



Dunaszekcsői

Hírek

Január elseje az új év első napja. **2.évf.1.szám 2023. január**

Azonban mindez egy igen hosszú történeti fejlődés eredménye, korántsem volt így mindig.

Magyarországon a XVI. századig karácsonykor kezdődött az év, a január elsejei évkezdés 1587-ben lépett hazánkban életbe.

Miután ez megtörtént az újévi szokások egy része átkerült e napra, másik része a karácsonyi ünnepen maradt.

Az évkezdő újévi szojások nálunk éppúgy, mint más népeknél főként abból a hitből nőttek ki, hogy a kezdő periódusokban végzett cselekmények analogikus módon maguk után vonják e cselekmények későbbi megjelenését.

E havi számunk több cikke is feszegeti e témakört, különböző oldalakról. Jó szórakozást kívánok hozzá!

És természetesen Minden Kedves Olvasónak kívánok eredményekben és főleg egészségben gazdag Új Évet!

Elérhetőségek:

- muvhaz.dszekecs@gmail.com

- Dunaszekcsői Művelődési Ház

Facebook oldala

- 7712 Dunaszekcső

Kossuth Lajos u. 33.

- [instagram](#)

- [weboldal](#)

Az újságot megjelentette
Dunaszekcső Község
Önkormányzata 150 példányban.

Szerkesztő: Kulutáczi Tímea



Programajánló

2023. 01. 18. (szerda) 18.00 Műveltségi vetélkedő első fordulója

2023. februárjától kiscsoportos gyöngyfűző szakkör indul, jelentkezni lehet online vagy a Művelődési Házban személyesen.

Helyi hírek

Adventi készülődés és a Mikulás az iskolában

Az advent időszaka, nemcsak a várakozás, a készülődés, hanem az ünnepre való ráhangolódás ideje is. Minden évben igyekszünk már december elejétől megteremteni azt a bensőséges, családi, ünnepi légkört az iskolában, mely megkülönbözteti az év ezen szakaszát a többitől, s mellyel lélekben felkészülhetnek tanulóink a családi karácsonyokra.



A testvérosztályok is megajándékozzák egymást. A délután folyamán, pedig diszkó keretében táncoljuk ki magunkból az örömet és a felesleges kalóriákat. De gondolunk mások örömére is. Az óvodásokhoz is ellátogatunk a 3. osztály műsorával.



Ünnepi díszet kapnak az osztályok a folyosók, az ablakok. Feldíszítjük karácsonyfánkat. Hetente újabb gyertya gyullad az adventi koszorún.

Mikulás napjára a 3. osztály készül előadással, s kis ünnepség keretében várjuk közösen a Mikulást, aki krampuszai kíséretében tele zsákjával látogat el minden osztályba.





A mezőgazdasági Rt. nyugdíjasai számára pedig komplett műsort állítottunk össze dalokkal, versekkel, tánccal és zenével.

Köszönet mindazoknak, akik az ünnepek alatt és az év folyamán támogatták iskolánkat, tanulóinkat.

KELLEMES ÜNNEPEKET ÉS BOLDOG ÚJ ÉVET KÍVÁNUNK MINDEN OLVASÓNAK!

Zöld sarok- Dr. Acél Csaba rovata

Boldog Új Évet!

Az Új év első napjai még inkább csak az elmúlt időszak átgondolására, összegzésére alkalmasak, mintsem a bizonytalan jövő miatti szorongásra.

Persze, vadász ember mi más lehetne, mint optimista, hiszen bizakodás, remény nélkül a puska nem kerülne vállra, távcső a nyakba.

Optimista embert az apró örömek is megérintik, persze ha nyitott szemmel, és jó szándékkal járja a határt. A felgyorsult és drámaian megváltozott körülmények másfajta kihívást jelentenek napjainkban, már nem a decemberi, januári dermesztő hidegek és méteres hótorlaszok az „ellenfelek”, de a vad etetéséről- amit szoktató etetésnek is nevezhetünk – nem szabad lemondani.

A mondás szerint is „jön még kutyára dér”, ami a télvégi, tavasz eleji zord

időjárást jelentheti, amikor a vadnak tudnia kell a jól ismert etetőhelyket.

De nem csak az erdő, mező vadjai igénylik a törődést, hiszen kertjeink, udvaraink kedves kis madarai is meghálálják a törődést.

