



Kerecsendi Újság

A Faluvédő Egyesület és az Önkormányzat közös lapja

XV. évfolyam 2. szám 2007. április

Tartalomjegyzék

Álljunk meg egy szóra!
Interjú Deli Lajos atyával

Pincelátogatás
a Szépasszonyvölgyben

Túra a Mátrában

Új egyenruhát kaptak
a polgárőrök

Híreink

Koncert
a templomban

Színházlátogatás
Budapesten

Húsvéti mesék

Író-olvasó találkozó
a könyvtárban

Húsvéti ünnepi
receptek



Juhász Gyula:

Húsvétra

Köszönt e vers, te váltig visszatérő
Föltámadás a földi tájakon,
Mezők smaragdja, nap tüzében égő,
Te zsendülő és zendülő pagony!
Köszönt e vers, élet, örökkön élő,
Fogadd könnyektől harmatos dalom:
Szívemnek már a gyász is röpke álom,
S az élet: győzelem az elmuláson.

Húsvét, örök legenda, drága zálog,
Hadd ringatózzam a tavasz-zenén,
Öröm: neked ma ablakom kitárom,
Öreg Fausztod rád vár, jer, remény!
Virágot áraszt a vérverte árok,
Fanyar tavasz, hadd énekellek én.
Hisz annyi elmulasztott tavaszom van
Nem csókolt csókban, nem dalolt dalokban!

Egy régi húsvét fényénél borongott
S vigasztalódott sok tűnt nemzedék,
Én dalt jövőendő húsvétjára zsongok,
És neki szánok lombot és zenét.
E zene túlzeng majd minden harangot,
S betölt e Húsvét majd minden reményt.
Addig zöld ágban és piros virágban
Hirdesd világ, hogy új föltámadás van!

Álljunk meg egy szóra!

- Interjú Deli Lajos plébános úrral

A Húsvét a katolikus egyház egyik legnagyobb ünnepe, ez alkalomból Deli Lajos atyával készítettünk interjút.

Tisztelettel és szeretettel köszöntöm Kerecsend lakóit, s az újság olvasóit. Mivel először van alkalmam szólni a Kerecsendi Újság lapjain, ezért illik bemutatkoznom: Deli Lajosnak hívnak, s Dr.Seregély István Atya kinevezése értelmében 2005. augusztus elsejével kerültem Eger-Lajosváros plébániára, s egyben ekkor csatolták a kerecsendi plébániát ehhez az egri plébániához. Tehát, mintegy két esztendeje próbálom gondját viselni itt Kerecsenden a rábízott híveknek. Ide Sárospatakról kerültem, ahol 5 esztendeig dolgozhattam, szolgálhattam, de mivel minden héten fel kellett járnom tanítani az egri főiskolára, s egyben Érsek Atya rám akarta bízni a kispapok erkölcsre való tanítását, ezért Egerbe kellett költöznöm.

- *Mikor döntötte el, hogy a papi hivatást választja?*

Ez a kérdés örök titok számomra, mivel könnyű lenne elmondani, hogy ekkor, vagy akkor éreztem meg az Isten hívását, de legnagyobb sajnálatra nem tudom megmondani. Úgy érzem, hogy az Isten egész életemben csöndes jelenlétével tüntetett ki, minden érdemem nélkül. Jó és vallásos szülőket adott, akik fontosnak tartották a legnehezebb korban, az '50-es évek végén, a '60-as években, ők maguk is vallásosan neveljenek, s akkoriban fontosnak tartották, hogy iskolai hittanra járjak.

Talán a legfontosabb élményeim az oltár közelében értek, hiszen

szerettem ministrálni - minden reggel a templomban voltam-, de a jó lelkű atyák, plébánosok és káplánok is nagy befolyással voltak rám. Gimnáziumi tanulmányaimat a győri bencés atyáknál végeztem, s innen egyenes út vezetett az egri szemi-náriumba való jelentkezéshez. Szóval nem tudnám az időt meghatározni, csak azt éreztem, hogy csak így tudnám az életemet elképzelni. Egyébként ma sem tudnám elképzelni másként az életemet, mint a Fölköztünklevőt szolgálni, s az embereket Hozzá vezetni.

- *Hogyan ítéli meg az ország „kettészakadását”, hisz lassan már szégyen lesz katolikusnak lenni?*

Azt hiszem, hogy hiteles kereszténynek lenni sohasem volt könnyű.

Sok ember, talán mert érzi, hogy ő nem tud, vagy nem akar jobbá lenni, ezért egyszerűbb a másik embert, aki törekszik jobbá, neme-sebbé lenni, lehúzni, bemocskolni.

