
Csákánydoroszlói Hírlevél



XXIX. évfolyam 9. szám 2023. szeptember

Fotó: Szeifert Gábor

2023. augusztus 4-5.



Fotó: Tánczos Mihály



Fotók: Horváth István



Önkormányzati hírek

Köszönet az árvízi védekezésért

2023. augusztus 4-én elérte a Rába áradása községünket is, mely talán minden idők legnagyobb árhulláma volt.

Pénteken délután megkezdődött a védekezés majd szombaton is folytatódott a zsákolás, melyben 50-70 fő vett részt mindkét nap. Összesen 45 m³ homok került bezsákolásra, közel 3000 zsák védte az érintett házakat. A Dózsa-liget és a Doroszlói utca házai került veszélybe.

Megköszönöm a helyi vállalkozásoknak:

- * Bálint László zöldségboltjának, Csákányi Pékségnek, AVIA benzinkútnak, Nagy László húsboltjának, hogy élelmet biztosítottak a védekezésben résztvevőknek;
- * Császár Lászlónak és a Joó Építőanyag és Teherfuvarozásnak, hogy időben szállították a homokot;
- * Indri Farm Kft. markolójának ingyenes használatát, Dénes Miklós munkáját;
- * Polgárőr Egyesületnek Boldizsár László irányításával, a helyszín biztosítása, éjjeli ügyeletért, valamint a napközbeni intézkedésekért;
- * Magyar Közút Nonprofit Zrt-től Soós Róbert segítségét;
- * Magánszemélyek segítségnyújtását más településről; Weinhofer Jánosnak;
- * Bálint Lászlónak és Dénes Miklósnak motorcsónakos mentést;
- * Kormorán Kenu Egyesület munkáját;
- * Önkéntes Tűzoltó Egyesületnek, akik szivattyúkat kezelték;
- * Sütő Ferencnek 2 fő térítésmentes elszállásolt;
- * Csákánydoroszló Község Önkormányzatának dolgozóinak, akik a hidegételt készítették;
- * valamint a település lakosságának, akik bármely módon részt vettek a védekezésben.

Köszönet a

- * MVM Next Energiakereskedelmi Zrt.-nek a gázhálózat gyors lekapcsolását;
- * VVKI Körmentő Katasztrófavédelmi Kirendeltség részéről Hegyi Lászlónak és a műszaki dolgozóknak, hogy a villanyvezetékre dőlt fa okozta problémát gyorsan elhárították;
- * Szombathelyi Egyházmegyei Karitásznak az adománygyűjtések fogadásával kapcsolatos tevékenységet, amelyeket a károsultak részére ajánlottak fel.

Meg kell köszönöm az ausztriai Hagensdorf község Hotel Schwabenhof felajánlását, hogy szükség esetén a kimenekítetteknek térítésmentes szállást ajánlottak fel.

Nagy és gyors volt az összefogás. Köszönjük a segítséget!

Horváth István
polgármester



Óvodáztatási és beiskoláztatási támogatás

Tájékoztatjuk a lakosságot, hogy Csákánydoroszló Község Önkormányzatának képviselő testülete ismét tanévkezdési támogatással kíván segítséget nyújtani a csákánydoroszlói családoknak.

Támogatást kínál azoknak az óvodába járó, általános iskolában és középiskolában tanuló gyerekek részére, akinek családjában az egy főre jutó havi nettó jövedelem nem haladja meg az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összegének hat és félszeresét (185.250,- Ft), egyedülálló és egyedül élő esetében az hétszeresét (199.500,- Ft). A támogatást évente egy alkalommal, ebben az évben **2023. augusztus 16 - 2023. szeptember 30. napjáig** igényelhető. Az óvodáztatási támogatás mértéke 5000 Ft/gyermek, a beiskoláztatási támogatás mértéke 15.000 Ft/gyermek. A kérelem letölthető Csákánydoroszló honlapjáról illetve személyesen átvehető a polgármesteri hivatalban. **A kérelemhez csatolni kell:** a benyújtást megelőző 1 havi nettó jövedelemről szóló jövedelemigazolást illetve az óvodai, iskolai köznevelési jogviszony igazolását – kivéve a Csaba József Általános Iskola tanulóit, részükre az igazolást az önkormányzat szerzi be.



Pályázati kiírás

Csákánydoroszló Község Önkormányzata ezúton kiírja a „Helyi kiválóságokért ösztöndíj” pályázatot Felsőoktatási hallgatók számára

A pályázatra azok a Csákánydoroszló Község illetékességi területén állandó lakhellyel rendelkező felsőfokú (egyetemi, főiskolai), nappali tagozatos, első diploma megszerzésére irányulóan tanulmányokat folytató magánszemély jelentkezhetnek, akik megfelelnek a pályázati kiírás feltételeinek. A pályázaton való részvétel feltétele az erre a célra rendszeresített pályázati űrlap valós adatokkal való kitöltése. A pályázati űrlap **2023. augusztus 31-től** beszerezhető a **Körmendi Közös Önkormányzati Hivatal Csákánydoroszlói Kirendeltségén, (Csákánydoroszló, Fő u. 39.),** vagy <http://www.csakanydoroszlo.hu> honlapról letölthető. A pályázat kötelező mellékleteit a pályázati űrlap tartalmazza.

A pályázatok leadási, illetve postára adási határideje: 2023. szeptember 30.



Óvoda

Csákánydoroszlói Harangvirág Óvoda és Bölcsőde 2022/23. nevelési év beszámoló

A Csákánydoroszlói Harangvirág Óvodában Nagy Jenőné: „Óvodai nevelés a művészetek eszközeivel” alternatív művészeti programja alapján végezzük a gyermekek nevelését, melyben a játékra, a játékba integrált tanulásra, a tapasztalatszerzésekre, a külső világ tevékeny megismerésére, a fenntarthatóságra nevelésre, egészséges életmódra, a mindennapos mesélésre fektetjük a legnagyobb hangsúlyt.



Intézményünk 3 vegyes csoporttal működik, valamint 2022. május 2-án megnyílt Mini Bölcsődénk, mely 7 férőhellyel rendelkezik. A kis bölcsődések nyugodt környezetben, modern, játékokkal teli csoportszobában töltik mindennapjaikat. A nevelést két kisgyermeknevelő és egy bölcsődei dajka végzi. Júniusban 5 kisgyermek „ballagott” el a bölcsiből, őket szeptembertől nagy-nagy szeretettel várjuk az oviban! Helyükre természetesen érkeznek új gyermekek. Szeptember 1-től a bölcsődébe 2 kislány és 5 kislány jár majd.

