



034TX

TX403190M+

unaszekcsői

írek

Elérhetőségek:

-muvhaz.dszekcso@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

Lektorálta: ifj. Galambosi László



2. évf. 6. szám 2023. június

Kedves Olvasó!

E havi számunk ismételtén kicsit rendhagyóra sikeredett. Ugyanis kihagyhatatlan alkalomnak éltém meg, amikor tudomásomra jutott, hogy az újonnan megnyíló Halászcserda e hónapban ünnepli születésnapját.

A múltjából összeállított cikkünkkel kívánunk neki nagyon boldog születésnapot! (A cikk a 12. oldaltól olvasható.)

Programajánló

2023. június 2. (péntek) Óvodai ballagás

2023. június 3. (szombat) Német nemzetiségi nap

- 14.30 Hívogató a templomtéren
- 15.00 német nyelvű szentmise
- 15.30 koszorúzás
- 16.00 kulturális műsor a szabadtéri színpadon

2023. június 4. (vasárnap) 9.45 (mise után) - Trianoni emlékműsor az emlékműnél

2023. június 24. (szombat) Múzeumok éjszakája - iskolaudvar

- A rendezvény keretein belül 20.30-tól a Láncsókai Színház Dancing Queen - a Mamma mia! dalaira épülő előadása - Szabadtéri színpad

Önkormányzati hírek

Útfelújítás

A Mezőgazdasági Zrt.-vel folytatott egyeztetések után úgy tűnik, hogy augusztusra befejeződik a beruházásuk, aminek végeztével lehetőségünk lenne felújítani a Zrínyi utcát. Ehhez nyújtottunk be pályázatot a Magyar Falu Program keretén belül.

Napelem

Az orvosi rendelőre megérkezett az engedély az Eon-tól, várjuk még a művelődési házra és a sportöltözőre. Amint beérkeznek az engedélyek, elindítjuk a napelemrendszerek kiépítésének a folyamatát ezeknél az ingatlanoknál.

Művelődési ház

Befejeződött a művelődési ház északi részén a zeneterem, valamint az ifjúsági klub külső hőszigetelése és színezése.



Az udvarban található kerti sütőgető, kemence villanszerelési munkálatai is a végéhez értek.

Költségvetés

A képviselő-testület elfogadta a 2022-es évi pénzügyi zárást. A falu tartalék összege közel 30 millió forinttal csökkent, aminek 3 fő oka van. Egyrészt, hogy az önkormányzat számára kötelezően elvégzendő feladatok alulfinanszírozottak az állam részéről, másrészt az energiaválság, harmadrészt pedig a csökkent iparűzési adó bevétel miatt.

Az idei évi költségvetést viszont javítja, hogy május 1-jétől közel a felére csökkentették az önkormányzatok a gáz- és energiadíját.

Szennyvíz

Megérkezett az engedély közel egy év után a művelődési ház szennyvízbekötéséhez. A jelenleg igencsak nehézkesen működő rendszert szeretnénk átalakítani gravitációs rendszerre, mely reményeink szerint az idén meg is valósul.

Hagyomány

Tovább gyarapodott a falu régi, népviseleti ruháinak állománya, amit ezúton is köszönünk a felajánlóknak. Ha valaki talál még otthonában számára feleslegessé vált darabokat, szívesen fogadjuk őket, és ígérjük, hogy községünk határain belül megbecsülve fogjuk őrizni őket.

300 éve Magyarországon

A Magyarországi Németek Országos Önkormányzata a 2023-as évet a németek betelepítésének 300. évfordulója alkalmából emlékévvé nyilvánította.

Magyarország a 17. század végén felszabadult a 150 évig tartó pusztító török uralom alól. Az ország nagy része elnéptelenedett, pusztasággá vált. Ennek legjobb példája Baranya-Tolna-Somogy vármegye területe. Itt szinte kő-kövön nem maradt, csak a megműveletlen földek, pusztaságok. Az ország továbbra is a Habsburg Birodalomhoz tartozott. A Habsburgok magyar királyokként a háborúkban elnéptelenedett területeket újra be akarták népesíteni, újjáépítve ezzel az országot. Olyan német telepeket – mesterembereket és parasztszaládokat – toboroztak, akik készek voltak új életet kezdeni a Magyar Királyságban. Kiváltságokkal és a szabad paraszttá válás kilátásaival csábították őket. Ez az akkori német hercegségekben folyó kizsákmányolás miatt nagy lehetőséget teremtett a nyomor elől menekülteknek. A németek Magyarországra telepítésének jogi keretét az a CIII. törvénycikkely biztosította, amelyet a Pozsonyban ülőező magyar országgyűlés 1722-23-ban fogadott el. A több hullámban történő betelepítés eredményeként a németek a 18. századi soknemzetiségű Magyarország egyik legnagyobb népcsoportjává váltak. Az elmúlt 300 év alatt felbecsülhetetlen kulturális értékkel, korszerű gazdasági és technikai ismeretekkel gazdagították új hazájukat.

A dunaszekesői németek letelepítéséről különbözőek a vélemények. Az egészen biztos, hogy elsősorban földesúri telepítésről van szó (Bésán Sándor nevéhez fűződik).

Bezerédy Győző szerint az első német telepesek (7 család) 1733-ban érkezett a faluba. Őket 1750-ben egy nagyobb csoport érkezése követte.

Halász Ferenc szerint már Kövér Pál és Márfy József földesurak idejében 1711-21-ben voltak német bevándorlók. A betelepítést Bésán Sándor folytatta 1738-1757 között, az ő nevéhez fűződik a németek tömeges letelepítése. Ezzel természetesen a folyamat nem zárult le. Folyamatosan érkeztek még az 1800-as évek elején is leteleplők.

A dunaszekesői németek sok helyről érkeztek (valószínűleg ebben a Duna nagy szerepet játszott), a többség a Rajna vidékéről, Pfalz tartományból, Hessenből és a Fekete erdőből. Később jöttek a Habsburg Birodalom többi részéből is: Sziléziából, Tirolból, Csehországból is bevándorlók. Így érkezett a Leits család Sziléziából, a Schlauch család Bambergből, a Faller család Tirolból, a takács Speich Péter családja Lotaringiából, a hentes Tier Ignác Bécsből, Loth Antal kőműves pedig Perndorfból (Lotaringiából).



A szekesői németeket a földesúr a falu északi részén, a mai Rákóczi-, Ady-, Újváros utcában telepítette le, az ún. „Fölszögben”.