Azt azért tudnunk kell, hogy a madarak nélkülünk is jól megvannak, az ornitológusok szerint a madáretetés leginkább a magunk gyönyörködtetésre szolgál, hiszen csodálatos látvány az etető körül cikázó cinkék, sármányok, de még a falánk verebek sokasága is.

De itt is alapszabály, ha elkezdjük, akkor folyamatosan etessünk, hiszen a madarak „elkényelmesednek”, a terített asztal, a helyhez szoktatás veszélyes lehet, a madarak túlélési ösztöne eltompul.

De az sem mindegy, mivel etetünk ! Csak

egy rövidke történetet, mesélek arról, hogy mennyire tudnak a madarak az emberi környezethez alkalmazkodni, szinte kéregetni! Erről már írtam egyszer, de inkább csak a madarak urbanizációja kapcsán.

Egy kisváros éttermének a kerthelyiségében ücsörögtem, valami kaját majszolva, amikor egy veréb röppent az asztal szélére és kis gombszemeivel az ételem kezdte figyelni, hátha leesik valami morzsa neki. Tudom, hogy nem szabadna, de adtam neki és ő elfogadta, elröppent vele, de akkor jött is a következő és így tovább sorban, mint ételosztásnál a hajléktalanok!

Ezek a madarak óriási veszélyben vannak, a kenyér, sültkrumpli nem az ő begyüknek való, gyulladás, elhullás lesz a vége!

Tehát madáretetőbe csak olyan magvakat, só nélküli zsiradékokat tegyünk, amitől könnyebben átvészélhetik a telet – ha egyáltalán lesz tél!

A vadász idény, így az éértékelés csak február végén aktuális, nekünk, vadászoknak más az „időszámításunk”, az év akkor ér véget, amikor már nem lehet mire vadászni. Persze ellentmondásos a dolog, mert a vadászati idényeket – sajnos – gazdasági, mezőgazdasági érdekek mozgatják kényükre- kedvükre, nem mindig a vad érdekei mentén.

De az Új évet kezdjük bizakodva, derűsen, egészségünkre vigyázva, hiszen ha egészség van, akkor minden nehézség könnyebben leküzdhető.

Velünk élnek- Dr. Kovács Iván rovata

Karácsonyi kaktusz

Abban az időben, amikor még nem volt népszerű és széles körben elérhető a mikulásvirág, nagyanyáink imádták a karácsonyi kaktuszt (*Epiphyllum truncatum*).

Ez a kaktusz még mindig gyakori dísz otthonunknak, különösen Karácsonykor, amikor a piros, lila, narancssárga, sárga, fehér és rózsaszín virágok pompásan nyílnak. Nekem a kedvencem a régi alapfaj rózsaszínű viárgokkal, melyeket a dédi több évtizedig gondozott.

Ez a növény Dél-Amerikából származik. Levelei zöld és lapos izekre osztottak. Gyorsan nőnek, a régi izból, a sorozat utolsó szelvényéből új levelek és rügyek bújnak elő.

Könnyen szaporítható, mert minden cikknek megvan a maga gyökere. Elég

nedves homokba tenni, és körülbelül húsz nap múlva gyökeret ereszt, így átültethetjük edénybe.

Kora tavasszal és télen virágzik. Karácsonyi dekorációnak október végétől vásároljuk, amikor a növények tele vannak rügyekkel.

A karácsonyi kaktusz nagyon jól bírja a szobahőmérsékletet. A legjobb, ha a növényt ablakpárkányra helyezzük a keleti vagy nyugati oldalon, ahol védve van az erős déli napsütéstől. Ha a nappaliban vagy más olyan helyiségben tartja, ahol a hőmérséklet 18 Celsius-fok felett van, a virágzás gazdagabb lesz.

A karácsonyi kaktusz nem igazi kaktusz, ezért több nedvességet igényel, mint egy átlagos kaktusz.

Tehát öntözze meg, amikor a talaj érintésre száraz, és rendszeresen, legalább kéthetente trágyázza. Használjon műtrágyát a beltéri virágokhoz, vagy speciális műtrágyát kaktuszok és pozsgások számára.

Hogyan virágoztassuk újra a karácsonyi kaktuszunkat?

Virágzás után a kaktusznak körülbelül két hónapos pihenőre van szüksége, ezt követően tavasszal újra virágzik. Pihentetés alatt árnyékban és alacsonyabb hőmérsékleten (12-15 Celsius fokon) kell tartani, kevés öntözéssel, csak annyit, hogy ne száradjon ki, trágyázás nélkül.