Az óvodában 25 új kisgyermek kezdi meg a nevelési évet, a gyermeklétszám a 3 csoportban összesen 80 fő. A nevelést 5 óvodapedagógus, 3 dajka és 2 pedagógiai asszisztens végzi. A tálalókonyhánkban 3 konyhai kisegítő járul hozzá a zavartalan étkezés kivitelezéséhez. Az oviból elballagott 25 gyermeknek sikeres, élményekkel gazdag iskolás éveket kívánunk!

Az intézményben változások történtek a nyár folyamán. Tisztasági festésre került sor az épületben. A Sün Balázs csoport teljes körű felújításon esett át, melyet egészében az ovis gyermekek apukái, valamint hozzátartozók kiviteleztek.

Köszönet jár Somogyiné Török Andreának, Kardosné Horváth Melindának, Somogyi Jánosnak, ifj. Bálint Lászlónak, Gérnyi Lászlónak, Boros Gábornak, Farkas Norbertnek, Bakó Krisztiánnak, Musits Zoltánnak és Szukics Balázsnak. A Kormorán Kenu Egyesületnek és Gérnyi Péternek az alapanyagok szállításáért. Ezúton szeretném nekik megköszönni az áldozatos munkájukat! Köszönjük a galéria, a fal és padozat bontási munkáit Jekkel Zoltánnak, Beke Tamásnak, Danyi Péternek, Farkas Norbertnek, Boros Gábornak. A komódok összeszerelését köszönjük Fehér Dávid, Nagy Attila, Farkas Norbert apukáknak. Az óvodai és bölcsődei szőnyegek tisztításáért hálásak vagyunk Naszádos Péternek. Javításra került a betonos udvarrész is, mely nagyobb biztonságot fog majd nyújtani az óvodás gyermekek számára. Tavasz elején 1.000.000 Ft értékben udvari játékokat vásárolhattunk (kosárpálánk, motorok, futóbiciklik, rollerek, egyéb mozgásfejlesztő játékok) a Csákánydoroszlói Diákokért Alapítvány jóvoltából.

Külön köszönetet szeretnék mondani Mosolitsné Bohus Mónikának, az alapítvány elnökének a lelkiismeretes és önzetlen munkájáért! A Csákánydoroszlói Ovisokért Egyesület finanszírozta a gyermeknapot, jégkrémet, arcfestést, csillámtetoválást kaptak a gyermekek. Kaptunk 2 hatalmas játéktároló ládát, rengeteg új, kreatív homokozó játékot, melyet nagy örömmel vettek birtokba a gyerekek. Egyesületünknek köszönhetjük a Fazekas mestert, aki egyénileg tartott foglalkozást mind az óvodás, mind a bölcsődés korosztálynak. Külön köszönet jár mindezért Nyári Ferencnek, az egyesület elnökének. Galéria kiállítások nem jöhettek volna létre Lukácsné Császár Mónikának gobelinjei, Édesanyáknak és Édesapáknak, Gyermekeknek a karácsonyi ünnepkör alkalmából kézzel készített anyukáik, valamint Császár Józsefné, Erzsébet néni horgolásai nélkül. Mindenkinek köszönjük az együttműködést! Hosszú évek után Dékányiné Pintér Hedvig, a Szülői Munkaközösség elnökétől búcsúzunk, köszönjük a lelkes, kitartó munkáját!

Köszönetet szeretnék mondani Horváth István Polgármester Úrnak, valamint a Képviselőtestület tagjainak az óvodáért és a bölcsődéért tett közreműködéseikért!

Az új nevelési évben is óvodai és bölcsődei szinten egyaránt izgalommal, szeretettel és jó szívvel várjuk vissza a „régit” és az újonnan érkező gyermekeket!

„Tisztellek Téged, fontos vagy nekem, csakis Rád figyelek és segítek neked, ha szükséged van a segítségemre!”
(Nagy Jenőné)

Gérnyiné Bálint Ágota
intézményvezető

Jótekonysági motorozás



Az **MX park Körmend – Csákánydoroszló** jótekonysági motorozást rendezett 2023. augusztus 20-án a csákánydoroszlói árvízkarusoltak megsegítésére.

A rendezvény osztrák, szlovén és neves magyar motorosok részvételével valósult meg.

Az adományozók **123.000 Ft gyűjtöttek össze**, melyet Horváth István Polgármester Úrnak jelképesen átadtak

A megjelölt alapítvány számára már a pénz átutalásra került.

Köszönjük megegyeszer a csapat karitatív kezdeményezését!



Ebösszeírás

2023. szeptember 10 – október 31. Minden érintett tulajdonosnak és ebtartónak az összeíráshoz szükséges adatlap kiküldésre kerül, valamint további információ és letölthető adatlap csakanydoroszló.hu/hirek oldalon érhető el.



Egészség ház

Házi orvosi rendelés

Dr. Ribarits Ágota

Asszisztens: Kocsisné Lada Bernadett +36 70 856 4569

Tel.: +36 94 445 521 e-mail: orvos@csakanydoroszlo.hu

Rendelési idő: HÉTFŐ: 13.00 - 16.00 (előzetes időpont egyeztetéssel)
SZERDA: 11.00 - 14.00 (előzetes időpont egyeztetéssel)
CSÜTÖRTÖK: 13.30 - 15.00 (előzetes időpont egyeztetéssel)

Fogászati rendelés

Dr. Megyeri Zoltán

AZ ÚJ FOGÁSZATI RENDELÉS SZEPTEMBER 11-TŐL

Tel.: +36 94 442-001 rendelési időben

Rendelési idő: HÉTFŐ: 13.30 - 19.00
KEDD: 13.30 - 19.00
SZERDA: 08.00 - 14.00
CSÜTÖRTÖK: 07.30 - 13.00



Falugazdász ügyfélfogadása

Minden páros héten hétfőn 8:00-12:00 óra között elérhető a hivatalban,

a következő napon: **szeptember 4. és szeptember 18.**



Szelektív (sárga zsákos) hulladékgyűjtési napok, minden esetben **csütörtökön:**

2023. szeptember 28., október 26., november 23., december 28.