Miért volt jó az országnak ez a sok más anyanyelvű, más kultúrájú telepes? A betelepülők túlnyomórészt mezőgazdasági termeléssel foglalkoztak. Nagy tapasztalatokat hoztak Németországból, ahol a földművelés és a szőlőművelés nagyon fejlett volt. Jelentős volt a kézművesek jelenléte is (kovácsok, kőművesek, asztalosok, ácsok, lakatosok, cipészek, szabók, stb.). Szaktudásuk, tapasztalatuk és kitartó szorgalmuk óriási fejlődést indított el az országban.

Schmidt Gabriella

Szekesői Németek

Nemzetiségi Önkormányzata

Véget ért labdarúgóink tavaszi fordulója

H.	Csapat	M.	Gy.	D.	V.	IG.	KG.	GL.	P.
1	 BABARC BSE II.	21	14	2	5	52	43	9	44
2	 BORLÁDI SE	22	5	4	13	45	61	-16	19
3	 BÚTA KSE	21	5	1	15	16	39	-63	7
4	 DRÁVASZABOLCSI DFC	23	0	1	20	20	111	-91	0
5	 DSE DSE	22	14	2	7	69	43	22	41
6	 GÉBSZALAKI DÓZSA SE	22	10	2	10	59	61	22	32
7	 GŐRE SŐNYEDBÓKAI IKSE	23	6	2	15	54	38	-44	26
8	 MAGYARBÓLY SE	22	5	1	16	35	34	-41	16
9	 OLASZ KÖZSÉGI MŰSZ. SE	23	12	0	10	73	53	16	36
10	 PÁLUTABODZSÓK SE	22	16	2	4	96	33	63	56
11	 SZAJKÓ SE	23	20	0	3	158	18	90	64
12	 SÁTDORHELYI SE	22	18	1	3	92	19	77	55

27:57:09

Az idén 17. alkalommal megrendezett NN Ultrabalaton elnevezésű ultrafutáson rekord számú nevező vett részt 2023. 05. 07- 09. között. Papp János hetedik alkalommal teljesítette a 211 km hosszú távot. 27 óra 57 perces eredményével kategóriájában a 61. helyezést érte el. Gratulálunk neki és a kísérőinek is!



Zöld sarok - Dr. Acél Csaba rovata

Június

Napisten hava, nyárelő hava – a népi kalendáriumban. A Napisten elnevezés talán a májusi- aranyat érő – esők utáni, kalászszerűlő napsugarakra utalhat. A vidéki életformát élő-, vagy a várost falura cserélő szerencsés emberek (mint én is) ezt „testközelből” élhetik meg, az esőt, a napsugarakat, Isten ajándékának tekintik.

Radnótától egy rövidke részletet idéznék a Június c. verséből:

„csermelynek aranytaréja nő

s a fényes levegőbe villogó

jeleket ír egy lustán hőködő

gyémántos testű nagy szitakötő „

A vadgazdálkodásban még tart a vadkár-elhárítás, a lassacsckán sarjadó kukoricát már nem kell a vaddisznóktól védeni, de a szarvasok szívesen dézsmálják a friss hajtásokat, amit pedig pár évvel ezelőtt elképzelni sem tudtunk, hogy a felszaporodó nyúl állomány, mennyi kárt tud okozni. Az agrár lobbí nagyon erős, így a nyúl is hamar felkerült a „nemkívánatos” vadak listájára, ki lett adva rájuk is a „tűzparancs”. Aki erre kapható, annak „lelke-rajta”. Én jobban szeretem, téli hajtásokban a szántásban iramló nyulat, karikára löni.

A vadászatot szívesen kötöm össze a természetvédelemmel, hiszen a két

dolog, elválaszthatatlan, egyik sem létezik a másik nélkül. Ezen gondolat mentén tennék egy kis kitérőt, egy olyan helyre irányítani a figyelmet, ami nem olyan régen még a vadászterület része volt, ahol a természet bőkezűen adja a látnivalót, az élményt - mondhatni egy gyöngyszem - Dunaszekcső egyébként is csodálatos környezetében.

Vadász nyelven, mi Felső Bödének hívjuk ezt a területet, ahol a Duna ártere, a Kanális, a Telelő, a Kenderáztató alkotnak varázslatos

környezetet, horgászoknak szép élményeket. Egy lelkes horgász jóvoltából, a Telelő környéke rendbe lett téve, a Szentháromság kápolnától a gázvezeték helyéig lehet sétálni, kirándulni. Jelenleg a Telelő víz utánpótlása, csak magas Dunai vízállásnál működik, egy szerény keresztmetszetű csövön keresztül. Egy kis összefogással, talán ezen is lehetne segíteni. Dunaszekcsőnek legfőbb értéke a Duna kínálta sokféle lehetőség, amiknek kihasználása semmi és senki máson, csak rajtunk múlik.

Dr. Kovács Iván rovata



Az elfelejtett háziállat; a kecske

A kecske a legrégebben háziiasított állatfajták közé tartozik, amelyek ősidők óta szolgálgák az embert, és olyan nagy értékű termékekkel látják el, mint a hús, tej, bőr, szőr és trágya. A mezőgazdaság iparosodása azonban a peremre szorította őket.

A legtöbb európai országban a kecsketenyésztés az állattenyésztés másodlagos ága, de a világ egyes részein (Afrika, Ázsia) még mindig a kecske a fő háziállat. Sokáig "szegények tehenének" nevezték őket az alacsony tejhozam, a kisebb hústermelés, valamint a napi gyarapodás miatt. Azonban számos előnyük van. Intelligens és kíváncsi állatok, ügyesek és leleményesek, igazi művészek az élelemgyűjtésben, ráadásul nagyon értékes termékeket szolgáltatnak.

Egyes kecskefajták jó takarmányozási körülmények között rendkívül magas tejtermeléssel rendelkeznek, ezért hatékonyabbak, mint a tehenek, mert testtömegüknél 15-20-szor több tejet tudnak adni.

A fogyasztói szokások változása miatt a kecskehús iránt egyre nagyobb a kereslet a piacon, így különlegességnek, hagyománynak számít, különleges alkalmakkor találják. Ezenkívül a mediterrán országokban, ahol különösen magas a hőmérséklet, a kecskék a bokrok, bozótosok és a gyomok "tisztítójaként" szolgálnak, és így hatékonyan csökkentik a tüzek kialakulásának lehetőségét.