Amikor a rügyek újra megjelennek, növelje az öntözést, kezdje el a rendszeres tépeldatozást, és vigye melegebb helyre, de ne tegye ki közvetlen napfénynek. Tavasszal, amikor már nincs fagy, vigyük ki a szabadba - árnyékos helyre, öntözzük és rendszeresen trágyázzuk, újra virágozni fog. Nagy nyári melegben a leveleit is érdemes öntözni.



Szeptember végén vigyük vissza kaktuszt a házba, hűvösebb helyiségbe, 12-15 C hőmérsékletre. Készítsük elő újravirágzásra úgy, hogy lerövidítsük a fényben eltöltött időt (sötét helyiségbe helyezve vagy letakarva). Csökkentse az öntözést, és ne tápoldatozza. Hagyja ott pihenni két hónapig. A hőmérséklet nem eshet 12 fok alá. Nem szereti, ha gyakran megváltozik a helyük, lyenkor akár a bimbókat is ledobhatja.

A karácsonyi kaktuszt 2-3 évente ültessük át, amikor a cserép kicsi lesz. Lehetőleg tavasszal tegyük, de ez nem feltétele a sikeres növekedésnek. Szüksége van kaktuszok és pozsgások részére összeállított földkeverékre.

Az állatorvos válaszol :Trichinellosis

A tél egyik ismertetője a háztáji disznóvágás. A figyelmes gazda a húsból vett mintát még aznap megvizsgálhatja az állatorvossal. Mi történik akkor, amikor mégis elfogyasztunk trichinellákkal fertőzött húst?

A trichinellózis a világ legtöbb részén előfordul, de ritka vagy hiányzik azokon a területeken, ahol a sertéseket gyökérzöldségekkel etetik, például Franciaországban.

A fertőzést nyers vagy rosszul főzött

vagy feldolgozott sertéshús vagy sertéshúsból készült termékek fogyasztása okozza. Ritka esetekben a fertőzés a medvehús, a vaddisznóhús és egyes tengeri emlősök fogyasztása miatt fordulhat elő.

Amikor a trichinella védőtok falát a gyomorban vagy a nyombélben megemésztik, lárvák kiszabadulnak, amelyek áthatolnak a vékonybél falán. 2 napon belül a lárvák éretté válnak és párosodnak.

A hímek már nem játszanak szerepet a fertőzés előidézésében. A nőtények befurakodnak a bélalba, és a hetedik napon megkezdik az élő lárvák kibocsátását.

Minden nőtény több mint 1000 lárvát termel. A szülés körülbelül 4-6 hétig tart, majd a nőtény féreg elpusztul és megemésztődik. Az apró lárvákat a nyirokerek és a véráram szállítják a testben. Csak azok a lárvák maradnak életben, amelyek elérik a vázizmokat. Behatolnak az izmokba gyulladást okozva. A harmadik hónap végén védőtokokat képeznek.

Egyes izmok, például a nyelv, a szemizmok és a bordák közötti izmok különösen gyakran fertőződnek. A szívizmot elérő lárvák az általuk kiváltott erős gyulladásos reakció következtében elpusztulnak.

Tünetek

A tünetek a behatoló lárvák számától, a behatolt szövetektől és az ember általános fizikai állapotától függően eltérőek. Sok embernek egyáltalán nincsenek tünetei. Néha a bélrendszeri tünetek és enyhe láz 1-2 nappal a fertőzött hús elfogyasztása után jelentkeznek. A lárvafertőzés okozta tünetek azonban általában csak 7-15 napon kezdődnek.

A felső szemhéj duzzanata (ödéma) az egyik legkorábbi és legjellemzőbb tünet, amely a fertőzés 11. napja körül hirtelen jelentkezik. Ezután vérzés lép fel a sclerában és a szem hátsó részében, fájdalom a szemekben és fényérzékenység. Nem sokkal ezután izomérzékenység és fájdalom jelentkezhet, bőrkiütéssel köröm alatti vérzéssel együtt. Az izmok fájdalomérzékenysége nagyon kifejezett



a légzési, beszéd-, rágási és nyelési izmokban. Ezt követően nagy légzési nehézségek léphetnek fel, ami néha halált is okozhat.