Zöld hulladék gyűjtési napok: **szeptember 22., október 27., november 24.**



Anyakönyvi hírek

Születés Horváth Attila és Fodor Bernadett fia Mátyás Róbert

Sallai Anett és Álich Gergő fia Nimród

Köszöntjük az újszülötteket!

Halálozás: Fóth Sándor (Fő u.) Zoltán Lajos (szociális otthon)

Bata László (Telek u.)

Őszinte részvétünk az elhunytak hozzátartozóinak!



Jeles napok szeptember hónapban

Szeptember hónap érdekességei

Szent Mihály hava, őszelő, földanya hava

Száraz idő szeptemberben, sok gyümölcs, szőlő a jövő évben.

A hónapra jellemző időjárás:

Szeptember hónap időjárásának alakulásában igen gyakran érződik a nyári jelleg, nem ritkán harminc fok fölötti hőmérséklettel. Ugyanakkor előfordulhatnak már fagyok is a hónap vége felé. **Sokéves átlaghőmérséklet:** 13 -18 fok

Átlagos szeptember havi csapadékmennyiség: 45 mm

Napsütéses órák száma: 202

„Ősz, az év utolsó legszebb mosolya.”

Szeptember 1.

A tanév első napja

A II. világháború

kitörésének emléknapja

Szeptember 8.

Szűz Mária születésének

napja, Kisasszony napja

Szeptember 13.

Aggtelek a világörökség része

Szeptember 15.

A mozdonyvezetők napja

Szeptember 17.

Takarítási világnap

Szeptember 19.Kossuth Lajos
születésnapja 1802.**Szeptember 20.**Tamási Áron születésnapja
1897.**Szeptember 21.**Széchenyi István
születésnapja 1791.

Alzheimer-világnap

ENSZ nemzetközi békenap

Szeptember 22.

Európai Autómentes Nap

Szeptember 23.Őszi napéjegyenlőség
napja**Szeptember 25.**

A folyók világnapja

Szeptember 27.

Turisztikai világnap

Szeptember 29.

Szent Mihály napja

Szeptember 30.Benedek Elek
születésnapja 1859.
A magyar népmese napja
A helyi önkormányzatok
napja**Védőnői hírek****Székrekedés gyermek és felnőttkorban**

Napjainkban nagyon sok gyermeknek és felnőttnek keseríti meg a mindennapjait a székrekedés. Felnőtt emberek már eltudják mondani, mióta van gondjuk a székletürítéssel, gyermekek esetében nehezebb kitalálni az okokat.

Mi a székrekedés?

A székrekedés lehet **elsődleges és másodlagos**. Az **elsődleges székrekedés** első formájában a béltartalom normális ütemben, a másodikban annál lassabban halad végig a vastagbélben, a harmadikban a zavar a végbélnél, a székletürítés mechanizmusában jelentkezik.

A **másodlagos székrekedés** hátterében valamilyen alapbetegség, általában hormon, illetve anyagcsere betegség vagy idegrendszeri zavarok húzódnak meg.

A székrekedés tünetei lehetnek a hasfájás, étvágytalanság, puffadás, alvászavar, fejfájás, kimerültség, bogyszerű széklet, kemény, száraz széklet, rossz lehelet, lepedékes nyelv, székletürítés elmaradása. Székrekedésről akkor beszélhetünk, ha a székürítések száma heti háromnál kevesebb vagy két székürítés közt 48 óránál hosszabb idő telik el, a széklet a normálisnál sokkal keményebb, egyszerre viszonylag kis mennyiségű, naponta 50 grammnál kevesebb, az ürülés lassú és nehezen, csak erőlködés árán megy, és utána is megmarad a teltségérzet.

A székrekedésnek testi és lelki okai is lehetnek.

Az elsődleges székrekedés esetén két alapvető ok a széklettovábbító és ürítő mozgások gyengülése és hiánya, valamint a székletürítési reflex gyengülése.

Ha a széklet a kelleténél tovább marad a bélcsatornában, miután a vastagbél a vízvisszaszívás helye, ott óhatatlanul egyre többet veszít víztartalmából és beszárad. Ne hagyjuk figyelmen kívül a lelki okokat sem. Gyermekek esetében a széklet visszatartása legtöbb esetben egy jel a lelki egyensúly megborulására. Közösségbe kerülés, költözés, szülők válása, haláleset, kistestvér születése stb. Már a szobatisztaságra szoktatásnál ügyelni kell arra, hogy a gyermek a széklet és vizelet ürítés folyamatát a világ legtermészetesebb dolgának élje meg.

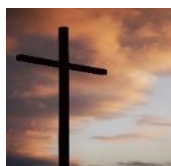
A másik fontos dolog, hogy az életmódja olyan legyen az embereknek, ami segíti a salakanyag kiürülését. Anyatejet kapó gyermekeknek akár még 5-8 nap is belefér, hogy nem ürítenek székletet, mert az anyatej teljesen felszívódik a bélcsatornában.

Az egészséges bélflóra kialakítása és fenntartása egyrészt a táplálkozással, például kefir, almaecet, és probiotikumok használatával lehetséges. A császármetszéssel született csecsemők bélflórájának nagy szüksége van a jótékony baktériumokra, hiszen ők nem haladnak át a szülőcsatornán, és nem szedik össze a szervezetükbe azt a flórát, ami az immunrendszer működéséhez elengedhetetlen. Táplálkozás során a teljes kiőrlésű lisztből készült pékárúk, a nyers és aszalt gyümölcsök, zöldségek, a növényi rostban gazdag ételek, a savanyított ételek, főként tejtermékek, füstölt húsok, tökmagolaj, olívaolaj, az alkoholmentes innivalók, szőlő és ezek jól kipróbált vegyítése segít.

Kerülni kell a bélmozgásokat lassító ételeket, mint a kakaót és csokoládét, a finom kiőrlésű lisztes termékeket. A növényi rostban gazdag ételek közül a kevésbé puffasztókat és inkább a cellulózban szegényeket kell előnyben részesíteni. Gondoskodni kell a bőséges folyadékfogyasztásról.