Fogyasztói társadalmunk pedig nem tűri a gondolkozó és felfelé néző embert, mert az meggondolja, mikor mire van szüksége, és mit mikor vásároljon. Ezért minden eszközt, a médiát is felhasználják, hogy újabb és újabb rágalmakkal illessék a kereszténységet (Júdás evangéliuma, Da Vinci kód stb.). Érdekessége, hogy elsősorban a Katolikus Egyházat rágalmazzák, a többi keresztény egyház mintha kimaradna a rágalmakból.

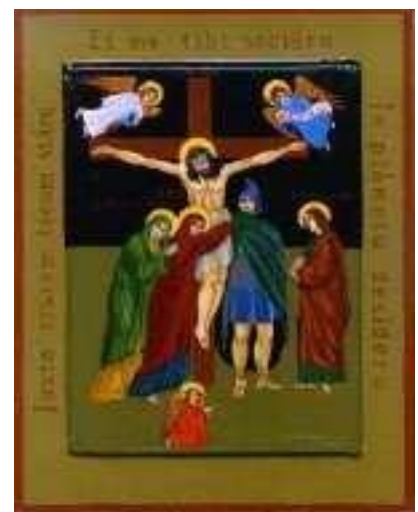
Nem hiszem, hogy mindezek akadályozzák az igazán hívő embert, mert tudja Jézustól: „Ha tehát engem üldöznek, titeket is üldözni fognak” (Jn 15, 20), s tudja, hogy az üldözésből kipróbáltság származik.

Elkeserítőbbnek tűnik az ország több részre való szakadása, s az ebből fakadó gyűlölet. A hibát mindig a másokban keresendő, megbocsátani nem tudó magatartás. Pedig el kell indulni a megbocsátás útján, s a magunkat megújítani akarás útján. Akkor talán oldható a kettészakadás és az ország is megindulhat az előrehaladás útján.

- *Mit üzenne a falu lakóinak a húsvéti ünnep alkalmából?*

Szeretettel kívánok minden kerecsendi embernek boldog ünnepeket. Érezzék meg, hogy Isten annyira szeretett minket, hogy Fiát áldozta a kereszten értünk, s legyenek meggyőződve arról is, hogy ez az isteni szeretet a záloga annak, hogy életünknek nincs vége a halállal, s Jézus föltámadása a mi örök életünk kezdete. Áldott húsvéti ünnepeket!

Az interjút Szucsik Sándor készítette



Minden kedves Olvasónknak
Békés Húsvéti Ünnepeket
kívánunk!

A Szerkesztőség

Pincelátogatás a Szépasszonyvölgyben



Az Idősek Klubja szervezésében jóhangulatú vacsorát költöttek el nyugdíjasaink

Túra a Mátrában

A Faluvédő Egyesület kirándulást szervezett márciusban a Mátrába. A túra során Mátra-szentistván és környéke turisztikai látványosságait

tekintették meg az egyesület tagjai. A legközelebbi közös kirándulás a hagyományos Tisza-túra lesz, amelyre minden tagot szívesen várnak.



Új egyenruhát kapott a Kerecsendi Polgárőr Egyesület



A kerecsendi Polgárőr Egyesület tagjai



Hócza György és Dr. Francis Ottó

A kerecsendi Polgárőr Egyesület ez év február 23-án tartotta közgyűlését, melynek apropóját az Országos Polgárőr Szövetség pályázatán nyert pénzösszeg felhasználása adta.

Az elnyert 150 000 Ft-ból az Egyesület új, névre szóló egyenruhát készíttetett. (A gyártó cégtől 16 darab láthatósági mellényt kapott ajándékba az Egyesület.)

A közgyűlésen részt vett Dr. Francis Ottó, a Heves Megyei Polgárőr Szövetség elnöke, aki méltatta a helyi egyesület eddigi működését, valamint példaképnek és követendőnek nevezte a kerecsendi Polgárőr Egyesület munkáját.

A közgyűlésen Sári László polgármester megköszönte az elmúlt évben végzett polgárőri tevékenységet, és további támogatásáról biztosította az egyesület tagjait.

Köszönetnyilvánítás

A Kerecsendi Polgárőr Egyesület ezúton mond köszönetet minden partnerének, aki

akár anyagilag, akár erkölcsileg támogatatta az Egyesület munkáját.

Március 15

Az 1848-49-es szabadságharc hőseire emlékeztünk március 15-én. Az Óvoda és az Általános Iskola növendékei színvonalas műsorral tették emlékeztetést nemzeti ünnepünket, melynek végén a Képviselő-testület tagjai rótták le kegyeletüket az 1848-49-es emléktáblánál.

