Péterszegi Körkép

2014. XIII. évf. 6. sz.

Szentpéterszeg község közéleti havilapja

Betlehem 2014



Minden kedves olvasónknak Kellemes Karácsonyi Ünnepeket és eredményekben gazdag, sikeres Boldog Új Évet Kívánunk!

Szociális célú tűzifa támogatás

Lezárult a szociális célú tüzelőfa igénylés határideje, 2014. november 17-ig az önkormányzathoz 194 igénylés érkezett be. A Belügyminisztérium támogatása alapján önkormányzatunk 138 m^3 tűzifa vásárlásához kapott támogatást.
Az igénylés során előnyt élveznek az aktív korúak ellátására, időskorúak járadékára, lakásfenntartási támogatásra jogosultak, valamint a halmozottan hátrányos helyzetű, gyermeket nevelő családok. A képviselő testület a soron következő ülésén tárgyalja a Szociális Bizottság javaslata alapján az igénylések elbírálását. Az önkormányzatoknak a támogatásból vásárolt tűzifát február 15-éig kell kiosztania a rászorulóknak. A településre való szállítás költsége az önkormányzatot terheli.



Új padok a temetőben

Mint azt már bizonyára észrevették ősszel a temetőbe kilátogató lakosok, a temetőben új padok kerültek kihelyezésre. A négy darab nagyon szép kivitelezésű padot Balogh Gyula képviselő úr készíttette el saját költségére.

Köszönjünk képviselő úr támogatását!

A Fekete Borbála Alapítvány hírei



„Itt születtem én, ezen a tájon”

A Fekete Borbála Alapítvány kuratóriuma ez évben az általános iskolák alsó és felső tagozatos tanulói részére negyedik alkalommal hirdette meg az „Itt születtem én, ezen a tájon” című rajzpályázatát, idén Hajdú-Bihar megye nevezetességei – képek az itt élők életéből címmel, mely hagyományosan kiállítással zárult november 14-én.

Az ünnepélyes megnyitón jutalomban részesült **Szőllősi Vanessza** a szentpéterszegi Fekete Borbála Általános Iskola tanulója, és **felkészítő tanára Keresztesi Anikó** is. A hetedik osztályos kislány a Kutató Gyerekek Tudományos Konferenciáján (KGYTK) "Fekete Borbála pedagógus és festőművész, iskolám névadója" címmel írt dolgozatával országos második helyezett lett.

Fekete Bori - díj

A Fekete Bori – díjat azok kaphatják meg, akik Fekete Borbála szellemiségét – amelyet áthat az emberszeretet – tovább viszik a művészetek gyakorlásában és a tanítványok művészeti nevelésében. A kuratórium 2014-ben ezt a díjat ***Madarász Kathy Margit*** Ferenczy Noémi-díjas textilművésznek és tanáregyéniségnek adományozta. Az ünnepségre a Hotel Atlantiszban került sor a művésznő kiállításának megnyitójával egybekötve. Ismét felidézték Fekete Borbála szellemiségét, és Szőllősi Vanessza felolvasott néhány részletet a dolgozatából. A Fekete Bori díjat Csiszér Dezső, Fekete Borbála unokaöccse és Kőrösy Gáborné, a Fekete Borbála Alapítvány kuratóriuma elnöke adta át. Részlet Petrőczi Évának a Reformátusok Lapjában megjelent cikkéből: „olyan személy a díjazott, aki Fekete Borbála legszűkebb kollegiális-baráti köréhez tartozott, aki az ő generációs társa és számos nyári képzőművész-gyerektáborban kollégája is volt… szívből örülhetünk, hogy a hajdúszoboszlói központú Fekete Bori Alapítvány évről-évre országos, sőt, nemzetközi példát ad kollegialitásból, *mások* művészetének, tehetségének örülni tudásból, egy alapvetően irigységre és vetélkedésekre kihegyezett, kíméletlen korban!” A textilművészt elsőként Ráckevei Anna a Debreceni Csokonai Színház igazgatója köszöntötte. A kiállítás november 28-tól december 10-ig tekinthető meg.