További tünetek, például szomjúság, rendkívül erős izzadás, láz, hidegrázás és gyengeség. A láz általában jön és elmúlik – gyakran legalább 38,8 C-ra emelkedik, több napig magas marad, majd fokozatosan csökken. Mivel az immunrendszer az izmokon kívül elpusztítja a lárvákat, a nyirokcsomók, az agy és az agyhártya gyulladása, valamint látás- és hallászavarok alakulhatnak ki. Előfordulhat a tüdő, a mellhártya és a szív gyulladása is. A 4. és 8. hét között szívelégtelenség léphet fel. A legtöbb tünet a 3. hónap körül eltűnik, bár a homályos izomfájdalmak és a fáradtság hónapokig is fennállhat.

Diagnózis

Amíg a parazita a belekben van, egyetlen vizsgálat sem tudja megerősíteni a diagnózist.

Az izomszövet-biopszia (ahol szövetmintát vesznek és mikroszkóp alatt megvizsgálják), amelyet a fertőzés negyedik hete után vesznek, lárvákat vagy cisztákat tárhat fel. A parazita ritkán található meg a székletben, a vérben vagy az agyat és a gerincvelőt körülvevő folyadékban.

A vérvizsgálatok meglehetősen megbízhatóak, bár hamis negatív eredmények (azok az eredmények, amelyek a fertőzés hiányát jelzik, ha jelen vannak) előfordulhatnak, különösen, ha a vizsgálatokat a betegség kezdetétől számított 2 héten belül végzik el. Az eozinofilek



(a fehérvérsejtek egy fajtája) száma általában a második héten kezd növekedni, a harmadik vagy negyedik hét körül éri el a csúcst, majd fokozatosan csökken. A bőrtesztek megbízhatatlanok.

Megelőzés és kezelés

A trichinózis megelőzhető a nyers sertéshús, a sertéshúsból készült termékek és más húsok alapos főzésével. Alternatív megoldásként a lárvákat általában úgy lehet elpusztítani, hogy a húst -17 C-on 3 hétig vagy -20 C-on egy nap alatt lefagyasztják.

Úgy tűnik azonban, hogy a sarkvidéki emlősök lárvái képesek túlélni az alacsonyabb hőmérsékletet. A paraziták ellen hatásos gyógyszereket (féregellenes szerek) szájon át, pl. mebendazol és tiabendazol. Az ágyban fekvés enyhíti az izomfájdalmat; azonban fájdalomcsillapítókra, például acetilszalicilsavra (aszpirinre) vagy kodeinre lehet szükség. Kortikoszteroidok, pl. prednizon alkalmazható a szív vagy az agy gyulladásának csökkentésére. A legtöbb trichinózisban szenvedő ember teljesen felépül.

Múltunk hangjai

Karácsonyi hangverseny és vásár 2022. december 17.

Galambsi László rovata

Az idei évben is, a hagyományokhoz híven megrendezésre került a Szekesői Fúvósok Egyesülete szervezésében a szokásos ünnepváró hangverseny, ezúttal ismét a római katolikus templomban.

Az utóbbi években a templom fűtetlensége miatt ez a rendezvény a Művelődési Házban volt megtartva, idén viszont az energiaárak miatt a bálterem is fűtetlen, így visszaállt a régi, bevált módszer, hőszugárzó

gombákkal lett fűtve az oltár előtti rész, hogy a hangszerek ne dermedjenek le, no és a fellépők se. Meg kell hagyni, hogy az időjárás is kegyes volt, nem kellett fagyoskodniuk a templomtéri árusoknak sem, akik jótékonysági céllal kínáltak saját készítésű süteményeket, italokat, kézműves dolgokat, bio termékeket.

Az ádventi hangverseny a szokásos módon kezdődött. A Fúvósenekar nyitotta meg a rendezvényt, Alföldi

Balázs vezényletével a Mennyből az angyal kezdetű énekkel, amit követni lehetett Szödényi István kivetítőjén. Galambosi Eszter szívhez szóló ünnepi köszöntője után következtek a legfiatalabbak, akik furulyán adták elő a Télapó itt van, és a Suttog a fenyves című dalokat. Császár Larissza, Mózes Adél, Mányoki Mia, Komáromi Leonárdó produkciója a jövőre nézve is ígéretes volt.

