



MÓRICGÁTI újság

MÓRICGÁTI ÖNKORMÁNYZAT HÍREI, ÉS EGYÉB KÖZÉRDEKŰ OLVASNIVALÓK

Fehér haj

Mondd, az öreg kőművesnek
hány hajszála fehér?
Annyi, ahány falat épít,
míg csak a sírig elér.

Hát az öreg tanítódnak,
mondd, hány szál ősz haja van?
Annyi, ahány nebuló ült
osztálya padjaiban.

És az öreg nagyapának
mennyi hajszála ősz?
Annyi, ahány derűs órán
köztetek még elidőz.

Gianni Rodari



M e g h í v ó

Móricgát Községi Önkormányzata
tisztelettel köszönti minden időskorú lakosát
és meghívja

a 60. életévüket betöltött Móricgáti
nyugdíjasokat, az

IDŐSEK NAPJÁRA

melyet

2010. november 20.-án,
/szombaton/, 12³⁰ órakor,
a Móricgáti Művelődési Házban
rendezünk meg.

Programjaink:

- Ünnepi köszöntőt mond Csontos Máté polgármester,
- Az Orgoványi Betyáros Asszonykórus és Zenekar fellépése,
- Ebéd /pörkölt, sütemény, üdítő, sör/

Az ünnepségre való eljutást és hazajutást
ingyenes falubusz-járáttal biztosítjuk.

Csontos Máté
polgármester

TARTALOMJEGYZÉK

Gianni Rodari: Fehér haj.....	1. old.
Meghívó.....	1. old.
Körjegyzői tájékoztató.....	2. old.
Móricgáti történetek.....	2. old.
Agrárkamurai hírek.....	3. old.
Közérdekű közlemények.....	3. old.
Háziaszonyok rovata.....	4. old.
Humor.....	4. old.
Gyerekeknek.....	4. old.

Móricgáti Újság

Nyilvántartási szám: 2.2.4/277/2004

Kiadja: Községi Önkormányzat, Móricgát

Felelős kiadó: Csontos Máté

Felelős szerkesztő: Rokolya Józsefné

Szövegszerkesztés: Bozó Sándorné

Tel: 77/491-010

Készül a Móricgáti Teleházban.

KÖRJEGYZŐI TÁJÉKOZTATÓ

A Képviselő-testület 2010. október 14-én tartotta alakuló ülését.

Az alakuló ülést Zöldág János korelnök nyitotta meg. A 2010. október 3-i választások eredményéről a Helyi Választási Bizottság elnöke számolt be. Az önkormányzati képviselők és a polgármester letették az esküt.

Csontos Máté polgármester ismertette a 2010-2014. közötti önkormányzati ciklusra vonatkozó programját. A legfontosabb feladatok közé sorolta a kötelező feladatok ellátását az intézményi társulás útján, tervek között szerepel a Szabadidő park kialakítása, valamint a tekepálya felújítása. A hagyományörző ünnepeket továbbra is megtartja az önkormányzat.

A legégetőbb probléma a kövesút állapota, mely nem önkormányzati tulajdon, így nem is pályázhat felújítására az önkormányzat. A képviselő-testület mindent elkövet annak érdekében, hogy az út rendbetétele megtörténjen.

Megválasztásra került az alpolgármester is Zöldág János személyében.

A képviselő-testület egy kötelezően megalakítandó bizottságot választott, melynek tagjai Deli Jánosné, Borsik Imre és Tóth Antal lettek.

Kovács Tímea
körjegyző

MÓRICGÁTI TÖRTÉNETEK

Annyi biztos, hogy a közép és dél Amerika őslakosai már évezredek óta termelik, de itt Európában csak az utolsó évszázadokban kezdett igazán elterjedni. Nem! Nem a burgonyára gondolok, holott az is hasonló történelemmel bír. Nem! Ma egy másik igen fontosá vált haszonnövényünkről, a kukoricáról, vagy a nép nyelvén szólva, a tengeriről szeretnék írni.

Móricgát nagyon fontos növénye volt kezdetől. Pedig, jaj de kényes, mennyi baj érheti a vetéstől a szedésig. A homokos talajon eső nélkül csak összesodródik a levele, és vergődik egy ideig, nem fejlődik. Ha pedig kicsit csapadékosabb a nyár, akkor meg megeszi a gaz. Az ember épp hogy megkapálta már kezheti is előlről. Az okos parasztember még tököt is vetett közé, amely nagyon jól meg van a kukoricával, és óriásira nő. Ezen szinte meg is híznak a disznók. Egész ősszel, a tél beálltjáig ez volt a sertés-nép eledele. Na de gyerünk csak vissza a kukorica-földre. Amikor már felugrott a szár, akkor csak egy tőből a két legszebbet hagytuk meg, a többit pedig kivágtuk és nagy nyalábokkal hordtuk ki a sorok végére. Ez a tehének csemegéje volt.

