



KÉKCSEI HÍRADÓ

HELYI KÖZÉLETI LAP • IV. évfolyam, 4. szám • 2009. DECEMBER

Kedves Kékcsesi Lakosok!

Az év minden napján tisztelettel és szeretettel gondolok minden kedves kékcsesi lakosra, de most az év végén, az adventi időszakban, amikor együtt várjuk a karácsonyt és egy boldogabb Új évet, ilyenkor még több alkalommal és érzelemmel teszem ezt.

Háztól-házig, szívtől-szívig, az egyik helytől a másikig - a karácsony melege és szeretete mindannyiunkat közelebb hoz egymáshoz.

Azon gondolkodtam, hogy melyik karácsony él a legélénkebben bennem?

Mindig a következő.

Amikor végig gondoltam, kerestem az okát is, hogy miért? Talán, mert korosodik az ember, egyre bölcsőbb, átértékeli az élet dolgait, és évről-évre új értékeket ismer fel a karácsonyi ün-

nepek alatt. Megbecsüli ezeket, féltve őrzi, és ki tudja még mi-mindenért. Bizonyára kíváncsiak vagyunk, mindig vágyunk egy szebbre, jobbra, várjuk az újat, de az elmúlt gyermekkori karácsonyok, szegénységükkel együtt is örökre szép emlékek maradnak bennünk.

Gyűjtsék a sok szépet és jót, ismerjék fel, minden szívből szóló karácsonyi énekekben, ünnepi ebéd közben, a beszélgetésben és nevetésben, minden képeslapban, amit egy barát, vagy a család küldött, minden, amit ebből meghallunk, és ami elgondolkodtat bennünket...

az maga a szeretet.

Szívből kívánok mindenkinek jó egészséget, boldogságot,

szeretetet, békés Karácsonyi Ünnepeket és sikeres, boldog Új évet!

Szekeres Katalin
polgármester

*Kívánd, hogy mindaz, amit ma éjjel gondoltál,
Ugyanúgy igaz legyen holnap s holnapután,
Kívánj igazi ünnepet, kívánj igazabb életet,
Békés karácsonyt mindenkinek!*

(Kormorán)



Fényárban ragyognak a karácsonyfák

Advent vasárnapján a Polgármesteri Hivatal előtti parkban immár negyedik éve kezdődött el a karácsonyig tartó adventi ünnepségsorozat.

A fényárban ragyogó karácsonyfák megállítanak szinte minden járókelőt, akik nagy érdeklődéssel nézegetik a betlehemi házikót is.

A falu apraja – nagyja részt vesz ezeken a rendezvényeken.

Első vasárnap az óvodások betlehemes játéka varázslott ünnepi hangulatot a térré.

A következő vasárnap délutánt az általános iskola tanulóinak „angyal-



tánca” tette emlékezetessé. Az ünnepségsorozatot a helyi „Őszikék Nyugdíjasklub” színvonalas műsora zárta.

Örömmel tapasztaljuk, hogy évről – évre nagyobb az érdeklődés e műsorok iránt, hiszen nem csak a környező településekről, hanem távolabbról is érkeznek hozzánk vendégek.

A karácsonyi énekek halk zenéje, a közös éneklések, az ünnepségek utáni szívéllyes vendéglátás meghitt családias légkört varázsol a gyönyörűen kivilágított karácsonyfák köré.

Az ünnepi műsorok betanításában, a hangulatos vasárnap délutánok megteremtésében az intézmények és a hivatal dolgozói, valamint a Nyugdíjasklub tagjai vettek részt. Az óvodásokat Aros Jánosné és Rinkó Istvánné óvónők tanították be, míg az iskola tanulóit Kovács Mónika és Kovácsné Leskovics Edit pedagógusok készítették fel.



Köszönet illeti őket a szép jelmezek és díszletek elkészítéséért is.

Az „Őszikék Nyugdíjasklub” vezetője Bodnár Imre és kis csapata is nagy lelkesedéssel készülnek minden évben az adventi műsorra.

A finom kalácsról, a forró teáról és a forralt borról a Kék Ba-Bó szakácsai gondoskodnak évről – évre.