A további fellépők névsora: *Bátai Virág –trombita- Bald ist Weihnachten*

Komáromi Kevin –bariton- O du Fröhliche

Rumann Bori –fuvola- Mennyből az angyal

Pap Máté –trombita- Herbei, o ihr Gläubigen

Bátai Richárd –Trombita- Im Stall in der Krippe

Vörös Gergő –trombita- The first Noel

Kappelmayer Mihály –klarinét- Mintha karácsony lenne

Treutz Tímea –trombita- Ezüst csengők

Ébert Leila –bariton- Heilige Weihnachtsglocken

Gondos Lilla –hegedű- Schubert: Ave Maria

Pap Dalma –trombita- Karácsonyi kívánságok

Rumann Boldizsár – orgona- Pásztorok

Hetényi Hédi – trombita- Rudolf, a piros orrú...

Scheppi Hanna –trombita- O, Tannenbaum

Rumann Gergő –alt szaxofon- Falingleaf fantasy

Holczer Richárd –tuba-Mr. Grinch mesefilmből

Az egyéni szereplők után a fúvószenekar mélyfúvós szextettje adta elő a Winter Wonderland című darabot *Álföldi Balázs, Aranyi Gabriella, ifj. Galambosi László, Holczer Richárd, Jakab Attila, Petrovics Gergely* felállításban.

Ezt követően a Dunaszekesői Fúvószenekar műsora következett. Karácsony éjjele, Schwäbische Weihnachten, Let it snow, Ha elmúlik karácsony, összeállítás a Reszkesetek betörők című filmből, Jingle Bell rock.

A zsúfolásig megtelt templom közönsége vastappsal jutalmazta a fellépőket, ráadásként a zenekar eljátszotta az All I Want for Christmas című dalt.



Összegzőként elmondható, hogy az idei hangverseny a fellépők száma, és az érdeklődők tekintetében is felülmúlta a korábbi éveket, bizonyítván, hogy településünkön a zenei élet rendes kerékvágásban halad.

Ezt támasztja alá, hogy a fúvószenekar egész évben szép számú meghívásnak tett eleget, külföldi fellépések is voltak, az utánpótlás nevelés is biztosított.

Kívánunk mindenkinek eredményes, boldog újesztendőt!

Január 6. Vízkereszt

Vízkereszt vagy a háromkirályok napja a karácsonyi ünnepkör zárónapja, a farsang kezdete. Magyar neve a görög Hagiasmos nevet magyarítja, míg a katolikus népek általában az Epiphania vagy háromkirályok napja elnevezések nemzeti formáját használják.

A keleti, ortodox egyház ezen a napon Jézus születését ünnepelte, a nyugati a napkeleti bölcsekről, a háromkirályokról, Jézus megkeresztelkedéséről és első csodatételéről emlékezett meg.

A vízkereszt szokások közül külföldi látogatók már a XV. században jellegzetes magyarországi jelenségnek nevezték a papság vízkereszt-napi alamizsnagyűjtését.

Vízszenteltetés:

Jézusnak a Jordán vízében történt megkeresztelkedése emlékére kezdetben a keleti egyház-

a középkortól pedig a nyugati egyház is- vizet szentel ezen a napon.

A vízszentelésből ered az ünnep vízkereszt elnevezése.

A vízszentelést vízkereszt vigiliáján a délutáni órákban végezték a templomban.

A szenteltvíz dézsákban, kádakban állt a sekrestyében vagy más alkalmas helyen, hogy a hívek onnan vihessenek maguknak haza.

A vízkereszt vigiliájának megszentelt vizét sok mindenre használták; meghintették a ház ajtajaja előtt a földet, hogy a gonosz elkerülje a házat, gyógyítottak vele, s a kútba is öntötteke vízből.

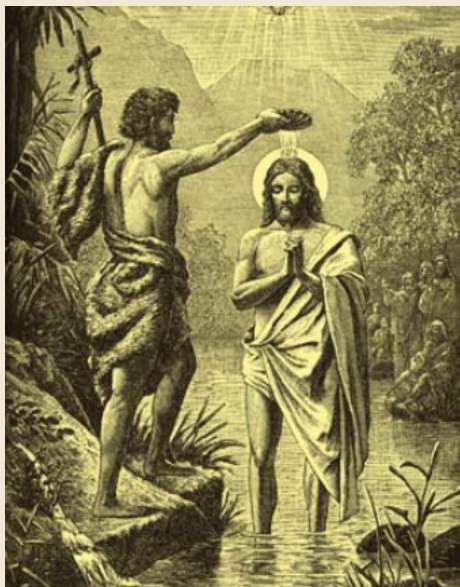


Házszentelés:

A víz és a tömjén szenteléséből alakult ki a házszentelés.