A kecskék szaporodása

A kecskék nemi aktivitása az évszaktól függ. Térségünkben ősszel vagy nyár végén párzanak, kölykeik pedig a következő év januárjában vagy februárjában születnek. A kecskék ivarérettsége már 5-6 hónapos korban megtörténik, de a megtermékenyítés először csak 7-10 hónapos korban, azaz tenyészkorba lépéskor. A nagy termőképességű és nemes kecskefajták koraérették, az első párzásra akkor kerül sor, amikor a nőtények elérik a 30-50 kilogrammos súlyt. A szaporodás az ivaros ciklussal kezdődik, amely átlagosan 21 napig tart. A szexuális ciklus legfontosabb pillanata az ivarzás megjelenése, ami nagyon könnyen észlelhető. Ilyenkor a nőtények nyugtalanok lesznek, társaságot keresnek, kevesebbet esznek, gyakrabban vizelnek és más kecskékre ugranak. A megtermékenyítés megfelelő időpontja ivarzás kezdete után körülbelül 15 óra. Sokkal biztonságosabb és ajánlott a kettős termékenyítés.

Ezután jön a vemhességi szakasz, amely körülbelül 149 napig tart. A kecskék egész évben képesek párosodni, de élettanilag legerősebb nemi vágyuk össze van.

A kecskék takarmányozása

A kecske kérődző és kizárólag durva táplálékkal táplálkozik. A megfelelő és elegendő

takarmányozás jelentősen növelheti az állatok genetikai potenciálját, valamint termelési szintjét. A tehénekhez és a juhokhoz képest a kecskék több különböző növényt fogyasztanak el, így a szarvasmarha csak 17, a juh 20, a kecske pedig akár 90 növényt. Az elfogyasztott táplálék típusa és mennyisége szerint a kecskéket a "legökölógiaibb" háziállatnak nevezik.

A zöldtakarmány vagy legelő a kecskék kedvenc takarmánya. Tápértéke függ a botanikai összetételtől és a felhasználás idejétől. A fiatalabb legelőn nagyobb a tápanyag-arány, kevesebb a cellulóz és a lignin, ezért ennek a takarmánynak az emészthetősége jobb. A zöldtakarmányozás különösen előnyös a kecskék tejtermelésének növelésére. Egy nap folyamán akár 14 kg zöldmasszát is megehetnek, ennek arányát széna hozzáadásával lehet csökkenteni. A téli etetésről a nyárra való átállás fokozatos kell, hogy legyen (7-10 nap), hogy a bendő mikroflórája hozzászokjon, és elkerüljük az emésztési zavarokat.

A kecskék válogatós állatok, ezért csak a legjobb minőségű növényrészeket, elsősorban a leveleket, a virágokat és a bimbókat eszik, míg a szárat ritkábban. Szívesen fogyasztanak juhar-, akác-, hárs-, kőris-, nyír- és fűzfalevelet.

A tej

A kecsketej a tehéntejhez hasonló összetételű, de lényegesen jobban emészthető, nagy értékű táplálék. Ez a tej vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag, idősnek, gyermekeknek és terhes nőknek ajánlott. A legtöbb európai országban a kecskét tejelő állatnak tekintik, Svájcot pedig a tejelő kecsketenyésztés bölcsőjének. A kecskék laktációja általában 200-300 napig tart, amit befolyásol a fajta, az éltrend, az életkor, az éghajlat, az egészségi állapot, a fejési mód és az ellési időszak.



A kecskék betegségei

A kecskék leggyakoribb betegségei fertőzések és paraziták. A fertőző betegségek közül a legveszélyesebb és legerősebb betegség a brucellózis. Ez egy nagyon gyakran abortuszban megnyilvánuló betegség, ezért egyes országokban, ahol a betegség elterjedt, tilos a nőknek kecsketermékeket fogyasztani. A vakcinázás megelőző intézkedésként is elvégezhető, és az immunitás 4 évig vagy tovább tart. Egyéb fertőző betegségek közé tartozik a listeriosis, a kecske ízületi gyulladás-encephalitis, a Q-láz, a paratuberkulózis, a tuberkulózis, a ragadós száj- és körömfájás, a fertőző sántaság...

A juhokat érintő leggyakoribb parazitabetegségek a nagy tudómétegy (Dictyokaulosis), a kis tudómétegy (Protostrongylosis) és a métegy. A tőgygyulladás a tejelő kecskéknél is előfordulhat. Intenzív gazdálkodásban gyakrabban fordul elő krónikus hurutos tőgygyulladás, extenzív gazdálkodásban akut gyulladás. A kezelés helyi és általános antibiotikum-terápián alapul. A kecskében előforduló tőgygyulladás megelőzése érdekében biztosítani kell az optimális állathigiéniai feltételeket, elhelyezést, takarmányozást és fejést.

A lilium

A dísznövénytermesztés nagyon jövedelmező és modern üzlet. A dísznövényekkel kapcsolatos ismeretek elsajátítása nem nehéz, de bizonyos tapasztalatokat és akadályok leküzdését igényli.

A liliumok biológiája és rendszertana

A lilium (lat. Lilium) a liliumfélék (Liliaceae) családjába tartozó egyszikűek neme,

hagymás, föld feletti szárú évelő növény.

A nemzetség körülbelül 85 hagymás növényfajt foglal magában, amelyek az északi félteke mérsékelt övi vidékein terjedtek el. Több mint fele ázsiai eredetű. Szinte minden kertben termesztik, cserépes növényként és gyakran vágásra is használják.

A liliumoknak egzotikus megjelenésű,

gyakran gazdag illatú virágai vannak. Széles méret, forma, szín, virágzás és virágzási idő választékát kínálják. A hagymáknak húsos héjuk van, amelyek átfedik egymást. A virágszárak felállóak, a levelek a száron felváltva egy vagy több örvényben helyezkednek el.

A virágok általában hosszúak, lehetnek függőlegesek (felfelé néznek), vízszintesek (kifelé néznek) és lógóak. Hat porzójuk van vékony és hosszú szálakkal. A virág alakja a fajtól függ, lehet cső alakú, turbán alakú és váza alakú.