/szerk./

Karácsony várás az óvodában



- Az elmúlt hetek igen mozgalmasan teltek az óvodánkban. December első hetében rendeztük meg a „Bátorságpróbát”, ahol nem csak a gyerekek, hanem a szüleik is próbára tehették a bátorságukat. Ügyességben és bátorságban nem is volt hiba! A gyerekek és szüleik hősiesen bújtak át a sötét barlangokon, keltek át a kénköves mocsáron, felmásztak az üveghegyre és még a sárkánnyal is megküzdöttek. A megérdemelt jutalom sem maradt el, mindegyik csapat kapott ajándékot. Az ügyes apukáknak és anyukáknak köszönhetően pedig ízletes terülj-terülj asztalkám várta a kis hősöket! Köszönjük a lelkes szülőknek a sok segítséget!



- Ha december, akkor itt a Mikulás! Most nem hozzánk az óvodába jött el a nagyszakállas télapó, hanem mi mentünk el hozzá. A Faluházban egy zenés előadás keretében kapták meg a gyerekek a mikulástól a csomagjukat.



- Az óvodánk idén május óta tehetségpontként működik. A tehetségpontok feladata a korai tehetségek felfedezése. Óvodánknak kiemelt szerepe van a tehetségek felkutatásában és kibontakoztatásában. December közepén a térségünkben működő tehetség pont óvodáinak pedagógusai látogattak el hozzánk.
- A Faluházban kapott helyet az idén is a karácsonyi vásár. Mindenki árulhatta és árulta is a szebbnél szebb és finomabbnál finomabb portékáit. Az óvodánk is árusította a saját készítésű adventi koszorúit és asztali díszeit. A vásári forgatagban a kis óvodásaink rövid kis műsorral szórakoztatták az ide látogatókat. Nagyon jó hangulatban telt el ez a szombat délután, nem bánta, meg aki idelátogatott. Köszönjük a rendezőknek a lehetőséget!



- Már hagyomány az óvodánkban az egyik legszebb ünnepünkre való közös várakozás, az advent időszaka. A gyerekeknek az ünnepvárás csendes izgalmát, a várakozás hangulatát próbáljuk megteremteni, természetesen a szülőkkel szorosan együttműködve – ezt másképpen nem is lehetne. Az óvoda környezetét is próbáltuk ünnepivé varázsolni. Ezt mind fokozta a közös mézeskalács készítés. A szülők a gyermekeikkel együtt tevékenykedtek, közösen készítettek karácsonyfadíszt, kis karácsonyfát és még sok mást is. Mind a két csoportban külön-külön zajlott le az adventi készülődés. Reméljük, hogy ez a közös két délelőtt egy kicsit megszépítette az ünnepvárást, hiszen a gyermekünkkel együtt töltött időnél nincs szebb a világon.
- A karácsonyi ünnepség mind a két csoportban külön került megrendezésre. A gyerekek már nagyon készültek erre a napra, hiszen a szüleiknek, nagyszüleiknek szerepeltek. Verssel, dallal készültek és még az óvó nénik is szereztek meglepetést. A gyerekek nagyon ügyesek voltak, pedig nem kis dolog nekik közönség előtt fellépni. Meghitt és bensőséges volt az ünnepség.

A Szentpéterszeg Mesevilág Óvoda
minden dolgozója nevében:

Békés Boldog Karácsonyt és Boldog Új Évet Kívánunk!



Nagyné Nagy Judit
óvodapedagógus



Mozgalmas hetek után vannak a Fekete Borbála Általános Iskola tanulói és tanárai is egyaránt. Október óta szinte nem múlt el egyetlen hét sem valamilyen rendezvény vagy verseny nélkül.

❖ Október 6-án, nemzeti gyásznapunkon a hatodikosok méltó műsorával emlékeztünk meg az aradi vértanúkról. Ugyanezen a napon került megrendezésre a már hagyománnyá vált Október Kupa. A falu focipályáján iskolánk intézményeinek tanulói mérkőztek meg egymással. A lebonyolítást Bukus Péter és Vékony Sándor tanárurak vállalták.

❖ Október 23-án a 8. osztály Mercs Györgyné osztályfőnök rendezésében emlékezett meg az 1956-os forradalom és szabadságharc eseményeiről. A színvonalas műsor után az emlékműnél koszorúzással adóztak a tanulók az áldozatok emléke előtt.