Lassan eltelt a nyár, a tengeri név már jobban passzolt a földünkre, mert magas kétméteres szárai a szélben úgy hullámoztak, mint a tenger. Hosszú kemény csövek meredeztek jobbra-balra, hosszú bajusszal a végén. Ez a még gyenge cső is alkalmas volt a fogyasztásra. Nagy fazékban, vízben megfőzték, és a család alig várta már hogy enni lehessen. De tűz fölött meglehetett egy nyáron sütni is. Egy kukoricaszáron általában két-három szép cső termett. Ha több volt az általában csak kis satnya, üres volt. Ősszel aztán megsárgultak a levelek. A csöveket védő papírvékony védőburok is megnyílt, és láthatóvá váltak a szép sárga csövek. Akadt közöttük piros csövek is, amelyet ma már nem nagyon látni.

Szóval a kukorica-szedés ideje elérkezett. Összejött a család, mindenki egy sort fogott, és a letört, lehántott csövet egy közös rakásba dobta. Néhány személy a rakások mellett szárvágóval kivágott annyi sor már üres szarát, hogy a lovas kocsi elférjen. Mikor az egész kukoricatörés befejeződött, akkor fölhajgáltuk a kocsira a csöveket, és így már este bent volt az udvarban. Onnét kosarakkal fölhoradtuk a padlásra, vagy az e célra épül göréba. Kint már csak a száraz, termésétől megszabadított szárazakat csörgette az őszi szél. Egyik teliholdas este aztán megint megindult a ház apraja-nagyja, mindenki kezében egy szárvágó. Beálltunk a sorokba, és nagy csapással elszeltük a föld fölött a kukoricaszárazakat. Az ember csak lerakta maga mellé egy nagy kévébe. A kötöző csapat pedig a

nyomunkban haladva, összetekert sással átkötötte. Aztán kúpokba hordtuk, és egyelőre befejeződött a tengeri-föld története. De otthon még sokszor kézbe fogtuk a csöveket. A hosszú téli napokon bent a meleg kiskonyhában lemorzsoltuk a kukoricaszemeket, egy kisebb csoma segítségével. A régi emberek a megőrölt kukoricalisztből még finom ételeket is főztek. A „kukorica gönce”, meg a „gölldiny” a mai generáció számára már teljesen ismeretlen.

A kukoricán hízott meg az udvar baromfi népe. Az még finom sárga hús volt, nem volt teletömve mérgező kiegészítőkkal. Ma már az egész tengeri-termesztés folyamatát gépesítették. De én még szívesen visszagondolok azokra a szép időkre, amikor az emberek elmentek egymáshoz segíteni a kapálásban, szedésben, az ilyenkor főzött finom kakaspörköltekre. Még énekekre is fakadt a parasztnép a munka alatt. Ehhez hozzásegített a kötött üvegben rejtőző jó homoki bor is.

Nagy Endre

AGRÁRKAMARAI HÍREK

Hatmilliárdos hitelprogram a gazdáknak

Az agrárforgóeszköz vis maior hitelprogram éven túli lejáratú hitelek felvételét teszi lehetővé azoknak a gazdálkodóknak, akiknek vis maior igazolásuk van, vagy agrár-kárenyhítési juttatásban részesülnek. A hitelprogram célja, hogy a termelők "túléljék" a nehéz időszakot, és megőrizzék versenyképességüket. A kedvezményes, 6 százalékos kamatozású hitelek "méltányosan és arányosan", legfeljebb 5 évre vehetők igénybe, egy év türelmi idővel, a kölcsönökhöz az Agrár-vállalkozási Hitelgarancia Alapítvány (AVHA) készfizető kezességvállalása is kapcsolódhat.

Fazekas Sándor beszámolt arról is, hogy az igénybe vehető hitelösszeg ügyfelenként szántó és legelő után legfeljebb 200 ezer forint, ültetvények esetében pedig legfeljebb 500 ezer forint hektáronként, állatok után pedig úgynevezett állategységként (fajta, kor, szám, nem alapján kiszámolva) legfeljebb 200 ezer forint lehet. Az egy gazdaság által igényelhető hitel összege 1 millió és 50 millió forint közötti lehet.

A hitelekhez nyújtott támogatás „de minimis” támogatásnak minősül, pénzügyi átcsoportosításra nincs szükség, a forrás ugyanis rendelkezésre áll az MFB-nél. A MFB már megkezdte az új banki termék feltételrendszerének a kidolgozását, a miniszter reméli, hogy a hitelprogram minél hamarabb beindul.

A kormány ezért a második gazdasági akciótervében vállalta azt, hogy részben a kedvezményes állami hitelt nyújtó Széchenyi Kártya Programot kiterjeszti az agráriumra is. Forgóeszközhitelt nyújt a gazdálkodóknak, valamint

lehetővé teszi a helyi termelői piacok fejlesztését.

A kormányzati támogatásra most különösen nagy szükség van, hiszen az elmúlt hónapok katasztrófái olyan pluszterhet okoztak a mezőgazdaságból élők számára, hogy a gazdaságok jelentős része központi segítség nélkül nem tudna talpra állni, s veszélybe került további működése. A kormány ezért döntött a miniszter által bejelentett agrárforgóeszköz vis maior hitelprogramról is - tette hozzá a kormányzóvivő.