A liliomok termesztése

A liliomok nem tolerálják a nedves talajt, a talajnak jó vízelvezetésűnek kell lennie. A hagymák soha nem pihennek teljesen. A pikkelyek rajtuk valójában módosított levelek, amelyek a tartalék tápanyagok tárolására szolgálnak. A liliomhagymák nagyon érzékenyek és törékenyek, mivel nincs védőburkuk, mint a tulipán- és nárciszhagymáknak, ezért óvatosan kell bánni velük. Magasságuk kétszeresének megfelelő mélységbe ültetik őket. Ez alól kivétel a L. candidum, amelyet mindig a talaj felszíne alá ültetnek. Kora ősszel, vagy tavasszal kell eldugni őket. A legtöbb liliomot napos vagy félárnyékos helyre ültetik. A növekedési időszakban a talajnak folyamatosan nedvesnek kell lennie. A legtöbb liliomban egy hagymából csak egy virágszár fejlődik ki.



Általában ellenállnak az alacsony hőmérsékletnek, sok éven át ugyanazon a helyen maradhatnak. A hagymákat csak akkor kell eltávolítani és felosztani, ha a virágok száma csökken. Ez nyár végén vagy kora ősszel történik, amikor a levelek megsárgulnak, óvatosan eltávolítva a hagymákat a talajból, felosztva és külön ültetve.

Ha liliomot vágott virágként használunk, a virágokat azonnal levágjuk, amint a virágzat első bimbóján jól látható a szín.

A liliomok kártevői és betegségei

Különböző rovarok, csigák és kisebb emlősök is elpusztíthatják a növény egyes részeit, ezek ellen érdemes rovarölő szerekkel küzdeni. A különböző gombás betegségek a föld alatti vagy a föld feletti részek pusztulását okozhatják. A liliomok érzékenyek a vírusokra is, pl. rovarok által terjesztett liliommozaikvírus. Sajnos erre nincs gyógymód, a növényt meg kell semmisíteni. Vannak azonban olyan fajták, amelyek ellenállóak és a fertőzés ellenére is jól teljesítenek.

A liliom szimbolikus jelentése

Az emberek ősidők óta számos szimbolikus elemet és motívumot találtak a liliom szépségében és gyengédségében. A leghíresebb ókori civilizációk, mint például Egyiptom, Róma, Görögország, a liliomvirágot beleszötte mitológiájába. A gyakran "paradicsomvirágnak" nevezett növényt mindig a tökéletességgel, gyengédséggel és megalkuvást nem ismerő szeretettel, reménnyel társították.

Az ókori Görögországban Héra istennőnek, a korszak egyik legmagasabb istenének szentelték. A legenda szerint a fehér liliom akkor keletkezett, amikor Héra fiát, Herkulest szoptatta, és tejének néhány cseppje a földre hullott. Rómában Vénusz legfőbb istennőnek, a szerelem és a jólét védelmezőjének is szentelték, míg az ókori Egyiptomban az uralkodó méltóságának szimbóluma volt.

A liliomvirág szimbolikája azonban a keresztény korszakban volt a legenyűgözőbb. A legenda szerint Jézus Krisztus könnyei hozták létre keresztrefeszítése során, és Szűz Mária kedvenc virágának tartják. Ezért a liliom a büntelen tisztaságot és ártatlanságot képviselte, három szirmát pedig a Szentháromság kultuszához kötik. Azt is tartják, hogy minden egyes liliomszirom Szűz Mária három legértékesebb tulajdonságát; az ártatlanságot, a szerénységet és a jámborságot ábrázolja.

Megismerő

Ezek után a beszélgetések után mindig feltöltődök: jó ilyen kedves, szívélyes emberekkel találkozni. E havi beszélgetőtársaim Pfarcz János és Pfarcz Jánosné Balczér Klára voltak.

- Mióta laktok Dunaszekesőn?

Klára: Közel másfél évvel ezelőtt; 2021 szeptemberében vettük a házat, és októberben költöztünk be.

- Szekesőn belül hol laktok?

Klára: A Schipter Józsi bácsiék házat vettük meg a Csokonai utcában.

- Honnan jöttetek és hogyan találtátok meg magatoknak Dunaszekesőt?

Klára: Szekszárdról jöttünk. Ott éltük le életünk nagy részét, de egyáltalán nem hiányzik.

János: Dunaszekeső konkrétan nem volt tervben. Régi álom volt, hogy Duna-parti házunk legyen egyszer, de ezeknek horribilis áruk van. Véletlenül láttam meg az interneten a Csaba hirdetését, hogy itt Dunaszekesőn a Dunától pár méterre eladó egy ház dunai kilátással, nagyon-nagyon felhasználóbarát áron. Igaz, hogy nagyon öreg a ház, és iszonyatosan sokat kell dolgozni rajta, még a felénél sem tartunk, de én már első látásra láttam benne az x-et. A ház felújítási munkálatainak nagy részét magam el tudom végezni, ezért belevágtunk.

- Mivel foglalkozol?

János: Lakatos, hegesztő vagyok.

Klára: De igazság szerint ezermester.

János: Hogy őszinte legyek, előtte sok ismerőstől kaptunk negatív kritikát Dunaszekesőről.

- Megkérdezhetem, hogy mik voltak ezek a kritikák?

János: Hogy nagyon balhész a település és nagyon nagy a széthúzás. De amikor a házat

láttuk, mondtuk, hogy minket ezek a beszédek nem érdekelnek, mert mi láttuk benne a kis szigetünket, ahol otthonra és békére lelhetünk.

- És mi a tapasztalatotok a faluról most, hogy már itt laktok?

János: Egyszer sem keveredtünk konfliktusba, nem tapasztaltunk semmi ilyet.

- Végül is akkor nem bántátok meg, hogy ide költöztetek?

János: Nem, egy percig sem.

Klára: Nagyon szeretünk itt lakni.

- Van-e bármi, amit másképp képzeltek el Szekesőről?

Klára: Amikor megvettük a házat, a faluval kapcsolatban az internetre hagyatkoztunk. Ott volt tüzép, rengeteg bolt és vendéglátóegység. De ezek régi oldalak voltak, és amikor idejöttünk, akkor szembesültünk vele, hogy ez sincs, az sincs már.

- Miért hagytátok ott Szekszárdot? Panelban laktatok?

Klára: Tulajdonképpen a decsi szőlőhegyen laktunk családi házban, zöld övezetben. A környezet az gyönyörű volt ott is. De az ottani emberek és az a világ nagyon nem tetszett nekünk. Nem éreztük ott jól magunkat.

- Mennyire tudtatok itt beilleszkedni?