A diétát ki kell egészíteni megfelelő mozgásprogram bevezetésével. Ülő munkát végzőknek fontos, hogy többször felálljanak, nyújtózzanak, pár lépést tegyenek, esetleg tornagyakorlatokat végezzenek. Hasznos a korai kelés, a sok gyaloglás, a rendszeres sport, jóga és természetjárás.

Dériné Tóth Andrea védőnő



Egyházközségi hírek

Tisztelt Olvasók!

Tájékoztatjuk önöket, hogy az egyházi hozzájárulás mértéke az új egyházi évtől 4000Ft/kereső háztartásonként. Befizetésére havonta a plébánián, előre meghatározott időpontokban van lehetőség. Következő időpont 2023. szeptember 15 péntek 18-19 óráig.

Fontosabb egyházi események :

Szeptember 10-én Veni Sancte tanévnitó szentmise 10 órakor a csákánydoroszlói templomban, a szentmisét dr. Rátkai László celebrálja, a zenei szolgálatot Sára nővér vezeti gitáron.

Október 3-án délután vizitációt tart a plébánián Dr. Székely János megyéspüspök. A vizitáció során találkozni szeretne az egyházközségi képviselőkkel, polgármesterrel, és intézményeket is meglátogat. Püspöki szentmise este 18 órakor kezdődik a csákánydoroszlói templomban, melyre várjuk a kedves híveket.

Tisztelettel: Kiss György plébános



Művelődési Ház programok

2023. szeptember 1-től a Művelődési Ház vezetését Cserpes Attila látja el. Közművelődéssel-, rendezvények lebonyolításával kapcsolatban, kérjük az alábbi elérhetőségeken forduljanak Hozzá.

E-mail: kultur@csakanydoroszlo.hu

Tel: 94/442-429

- * Szeptember 23. Civil Szervezet Egyesület, Szüreti felvonulás – Művelődési Ház
- * Szeptember 16. Fut a falu, fuss Te is! Európai Mobilitási Hét és Autómentes Nap

Programajánló:



2023. szeptember 16.
Sárvári Méhész Nap



2023. szeptember 16-17.
Őrségi Tökfesztivál



2023. szeptember 23.
Nyugat Kapuja Félmaraton és Túranap Szentgotthárd



2023. szeptember 16.
Ismerős Arcok koncert
Ostffyasszonyfa



2023. szeptember 29.
30Y koncert
Végállomás Klub



2023. szeptember 22-24.
Kőszegi Szüret

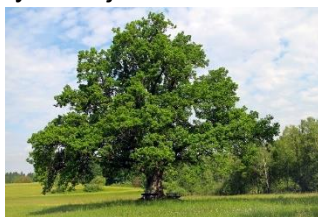


2023. szeptember 17.
Esküvő Kiállítás
Vasszécseny

Mutasd meg a famatuzsálemed - önkéntes program

Az Őrségi Nemzeti Park lakossági akcióprogramot hirdet.

Az idős, matuzsálemi kort megélt faegyedek, azaz a famatuzsálemek rendkívül fontosak természetvédelmi szempontból, helyezkedjenek el akár erdőben, réten vagy épp településen belül. A nagy törzskerületű fák tartalmaznak, amelyekben zuzmófaj találhat kedvező denevérek, törzsükben számos rovar telepedik meg. fokozottan védett fekete gólya Honnan várják a famatuzsálemeket? Őrségi Nemzeti Park illetékes területéről Vas és Zala vármegyét érintő területekről.



rendkívül változatos mikroélőhelyeket számtalan állat-, gomba-, moha- és életfeltételeket. Odúikban madarak, kisállatok, élő fák elhalt részeikben Terbélyes koronák között számára is ideális élőhely lehet.

Mi számít famatuzsálemnek?

- * 200 cm feletti törzskerület: nyír, alma, körte, szilva, berkenyék
- * 300 cm felett: juhar, éger, gyertyán, cseresznye, szilek, jegenyefenyő, lucfenyő, erdeifenyő
- * 400 cm felett: szelídgesztenye, bükk, kőrisek, tölgyek, hársak
- * 500 cm felett: nyarak, fűzek

Bővebb információt és mérési technikát a www.orseginemzetipark.hu oldalon találhatunk.

Nyugdíjas Klub



Lángos partyt tartottunk a Nyugdíjas Klub tagjaival augusztus második napján a művelődési ház udvarán. Az időjárás végre kegyes volt hozzánk, ami az elmúlt hónapokra sajnos nem igazán volt jellemző. Sokan ellátogattak a programra, a kemence és a jóízű beszélgetések mellett süttöttük a megkelt tésztát. Elbúcsúztunk Zsigovits Sanyitól és feleségétől Anitól, mivel hamarosan elköltözik a településről.

Megköszöntük munkásságukat, melyet a község érdekében végeztek. Köszönjük Musits József alpolgármester úrnak, hogy a lángossütőt biztosította a rendezvényre, melyben finom friss lángos készült.

Köszönöm a klubtagok segítségét, kellemes és tartalmas délutánt töltöttünk el együtt.



Császár Józsefné Eta



Könyvajánló



Pallavicini Zita – Egy örült őrgrofnő naplója

Pallavicini Zita, a cseh, a német, az osztrák és a magyar társasági lapok és média sokáig kedvelt figurája.

Naplójában az „örült grófnő” ugyanazzal a szenvedéllyel és provokatív őszinteséggel néz szembe az arisztokrata lét bonyodalmaival, családja történelmével, szerelmei és önmaga gyarlóságaival, amilyen a életét is éli.

Nagyapja Pálkás-Pallavicini Antal honvéd őrnagy volt, akinek anyai nagyapja Andrássy Tivadar gróf, az Osztrák–Magyar Monarchia első miniszterelnökének fia. 15 évesen tanult meg magyarul. Magáról azt mondja, ő a szegény rokon a családban.



Náráy Tamás – Anyám szerint

Náráy itthon és külföldön
elismert divattervező,
festőművész, író,
Spanyolországban élő
világpolgár, debreceni
lokálpatrióta. Személyesebb,

szókimondóbb kötet, amelyben egy
csokorba gyűjtve adja közre életének
személyiségformáló eseményeit, a családi
legendárium történeteit. Igazán sokszínű
könyv, de mindegyik történetben
megjelenik az a több generáció
élettapasztalatait bölcsességbe sűrítő
személy: az édesanyja. (lira.hu)

Gombák hazánkban 2. rész

Népszerű, ehető gombák

Erdei csiperke Gyakorinak mondható faj, amellyel nyár elejétől egészen októberig találkozhatunk vele. Jellemzően lucfenyő és bükk alatt találjuk. Magassága általában 4–8 cm, míg színe világosbarnás, körkörös sötétebb pikkelyekkel. Illata és íze nem jellegzetes, akár szagtalan is lehet, jellegzetessége viszont, hogy sérülésre a fiatal példányok húsa gyorsan és erősen húsvörösre vagy borvörösre, míg az idősebbeké szürkésre, barnásfeketere változik.