❖ November 7-én községünk időseit köszöntöttük szerény műsorunkkal a Faluházban. Az összegyűltek megtekinthették az alsósok néptánc bemutatóját, melyet Vadászné Farkas Éva tanítónő tanított be, majd a színjátszó szakkörösök vásári forgataga szórakoztatta a közönséget.



❖ November 20-án tartottuk meg mesemondó versenyünket. Mint mindig a témát most is a nagykereki versenyhez igazítottuk. Más népek meséiből kellett felkészülni a tanulóknak. Hallhattunk angol, görög, indián, orosz vagy éppen cigány népmesét is. A szép számú induló közül négy tanuló képviselhette iskolánkat Nagykerekiben.

Az 1.-2. osztályos korcsoportból Major Kincső 2. osztályos tanuló; Felkészítője: Harasztosiné Vadász Ilona tanítónő

A 3.-4. osztályos korcsoportból Berek Nóra és Szepesi Petra 4. osztályos tanulók; Felkészítő: Vadászné Farkas Éva tanítónő

A felső tagozatból Kovács Anita 6. osztályos tanuló; Felkészítő: Kissné Balogh Krisztina

Nagy örömünkre a nagykereki versenyen a 3.-4. osztályos korcsoportban a mi iskolánk tanulója, **Szepesi Petra** érte el az **I. helyezést**. Gratulálunk! A helyi verseny lebonyolítását Gazsóné Cser Irma tanítónőnek köszönhetjük.

❖ November 26-án a 6. osztállyal látogattunk ki a községi könyvtárba, ahol író – olvasó találkozón vehettünk részt. A vendég Kocsis Csaba volt, aki a Kádár vitéz útja című kisregényét mutatta be a tanulóknak. A gyerekek előzetesen megismerkedtek Kádár vitéz történetével, azzal a korral, amelyben ő élt, rajzokkal kedveskedtek az írónak. Ennek köszönhetően egy nagyon felszabadult, kötetlen beszélgetéssé vált a találkozó. A végén Kocsis Csaba gitárral kísért balladarészletet tanított az osztálynak.

❖ November az egészség hónapja is. Ennek keretében a diákönkormányzat Zángó Ibolya tanítónő vezetésével vetélkedőt szervezett. Az előzetes feladat egy plakát készítése volt, amelyen korunk betegségeit kellett bemutatni. December 3-án pedig egy egészségügyi vetélkedő zajlott le, ahol a helyes fogápolás tudnivalóiról kellett számot adni. A legfelkészültebbnek a hetedik osztály csapata bizonyult.



❖ Beköszöntött a december, és ezzel kezdetét vette az izgatott várakozás. Minden osztály a Mikulás érkezését várta. Klubdélutánok keretében osztályonként került sor az ünneplésre. December 5-én a színjátszó szakkör tagjai egy kedves kis jelenettel lepték meg az alsó tagozatos gyerekeket, amelynek címe: Látogatás a Mikulásnál.

❖ Ugyanezen a délutánon köszöntöttük intézményünk nyugdíjasait, ahol az alsós néptáncosok léptek fel, majd Szepesi Petra és Kovács Anita köszöntötték egy-egy verssel az ünnepelteket. A lebonyolítást Vadászné Farkas Éva tanítónő végezte.

❖ December 6-án a színjátszósok a falu karácsonyi vásárán léptek fel Vásári forgatag című jelenetükkel. December 8-án pedig az óvoda nagycsoportját láttuk vendégül, és ők is megtekintették a Mikulás-napi műsorunkat.



❖ December 10-én zajlott a Mikulás kupa, az osztályok közötti kézilabda versenyt a 7. o. lánycsapata nyert meg.

A színjátszó szakkör vezetőjeként ezúton szeretném megköszönni a gyerekek kitartó és lelkes munkáját!

Kissné Balogh Krisztina

Bigyóka bohóc



Így hívták azt a kedves bohócot, aki november 18-án szórakoztatta az óvodás és alsótagozatos gyerekeket a Faluházban. A programot a Méliusz Könyvtár Gyermekkönyvtárának támogatásával ingyenesen tekinthették meg a péterszegi gyerekek az Őszi Gyermekkönyv hónap keretében. A zenés vidám produkció nagy tetszést aratott a kicsik körében, lelkesen vettek részt a produkciókban.