A sok ember, akik részt vesznek ebben a szép kezdeményezésben, örömmel gyűlnek össze egy kis beszélgetésre, a régi emlékeket, történeteket feleleveníteni.

Nagy Enikő

Közmeghallgatás községünkben

Községünk Képviselőtestülete 2009. december 7-én tartotta a közmeghallgatást.

A lakosság az általános iskola aulájában gyűlt össze. A képviselő-testület munkáját ismertette Szekeres Katalin polgármester asszony. Beszámolt a 2009. év legjelentősebb döntéseiről, a hozott határozatokról, rendeletekről.

Részletesen ismertette a benyújtott pályázatok eredményeit, a megnyert összegeket, az elkövetkezendő időszak legfontosabb tennivalóit. Elmondta hol tart az iskola építése, mikor kezdődik az óvoda felújítása.

Rendkívül érdekelte a lakosságot, a projektek ütemezés szerinti megvalósulása, és a későbbiekben induló építkezések. Közösen örülünk, hogy falunkban elindult egy

fejlődés, mely által értékesebbek lesznek az ingatlanok, kellemesebb, kulturáltabb környezetben élhetünk.

A részletes beszámoló után a lakosság kérdései következtek. Többen érdeklődtek a temető rendbehozataláról, a készülő temető rendeletről, az orvosi rendelőnél kialakítandó park munkálatairól. Minden kérdés megválaszolásra került.

Kereszt és daru

Írta: Debreczenszki Julianna jegyző

Szokatlan párosítás a címben szereplő két szó: kereszt és daru. Tudniillik ez a két életkép él bennem, amióta Kékcsé községbe érkeztem.

Kisvárdá felől, a kanyargós Fő utcán vezetve – a nagy forgalmat szem elől nem tévesztve – a gépkocsivezetők jól tudják, figyelni kell! Ilyen közlekedési körülmények között a sofőrök nem igen tudnak figyelni a tájra, a házakra, az út mellett a gyalogosokra vagy a kerékpáron közlekedőkre. Csak az számít, hogy a közlekedés szabályait betartva, a céljukat elérjék.

Mégis – mindezen mostoha közlekedési viszonyok ellenére - feltűnt számomra egy kereszt. Egy kereszt, mely a sík útból kiemelkedő domb tetején állva magára vonja a közlekedők figyelő tekintetét. A keresztet szemmel láthatóan régen állíthatták. Elgondolkodtam, hogy vajon ki és miért állíttatta a keresztet? A település történetét nem ismerem, de a kereszt azt tudatta számomra és tudatja a községen átutazó számára, hogy a Kékcsén élő emberek tisztelik a múltjukat, hagyományait, településtörténeti emlékeiket.

Az interneten bolyongva talált idézet jut eszembe: "Amennyi, útszéli kereszt vagy szobor egy faluban, vagy annak határában, annyi istenes gondolat, vallásos érzület és felfohászokodás az ember lelkében. A szán-

tóvető ember, valamint a járókelő és a vándor mind-mind az útszéli keresztre, vagy szoborra feltekintve, várja bizakodva útjának és munkájának áldásos eredményét, ill. gyümölcsét."

Gondolataimat nem tudtam tovább szövegetni, mert egy újabb magasba ívelő építmény látványa kötött le. Egy daru emelkedett a magasba s mértani pontossággal emelte



be a raklap cserepet az épülő új iskolaszárny betonfödémére.

Lám két „magasságosság”! Kereszt és daru, egy úton a múlt és a jövő. Mert Kékcsén egyszerre van jelen a kettő, és jól megférnek békében egymás mellett.

A településen élők számára fontos, hogy ismerjék a múltjukat, őrizzék annak szellemi, tárgyi emlékeit, hogy tovább ápolják és adják hagyományait. Ugyanakkor a jelen

feladatát felismerve, a jelen kor kékcei embere a falu jövőjét megalapozó nemzedék kíván lenni. Meg kívánja teremteni annak a lehetőségét, hogy a jövő nemzedéke élhetőbb faluban nőjön fel.