Nagy őzlábgomba Méltán népszerű gombászsákmány, ugyanis a szemre is tetszetős küllemű nagy őzlábgomba jól elkészítve igen ízletes csemege. Termőhely tekintetében nem válogatós, a sűrű erdőben éppúgy nő, mint az erdőszélen. Nyár elejétől késő őszig találkozhatunk vele. Azért is számít népszerű fajnak, mert jellegzetességei miatt kevés gomba hasonlít hozzá.

Sárga rókagomba Magyarországon meglehetősen gyakorinak számító gombafaj, mely lombos és tűlevelű erdőkben egyaránt előfordul, inkább a savanyú talajt kedveli. Nyár elejétől egészen novemberig terem, de főként a meleg, esős időszakokban fordul elő, míg az aszályos években csak ritka vendég az erdő talaján. Színe jellegzetes sárga, mely a példány korától függően világosabb vagy sötétebb árnyalatú. Kellemes, fűszeres íze és tartóssága miatt rendkívül népszerű.

RÓKAGOMBÁS - PÓRÉHAGYMÁS RIZOTTÓ

- | | | |
|---------------------|------------------------|-------------------------------|
| * 2 ek olívaolaj | * 1 tk só | * 1 csokor friss petrezselyem |
| * 3 póréhagyma | * bors | |
| * 3 bögre rókagomba | * 1 bögre rizs | |
| | * 4 dl húsleves alaplé | |

Elkészítése: A gombás-póréhagymás rizottó elkészítéséhez egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat, és megpirítjuk benne a megtisztított, felszeletelt póréét. Lefedve kb. 10 percig pároljuk, míg a zöldség megpuhul. Hozzáadjuk a megtisztított, feldarabolt gombát, és 5-10 percig pároljuk. Sózzuk, borsozzuk, majd beleforgatjuk a rizst. Felöntjük az alaplé felével, és kis lángon kevergetve főzzük 15 percig. Felöntjük a maradék alaplével, lefedjük, és további 15 percig pároljuk. Ha a rizottó krémesre főtt, beleforgatjuk az apróra vágott petrezselymet is, majd forrón tálaljuk.

Mezei szegfűgomba A mezei szegfűgomba, mezőkön, legelőkön, füves helyeken él. Az általában nagy csoportban termő, ám nem túl méretes (2–4 cm magas) gombák jellegzetesen fűszerillatúak, ízük nagyon jó. Mellette szól az is, hogy nehezen összetéveszthető más fajokkal, de a rá messziről hasonlító gombákkal ellentétben jellegzetes illata van. 2014-ben a mezei szegfűgomba volt az év gombája.

Ízletes vargánya Rendkívül népszerű faj a már május végétől egészen október közepéig előforduló ízletes vargánya. Tölgyesek, gyertyánosok és szelídgesztenyések talaján előforduló gombának akár 12–25 cm átmérőjű kalapja is lehet, míg tönkjének magassága a 15 cm-t is elérheti. A vargánya minden része felhasználható ételek készítéséhez. Kiváló lehet vargányapörköltnek kevés tejföllel meglocsolva, de párolva köretnek, turmixolva gombakrémlevesnek, rántva vagy húsok mellé téve is bátran fogyasztható.



Kékhátú galambgomba A népiesen galambicának is nevezett galambgombával elsősorban lomberdőkben találkozhatunk. A szárazabb időszakokban is előfordul, termőtestet nyáron és kora ősszel növeszt. Ropogós, jó ízű húsa miatt sokféle ételben helyet kaphat, de a kékhátú galambgomba igazi csemege, de gyűjtése **fokozott figyelmet követel**, mert tönkje és kalapszíne veszélyesen hasonlít a gyilkos galócáéhoz!

Lila pereszke A lila tölcsérpereszkeének is nevezett gombafaj a színe miatt igazi kuriózum, de tetszetőssége mellett illata is rendhagyó: ez az erős, fűszeres aroma a „pereszkeillat”. Erdők napsütötte részein ősszel és tél elején találkozhatunk vele. Fontos róla megjegyezni, hogy nyersen enyhén mérgező. Összetéveszthető az ehető lilatönkű pereszkével, de más – elsősorban lilás színű – mérgező fajokkal is, így azonosítására szánjuk nagyobb figyelmet!

Mérgező gombák

Az ehető mellett számos mérgező gombával is találkozhatunk, ha gombászni indulunk. A gombavizsgálat elsődleges célja ezért épp az, hogy a nem ehető vagy egyenesen mérgező gombákat beazonosítsa, nehogy a tányérunkra kerülve nagyobb problémát okozzanak. **A gombamérgezéseket nem maguk a gombák, hanem az általuk termelt mérgező anyagok, a toxinok okozzák.** Ezek az esetek egy részében súlyos máj- és vesekárosodást okozhatnak, de **megfelelő kezelés nélkül akár halálhoz is vezethetnek.** Függetlenül attól, hogy melyik mérgező gombafajból fogyasztottunk, a tünetek nagyon különbözőek lehetnek, ahogy az is, mikor kezdenek jelentkezni. Általánosságban elmondható, hogy minél korábban jelentkeznek, annál enyhébb a mérgezés.

Gyakori tüneteket lehetnek:

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| * heves szívdobogás, | * remegés, |
| * sárgaság, | * kiszáradás, |
| * zavartság, sőt akár hallucinációk. | * izzadás, |
| * hányinger, émelygés, hányás, | * nyálfolyás, |
| * szédülés, egyensúlyzavar, | * nehézlégzés |
| * hasmenés, hasi görcsök, | |



Légyölő galóca Mese gombaként emlegetik. Ha egy gyerek gombát rajzol, valószínűleg a légyölő galócát veti papírra. A mindenki által ismert piros alapon fehér pettyekkel tarkított kalapos gomba azonban erősen mérgező, bár a modern orvosi kezeléseknek hála ma már ritkák a halálos mérgezések. A halálos adagja 15 példányban van meghatározva. A mérgezés lappangási ideje 15 perc és 2 óra között van, ezt követően a tünetek rendszerint izzadás, remegés, nyálfolyás, alacsony pulzus, szűk pupilla, vérnyomásesés, légszomj és látászavar.