Író-olvasó találkozó Kocsis Csabával

2014. november 26-án került sor a könyvtárban az író-olvasó találkozóra, vendégünk Kocsis Csaba író, költő, előadóművész volt. A programon az általános iskola 6. osztályos tanulói vettek részt, akik az író Kádár vitéz útja c. regényével ismerkedtek meg. Kissné Balogh Krisztina magyar tanárnő vezetésével sok ismeretet szereztek előzetesen a regény játszódásának idejéből, sőt még rajzokat is készítettek, hogyan képzelik el a jeles Kádár vitézt, akinek nem mellesleg lovas szobrát is ismerik a közeli Berettyóújfalu főteréről. Mesélt az író a regény keletkezési történetéről, a kutatásokról, Kádár vitézről, valamint megismertette a gyerekeket Kádár vitéz balladájával is, melyet saját gitárkíséretével adott elő, s közösen is elénekelték a gyerekekkel. Az író-olvasó találkozót a Megyei Önkormányzat támogatásával valósítottunk meg, melyet ezúton is köszönünk.





Adventi játszóház



November utolsó vasárnapjával megkezdődik az advent időszaka, a karácsony várás. A karácsonyi hangulatot igyekeztünk felidézni mi is a Faluházban november 29-én a gyerekekkel az adventi játszóházban.

Többféle tevékenységet is kipróbáltak a gyerekek, üvegfestéssel nagyon szép ablak díszek készültek, egy másik asztalnál fenyők és más örökzöldek felhasználásával, gyertyákkal, szalagokkal készültek az asztali díszek és adventi koszorúk.

Nagy sikert aratott a tökmag virág, de lehetett kottatölcsért is készíteni és kis színes papírgyertyákat is. A délelőtt végére minden gyerek boldogan vitte haza saját készítésű karácsonyi díszeit.





Mikulás várás

December eleje a Mikulás várás jegyében telik a gyerekeknél, mi sem okoz nagyobb örömet a kicsiknek, mint ha személyesen a Mikulástól vehetik át az ajándékot.

A Faluházba december 4-én látogatott el a Mikulás, hozott magával egy zenés produkciót is, melyet nagyon élveztek az óvodások és az 1-2. osztályos gyerekek. Az énekesnővel sokan dúdolták a dalokat, pirosra tapsolták a tenyerüket, és a legjobban akkor örültek, mikor a hívó énekszóra megjött a Mikulás, aki minden gyereket megajándékozott egy kis édességgel.





Karácsonyi vásár

Nem túl régen, három éve kezdtük a Karácsonyi Vásárt, és máris látszik, hogy van rá igény, évről évre egyre többen jönnek portékát árulni is és vásárolni is. A december 6-án megrendezett vásárt egy vidám kis műsorral is színesítettük, a gyerekeket mézeskalács sütésbe vontuk be, karácsonyi kifestőket rajzolhattak, míg anyuka nyugodtan szétnézhetett a színes vásári forgatagban.
Új lehetőségként forralt bort, gyümölcsteát és tejfölös, sajtos lángost is fogyaszthattak a vásárba kilátogatók, a nagyteremben biztosított helyekről falatozás közben lehetett szórakozni az óvodások karácsonyi műsorán, az iskola színjátszó csoportjának vásári jelenetén. Nosztalgikus hangulatot idézett a Gáborjáni Hagyományőrző Népzenei Együttes a citera játékával, és remek befejezése volt a műsornak a Berettyóparti Seniorok fergeteges spanyol tánca. Sok ajándéktárgy lelt gazdára, melyet bizonyára szívesen fogadnak majd az ajándékozottak a karácsonyfa alatt.





A Karácsonyi Vásárra meghirdettük a **„Legfinomabb karácsonyi sütemény készítője”** versenyt, melyen a következő eredmény született:

I. helyezett: Szepesi Jenőné – Diós és mákos bejgli
II. helyezett: Aranyiné Mészáros Irén – Mikulás kalács
III. helyezett: Mészáros Lászlóné – Diós szarvacska

Gratulálunk a sütemények készítőinek! Azok számára, akik szeretnének hasonló finom süteményeket készíteni, a Recept klub c. rovatunkban a 9. oldalon közöljük a recepteket.