A vízzel együtt krétát is szenteltek, amellyel vízkereszt napján felírták a ház ajtajára a három király nevének kezdőbetűit és az adott évszámot.

Úgy hitték, hogy a felirat megvédi a házat a boszorkányoktól, mindenféle ártó hatalmaktól és a villámcsapástól.



A leghosszabb év

iffj. Kulutác Zoltán rovata

Az idő érzékelésében az egyén aktuális szituációja az egyik legmeghatározóbb elem. Az örömteli idők pillanatok alatt elszállnak, míg a monoton, unalmas feladatok elvégzése hosszú órák képzetét keltheti. A Covid felbukkanása következtében gyakran volt lehetőség olyan véleményeket olvasni amelyek -összemosván a saját érzékelést és az abszolút időt- azt állították, hogy az volt minden idők leghosszabb éve. Ezek a hangok azonban súlyos tévedésben vannak.

Amikor ie. 753-ban Róma első királya, Romulus megteremtette az ország naptári rendszerét, azt a hold mozgásához kötötte. Az év kezdete március elseje volt, vége pedig december 30., s összesen 304 napot számlált. S hogy mi történt a hiányzó 60 nappal? A világon semmi.

A korabeli, agrárközpontú római felfogás szerint ebben az időszakban nem történt semmi említésre méltó, ennek megfelelően pedig nem volt része a naptárnak.

Romulus utóda Numo Pompilius 43 évig ült a trónon, ez pedig megfelelő időt adott neki arra, hogy átalakítsa a naptárt. Innentől kezdve számít a január az év első hónapjának. Numa kalendáriuma 12 darab 29/30 napos hónapból (összesen 355 napból) állt. A hiányzó 10 napot minden második évben a legfőbb vallási vezető, a Pontifex Maximus illesztette be az évbe a saját meglátása szerint. Ez a Mercedonius ugyanakkor az idő múlásával egyre nagyobb problémákhoz vezetett.

A Pontifex Maximus ugyanis az egyik legmagasabb megszerezhető tisztség volt és a politikai játszmák céljává vált. A római tisztségviselők hivatalaikat mindig a kalendárium első napján vették át és az év végéig tarthatták meg. Ennek megfelelően az aktuális Pontifexnek lehetősége volt arra, hogy a Mercedonius beillesztésével kitolja a hozzá közelálló, szövetséges személyek hivatali idejét, vagy éppen megrövidítse ellenségeit.

A folyamatos „játszadózás” oda vezetett, hogy ie. 63-ra –amikor Gaius Julius Caesar lett megválasztva a tisztségre- a kalendárium mintegy 90 napos csúszásban volt. Caesar viszont majd két évtizeden keresztül vezetett hadjáratokat külső és belső ellenségek ellen és csak ie. 46-ban jutott el oda, hogy reformokat kezdeményezhessen.

Az Egyiptomban hónapokat eltöltött Caesar le volt nyűgözve a nap mozgására alapuló naptártól, amely 12 darab 30 napos hónapra épült, a hiányzó 5 napot pedig egyben, különálló egységként helyezték el az év végén. A Rómába magával vitt Alexandriai Sosigenes segítségével egy olyan változat elkészítésébe kezdtek, amely mentes volt mind a római, mind pedig az egyiptomi naptár hibáitól, és automatikusan korrigálta a csúszást külső beavatkozás nélkül. Így jött létre a Júlián naptár, amely az egyiptomi időszámítási módszert vette alapul, viszont a hiányzó 5 napot arányosan és rögzítetten osztotta el,