Alpolgármesterek találkozója

Első alkalommal került megrendezésre március 21-én az Egri Kistérség alpolgármestereinek találkozója Kerecsenden.

A találkozón szó esett az alpolgármesterek feladatairól, a kistérségben betöltött közigazgatási szerepükről, valamint a jövőbeni teendőikről. A találkozó ünnepi vacsorával és baráti beszélgetéssel zárult.



Biztos Kezdet Program

Március 27-én Dr. Girhiny Zoltán, ortopéd szakorvos tartott előadást a Biztos Kezdet Program keretében.

Az előadáson a gyermekek mozgásszervi elváltozásairól, valamint az ezzel kapcsolatos gerincproblémák és egyéb betegségek kezeléséről kaphattak szakszerű felvilágosítást és tanácsokat a jelenlévők.

A Biztos Kezdet áprilisi és májusi programjai

- babamasszázs tanfolyam
- pszichológiai tanácsadás
- húsvéti receptek, főzési tanácsok
- anyáknapj ünnepség
- gyermeknap- közös ünnep az óvodával
- kismama étrendi tanácsok, ételkészítés

Koncert a templomban



A Talitha Kúmi együttes adott koncertet március 25-én, vasárnap délután a templomunkban.

Az együttes tagjai vallásos témájú dalokat, megzenésített verseket adtak elő nagy sikerrel.

Az együttes nevét egy bibliai idézet adta:

„Mefogva a gyermek kezét, ezt mondta neki:

-Talitha kúmi!- ami azt jelenti:

-Leányka, neked mondom, ébredj fel!

A leányka pedig azonnal felkelt és járkált.”

(Márk 5.41)

Színházlátogatás Budapesten

A kerecsendi Egyházközség sikeres pályázatának köszönhetően két alkalommal március 11-én és 31-én a fővárosi Pesti Magyar Színházba látogathattak el a közösség tagjai.



Az Andersen meséi, illetve a Pygmalion című darabokat tekinthették meg paradés szerep- osztásban.

Húsvéti mesék gyermekeknek

A kisnyúl

Kolozsvári Grandpierre Emil feldolgozása

Egyszer volt, hol nem volt, még az Óperenciás-tengeren is túl volt egy kisnyúl. Ez a kisnyúl jó étvágygal legelészett a réten, s hogy még jobban legelészessen, felakasztotta a csengettyűjét egy fiatal fára. Mire a kisnyúl jóllakott, megnőtt a fa. Olyan magasra nyúlott, hogy a kisnyúl hasztalan ágaskodott, a csengettyűjét nem érte el. Kérte tőle, adja vissza.

- Nem adom én, eleget adtam már! - válaszolt a fa. Megharagudott a kisnyúl, s elment a fejszéhez.
- Kérlek, fejsze, dönts le a fát, nem akarja visszaadni kis csengettyűmet.

A fejsze a fejét rázta.

- Nem döntöm én, eleget döntöttem már!

Elment a nyúl a kőhöz.

- Kérlek, kő barátom, csorbítsd ki a fejsze élet, a fejsze nem akarja ledönteni a fát, a fa nem akarja visszaadni a kis csengettyűmet.

- Nem csorbítom, eleget csorbítottam már!

Nem boldogult itt sem a kisnyúl, s patakhöz járult hát.

- Kérlek, patak, mosd ki a követ, a kő nem akarja kicsorbítani a fejsze élet, a fejsze nem akarja ledönteni a fát, a fa nem akarja visszaadni a kis csengettyűmet.

De a patak csak ennyit mondott:

- Nem mosom én, eleget mostam már!

„Az ökör csak megsegít” - gondolta a kisnyúl.

- Kérlek ökör komám, idd ki a patakot, a patak nem akarja kimosni a követ, a kő neme akarja kicsorbítani a fejsze élet, a fejsze nem akarja ledönteni a fát, a fa nem akarja visszaadni kis csengettyűmet. Az ökör bődült egyet:

- Nem iszom én, eleget ittam már!

”Majd a mészáros!” - reménykedett a kisnyúl.

- Kérek, mészáros, vágd le az ökröt, az ökör nem akarja kiinni a patak vizét, a patak nem akarja kimosni a követ, a kő nem akarja kicsorbítani a fejsze élet, a fejsze nem akarja ledönteni a fát, a fa nem akarja visszaadni a kis csengettyűmet.

- Nem vágom én, eleget vágtam már!