Magyarország talpra állításának alapfeltétele az ország minden szegletére kiterjedő munkahelyteremtés, a tervezett egymillió munkahelyből 300 ezer embert a magyar mezőgazdaság lesz képes foglalkoztatni.

Az eddigi intézkedések eredményeként szeptember 1-jén megkezdte működését a Nemzeti Földalapkezelő, hatályba lépett a magyar termőföldről szóló törvény, s Magyarország kezdeményezte az EU-nál, hogy 2014-ig érvényben maradjon a magyar termőföld-vásárlási moratórium. A kormány továbbá "helyzetbe hozta" a kistermelőket, megnyitva számukra a közvetlen helyi étkeztetőkhöz beszállítás lehetőségét. Könnyebb, egyszerűbb és olcsóbb lett az alkalmi munka, ami a mezőgazdasághoz kapcsolódik, s ugyancsak a magyar munkahelyeket, termékeket védi a másodlagos élelmiszer-vizsgálat bevezetése.

Forrás: Gazdakör Szent István stúdió

Sebestyén János ÚMVP tanácsadó
Magyar Agrárkamara

KÖZÉRDEKŰ KÖZLEMÉNYEK

Anyakönyvi hírek

Október hónapban anyakönyvi esemény nem történt.

Községünk 45-65 év közötti lakosai meghívót kaptak a kecskeméti Nyíri úti kórházba mammográfiás szűrővizsgálatra.

A szűrés ideje december 2.-a /csütörtök/. Az utazáshoz Önkormányzatunk rendelkezésre bocsátja a falubuszt.

Kérjük, hogy aki igénybe akarja venni az ingyenes utazást, az jelezze szándékát a 06-30/591-0198-as telefonszámon Bozó Sándornénál.

A Csodalámpa Alapítvány megszervezte, hogy falunk ifjú lakosa, Bozó Tibor megvalósíthassa álmát: eljusson a Hungaroringre.

Michelisz Norbert autóversenyzővel tehetett néhány gyors kört a pályán, és ezután pilótaként is beülhetett egy sportautóba, és szintén egy profi versenyző kíséretével Tibor maga vezethetett a versenypályán.

A Csodalámpa Alapítvány célja, hogy kívánságok teljesítésével egy-egy életét fenyegető betegségben szenvedő kisgyerek élete legalább néhány órára vagy napra gondtalanabb legyen, hogy megtörjön a betegség szörnyű rutinja.

Tibor nagy élményéről képek az Interneten a www.csodalampa.hu címen a kívánságok/beszámolók menüpont alatt tekinthetők meg.

HÁZIASSZONYOK ROVATA

Csirkemell Dubary módra

Hozzávalók:

1 szép nagy csirkemell
1 kisebb fej karfiol
2 evőkanál liszt a forgatáshoz
Kevés olaj a húsok elősütéséhez, vaj a sütőtál kikenéséhez, só őrölt bors, ételízesítő.

Sajtmártáshoz:

8 dkg vaj,
3 evőkanál finomliszt,
3 dl tej
1 pohár tejföl,
1 db tojás sárgája,
10 dkg reszelt sajt
Só, bors, grill fűszerkeverék.

A karfiolt rózsáira szedve megmossuk, sós forró vízben pár percig előfőzzük /maradjon roppanós/, majd leszűrjük. A csirkemellet szeletekre vágjuk, kiklopfoljuk. Sózzuk, borsozzuk, majd lisztben megforgatjuk a szeleteket. Kevés olajon mindkét oldalát elősütjük, és vajazott sütőtálba helyezük. Alufóliával letakarjuk.

Elkészítjük a sajtmártást: óvatosan felmelegítjük a vajat, hozzáadjuk a lisztet, majd felöntjük a tejjel. Sózzuk, borsozzuk, grill fűszerkeverékkel ízesítjük. Állandó keverés mellett, lassú tűzön csomómentesre besűrítjük.

A tűzről lehúzáva beletesszük a tejfölt, a tojássárgáját, végül a reszelt sajtot. Picit melegítjük még, amíg a sajt is felolvad, sima, egynemű mártást kapunk.

A kisütött csirkemellekre elosztjuk az előfőzött karfiolrózsákat, leöntjük a mártással, és előmelegített sütőben addig sütjük, míg szép piros lesz a teteje.

Sült krumplival, salátával tálalhatjuk.

Nagyon jó vendégváró, előre is elkészíthető, csak a sütést kell az étkezés előtt elvégezni.

Forrás: www.lakoma.gportal.hu

HUMOR

Hallom, a feleséged válni akar!

- Igen, egy hülye feminista agrém miatt. Feldühödött, mert kinyitottam az autónk ajtaját, és segíteni akartam neki kiszállni!

- Ne mondd! Pusztán azért akar válni, mert udvarias voltál vele?

- Igen, bár valószínűleg az is közrejátszott, hogy közben 120-szal mentünk az autópályán.



Tudja, miért van annyi közlekedési baleset?

- Miért?

- Mert a ma autósai a holnap sebességével hajtanak a tegnapi utakon.

GYEREKEKNEK



A két kép között hét különbséget találhattok. Aki a megfigyeltet behozza a szerkesztőségbe édességet kap jutalmul.