Vadászné Balogh Mária

Idősek köszöntése

Az unokák látványa mindig mosolyt csal a nagymamák, nagypapák arcára – így természetes volt, hogy az Idősek Napja rendezvényen a gyerekek köszöntik a falu nyugdíjas lakóit, akik nagy örömmel fogadták az óvodások és iskolások műsorát. November 7-én a Faluházban láttuk vendégük az időseket, ahol Balogh Gyuláné Idősek Klubja vezetője bevezető gondolatai után Olajos Mihály polgármester köszöntötte a megjelenteket és külön a 90 és 90+ éveseket. A gyerekek és a Kíhívással Élők műsora után a helyi nyugdíjas klubbon kívül a hajdúbagosi és a konyári nótások is bemutatkoztak, majd az ebédhez a nagyváradi Sanzon zenekar húzta a nótát. A jókedvű ünnepet a tombolasorsolás után Tóth József lelkész rendhagyó istentisztelete zárta.
Köszönjük a műsort adóknak a fellépést, a szociális szolgáltató szervezetek munkatársainak, gondozóinak, a konyha dolgozóinak és az önkénteseknek a segítségét, az Idősek Klubja dolgozóinak, szakácsainak a munkáját, az önkormányzat anyagi támogatását.













Alapige: Máté ev. 10, 16
„Íme, én elküldelek titeket, mint juhokat a farkasok közé…”

Szeretett Testvéreim a Megváltó Jézus Krisztusban!



Az első karácsonykor a betlehemi jászolban erre a világra született egy kisgyermek. Ártatlan volt, és kiszolgáltatott, mintha csak egy újszülött bárány lett volna. Isten úgy jött ebbe a világba, mint egy bárány a kis Jézus személyében. A gyermek felnőve sem kezdett farkasként viselkedni, pedig ismerte a világ farkastörvényeit, szelíd maradt mindvégig. Keresztelő János felkiáltott, amikor meglátta : *„Íme, az Isten báránya.”*(Jn1,29). Címerünkben is így ábrázoljuk, bárányként, szelídsége és áldozatkészsége miatt.

Íme, az Isten báránya. Karácsonykor ő született meg. Eljött, mint juh a farkasok közé. S a farkasok egyből pusztítására törtek. Mert nem csak szelíd pásztorok keresték őt, s nem csak kedves bölcsek igyekeztek felkutatni. A betlehemi csillag fénye még el sem halványult, Heródes lovai már idegesen topogtak, és katonái már a kegyetlen parancsra vártak. Mert a farkas természet még az Isten földre jöttét is gyanakodva figyeli, veszélyt lát még a bárányban is, akár csak Heródes király.

Isten legelteti népét, gondoskodik róla, mint pásztor a nyájáról. Ószövetségi szép gondolat, mely Jézusban kiteljesedve tovább él. Karácsonykor nem csak az egymással való kapcsolatainkról érdemes gondolkodni. Helyre kell állítani a pásztorral való bizalmi viszonyt is, újra el kell hinnünk Isten közénk jött, vezetni szeretne, s olyasmit akar adni nekünk, amivel csak ő képes megajándékozni minket.

A legtöbb ember azt hiszi, lehet úgy a bárány lét szépségeiben részesedni, hogy közben farkasként viselkedik. A legtöbb ember azt hiszi, fel lehet osztani az életet két területre. Az egyikben farkasként le akarom gyűrni a másikat, és egy másik területen bárányként átélni az elfogadás, a közösség csodáját. Nem veszik észre, hogy minden kis diadal, amelyet a másik fölött arattak egyben le is rombolt valamit, ami a bizalom megéléséhez elengedhetetlen. S nem veszik észre, hogy a dédelgetett farkas végül mindig felfalja a bennünk élő bárányt. Nem veszik észre, hogy a farkas természet soha sem talál igazi barátot, sem társat, csak legfeljebb szövetségest

A legtöbben érzik, ez az ünnep sem az ajándékokról szól, és nem az erőltetett mosolyról, az ünnepi érzelgősségről, hanem az őszinte elfogadásról, a feltétel nélküli kölcsönös bizalomról, szeretteink és Isten felé fordulásról. A legtöbben arra az összetartozás élményre vágynak, ami a juhok sajátja, s nem a farkasoké, a mérhetetlen bizalomra a másik iránt. Erre vágynak s nem értik miért nem lehetnek részesei ennek az élménynek, miért nem lesz az ünnep sohasem az, amivé válhatna.