Úgy gondolom, hogy a kékcei lakosoknak van mire építeniük, s van kinek építeniük. A kékcei emberek jó alapokra, a hitükre, a szorgalmukra, a hagyományaikra építenek. Teszik mindezt a jövő generációjáért, a gyermekeikéért.

Bár másfél század telt el a két építmény emelése között, mégis ugyan azt sugallják. Bizonyosságot adnak abban, hogy a kékcei emberek egyaránt hisznek a múltjukban és a jövőjükben. Kékcsé község lakossága, Önkormányzata tiszteli a hagyományát, ezért döntött az útszéli kereszt újraépítéséről és méltó környezete kialakításáról. A keresztet felújítjuk, megszenteljük, ápoljuk és gondozzuk.

Egyidejűleg óvodai és iskolai fejlesztés is történik Kékcsén, megteremtve ezzel a jelen és a jövő óvodásai és iskolásai, valamint az őket nevelők, oktatók számára a korszerű oktatás feltételeit.

Karácsonyhoz közeledvén sokszor esik szó arról, hogy ki hogyan ünnepel, ki milyen ajándékkal lepi meg szeretteit. Kékcsé község a múltja tiszteletben tartásával és a jövője építésével ünnepel!

Aldott, Békés Karácsonyt kívánok mindenkinek!

Beszélgetés Bakos Kingával

Gitározik, matek versenyre készül de, profi gördeszkás szeretne lenni...

Bakos Kinga 5. osztályos tanuló apró, de határozott természetűvel bátran mesél élményeiről, s terveiről.

Kinga elmondása szerint:

– Nagyon örülök a szépen felújított iskolának. Az új ajtók, tiszta tanteremkényelmesebb teszik a tanulást számunkra. Nagyon várom, hogy elkészüljön az új rész is a tornateremmel, s ebédlővel. A legjobb az lesz, hogy nem kell vándorolnunk egyik épületből a másikba, minden egy helyen lesz. S remélem, mindenre nagyon fognak majd vigyázni a gyerekek.

Kinga kiváló tanulmányi eredményeivel, versenyeken való részvételével példát mutat nemcsak osztálytársainak, de az iskola valamennyi tanulójának is.

Szeret rajzolni, például grafitiket de fan-

tázia rajzokat is készít. Részt vesz tanulmányi versenyeken. Most éppen matematika versenyre készül. Megtanult gitározni, szeretne majd zenével is komolyan foglalkozni. A legnagyobb álma azonban az, hogy profi gördeszkás lehessen belőle.

December lévén közelednek az ünnepek. Kinga, is mint minden gyerek nagyon várja a téli szünetet, de nagyon jól érzi magát az iskolában is. A Mikulás-buli, a szépen feldíszített karácsonyfa nagyon kellemes hangulatot teremt az év utolsó napjaira.

Nagyon tetszik neki a település életében fontos eseménynek számító adventi ünnepség. Szívesen vesz részt különböző rendezvényeken, ünnepi műsorokban.

Sokoldalúságával, életvidámságával éli mindennapjait az iskolában.



Bakos Kinga

A téli hónapok egyik kedves ünnepe a Mikulás-nap, melyet Szent Miklós ihletett meg. A mi kedves, nagyszakállú, piros ruhás, pásztorbotos Mikulás bábszínját tulajdonképpen az ő alakját idézi, a gyermekek megajándékozása az ő jótetteire utal.

A legenda szerint három zacskó aranyat tett be három nagyon szegény lánytestvér ablakába... Így mentette meg őket a nélkülözéstől, nyomorúságtól. Ezután terjedt el a hír, hogy a Téli-apa minden évben megajándékozza a szegényeket.

Régebben – főként falun – igen egyszerű ajándékokat kaptak a gyerekek: almát, diót, mogyorót, vásárból való cu-

Itt a Mikulás



korkát, apróságokat. Sokan kaptak vesszőből való virgácsot, amelyet később „bearanyoztak”. Ez a rossz gyerekek „ajándéka”. A Mikulást nem véletlenül kísérik ördögök, krampuszok. A rosszak

megijesztését és ezáltal a Mikulást szolgálják ezek a figurák. Láncsal, bottal zörögve érkeztek általában. Manapság ők már csak jelképesen kísérik a Mikulást. December 6-án azonban elsősorban mégis a gyerekek csendes, örömteli ajándékváró ünnepe.