Gyilkos galóca Az egyik legveszélyesebb mérgező gomba, mely a legtöbb halálos kimenetelű gombamérgezés háttérében felfedezhető. A természetben nyáron és ősszel találkozhatunk vele. Kalapja leggyakrabban zöldes árnyalatú, míg lemezein és a tönkjén a fehér szín dominál. Sajnos számos ehető gombafajra hasonlít, ezért évente több haláleset is írható a számlájára. A mérgezés tünetei fogyasztás után 8–24 órával jelentkeznek: heves hasmenés, hányás és izomgörcsök. Később máj- és vesekárosodást okoz, ezenkívül gátolja a sejtek általános fehérjeszintézisét. Ellenszere egyelőre nem ismert.



A szüret

A szüret időpontja a 18–19. században hagyományosan meghatározott volt, valamilyen jeles naphoz kötődött Szent Mihálytól (szept. 29.) Simon-Júdás (okt. 28.) napjáig. Az Alföld több vidékén Szent Mihály-nap kezdték a szüretet. A Dunántúl nagy részén és Erdélyben Terézia (okt. 15.), a Balaton és Kőszeg vidékén Orsolya (okt. 21.), Tokaj-Hegyalján Simon-Júdás (okt. 28.) napján.

Szüretkor megelégnék a szőlőhegy. A kisebb birtokosoknál kalákában szedték le a szőlőt, rokonok, ismerősök segítettek be, akiket a gazda látott el ebéddel. Elmaradhatatlan volt a pogácsa, pálinka, lacipecsenye, gulyás és a bor. A nők szedtek, a férfiak puttonyoztak. A szedők (lányok, asszonyok) görbe késsel, kacorral (szőlőmetsző kés), vagy metszőollóval vágják le a fürt nyelét. Minden puttonyos kezében ott volt a frissen vágott vessző, melyre minden puttony szőlő után egy-egy rovást faragtak. A szedők mögött, kezében kis pálcával, a pallér csapkodta a leveleket - ügyelve arra, hogy sor ki ne maradjon, tőke szedetlen ne legyen -, továbbá irányította a munka menetét is. A puttonyból a szőlőt a terhesbe öntötték, amely mellett ott álltak sorban a gyerekek, és három-négyágú karókkal, az úgynevezett csömöszölővel zúzták a szőlőt.



Ezután megkezdődött a szőlő feldolgozása: darálás, áztatás, taposás, préselés, fordítás. Ezt követően el kell távolítani egymástól a bogyót és a kocsányt, majd jön a zúzás, mely a bogyók héját repeszt fel. Fontos, hogy a magától kicsorgó must a legjobb minőségű. A maradékot külön kell kipréselni, mivel értéke az előbbtől gyengébb, íze fanyarabb. A mustot a cefrétől mielőbb külön kell választani és erjesztő hordókba tölteni. A vörösbor készítése kiegészül még néhány művelettel: a szőlő húsa nem tartalmaz színyanyagot, csak a bogyó héja, emiatt a vörösbor készítésénél a kocsánytól való elválasztást és a zúzást héjon erjesztés követi. A rozébor annyiban különbözik a vörösbortól, hogy 1-2 nap héjon való áztatásra vagy erjesztésre van szükség szén-dioxid atmoszférában, mivel így megőrizhetőek a fajtára jellemző illat- és íz anyagok.

A borkészítés során két munkafolyamat különíthető el, a szőlő feldolgozása és a must kierjesztése. A must szőlő- és gyümölcscukor tartalma az alkoholos erjedés során az élesztőgombák (saccharo-mycetes nemzetség) enzimeinek hatására etil-alkohollá (etanollá) és szén-dioxiddá bomlik. Az élesztőgombák a levegő és a bogyó héjáról kerülnek a mustba.

Az erjedés során a mustból először csípős ízű bor (murci) keletkezik. A folyamat végén az újbor sok kedvezőtlen tulajdonsággal rendelkezik: zavaros, nyers, csípős ízű, a fogyasztáskor élvezhetetlen. A bor teljes letisztulásához, jellegzetes aromájának kifejlődéséhez meghatározott időre és pinceműveleti eljárásokra van szükség. A bor érése, kifejlődése az erjedés megindulásától a palackozásig tart.

A szüret napjának jó kiválasztása jelentős mértékben befolyásolja a bor minőségét. Ideális az, amikor a szőlőfürtök fejlődésük tetőpontján vannak, így a tőke már nem képes több cukrot készíteni. Ekkor kapjuk a legtöbb és aránylag a legjobb bort. Kedvező időjárás esetén bevárhatjuk az utóérést, sőt esetleg a túlérést is. Ennek eredményeként a szőlőszemek a vízvesztés folytán megráncosodnak, s így cukortartalmuk gyarapszik.

A csoportos munka révén természetes a - a tréfákozás, az éneklés, a hangoskodás. Utána azonban valódi ünneppé alakult a nap. A szüretelők a végzésnapon a hegyről levonulva szüreti koszorút vittek a vállukon. Ez a koszorú fém, vagy favázra aggatott szőlőfürtökből állt, amelyet búzával, vagy szalagokkal, esetleg borosüveggel díszítettek.

Persze a nagy munkában mindenki megéhezik, megszomjazik és a szüret elképzelhetetlen ízletes ételek nélkül. Hogy mi készülhet a szőlő, a frissen préselt must, esetleg a maradék óbor felhasználásával? A szőlő és a bor különleges zamatot ad a pecsenyéknek, a salátának és a desszertnek is.