Mint juhokat küldelek a farkasok közé, mondta Jézus - Isten báránya - a tanítványoknak. Mint juhokat. S a tanítványoknak el kellett hagyni a farkastörvényeket, hogy nyájat tudjanak gyűjteni.

Karácsony az összetartozás, az egymás keresés ünnepe. Tedd félre a benned élő farkast, és a pásztor hangját meghallva öltsd fel a juhok szelíd természetét, s így talán igazi ünneped lesz. Engedd közeledbe a szelíd Isten fiát, és megtapasztalod a Lélek melegének igazi erejét!

Ámen

Imádkozzunk:

Jézusunk! Életünk valójában hiábavalóság. Noha sokan vagyunk együtt, mégsem érezzük magunkat jól. Megpróbáljuk egymást szeretni, figyelni egymásra, de valahogy nem sikerül. Mindnyájan másfelé, a saját fejünk után szeretnénk menni, és végül nem jutunk sehová.

Kérünk, légy pásztorunk! Kovácsolj bennünket közösséggé, adj irányt és célt az életünknek! Szeretnénk téged követni, bárhová is mész, mert tudjuk, hogy füves legelőkre és csöndes vizekre vezetsz bennünket. Ha velünk vagy, nem félünk semmi bajtól, nálad biztonságban érezzük magunkat.

Kérünk, segíts, hogy egyikőnk se kóboroljon el a nyájból, és egymást segítve, mindig bizalommal kövessünk téged, az egyedüli Jó pásztort!

Ámen. *(Ismeretlen szerző imádsága)*

Hirdetések:

december 24-én 16 óra: Karácsony szentesti ünnepi istentisztelet hittanos gyermekeink műsorával
december 25-én 9.30: Úrvacsorás ünnepi istentisztelet
december 26-án 9.30: Ünnepi másodnapi istentisztelet
december 28-án 9.30: Vasárnapi istentisztelet
december 31-én 9.30: Óév búcsúztató ünnepi istentisztelet
2015.január 01-jén 9.30: Újév köszöntő ünnepi istentisztelet

Szeretett Testvéreknek, a testvérek szeretteinek, községünk minden lakosának Istentől békességben, szeretettben gazdagon megáldott karácsonyi ünnepeket és Békés, boldog új esztendőt kívánok.

Igen nagy szeretettel köszönjük meg mindazoknak, akik református egyházközségünk anyagi terheinek hordozásához egyházfenntartói járulékaikkal, adományaikkal hozzájárultak.

Tisztelettel kérem mindazokat, akik egyházfenntartói járulékaikat még nem rendezték, és módjukban áll legyenek szívesek rendezni.

Testvéri szeretettel: Tóth József lp.

Diós, mákos bejgli



Hozzávalók: 1 kg liszt, 20 dkg vaj vagy margarin, 15 dkg zsír, 8 dkg porcukor, 1 dkg élesztő, 1 mk. cukor, 3-4 dl tej, 1 tojás, csipet só

A lisztben a zsírt és a vajat/margarint elmorzsoljuk, majd hozzátesszük a porcukrot is. 1 dkg élesztőt gyengén cukros langyos tejben felfuttatunk és beletesszük a tésztába, majd 1 egész tojást, pici sót és kb. 3-4 dl tejjel összegyúrjuk. Hideg helyen néhány óráig pihentetjük. Előző este is elkészíthetjük.
A tésztát hat egyenlő részre osztjuk, cipókká formájuk, mindegyik cipót téglalap alakúra nyújtjuk. Hármat diós, hármat mákos töltelékkel töltünk meg úgy, hogy a sűrű tölteléket egészen a tészta széléig kenjük, a két végét egy ujjnyira visszahajtva a tésztát felsodorjuk és a rudakat gyengén zsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük nem túl közel egymáshoz. Tojással megkenjük és egy fél óráig meleg helyen tartjuk, utána ismét megkenjük, de most már hideg helyre tesszük, addig, amíg a tojás meg nem szárad (repedezett) rajta. Mérsékelten meleg sütőben 35-40 percig sütjük.