Mikulás napja a decemberi fagyos időben a szeretet ünnepének első meleg fuvallata.

Mint minden évben, az idén is várták iskolánk diákjai is a Mikulást.

Ezen ünnep alkalmából az első és második osztályos tanulók szebbnél – szebb versekkel, dalokkal és vidám jelentettel tették szebbé a Mikulás várás óráit, perceit. *Maklári Marianna*

Az ünnep süteménye: a mézeskalács

Őseink a mézeskalács készítés tudományát feltehetően még az Etelektől hozták magukkal. Tápláló, egészséges és tartós élelmiszer volt ez a sütemény, így nem véletlen, hogy könnyen nagy népszerűsége lett.

Az Indus-folyó völgyében talált 3000 éves leletek tanúsága szerint az emberiség már nagyon régen ismerte a mézet. A középkorban Magyarországon is fontos kereskedelmi cikk volt. Nem véletlenül, hiszen az emberek ezen a vidéken nem ismerték még más édesítőszerrel ebben az időben.

Az édességkészítés nem is volt mindennapos szokás. Különleges alkalom kellett hozzá, a sütés többnyire jelentős eseményekhez kötődött. Ilyen alkalmak voltak az ünnepek, ezek közül is legfőképpen a karácsony.

A mézeskalácsot korábban – főleg a nagyobb darabokat – cserépfarmában, később pedig ún. mézeskalácsütő formában készítették. Ezek az ütőformák leginkább fából készültek. A háziasszonyok egyszerűbb,

kisebb formákkal, míg az iparosok inkább bőségesen díszített, nagy formákkal dolgoztak.

A formák úgy készültek, hogy egy fadarabba (mely leginkább egy mai húsvágódeszkához hasonlít) befaragták negatívban a kívánt mintát. Ezt aztán kitöltötték a még puha tésztaival, s így sütötték ki. A mézeskalács olyan lett, amikor a formából kivették, mint egy kis dombormű. Ilyenkor már csak a cukormázas díszítés volt hátra, s elkészült az ízletes sütemény.

Eredetileg otthon, a háziasszonyok készítették. Miután azonban a mézeskalács népszerűsége és ezzel az iránta való kereslet is nőttön-nőtt, hamarosan céhes iparág települt rá. A formákat mesterlegények, később pedig ötvösművészek készítették. Az így formázott mézes sütemények jeleneteket, tárgyakat, személyeket ábrázoltak. Ajándékozásuk, elfogadásuk pedig ünnep, szertartás része lett. A mézeskalács így az idők során egyszerű süteményből dísz tárggyá, ajándéktárggyá

vált. (Egyes helyeken például jegyajándékként vette a fiatalember választottjának a mézeskalácsszívet.

Manapság a háztartásokban leginkább karácsonykor készítenek mézeskalácsot. A hagyományokat felelevenítve ilyenkor az ünnep bensőséges hangulatát emeli a friss, illatos mézes sütemény, amit akár a karácsonyfa díszítésére is fel lehet használni.

Íme egy recept a sok közül:

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 25 dkg méz, 12,5 dkg margarin, 1 tojás, 1 kávéskanál szódobikaribóna, 2,5 dkg kakaó, fűszerek: szegfűszeg, fahéj. Díszítéshez: 1 tojásfehérje, 10 dkg cukor

A mézet a cukorral felforraltjuk, bele tesszük a margarint, megvárjuk, amíg kihűl. Ezután beletesszük a tojást, majd hozzáadjuk a lisztet, fűszereket, szódobikaribónát. Jól összedolgozzuk. 2 órára a hűtőbe tesszük alufóliába, hogy meg ne száradjon. Kivéve a hűtőből kinyújtjuk, formákat vágunk belőle szaggatóval. megsütjük akkor díszítjük a cukormázzal. Száradni hagyjuk, egy nap múlva megpuhul. **Nagy Enikő**



„Táncoló fekete lakkcipők”

JÓTÉKONYSÁGI BÁL AZ ÓVODÁBAN

A szülői munkaközösség és az óvoda dolgozói 2009. 11. 26-án, a hagyományokhoz híven, ismét megszervezte, és megtartotta az óvoda jótekonysági bálját.