Erre úgy megharagudott a kisnyúl, hogy meg sem állott a bolháig.

- Édes-kedves bolha komám, csípd meg a mészáros, a mészáros nem akarja levágni az ökröt, az ökör nem

akarja kiinni a patakot, a patak nem akarja kimosni a követ, a kő nem akarja kicsorbítani a fejsze élet, a fejsze nem akarja ledönteni a fát, a fa nem akarja visszaadni kis csengettyűmet.

- No, majd meglátjuk!

A bolha megcsípte a mészáros, a mészáros levágta az ökröt, az ökör kiitta a patakot, a patak kimosta a követ, a kő kicsorbította a fejsze élet, a fejsze kivágta a fát, a fa visszaadta a kis csengettyűt. A kisnyúl csilingelni kezdett a csengettyűvel, s még most is csilingel, ha azóta el nem vesztette.

A kérkedő nyúl

Alekszej Tolsztoj

Élt az erdőben egy nyúl. Jól él nyáron, semmi gondja, hej, de télen sanyarú a sorsa - szérűre kell mennie, onnan zabot csennie.

Elmegy egyszer egy paraszthoz, parasztember szérűjére - ott van már egy falka nyúl. A mi nyulunk így beszél:

- Nem bajuszkám van: araszos bajszom, nem lábacsokám, roppant mancsom, nem fogam van, agyaram van. Nem félek én senkitől. Elfecsegték a nyulak a holló nénének, mivel kérkedett a társuk. Az pedig a nagy kérkedő keresésére indult. Rá is talált egy fa tövében. Megijedt a nagy legény.

- Holló néne, ó, jaj nekem, soha többé nem kérkedem!

- Halljam, hogy kérkedtél!

- Nem bajuszkám van: araszos bajszom, nem lábacsokám, roppant mancsom, nem fogam van, agyaram van!

Megcibálta szelíden a holló.

- Ne dicsekedj máskor!

Egyszer a holló kerítésére telepedett, a kuvaszok megtámadták: húzták, tépték, rázták, cibálták. Meglátta ezt a mi nyulunk: „Segítek én rajta!” - gondolta magában

Felszökött a dombra és ott békésen megállott. A kuvaszok észrevették, odahagyták a holló nénét, s a nyúl után eredtek. Elröppent a holló, fel a kerítésre. A nyúl meg elszaladt a kuvaszok elől. Találkozott nemsokára ezzel a nyúllal a holló néne, s lekiáltott neki:

- Nem kérkedő vagy te: igazi vitéz vagy te!

Író-olvasó találkozó a Könyvtárban

Március 23-án második alkalommal találkozhattunk Bakacsi Ernő író úrral a Könyvtárban. A szerző a legújabb, Aláírtak című könyvét mutatta be.

Az író-olvasó találkozón Sőregi Józsefné Erzsike néni énekelt kerecsendi népdalokat, majd Tóth Sándor úr olvasott fel a könyvből részleteket.

A mű a tévesztés korát idézi föl a szerző saját átélt történetei alapján. A könyvben az idősebb olvasók visszaidézhetik az elmúlt kort, a fiatalabbak számára a feldolgozandó közelmúlthoz ad értékes segítséget.

A kötet a Könyvtárból kölcsönözhető, illetve 1500.-Ft-ért megrendelhető.



A Községi és Iskolai Könyvtár nyitvatartási ideje:

Hétfő:	8- 12 óra
Kedd:	szünnap
Szerda:	8-12 óra
Csütörtök:	16-18 óra
Péntek:	16-18 óra



Bakacsi Ernő,
az Aláírtak című könyv szerzője

Tisztelt Olvasók!

Ezentúl lehetőség nyílik a Kerecsendi Újságban lakossági hirdetések elhelyezésére is. Az egyszeri hirdetési ár bruttó 1.000-Ft. A hirdetés szövegét a megjelenés előtt (minden páros hó 5-éig) kell a Könyvtárban leadni.

A Kerecsendi Újság következő számának megjelenése 2007 júniusában várható.

Kerecsendi Újság

A Faluvédő Egyesület és az Önkormányzat közös lapja

Felelős kiadó: Sári László polgármester

Főszerkesztő: Forgácsné Román Rita

Szerkesztőség címe: 3396 Kerecsend, Fő út 55.

Tel: 36/550-320

Eng.szám:75.345/1997.

Megjelenik kéthavonta 700 pld.

