



Nagyszékelyi Hírmondó

Települési önkormányzati választások
2010. október 3.

Nagyszékely polgármester választás eredménye
Jegyzőkönyvi adatok

Jelölt neve	Jelölő szervezet(ek)	Kapott érvényes szavazat
Balogh Zoltán	Független	66
Szeder Anikó	Független	21
Várkonyi Zoltán	FIDESZ-KDNP	180

Nagyszékely egyéni listás választás eredménye
Jegyzőkönyvi adatok

Jelölt neve	Jelölő szervezet(ek)	Kapott érvényes szavazat	
Bori Tamás Gábor	Független	111	Képviselő
Gazsó János	Független	105	Képviselő
Juhász Zoltán	Független	88	
Lacza Ferenc	Független	68	
Nagy Csaba	Független	98	Képviselő
Papp István	Független	22	
Pere Sándorné	Független	65	
Szeder Anikó	Független	131	Képviselő
Szeder Jenő	Független	72	
Turula Sándorné	Független	84	

Bővebb információ a www.valasztas.hu

Önkormányzati hírek

Köszönöm a belém vetett bizalmat, mindazoknak akik engem választottak és remélem, hogy az elkövetkezendő négy évben elnyerem azok bizalmát is, akik mást szerettek volna. Bár tudom, hogy olyat nem lehet csinálni ami mindenkinek egyformán tetszik, de munkám során a jövőben is a település érdekeit fogom szemem előtt tartani.

Várkonyi Zoltán
polgármester

2010. szeptember 21-i Képviselő-testületi ülésről:

Várkonyi Zoltán, polgármester tájékoztatta a képviselőket az augusztusi testületi ülésen hozott határozatok végrehajtásáról, valamint a két ülés közötti polgármester hatáskörébe tartozó határozatokról és cselekvésekről.

Tájékoztató a Képviselő-testület 2006 és 2010 között végzett tevékenységéről, mely szerint a Testület 51 alkalommal ülésezett, 271 db határozatot hozott és 29 db rendeletet alkotott.

Közérdekű

Dr. Csonka Mária háziorvost bizonytalan ideig Dr. Pataky László helyettesíti Nagyszékelyben minden héten csak szerdán 13 órakor. A gyógyszer kiadása hetente pénteki napokon 10 órától 12 óráig lesz az Önkormányzatnál.

Kívánságkosár

Szekeres Biankának névnapja alkalmából sok boldogságot kíván az egész család.

Erzsi óvónéninek boldog születésnapot, Brigi óvónéninek pedig boldog névnapot kívánnak az Önkormányzat munkatársai.

Lukácsné Hildebrand Erzsikének sok boldog születésnapot kíván Ifj. Szekeres család.



Iskolai hírek

A simontornyai Vak Bottyán ÁMK, amelynek iskolánk is tagintézménye, megnyert egy pályázatot, ami a pedagógusok szakirányú továbbképzését támogatja. A pályázat résztvevőjeként felvételt nyertem a győri tanítóképző levelező tagozatának *digitális médiakommunikáció* szakára. Az itt szerzett ismeretek segítenek eligazodni a média (*kép, film, rádió, Internet*) egyeduralomra törő világában, és képessé tesznek a mondanivalót digitális úton megfogalmazni és eljuttatni gyerekekhez, felnőttekhez egyaránt.

A pályázat feltétele többek közt az is, hogy a továbbképzés kétéves ideje alatt, tanítói tevékenységemet félállásban folytassam tovább. Ezért október elsejétől *Velki Juli* néni oktat *magyart* a 2-4. osztályban, *környezetismeretet* az 1-2-osoknak, és *éneket-zenét* minden évfolyamon.

Kántor István

Nagy örömmel tudatom, hogy az "ELVESZETT" megkerült, és köszönöm a visszaadójának, hogy képes volt felülbírálni és kijavítani egy rosszul meghozott döntését!

*Aki másokat ismer okos.
Aki önmagát ismeri bölcs.
Aki másokat legyőz erős,
aki önmagát legyőzi hős.
(Lao-ce)*



Várkonyiné Horváth Irén

MOZOGNI VÁGYÓKNAK

kosárlabda az iskola
tornatermében
minden szerdán 17 órától



Zsákolj, ha tudsz! ☺

Az Idősek Világnapja alkalmából kapott levelet mindenkinek ajánlom szeretettel

Nagy Sándorné



TOLNA MEGYEI ÖNKORMÁNYZAT

KÖZGYŰLÉSÉNEK ELNÖKE

*Nagyszékelyi Nyugdíjas Klub
Nagy Sándorné klubvezető
7085 Nagyszékely
Petőfi u. 14.*

Tisztelt Elnök Asszony!

Mindnyájunknak vannak idillikus emlékei a nagyszüleinkről, amit egész életünkben magukban hordozunk. A fantasztikus sütemények, lekvárok, horgolt csipkék, a kályhán kipattogó kukorica, vagy az ügyes barkácsoló kezek...de leginkább az a kivételes szeretet és gondoskodás, amivel a családjukat körbevették.

A hatvanon túliaknak még kijutott a viharos évtizedekből. Jobban rászorultak egymás jóindulatára, támogatására és a nélkülözés közepette egyértelműbbé váltak azok az értékek, melyek hiányát ma annyit emlegetjük: a szeretetet, tiszteletet, megbecsülését.

A hatvan – hetven évvel ezelőtti mindennapok lassabban folytak, még volt idő elolvasni egy könyvet. Ma már csak híreket fogyasztunk, azt is inkább tévében. Volt idő az utcán megállva elbeszélgetni. Ma telefonon intézzük a legtöbb beszélgetést. Volt idő közösen körül ülni a vacsoraasztalt. Ma nincs, aki körül ülné. Széttöredezett a világ és benne az értékek.