Célja: a szülőkkel való kapcsolattartás erősítése, éreztetése magát mindenki jól, és felajánlásaikkal segítsék az óvoda eszközkészletének bővítését.

A rendezvény szervezésében és lebonyolításában részt vettek a szülők és az óvoda dolgozói.

A „rangos” eseményen szép számmal vettek részt a szülők baráti társaságukkal együtt, valamint valamennyi óvodai dolgozó. Az érkező vendégeket pezsgővel köszöntöttük. A vacsora ízletes, meleg, nagyon finom és bőséges volt, köszönjük az elkészítők munkáját.



Köszönetünket fejezzük ki azoknak a szülőknél, akik „meglepetés süteményeikkel” hozzájárultak az ellátás sikeréhez, a kalóriák növeléséhez.

A zenét Csépe László szolgáltatotta, a hangulat remek volt mindenki meglepedésére, és hozzájárult a kalóriák csökkentéséhez, hiszen egész éjszaka, minden vendég ropta a táncot,

élvezte a jó hangulatot. Tombolagyűjtési akción ezen az éven is sikeres volt, ezért köszönet illeti a felajánlókat.

A tombolasorsoláson minden felajánlás gazdára talált, gratulálunk a szerencséseknek.

Az óvoda dolgozói, valamint a szülői munkaközössége megköszöni minden kedves vendégének, és támogatójának, hogy részvételével, és felajánlásaikkal hozzájárultak eszközeink fejlesztéséhez.

Az óvoda dolgozói megköszönik a szü-

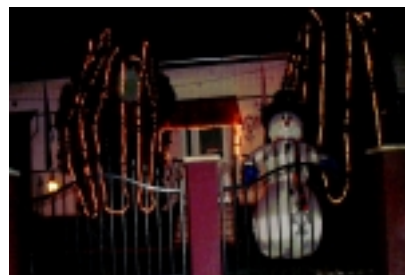
lői munkaközösség minden tagjának, hogy munkájukkal, támogatásukkal elősegítették a bál sikeres megrendezését.

A bálról további képek megtekinthetők a www.kekcs.hu honlapon.

Magam, és az óvoda valamennyi dolgozója nevében kívánok mindenkinek

Kellemes Karácsonyi Ünnepeket, és Békés, Boldog Új Esztendőt!

Rinkó Isvtváné
vezető óvónő



Őszikék Nyugdíjas klub életéből

2009. nov. 17-én a nyugdíjas klub egy felejthetetlen kiránduláson vett részt. Első állomásunk Vásárosnamény, Bereg Múzeum. A csodálatos keresztzemes kézimunkákat, a szövés-fonás eszközeit, és az egyedülálló öntöttvas kályhagyűjteményt néztük meg. Innen utunk Tákosra, a mezít-lábas Notre Dáme-hoz vezetett. Lenyűgöző



előadást hallgattunk a 75 éves idegenvezető asszonytól. Megilletődve mentünk tovább Csarodára, ahol szintén az egyedülálló freskóiról híres református templommal ismer-



kedtünk meg. A legnagyobb élmény ezután következett: Szatmárcseke. Az Európában egyedülálló temetkezési forma, a kopjafás temető mindenkit lenyűgözött.



Felemelő érzés volt a Himnusz elénekelni, majd koszorúzni Kölcsey sírmlékénél. Végül állomás Túrístvándi és nevezetessége, a híres vízimalom. Kérésünkre beindították a vízimalmot. Bámulatos volt, hiszen így működve még nem láttuk. Hazafelé jó hangulatú beszélgetéssel, énekléssel telt az idő. Feledhetetlen élmény volt.

Bodnár Béla
nyugdíjas klub vezetője

A szaloncukor: magyarok ajándéka a világnak

A karácsony elképzelhetetlen szaloncukor nélkül, kedvelt csemege s dísz a szépen felöltöztetett fának. Ma már csokigyárak ontják a finomabbnál, finomabb édességet, melyet régen házilag is elkészítettek.