Klára: Szerintem nagyjából sikerült.

János: Minket mindenki ismer, mi annál kevesebbet, hiszen az emberek kiszűrják az új lakókat.

Klára: Amennyire a munka és a ház felújítása mellett időnk engedi, próbáljuk megismerni a falut. Legutóbb épp a Telelőt fedeztük fel magunknak. Nagyon szép, csendes és nyugodt hely.

János: Nem tudom, hogy van-e a faluban ilyen "kemény mag", akik összejárnak, és a faluban megcsinálgatnak ezt-azt, de ha lenne ilyen ilyen társaság, szívesen csatlakoznék hozzájuk.

Köszönöm a beszélgetést!



Kávészünet Vedelek Zitával

-2023. április 1-jétől új élelmészvezetője van a közkonyháknak. Mesélnél egy pár szót magadról?

Baján születtem és ott is tanultam a Bányai Júlia vendéglátóiparban mint pincér. Az édesapám szállodavezetőként dolgozik, most kapta meg az 50 éves aranydiplomáját, édesanyám étteremvezető és cukrász. Én gyakorlatilag a vendéglátásban, éttermekben nőttem fel, innen jött a szakma iránti szerelem. Miután kitanultam az iskolát, felkerültem Pestre, a Gundel Károly Vendéglátóiparban szereztem meg a melegkonyhás üzletvezető képesítést. Benke Laci bácsi mesterséf volt az ételkészítés tanárom 4 évig. A tanulmányok után Pesten dolgoztam. A vágyam az volt, hogy cukrász legyek, de a szüleim próbáltak lebeszélni a vendéglátásról, mert az teljes embert kíván. Dolgoztam külföldön is, ahova a tánc révén kerültem.

- Milyen tánc, mit táncolsz?

2022-ben én lettem az első magyar és az egyetlen magyar kétszeres hastánc bajnok és királynő. A vendéglátást kicsit főláttotta ez a művészeti ág, elvégeztem egy testnevelési főiskolát. A tánc nekem a mai napig egy szerelem, nagyon szeretek mozogni. A hastánc révén sokat voltam külföldön. Portugáliában éltem négy évig, ennek hatására elvégeztem egy zumba oktatói képzést is.

- Hogy kerültél vissza?

Várandós lettem iker lányaimmal, és akkor el kellett dönteni, hogy kint maradjunk, vagy haza jöjünk, és én úgy döntöttem, hogy haza jövök, hiszen ez az otthonom.

Nagyon szeretem a vendéglátás minden formáját, a rendezvényeket, lakodalmakat, sürgős-forgást, de két kicsi gyerek mellett már nem akartam éjszakázni. Ezért végeztem el az élelmészvezetést és a diatetikus szakács képzést, hiszen az élelmészvezetés által a konyha és az ételek közelében tudok maradni barátságosabb időbeosztásban.

-Hogy érzed magad itt nálunk? Sikertől beilleszkedned?

Igen, az első pillanattól kezdve nagyon jól érzem itt magam. Péter nagyon segítőkész volt, és a többi kollega is nagyon kedves velem, jól fogadták az érkezésemet. Mondjuk meg kell szokni a stílusomat, mert én nagyon sokat kérdezek és szeretek újítani, reformálni.

- Mik a középfővő tervai?

Beadtam jelentkezésemet egy képzésre, aminek elvégzésével lehetőségünk lesz tanulókat fogadására. Szeretnék majd a tanulóknak gyakorlati helyet biztosítani, hogy azok a pályaválasztó fiatalok, akik érdeklődnek a szakma iránt a településen belül tudjanak gyakorlatot szerezni, és esetleg a későbbiekben munkát is vállalni. Jelenleg 4-en dolgozunk itt: 2 szakács, egy konyhalány és élelmészvezetőként én. A kollegák jól képzettek, segítőkészek, nagyon jó partnerek a munkában, öröm velük együtt dolgozni.

- Hány főre főztök körülbelül?

Nagyjából 160-170 főre.

- Szeretnéd az étlapot is módosítani?

Igen, már elkezdtem. Van egy bizonyos költségvetés, vannak alapanyagok, előírások, rendeletek, azoknak megfelelően készítünk különböző fűszerezésekkel és konyhatechnikákkal változatos étrendet. Ki szoktam menni a gyerekekhez beszélgetni, megkérdezni, hogy ízlik nekik az étel. Mit szeretnének enni? Most még kísérletezünk. Azt gondolom, hogy nekem az a dolgom, hogy egészséges és finom ételeket biztosítsak nekik. Most figyelek és informálódok, hogy mit szeretnek az emberek, hogy reagálnak az új dolgokra. Számomra az a legfontosabb, hogy mindenki jól lakjon.

A későbbiekben szeretnék majd olyan foglalkozást/tábort tartani, ahol a gyerekek megismerkedhetnek az ételkészítés alapjaival, a zöldségek, gyümölcsök, húsok élettani hatásaival, konyhai eszközök biztonságos használatával. Ahol áttájták és megtanulhatják a folyamatokat a kerttől az asztalig.

Köszönöm a beszélgetést!

2

Zenés ébresztő – május köszöntő

írta ifj. Galambosi László

2023. május 1-jén ismét zeneszóval ébresztették a Dunaszekcsői Fúvósok a Falu lakosait, ahogy azt már az elmúlt 7 alkalommal is megszokhatták. A fiatalok részéről szokatlan hétvégi korai kelés ellenére nagy lelkesedéssel vágtunk neki az egész délelőttön át tartó, jó hangulatú muzsikálásnak, immár kb. 30 helyre ellátogatva és megköszönve az egész évben nyújtott segítséget és támogatást. Ezúton is köszönjük a nem várt ajándékokat, amiket hálájuk jeléül kaptunk. De hogyan is indult ez az egész?

Még 2015-ben jött az ötlet, hogy régen is volt a majális keretében zenés ébresztés, miért nem valósítjuk meg az újkori fúvósenekarral is?! Az ötletet örömmel fogadták a zenekar tagjai, így hát május 1-jén egy régi hagyomány felelevenítésére került sor: a Dunaszekcsői Fúvósenekar zeneszóval ébresztette községünk lakosságát. Azóta minden évben járjuk településünk utcáit, köszöntve a nyár elő-hónapját is.