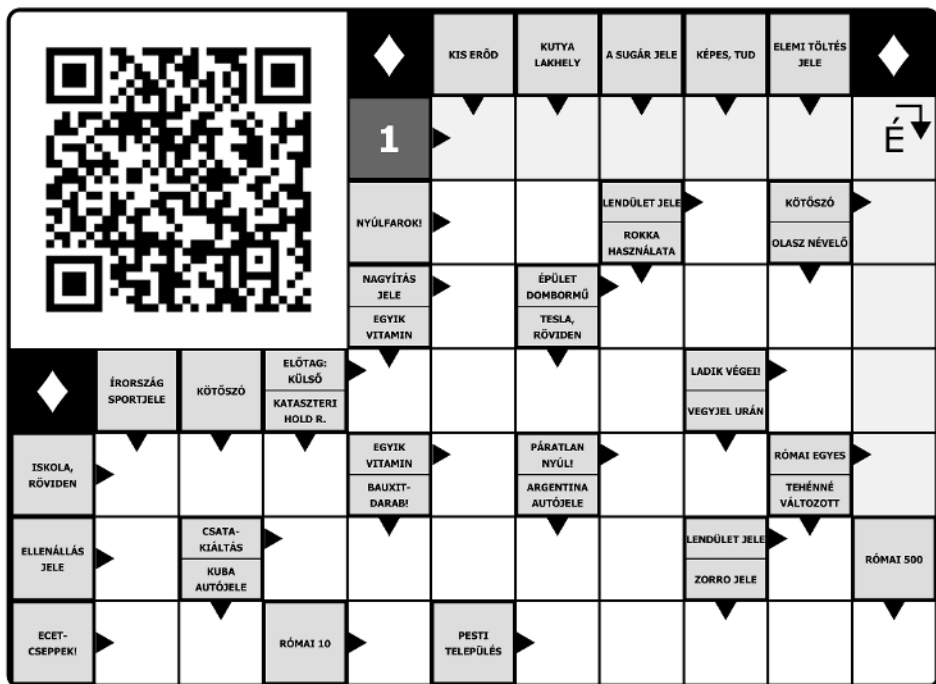
megszüntetve ezzel a Mercedoniust és a Pontifex Maximusok lehetőségét a machinációkra.

Hátra volt azonban még egy apróság. A hiányzó 90 nappal is kezdeni kellett valamit.

Caesar egyetlen tollvonással a Mercedonius mellett létrehozta a 33 napos Undecembert és a 34 napos Duodecembert is, aminek következtében az év egyik pillanatról a másikra 445 napból állt. Nem véletlenül maradt fenn az utókorra

az év sokak által gúnyosan emlegetett neve: annus confusionis; a fejetlenség éve.

Caesar reformja ugyanakkor a Római Birodalom elterjedésének és befolyásának köszönhetően egészen a XVI. századig képezte az európai időszámítás alapját és a ma használt Gergely naptár is csak apró kiigazításokban tér el tőle.



Játék

A keresztrejtvény megfejtése egy magyar szólást, közmondást takar. A helyes megfejtést küldd el messengeren, email-ben (muvhaz.dszeckso@gmail.com), vagy sms-ben (20/48-570-88).

Előző havi játékunk nyertese: Horvat Veronika. Gratulálunk!

Recept neked: Korhelyleves

Újévkor, akárcsak más ünnepek alkalmával, bizonyos ételeknek régen nagy jelentőséget tulajdonítottak.

Szilveszter estjén halat, nyulat, őzet és szárnyast ajánlatos fogyasztani, mert a hal elúszik, a gyors lábó nyúl vagy őz elszalad, a szárnyas elrepül az ősztendő gondjaival-bajaival.

Újévkor fő étel a malac, ugyanis előre hívja a szerencsét, míg a szárnyas elkaparná. A lencse, a bab, a borsó, a rizs és a kukorica szilveszterkor sok pénzt biztosít az új esztendőben.

Néhány hazai íz, mi az asztalra került:
Levesek: burizsleves, gulyásleves, kolbászeles, korhelyleves, zöldborsóleves.

Tojásételek: buggyantott tojás, burgonyás parasztrántotta, rántott töltött tojás.

Sült ételek: malacsült, párizsi szelet, sertécsülök sültve, töltött sertésdagadó.

Párolt húsételek: majorannás sertéstokány, pásztorhús, sertéspaprikás, sertéspörkölt, székelygulyás, töltött káposzta.

Sütemények: diós-mákos beigli, nagymama-szelet, csöröge.

Hozzávalók:

- 30 dkg savanyú káposzta
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 10 dkg füstölt szalonna
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 db erős paprika
- 30 dkg virsli
- 2 dl tejföl
- só, pirospaprika

Apró kockákra vágott füstölt szalonna kiolvasztott zsírjában megpirítjuk a szeletekre vágott vöröshagymát.

Hozzáadjuk a savanyú káposztát és fedő alatt 10-15 percig pároljuk. Megszórjuk pirospaprikával, tört fokhagymával és felengedjük 1 dl vízzel. A káposztát puhára főzzük, majd hozzáadjuk a karikára vágott virsli, a tejfölt. Tálalás előtt ízlés szerint utána sózzuk, és erős paprikával csípősítjük.