Vajon ismeri-e valaki a szaloncukor készítés receptjét, vagy eredetét?

Egy kis kutatómunkával erre a kérdésre könnyen válaszolhatunk.

Akár hungarikum is lehetne a szaloncukor, amelynek készítésével a XIX. század első harmadában kezdtek foglalkozni a magyar cukrászok.

A fára akasztható, selyempapírba és csillogó sztaniolba csomagolt édességet azóta is kizárólag a finomabbnál, finomabb édességet, melyet régen házilag is elkészítettek.

A fondantcukor - túltelített oldatból kikristályosított cukormassza -, amely minden szaloncukor őse és alapja, Franciaországból származik. Első említése a XIV. századból maradt ránk. Innen vitte a XVII. században Berlinbe egy oda települt francia cukrász az akkor már népszerű csemegét. Más források szerint a törökökkel Magyarországra érkezett édességkészítők kínálatában már ott volt a gyümölcsökkel ízesített fondant-szerű cukorka, de legfőképpen a sörbet, a fondanthez hasonló, hígított cukormassza, esetleg gyümölcsökkel dúsítva, hidegen szervírozva: amit ma vizes fagyalaktént ismerünk.

De ha a fondant magyarországi elterjedését kutatjuk, arra találunk adatokat, hogy német bevándorló cukorművesek hozták

magukkal a fondantkészítés tudományát. A XIX. század első felében már ismerték és készítették a fondant alapú cukorkákat.

Hogy mikor lett a fondantból szaloncukor? Nos, erre nincs pontos adat. Az azonban tudható, hogy a fát díszítő szaloncukor valamikor a XIX. században jelent meg az üzletekben. A század második felében már keresett karácsonyi idényterméke volt a hazai cukrásziparban. Akkoriban



természetesen kisüzemi körülmények között, kézi munkával, szabad tűzön, lábasokban főzték a fondant-t. Hűtötték, majd újból felmelegítették, ízesítették, formába öntötték, csomagolták. Az első fondant-t készítő gépeket a híres Stühmer csokoládégyár és a Gerbeaud cukrászda használta a XIX. század végén.

Aztán fokozatosan gépesítették a szaloncukor készítésének valamennyi műveletét (gépi táblázás, öntés, csomagolás). A leghosszabb ideig a csomagolásban őrizték meg a kézi munkát. Sok kis műhelyben még a

második világháború után is kézzel rojtozták a csomagolópapírt, csavarták a sztaniolt a dekoratív édességre. Mostanság különböző édességgyártók karácsony közeledtével ontják a szaloncukrok özönét.

Ha van időnk és kedvünk, mi is készíthetünk házi szaloncukrot a karácsonyfára az alábbi recept alapján.

Hozzávalók: 1 kg (barna) cukor, 3 dl víz, ízesítő anyagok: darált dió, kakaó, mogyoró, marcipánmassza, kókusz, citrom. Bevonáshoz: csokoládés tortabevonó.

A cukrot a vízzel főzzük addig, amíg szálasodni nem kezd. Vékony drótból hajlítsunk gyűrűt, mártsuk bele a masszába, és próbáljunk meg buborékot fújni úgy, mintha szappanbuborékot fújnánk. Ha ez sikerül, akkor már megfelelő a cukor állaga. A masszát öntsük vízzel kiöblített porcelántálba, öntsünk a tetejére is egy kis vizet, és tegyük hideg helyre. Amikor már nem meleg, akkor fakanállal keverjük addig, amíg hófehér pép nem lesz belőle. A pépet osszuk annyifelé, ahányféle cukrot szeretnénk készíteni. Keverjük hozzá az ízesítőket. Ezután egy kicsit langyosítsuk meg, hogy jól kenhető legyen, és hideg tálcán simítsuk el 1,5-2 cm vastagságban. Amikor megdermedt a cukor és már vágható, akkor vizes késsel vágjuk kis téglalap vagy kocka formákra. Ha szeretjük, vonjuk be csokoládéval. Selyempapírt és színes csomagolókat vágjunk méretre, rojtozzuk be szélét, és csomagoljuk be a cukorkákat.

Nagy Enikő