Balatoni mustos pecsenye

Hozzávalók:

- | | | |
|---------------------|-------------------|---------------------|
| * 80 dkg sertéscomb | * 1 fehérrépa | * 3 szem feketebors |
| * 4 dl must | * 2 zöldpaprika | * 8 dkg sertészsír |
| * 1 sárgarépa | * 2 paradicsom | * 3 borókabogyó |
| | * 1 kisebb hagyma | * 2,5 dkg liszt |

Elkészítése: A hagymát apróra vágjuk, a zöldpaprikát kicsumázzuk és a paradicsommal együtt nagyobb kockákra vágjuk, a gyökérfélét pedig tisztítás után lereszeljük. Egy lábasban a zsíron körben megpirítjuk a húst, majd mellédobjuk a hagymát, a paprikát és a

reszelt gyökérféléket és néhány percig együtt pirítjuk. Most jönnek a paradicsomkockák és újabb néhány perces pirítás. Felöntjük a musttal, sózzuk és fedő alatt puhára pároljuk. A húst felszeleteljük és egy előmelegített tátra rendezzük. A mártást leszűrjük, liszttel megszórjuk, összeforraljuk és a pecsenyére öntjük. (melodin.hu)

A szüreti felvonulás

A szüret befejezését nem csak a feudális időkben ünnepelték meg. Szüreti felvonulás és bál sok településen még ma is létezik. A szerepköröket (bíró, bíróné, csőszlányok, csőzlegények, kisbíró, táncmesterek) ma is beöltözött szereplők alakítják. A menet fontos szereplője volt a múlt században a borkirály, vagy bálkirály. Ő, illetve a családja volt felelős az esti mulatság rendezéséért. A menet érdekessége az úgynevezett baksus figurája, ami egy botra, vagy hordóra ültetett, piros ruhás férfibábu volt. Alakja Bacchusszal, a görög mitológia boristenével hozható kapcsolatba. A szüreti menet jellegzetes figurái a tolvaj és a csősz, akik veszekedésükkel szórakoztatják a közönséget, de rajtuk kívül olyan beöltözött szereplők is jelen voltak, amilyen alakoskodók (jelmezbe bújt, szerepet játszó figura) általában a farsangi felvonulásokon szerepelnek. Ilyenek például a török, a szerecsen, a vándorárus, az úrfi, a cigány, a medvetáncoltató figurája.



Egy kis érdekesség a nagyvilágból

A világ legidősebb szőlőtőkéje a középkor óta terem. Maribor Lent nevű óvárosi részének szívében találjuk azt a szőlőtőkét, amelyet a világ legidősebb, ma is termő szőlőjének tartanak számon. A 'Zametovka' vagy Modra Kavčina' néven ismert matuzsálem több, mint 400 éves, a Guinness rekordok könyvébe „a világ legidősebb nemes termő szőlőtőkéjének” jegyezték be. Az öreg tőke a maribori és szlovén bortermelés szimbóluma is egyben.

A középkor végén ültették, amikor a város a török uralommal küldött. A tőke túlélte a heves harcokat a szőlőt nem károsította tűzvész, sem a szőlőtetű, ugyanígy megúsza a szövetséges bombázásokat, amikor a ház - amelynek a falán nő - részben leomlott, de a szívós növénynek ezt is sikerült túlélnie.

Így ma az Öreg Szőlő az egyetlen olyan növény, amelynek saját múzeumja van, ez az Öreg Szőlő Háza. A róla szaporított utódok szinte minden kontinensen élnek és Szlovéniában is sok helyen megtalálhatóak.

Az Öreg Szőlő a Fekete Bársony vagy Modra Kavčina fajtájú szőlő, az egyik legrégebbi háziasított nemes borfajta Szlovéniában. 35–55 kg az évi szimbolikus termésmennyiség. A bort 2,5 dcl-es üvegekbe palackozzák. A palack Oskar Kogoj híres formatervező munkája, az értékes nedűvel töltött palackok protokolláris ajándékok, évente 100 palacknál kevesebb készül!

(www.visitmaribor.si)



Simon Zsolt a Csákánydoroszlói Helyi Értéktár Bizottság tagja

Csákánydoroszló, Breuer („Brejer”) – ház

Valószínűleg az épület előzmények nélkül épült fel az 1853-as nagy tűzvész után, valamikor 1853 után és 1858 között. Azért van a nagy bizonytalanság, mert azt forrásokból tudjuk, hogy Csákányban 1853-ban volt egy nagy tűzvész. De az is biztos, hogy még a nagy tűzvészben sem volt „muszáj” minden háznak leégnie, így akár az is előfordulhatott, hogy ezt az épületet nem érte tűzkár! Az viszont biztos, hogy az épület helyén már jóval korábban is állt egy nagyobb és jelentősebb építmény, és ez jól látszik mind az első, mind pedig a második katonai felmérés térképén! Csak „tippelni” tudok a korábbi építményre, mert az szerintem a Batthyányiak tiszttartójának a háza volt, nem véletlenül épült fel pont a várral szemben! Az is könnyen lehetséges, hogy a korábbi építmény már a 16. század közepén felépült! Bár az nem tudható biztosan, hogy a

korábbi épület leégett e, vagy sem 1853-ban, de az viszont biztos, hogy a gróf (Batthyány) ezután építtetett két cselédházat téglából, amelyeknek a népi elnevezése „Új-házok” (Új-házak) volt.

Megjegyzem, az sem teljesen biztos, hogy az Új-házak néven emlegetett két cselédház azonos e a mai „Brejer-házzal”, de mindenesetre nagy a valószínűsége az építési módja és a kinézete alapján is! Az viszont szerintem teljesen kizárható, hogy a mai épületnek 16. század közepi alapja lenne!



Ez a fotó valószínűleg valamikor az 1920 – as években készülhetett, mert az épületben ekkor már Breuer Ignác vegyeskereskedése működött.

Az (egyik?) épületet később (valószínűleg) Breier Ignác kereskedő bérelte Batthyány Ivántól. Ugyanis egy 1931-32. évi adat szerint Breuer (Breier) Ignácnak Nagycsákányban

fűszer – és vegyeskereskedése volt, de emellett még cement – és mészkereskedéssel is foglalkozott. Breuer Ignác először egy divatáru üzletet (rőfösáru kereskedést) nyitott (1924-ben még az volt neki), és csak valamivel később, 1924 után, tért át a vegyeskereskedésre.

Ezen az 1827 – es térképen is nagyon jól látható a várkastéllyal szemben a korábbi épület, és az is könnyen észrevehető, hogy ekkor már át lett alakítva a korábbi állapotához képest.