Nyomatás:B.V.B. Nyomda és Kiadó Kft., Eger



Húsvéti hímes tojás készítése

Alapanyagok: főtt tojás, vöröshagyma héjából főzött és egy napig pihentetett festőlé, fehér lepedővászon, dekoráltokban kapható hungarocell tojás és íróka (amit úgy készíthetünk el, hogy egy faág végét behasítjuk, és egy gyógyszertári fém tubusból készült tölcseért szorítunk bele), bambusz grillnyárs pálcikák



1. A tojás felületére az íróka segítségével viasszal felrajzoljuk a mintákat
2. A hideg hagymaléba rakjuk a tojásokat

3. Gyertyaláng oldalához - mert a teteje kormol - tartva leolvasztjuk róla a viaszt, majd szalonnabőrrel és száraz vászonnal átdörzsöljük a tojást

4. A hungarocell tojást filccel nyolc részre osztjuk, a vonalak mentén késsel körülbelül fél centi mélyen bevágjuk

5. Papírsablon alapján ami a tojáscikkeknel fél centiméterrel nagyobb legyen, a fehér vászonnál kivágjuk a nyolc cikket

6. Írókával ugyanazokat a mintákat festjük rá a vászondarabokra, mint a tojásra, majd a hagymaléba áztatjuk. Ha elég sötétre színeződtek, két szalvéta között kivasaljuk belőle a viaszt



7. A hungarocell tojásokra ráfeszítjük a vászondarabokat, úgy, hogy a széleit egy kés fokával betömködjük a vágatokba. A bambusz pálcákra tűzve vázába állíthatjuk őket.

Húsvéti receptek

Sonkafőzés

A sonkát langyos vízben mossuk meg, majd áztassuk be egy napra, és egy nagy edényben annyi hideg vízben tegyük fel főni, hogy a víz teljesen ellepje. Kb. annyi órán keresztül főzzük, ahány kiló a nyers sonka. Mikor megpuhult, elzárjuk a tűzhelyt, és a saját levében hagyjuk kihűlni. Leöntjük a levét, majd a sonkát hideg helyre tesszük. A főzőlevét felhasználhatjuk levesek, főzelékek ízesítéséhez, de főzhetünk benne kemény tojást is, mely különleges ízt ad neki.

Tárkonyos bárányleves

Hozzávalók négy személyre:

25 dkg bárány színhús, 40 dkg leves zöldség, 1 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 1 db citrom, tárkonylevél, tárkonyecet, 1 l csontleves, 1 dl tejszín, 2 dl tejföl, liszt, 10 dkg vaj, só, őrölt fehér bors.

Az elkészítés módja:

Az apróra vágott bárányhúst forrásban lévő tárkonyecetes vízzel leforrázzuk, lehűtjük, lecsepegtetjük.

A finomra vágott vöröshagymát vajon üvegesre pároljuk, hozzátesszük az apró kockára vágott bárányhúst, sárgarépat, gyökeret és a finomra vágott tárkonylevelet. Sóval, borssal fűszerezük és az egészet átpároljuk, csontlével felengedjük, készre főzzük. Tejfölös habarást készítünk és behabarjuk a levest. Kevés tárkonyecettel, citromlével utána ízesítjük és jól kiforraljuk. Hozzáöntjük a tejszínt, de forralni már nem szabad és tálalásig melegen tartjuk.

Húsvéti sült báránycomb négy személyre:

Kb. 1 kg csontos báránycomb, 6 gerezd fokhagyma, őrölt bors, 1 csomó petrezselyemzöld, 5 szál kakukkfű, 3 szál rozsmaring

Elkészítés:

Bőrözzük le a báránycombot, majd töröljük szárazra. Hámozzunk meg 6 gerezd fokhagymát, nyomjuk át a fokhagyma nyomón. A fűszernövényeket mossuk meg, rázzuk szárazra, a felét terítsük szét erős alufólián. Fokhagymás olajjal dörzsöljük be a combot, fektessük az alufóliára, és szórjuk rá ízlés szerint egyenletesen a felsorolt fűszereket. Csavarjuk az alufóliába a combot. 1 napig hűvös helyen hagyjuk pácolódni.

Másnap a fűszernövényeket távolítsuk el róla. A vajat keverjük habosra, fokhagymanyomón nyomjuk át a maradék fokhagymát, és keverjük össze. A comb minden oldalát sózzuk be, helyezük sütőrácsra, kenjük be a fokhagymás vajjal. 250 C fokra előmelegített sütőbe tegyük be. A hőfokot csökkentsük 200 C fokra és 50-60 percig süssük. A combot vágjuk vékony szeletekre és ízlés szerinti köretekkel tálaljuk.

Jó étvágyat kívánunk!