Hogy is volt ez régen? Édesapámat, Galambosi Lászlót kérdeztem a korábbiakról:

– Még gyerekként éltem meg, talán hetedikes lehettem, amikor először mehettem a zenekarral, óriási élmény volt. Korán kellett indulni, mert a felvonulásra már vissza kellett érni, és indulókat játszani. 6 órakor a Tanácsháza előtt eljátszottunk egy indulót, majd gyalogosan vágtunk neki az útnak, hogy a község előljáróit köszöntsük egy-egy zeneszámmal. Elsőként a tanácselnökhöz mentünk, majd ahogy az útvonal adódott. TSZ-elnök, iskolaigazgató, kultúr-igazgató, körzeti orvosok, állatorvos, és más prominens személyek. A tereken is megálltunk, muzsikáltunk a falu népének.

Fel tudsz eleveníteni egy konkrét történetet?

– Hauk István mesélt egy vicces sztorit: – Mindenhol megkínálták a zenészeket

egy-egy itallal, hogy jobb legyen a hangulat, a végére már egész jó is lett. Egyik alkalommal, már visszafelé jöttünk, amikor egy ház elé érve az egyik „öregzenész” odasúgta a többieknek: – Gyerekek! Ide udvarolt a Kovács Jancsi, játszunk gyorsan egy számot. Körbe álltunk, de már jött is a Jancsi bácsi. – Mit akartok? Mit akartok? Erre elkezdtek a „Nyisd ki babám az ajtót” kezdetű nótát. – Az anyátok jó.....it! Azonnal hagyjátok abba! – kiabálta. Valaki megszólalt hátulról: – Már jön is a gazda a vasvillával! Sejtettük, hogy nem igaz, de nagy nevetés közepette elszaladtunk.



Mire végigértünk, már nagyon éhesek voltunk. Valakinek eszébe jutott, hogy szombat lévén kenyérsütés van. – Köszöntsük meg a Makk Matyit is! Menjünk! A kapualjba érve rázendítettünk, jött is a Kati néni, sejtette, hogy miről van szó, és már szeletelte is a friss, meleg kenyeret. Megsóztuk, megpaprikáztuk, hát olyan finomat még sosem ettünk!

Milyen volt a felvonulás? – A község apraja-nagyja részt vett rajta, azt mondhatom, hogy szinte kötelező volt. Csoportokba rendeződve óvoda, iskola, intézményi, hivatali dolgozók, TSZ dolgozók, téglagyár, stb. Az elől vonulóknak vitték a transzparenszeket, amin aktuális

politikai szlogenek voltak, politikusok arcképeit, valamint vörös- és nemzeti színű zászlókat. A Tanácsháza környékén volt a gyülekező, majd zeneszóra elindult a menet. A Flórián-szobornál (temetőnél) volt a forduló, majd a Réti-kocsmáig és vissza. Aztán a Művelődési Házban a zenekar eljátszotta a Himnuszt, a



tanácselnök ünnepi köszöntője következett, majd az Általános Iskola énekkara, a népi tánccsoport, és a fúvószenekar műsora.

- *Mi volt a repertoárban?* – Javarészt indulók. Erre is van egy történet: Botz Lajos tanácselnöknek az volt a kérése, hogy aktuális májusi dalokat adjunk elő. Ugyan az énekkarnak volt is ilyen a repertoárjában, de a zenekarnak nem. Volt viszont egy zenedarab, a Meine Königin (Az én királynőm). A találékony sváb zenészek kitalálták, hogy egy kis változtatással jó lesz ez is. Úgy lett bekonferálva, hogy a fúvószenekar előadásában következik a Mai Königin (Május királynő) című zeneszám. Ha fel is tűnt valakinek, legfeljebb jót mosolygott rajta.

A győri csata és a magyar nemesi felkelés "halála" (I. rész)

iffj. KulutácZ Zoltán rovata

1809. június 14-én Győr mellett (pontosabban a kismegyeri pusztában) zajlott le a Napóleoni háborúk egyetlen Magyar Királyság területén zajló ütközete. A magyar nemesi felkelők csapataival megerősített osztrák erők súlyos vereséget szenvedtek a francia császár csapataitól, rákényszerítve I. Ferenc osztrák császárt és magyar királyt, hogy fegyverszüneti tárgyalásokat kezdeményezzen.

1808 elejére az angol birodalom számára létfontosságú volt, hogy megtörjék a francia hegemoniát, hiszen Napóleon 1806-ban elrendelt kontinentális zárlatának következtében a brit kereskedelem 25-50 % közötti esést mutatott be. A kiesett jövedelem részét képesek voltak pótolni a gyarmatokra irányuló kereskedelemmel, de a veszteség még így is szignifikáns volt. A brit kormány Arthur Wellesley-t küldte egy inváziós sereg élén Portugáliába, hogy a helyi erők támogatásával és a spanyol gerillák által keltett káoszt kihasználva frontot nyisson Napóleon hátába. A későbbi Wellington hercege és Waterloo-i

győztes 1808 augusztusában szállt partra és gyors győzelmekkel kezdte visszaszorítani a francia erőket.

Az ibériai félszigeten végbemenő fordulatok hatására a bécsi kabinet is szervezkedni kezdett és 1808 októberében a magyar országgyűlés elé terjesztette a magyar nemesség személyes felkeléséről szóló törvényjavaslatot.

Az insurrekció (illetve insurrectio latinul) az 1222-es Aranybulla óta volt jelen a magyar történelemben, de pontos részleteit az 1741. évi LXIII. Törvénycikk és későbbi kiegészítései szabályozták. A haza védelmében -amennyiben a reguláris erők képtelenek lennének feltartóztatni az ellent-, lehetőség nyílt a perszonális és portális insurrekció meghirdetése. (A kora középkorban ez volt az úgynevezett "véres kard", melyet végighordoztak a vármegyéken). A perszonális insurrekció azt jelentette, hogy a nemesnek jövedelmétől,

rangjától függetlenül katonai szolgálatot kellett ellátnia. A portális inszurrekció értelmében portánként megfelelő számú katonát kellett kiállítani. Mindkét esetben a nemes saját költségén kellett, hogy finanszírozza a csapatok, illetve saját maga felszerelését.