Breuer (Breier) Ignác 1892-ben született, tehát már valószínűleg 1931-nél korábban bérbe vette az épületet Batthyány Ivántól, valószínűleg valamikor az 1920-as években. 1944 tavaszán a zsidóüldözés (holokauszt) következtében Breuer (tévesen Bauer) Ignácot és a családját először a körmendi, majd a szombathelyi gettóba szállították, később pedig minden bizonnyal az auschwitz haláltáborba, ahonnan többé már nem tértek haza. A II. világháború és az államosítás után az épületben rászoruló családok kaptak elhelyezést, és ez mind a mai napig így van. A népi emlékezetben „Brejer – ház” néven maradt fent az épület elnevezése, mind a mai napig



Hirdetések

Hirdetéseiket ingyen tehetik közzé az újság hasábjain.

Földmérés és közműtervezés! HYDROÉPTERV Bt.

Vállaljuk ingatlan-nyilvántartási célú földmérési munkák elvégzését, teljes körű földhivatali ügyintézésrel (telekkitűzés, épületfeltüntetés-törlés, épület alap kitűzés, telekmegosztás, telekösszevonás, telekhatár rendezés, telekcsoport újraosztás, művelési ág változás, szolgalmi jog bejegyzés, stb.)

Vállaljuk továbbá közüzemi ivóvíz és szennyvíz gerincvezetékek és bekötések tervezését és épületen kívüli ivóvíz és csatornahálózatok kivitelezését is. Ajánlatkérés e-mailben (hydroepterv@gmail.com), vagy telefonon (Mosolits Ádám +36302352045).

Szeretettel várjuk Önöket a Kis Kertészboltban!

Feltöltöttük készleteinket! Vetőmagok, palántaföldek, műtrágyák és minden, amire szüksége lehet a ház körül tavasszal, nálunk megtalálja. Kedves ajándéktárgyak, március 1-től cserepes virágok is megtalálhatók üzletünkben. Tel: +3694/442-208 Üzletünk 16:30-ig tart nyitva!!!

Kismama masszázs Vikicával!

Kiegyensúlyozottabb anyuka harmonikusabb baba-mama kapcsolat.

Csökkenti a fájdalmakat és a stresszt.

Jobb alvást és erősebb immunrendszert eredményez.

Hogy a gyermekáldás minden pillanata örömteli legyen!

Dr. Czitanovics Viktória +3670/459-0508

Rendelkezéssre áll minden vitamin, immunerősítő?

Mi az LR aloinmentes termékeivel minden vitamint biztosítani tudunk számodra és családod számára. Immunerősítóból is több lehetőséged van választani, lehet folyadék, kapszula, szájspray vagy teakeverék.

Nincs más dolgod, mint eldönteni, melyik természetes alapanyagból készült termékünk a legmegfelelőbb számodra. Fontos! Számíthatsz ránk, itt fix áron juthatsz hozzá kedvenc termékeidhez, nincs vészhelyzeti kizsákmányolás, mi nem meggazdagodni szeretnénk rajtad, hanem segíteni! További információért, ingyenes konzultációért, termékekkel kapcsolatos kérdéseiddel keresd LR Partnered: **Benke Viktória +3630/286-9284**

Kedves szépülni vágyó leendő vendégem!

Szeretettel várlak egyszemélyes szépségkuckómban, ahol csak Te vagy a fontos!

Szörtelenítések, arckezelések, szempilla-szemöldök festés, szemöldök formázás, alkalmi, esküvői smink, sminktetoválás *Szépség recept: 1 bögre egészség, 2 kiskanál akarat, és egy jó kozmetikus.*

Sándor Klára +3670/315-7089 Facebook:
@klaraszepsegkucko vagy:
@naturkozmetika.kucko

Kiváló minőségű tisztítószer, háztartási termékek, étrend kiegészítők, kozmetikumok, parfümök széles választékával várok mindenkit! Kérésre papír alapú és online katalógust is tudok küldeni.
Elérhetőség: Betterstyle Betti Ajánlásával
Betterstyle Bernivel
Kolositsné Sipos Bernadett
Tel: +3630/513-7598

Kedves meglévő és leendő, új vendégeim!

A megfelelő lábápolás az egészségünk része; a jó megjelenéshez hozzátartozik az ápoltság! Ha fontos számodra, hogy megőrizd, fenntartsd lábad egészségét, ápoltságát vagy csupán esztétikai megújulásra, kényeztetésre vágysz, keress bátran!

Várlak Benneteket szeretettel, bizalommal és diszkrécióval!

Keszei-Meszes Adrienn +3670/770-0395.

Körzeti megbízottjaink elérhetősége.

Németh Zoltán r. főtörzsőrmester telefonszáma: +3620 96 40 716

Sebők Győző r. főtörzsszázlós telefonszáma: +3620 40 46 797

FOGADÓÓRÁT a községünkben a hivatal udvarán levő körzeti megbízotti irodában MINDEN HÓNAP 2. KEDDJÉN 10-11 óráig tartanak

Bármilyen probléma felmerülése esetén szívesen állnak a falu lakosságának rendelkezésére.

Keressék Őket bizalommal!

**A Polgármesteri Hivatal elérhetőségei**

Igazgatás és szociális ügyek:	(+3694) 542 002	Kovács Zoltánné, Lónainé Kovács Júlia
Adóügy:	(+3694) 200 578	Balogh Tünde
Pénzügy:	(+3694) 542 004	Sass Hajnalka
Jegyző/önkormányzati ügyek:	(+3694) 200 365	dr. Stepics Anita, Tóth Nóra, Déri - Németh Erzsébet
Polgármester:	(+3694) 200 579	Horváth István
Mobil:	(+3630) 6500 447	
Központi e-mail:	csakanydoroszlo@csakanydoroszlo.hu	

CSÁKÁNYDOROSZLÓI HÍRLEVÉL

Megjelenik minden hónap első hetében. Kiadja: Csákydoroszló Község Önkormányzata. A kiadásért felelős: **Horváth István** polgármester. Készült a Körmendi Közös Önkormányzati Hivatal Csákydoroszlói Kirendeltségének számítógépén és fénymásolóján, 200 példányban. Kapható: Bálint László zöldségboltjában, Laci Húsboltban, Ciklámen Eszpresszóban.

A Hírlevél olvasható még a: www.csakanydoroszlo.hu. **Ára: 50,- Ft**