Mák töltelék: 25 dkg cukorból 2,5 dl vízzel szirupot főzünk, amivel leforrázunk 40 dkg darált mákot, majd belereszelünk egy citrom héját, és teszünk bele egy késhegynyi fahéjat. /Reszelhetünk bele egy hámozott almát is./ A tölteléket hidegen tesszük a tésztába.

Diós töltelék: 22 dkg cukorból 2 dl vízzel szirupot főzünk és 40 dkg darált dióra öntjük. Teszünk bele egy késhegynyi fahéjat, citromhéjat és 4 dkg zsemlemorzsát. Ezt a tölteléket is hidegen tesszük a tésztába, és arra ügyeljünk, hogy se túl sűrű, se túl híg ne legyen, mert akkor a tészta sütés közben felreped.

Szepesi Jenőné

Diós szarvacskák



Hozzávalók: 25 dkg darált dió, 25 dkg porcukor, 1 tojás + 1 db tojássárgája, 5 dkg liszt, egy csipetnyi sütőpor

Krém: 2,5 dl tej, 3 és fél ek. liszt, 25 dkg margarin, 10 dkg porcukor.
A mázhoz: 20 dkg étcsokoládé, 5 dkg vaj

A diót, a tojást, a tojássárgáját, a porcukrot és a lisztet dolgozzuk össze. A tésztából formázott kb. 6 cm hosszú szarvacskákat fektessük tepsibe. Egy kés lapjával kissé nyomkodjuk le a tetejüket és süssük őket 150 fokon 5 percig, majd vegyük takarékra a sütőt és inkább szikkasszuk.
Krém: A tejet főzzük fel a liszttel, ha kihűlt a vajat a cukorral keverjük a lisztes krémbe. Az így kapott krémet töltsük nyomózsákba, nyomjunk belőle halmokat a diós szarvacskára. A csokit olvasszuk meg, egyesével a sütiket ecsettel kenjük be, tegyük hűtőbe.

Mészáros Lászlóné

Mikulás kalács

Hozzávalók: 4 - 4,5 csésze liszt, 1/2 csésze kristálycukor, 2 csomag száraz élesztő, 1-1/2 teáskanál só, 1/2 csésze tej, 1/4 csésze víz, 1/4 csésze vaj felkockázva, 2 tojás, 2 szem mazsola, 2 tojás sárgája, 2-3 csepp piros ételfesték.

Egy nagy tálban összekeverjük a lisztet, cukrot, élesztőt és a sót. Egy kisebb serpenyőben felmelegítjük a tejet, vizet és vajat 120-130C°-ra. Hozzáadjuk a száraz hozzávalókat; addig keverjük, amíg nedves állagúvá nem válik. Belekeverjük a tojásokat és még annyi lisztet, hogy a tészta formázható legyen.

Kifordítjuk egy meglisztezett felületre; simává és formázhatóvá gyúrjuk kb. 6-8 perc alatt. Tegyük zsiradékkal megkent tálba egyszer megfordítva, hogy a teteje is vajas legyen. Letakarjuk és kelesztjük, amíg kétszeresére nem nő kb. 1 óra alatt.

Lenyomkodjuk a tésztát, kifordítjuk egy enyhén lisztezett felületre; osszuk két részre, melynek egyik része kissé nagyobb, mint a másik. A nagyobb adagot formázzuk elnyújtott háromszög alakba, lekerekített sarokkal a Mikulás fejének és sapkájának.

Félbe osztjuk a kisebb adagot. Formázzuk és nyújtsuk ki az egyik felét szakállformára. Használhatunk ollót vagy pizzavágót, vágjuk csíkokra, amelyek a tetejére kerülnek. Rátesszük a Mikulás arcára, csavarhatjuk-göndöríthetjük is a csíkokat. A megmaradt tésztát használjuk fel a bajusz, orr, sapka bojt és karima megformázására. Formáljunk egy adag tésztát bajusz formájúra; nyújtsuk ki, és vágjuk le a végeket kicsi csíkokra ollóval. Helyezzük a szakáll fölé. Tegyünk egy kis gombócot a bajusz fölé orrnak. Felhajtjuk a sapka szélét és tegyünk mellé még egy golyót a pom-pomnak. Nyújtsunk ki egy kis darab tésztát a sapka karimájának; helyezzük a sapka alá.