Az inszurrekciót 1797-ben, 1800-ban és 1805-ben is összehívták, de a megjelent erők végül csak alapkiképzésen és hadgyakorlaton vettek részt, majd dolguk végeztével feloszlottak. Ugyanakkor arra jók voltak, hogy kialakítsanak egy mechanizmust, amely alapjául szolgálhatott az 1809-es inszurrekciónak. Az adminisztrációs ügyek intézésére létrehozott Insurrections General Commando tisztában volt azzal, hogy körülbelül 3-4 hónapra van szükség a hadak összegyűjtésére és felfegyverzésére. Az 1809. április 6-i hadüzenet tehát koránt sem érkezett

meglepetéséként. A felkelők összeírása megtörtént és a megyékben már gyülekeztek a csapatok. A nemesi felkelők ereje 20 810 főt számlált, az élükre pedig Gomez de Parientos altábornagy került.

Az osztrák kormány számára a háború meglehetősen gyorsan rosszra fordult, Napóleon már májusban bevonult a kiürített Bécsbe. Az osztrák hadvezetés ekkor úgy látta, hogy az egyetlen esélyt a győzelemre az jelentheti, ha a Károly főherceg alatt álló csehországi főerők egyesülnek a magyarországi csapatokkal. Ez utóbbi száma kb. 40 000 főt tett ki, azonban a számok csalókák. A magyar nemesi felkelők felszerelése elavult, fegyverzete pedig elhanyagolt volt, és hiányzott a valódi katonai tapasztalat. A magyar nemesség a Rákóczi szabadságharc óta nem vett részt személyesen valódi ütközetben.

"Fickándoazzál utolsót, hasam lesz a koporsód!"

E

Ez volt az utolsó két sora annak a versnek, amely az egykori Halászcsernye vendégkönyvében volt olvasható. Településünk hírnevét a határokon túlra is elvitte a Duna partján álló épület, melyet évtizedekig Halászcsernyeként emlegettünk. De mi az ő története valójában?



Ugorjunk vissza az időben kicsit. Az első adatok, amikre rábukkantam az 1800-as évek végére datálhatók, amikor is a volt Puskás ház csendőrként működött. Dunaszekcsőn csendőrség az 1850-es

években alakult. Találtam egy leltárívet az 1882- es évről, valamint egy feljegyzést 1883-ból, ekkor 4 fő csendőre és 1 őrzetője volt a falunknak. A későbbi évtizedekben kocsmaként funkcionált az épület. A Hajó elnevezésű kocsmát 1912 és 1918/20 között Schneider Mátyás bérelte. Az első világháborús regruták jó része itt biztosította magának a bátorítót, azonban fogyasztásukat kifizetni nem akarták, nem tudták.



Megígérték, hogy a harcok végével visszatérnek s rendezik számlájukat, de ez nem történt meg, és Matyi bácsi kénytelen volt visszaadni a bérlest.

1938 és '48 között Sörös János öcsényi lakos bérelte az ingatlant a malommal együtt. Az üzlet eleinte nagyon jól ment, különböző fejlesztéseket terveztek már, de az infláció sajnos gátat szabott a fejlődésnek. 1848. szeptemberében Dunaszekcső Község elöljárósága meghirdette a tulajdonában álló Hajó kocsma bérletét 1949. január 1-től 1951. december 31-ig 30 mázsa búza árának megfelelő összegért. Ezekben az években a Hollós család bérelte, őket Kertészék követték. Mikor a szovjet csapatok áthaladtak településünkön, a kocsma élete is megváltozott. Az 1956-os jegesárkor maradt fenn fénykép, ahol italbolt felirat látható, melyet Zuckeber Gyula és felesége vezetett.



1961-62-ben az ÁFÉSZ megvette az épületet, mivel tervei között szerepelt egy korszerű halászcserda kialakítása. 350 000 Ft-os beruházás után 1963. június 1-jén délután 6 órakor nyitott meg először egy komlói házaspár; Szeremlei László és felesége vezetésében a Dunarév Halászcserda. Fő profilja a halászlé lett, de emellett a la carte étkeztetés is volt. Az átalakítás célja az volt, hogy kihasználja a dunai kompátkelést, valamint az alföldi megyék (Bács-Kiskun megye) idegenforgalmát,

amely főként Harkányt célozta meg. A csárdába látogatókat többek között Gertner János hárfaművész szórakoztatta. Őt gyakran lánya is elkísérte és gyönyörű hangjával egészítette ki apja zenei brilirozását.



1965-ben az árvíz pár hónapos zárásra ítélte az épületet, majd egy gyors rendbetétel után július 24-én újra nyitott Makai László sásdi vendéglátóipari szakember és felesége vezetésével.



Amíg az ár miatt használhatatlan volt az épület, a csárda dolgozói a művelődési házban főztek a munkásoknak.



1967-ben - mint ahogy a Dunántúli Napló is beszámolt róla - ismeretterjesztő zenés-irodalmi estet szerveztek. Emellett rendszeresen jártak le Budapestről híres népdalénekesek, a csárda folyamatosan teltházzal üzemelt. Saját cigányzenekara is volt Krizsák Dezső primás vezetésével.



Makai Lászlót és feleségét Lázár Géza követte, ő lett az új üzletvezetője a Halászcárdának.

A csárda rendszeresen vállalt kitelepüléseket Ébert Jóska bácsi vezetésével a busójárás és egyéb várfesztiválok alkalmával. Ilyenkor szombaton és vasárnapon délelőtt 9 órától este 11-ig várták a rendezvényre érkezőket, hogy megkóstolhassák, milyen is az a híres neves dunaszekesői halászlé és révpalacsinta. Balogh János és Lázár Géza felváltva vezették az üzletet a '80-as években. Az étteremben menüztetés folyt, a téglagyári dolgozóknak kocsin szállították ki az ebédet, a többi munkás pedig a Halászcárdába járt étkezni. A csárda saját népi zenekara egyedül a hétfői napokon tartott szünetet. A híres halászléhez Kalocsáról hozták a külön számukra készített paprikát, és fűzerek tömegével a cseresznye paprikát. A hússal Tóth Pista bácsi, a cukrászsüteményekkel pedig Kresz Györgyék látták el rendszeresen az üzletet, akik a csárdával szemben lévő épületben készítették el a finomabbnál finomabb süteményeket és fagyaltokat. A forgalom folyamatosan növekedett, az ingatlan fejlődött;

1976-ban belső burkolati munkákat hajtottak végre. Hétköznapokon napi 30-40 kg, hétvégéken 160-180 kg hal is elfogyott.