Ollóval vágjunk ki 1-1 rést a szemeknek, helyezzünk mazsolaszemeket a résekbe. Adjunk 2-3 csepp piros ételfestéket az egyik sárgájához; óvatosan kenjük be a sapkát, az orcát és az orrot. A másik tojássárgáját pedig kenjük a tésztára. Fedjük be lazán fóliával. Süssük 180°-on 15 percig. Vegyük le a fóliát; süssük 10-12 percig, vagy amíg aranybarna nem lesz.

Aranyiné Mészáros Irén



Anyakönyvi hírek

Búcsúzunk tőlük

Vass Imre /1954/
Élt: 60 évet

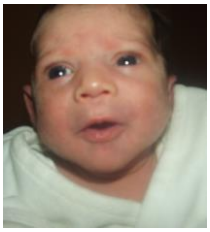
Balla Lajosné /1926/
Szül.: Kokas Viola
Élt 88 évet

Góz Jánosné /1953/
Szül.: Somogyi Éva Irén
Élt: 61 évet

Köszöntjük őket!



Szilágyi Blanka
Szül.: 2014. 11.16.
Szülők: Szilágyi Andrea
Szilágyi Sándor



Szabó Martina, Zselyke
Szül.: 2014. 11. 18.
Szülők: Szabó Erzsébet
Makula Tamás

Fájó szívvel emlékezünk

Kovács Imréné /1925-2007/
Szül.: Ékes Róza
halálának 7. évfordulójára és

Kovács Imre /1948-1993/
halálának 21. évfordulójára.

Addig vagy boldog, amíg van, aki szeret,
ha bajban vagy fogja a kezed.
Hogy milyen fontos volt neked,
akkor tudod meg, ha nincs veled.
Az idő sem gyógyítja be sebeinket,
mert te igazán szerettél bennünket.
Hiába borul rád temető csendje,
szívünkben élni fogsz mindörökre.

Szerető családjuk

Fájó szívvel emlékezünk

Kovács Imre /1938-1994/
/Bacsó Béla u. 16.sz./

halálának 21. évfordulójára
2015. január 02-án

Fáradt szívem hangosan dobog,
Emléked árnya még mindig itt lobog.
Szél hozta húrokon felsír egy dal,
Minden ritmusa szívembe mar.
Megfáradt szívem hangosan dobog
Te érted… ki hiányzik nagyon
Kit az idő múlásával sem feledek
S arra, hogy mennyire szerettelek.
Bennem most magány dalol…
Mert te már messze vagy … távol…
Valahol…

Szerető felesége, gyermekei, unokái és dédunokái



Szilveszteri bál

2014. december 31-én *Faluházban*



Program:

- 19^{30}-tól: **Vacsora** (csak kellő számú jelentkezés esetén)
- 20^{30}-tól: **„Nevessünk együtt!”** - szilveszteri műsor
- 21^{30}-tól - 04^{00}-ig: **BÁL** **Zene: ROKKO BAND**

Büfé

Vacsorajegy elővételben: **1.400,- Ft/fő**
Menü: Füstölt tarjával, póréhagymával és sajttal töltött rántott szelet, + fehérborban párolt csirkecomb sajttal baconbe tekercselve, + vegyes párolt zöldségköret és rizs.

Belépőjegy csak elővételben: **3.000,- Ft/fő** Gyerekjegy 10 éves korig: **1.500,- Ft/fő**

Asztalfoglalás és vacsorajegy igénylés a Faluházban. Tel.: 54/416 835, sztpfaluhaz@gmail.com

Jelentkezési határidő:2014. december 22. (hétfő)!

Tombola

Kiadja: Szentpéterszeg Község Önkormányzata, Főszerk.: Vadászné Balogh Mária, Készült: KALIGRÁF 200 Bt. Nyomda
ISSN 2061-1722, Szerkesztőség címe: Szentpéterszeg, Kossuth u. 45., Tel: 54/416-910, e-mail: sztpfaluhaz@gmail.com
Megjelenik kéthavonta