1982-ben A Termelőszövetkezet vette meg teljes berendezéssel és felszereléssel az ÁFÉSZ-től 2 000 000 forintért a Halászcárdát. Főleg üzemi konyhának szánták, és úgy gondolták, ha ez mellett még plusz bevételt is hoz, az sose baj. Valljuk be, nem is gondolták rosszul, és a csárda beváltotta a hozzá fűzött reményeket.



1983-ban a környéken itt volt a legolcsóbb a halászlé, 40 forint 50 fillérért árulták. A kimagasló kereslet miatt folyamatosan egy bárkányi halat tartottak készleten. Hiszen a minőségi ételek alapfeltétele volt, hogy mindig élő hallal dolgoztak a konyhán. 1984. szeptember 30-tól 1985. augusztus 1-ig felújítás alatt állt az épület. Ekkor III. osztályú áron italárúsítást folytattak. A vendégfogadó helyiséget 120 főről 200-ra emelték, az új üzemi szárny főzőkapacitása pedig az átalakításoknak köszönhetően 200-ról 600-ra emelkedett. A 3,2 millió forintos pályázati pénz a fejlesztésekre nem lett elég, a beruházásnak 5 millió forint lett a vége. De szükség is volt a fejlesztésekre, hiszen hétköznapokon közel 360 főre főztek a dolgozók.

1986-ban a reggeliztetés bevezetése

mellett korszerűsítették a mellékhelyiségeket, a konyhai kisegítő helyiségeket, valamint fedett teraszt hoztak létre.

Az állandó jó hangulatról a mohácsi Sárközi Jenő és cigányzenekara gondoskodott.

1988 januárjában a csárda zárva tartott, az egy hónapos szünet alatt a zenekar az NDK-ban járt. Wagner János volt szekcsői lakos a kitelepítés után Németországban, Mosel-ben találta meg számításait. Az ottani termelőszövetkezet a dunaszekcsői mintára létrehozott egy csárdát, ahova a Dunaszekcsői Halászcserda cigányzenekara több évig kijárt januári és februári hónapokban zenélni.

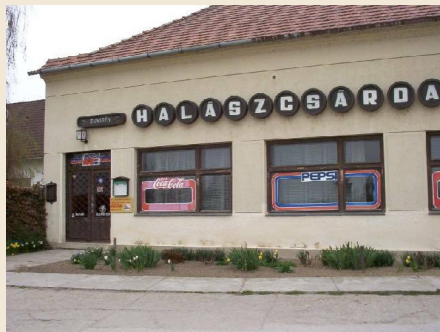
1989-ben a Halászcserda és a Dunaszekcsői Néptáncsoport együtt Salzburga utazott, 1990-ben pedig a csárda dolgozói, a néptáncsoport és a cigány zenekar részt vett a Magyar hetek elnevezésű programsorozaton Zwackauban.



1991-ben egy osztrák-magyar cég a Duna-Rába Kft. vette bérbe a Halászcserdát, ami mind jobban elhíresült, s szeretettette meg magát nem csak a környékeliekkel, de a környező országból idelátogatókkal is. Heti, kétheti rendszerességgel jöttek településünkre osztrák buszok. A pénteken érkező vendégek a

Halászcserdában vacsoráztak, majd a helyi lakosoknál aludtak, hiszen közel 25 ember vállalta az elszállásoltatásukat. Szombaton a turisták egy hajókiránduláson vettek részt, ahol a Bendegúz vitte őket Bajára városnézésre és a piacra. Vasárnapokon Mohács környékét, Villányt, Pécsét ismerhették meg, majd egy utolsó jóízű ebéd után a csárdában visszaszálltak a buszokba, s haza indultak. Ezt az éveken át tartó rendszert a Jugoszláv háború kitörése törte ketté.

1993 áprilisától Farkas (Sobri) József bérelte az ingatlant, aki korábban pincérként dolgozott itt. 2001. november végén adta vissza a bérletet



2002-ben a TSZ meghirdette eladásra a csárdát, de mivel érdemi jelentkező nem akadt rá, ezért úgy döntöttek, hogy átalakítják az épületet, és a munkálatok végeztével újra kinyitják. Az átépítési engedélyt 2003. szeptember 25-én kapták meg, s majdnem két év elteltével 2005. augusztusában jutottak hozzá a használatbavételi engedélyhez.





A csárda augusztus 12-től várta újra a látogatókat Sándor József Benedek üzletvezetésével, akit Pálfi Sándor, majd Takács Gábor követett. Azonban ekkor már nem sikerült visszahozni a régi hangulatot és forgalmat, így 2019 nyarán bezárták az épületet. Közel 4 év elteltével (ahogy az az újság előző, májusi számában olvasható volt), az első nyitásától számított 60. születésnapjára most újra kinyit a Csárda.



U.i.: Ha őszinte akarok lenni, amikor 2 hónappal ezelőtt megszületett a gondolat e cikk kapcsán, eszembe sem jutott, hogy mennyi kutatómunkát fog igényelni. A végére bár nem értem, de most egyszer kész vagyok vele. El kell mondjam; minden pillanatát élveztem.

Megemelem kalapom az emberek segítőkészsége és jóindulata előtt, mert ismerve vagy ismeretlenül, de időt fordítottak rám, és őszintén segíteni próbáltak. Ezúton is szeretném hálámat kifejezni Nekik!!

Kulutáczi Tímea

Recept neked: Frankfurti leves

- Hozzávalók:
- 1 ek sertésszír
 - 2 gerezd fokhagyma
 - 1 közepes fej vöröshagyma
 - 1 db közepes kelkáposzta
 - 4 db burgonya
 - 1 púpozott ek liszt
 - 10 dkg virsli (2 pár)
 - pirospaprika
 - 175 g tejföl
 - só, bors, köménymag

A hagymát apróra vágjuk. A burgonyát megpucoljuk és felkockázzuk, a káposzta leveleit megmossuk és felcsíkozzuk.

A zsírt megolvasztjuk és rádobjuk a hagymát. Kettőt keverünk rajta, nem kell sokáig, nem pörköltet készítünk. Mehet rá a paprika, szintén egy keverésig, majd a kömény, és a krumpli. 1 percig kevergetjük, majd felöntjük 2 liter vízzel.

Belereszeljük a fokhagymát, hozzáadjuk a felcsíkozott káposztát, sózzuk, borsozzuk és fedő alatt főzzük fél órát.

Ha a zöldségek megpuhultak, hozzáadjuk a felkarikázott virslit, és tovább főzzük.

Közben a lisztet elkeverjük a tejjel, és ezzel sűrűsítjük be a levest.