Az erkölcsileg kiüresedett mindennapok mellett hihetetlen gyorsasággal változott meg körülöttünk a tárgyi világ. Az idősek számára sokszor leküzdhetetlen feladat az új ismeretek megszerzése, és talán kevesebbnek érzik magukat, amiért nem tudják felvenni a fejlődés ütemét. Van azonban a tarsolyukban valami ennél sokkal fontosabb tudás: hatalmas élettapasztalatuk, melyet érdemes tovább örökíteni. Még látják a közösségben rejlő értékeket, megbecsülik társaik tudását, segítik családjuk mindennapjait. Közös kirándulásokat szerveznek és gondot fordítanak arra is, hogy településük hagyományait tovább örökítsék.

Közel húsz éve ünnepeljük október 1-jén az Idősek Világnapját. Ezen alkalomból köszöntöm a Tolna megyében élő időskorúakat! Kívánom, hogy környezetük figyelme, családjuk gondoskodó szeretete segítse Önöket! A tapasztalat érték. Adják tovább utódaiknak tudásukat! Őrizzék és újítsák meg közösségeiket, mutassanak példát a fiatalabb korosztályok számára megbecsülésben, kitartásban, önzetlenségben. Sok erőt, egészséget kívánok mindehhez!

Szekszárd, 2010. szeptember 28.

Tisztelettel:

Dr. Puskás Imre



„Legyőztük a halált...”

Szomorú reggelre virradt Arad városa 1849. október hatodikán. Mire az élet a maga rendje szerint megindult, a tizenhárom bátor férfi holtteste méltatlanul közszemlére kitéve hirdette egy bosszúálló hatalom könyörtelenségét. A sanda cél az elrettentés volt, mi pedig -mert már csak ilyenek vagyunk- mégis a helytállást látjuk és bátorságot merítünk azóta is a vértanúk példájából.

2010. október 6-án este hét órakor fáklyákkal, gyertyákkal gyülekeztünk Keck Dániel lelkipásztor emlékkövénel, hogy a hősök emlékének szenteljünk néhány percet, érzést, gondolatot. Perceket életekért. Nem sok, amit a síroknál leboruló unokák visszaadhatnak... Egy-egy ének vagy vers, ünnepi pillanat, zászló, kopjafa. Semmiségek, de nagy dolgok hirdetői. Annak, hogy „*Nem vagytok halva, ti hősök!*” Éltek bennünk, és mi élünk (emberhez méltóbban) általuk. És már meg is született a nagy tanulság: sohasem hiábavaló semmilyen áldozat. Az emlékkötől a faluközpontba vonulva folytattuk megemlékezésünket: tizenhárom kis mécses lángol egy pózna körül, azon szögre akasztatott koszorú. Hirtelen összetákolt kellékei az iménti gondolatoknak. És a vértanúk üzenete a halál kapujából: „*Nemsokára Isten legmagasabb ítélőszéke elé állok. Életem parányi súly csupán, de tudom, hogy mindig csak Őt szolgáltam.*” (Török Ignác) Megannyi ihletett, megrendítő utolsó szó - mert annak az egynek még akkor is volt joga... És rá kell döbbernünk, hogy már megint mi kaptunk valamit, akik adni akartunk. Újabb erőt, tartást, tanítást.

Ezért kezdeményeztük ez alkalomból egy egyszerű, de méltó kopjafa felállítását emlékhelyül A MAGYAR TÖRTÉNELEM HŐSEINEK azaz magyaroknak és nem magyaroknak, vagy akik az Igazság mellett kiállva lettek magyarrá. Ehhez köszönettel elfogadjuk mindenki adományát, akinek most lehetősége is van, nemcsak kedve hozzájárulni egy szerény, de szép emlékhely kialakításához.

Ünnepünk végén jól eső érzéssel, lélekben egy kicsit ismét megnemesedve köszöntünk el egymástól. Megegyeztünk, hogy október 23-án is körülálljuk a „kopjafát” az ember kiolthatatlan szabadságvágyáról sokadszor újra tanúskodó 56-os forradalom előtt tisztelegve. Erre az alkalmunkra is mindenkit szeretettel hívunk.

Papp István Gergely

Recept

Mint ahogy azt júniusi számunkban ígértük most az egészségnapon kóstolt Mákos – bögrés sütemény receptjét adjuk közre.

Mákos – bögrés sütemény

Hozzávalók:

- egy bögre teljes kiőrlésű búza- vagy rozsliszt,
- egy bögre zabliszt/zabpehely (ez utóbbi esetben egy másik változatát kapjuk a sütinek),
- egy bögre fehér liszt (bármilyen fajta),
- egy- másfél bögre darált mák,
- egy teáskanál szódabikarbóna,
- 3-4 evőkanál méz,
- 20 dkg mazsola vagy más aszaltványok (aprított szilva, alma, barack),
- 0,5 dl olaj vagy 5 dkg vaj (lehet 1 dl olaj vagy 10 dkg vaj),
- egy kávéskanál szegfűszeg, vagy bolti „mézeskalács fűszerkeverék”.

Elkészítés: Összeállítjuk a liszteket, beletesszük a szódabikarbónát, az olaj vagy vaj felét, az aszaltványokat. Ezeket így szárazon jól összedolgozzuk, gyúrjuk. Amikor egyenletes állagú a liszt, ráöntünk kb. fél bögre vizet és a maradék olajat, vagy vaját is hozzáadjuk.

Egy ideig keverjük, ha nehezen keverhető, rakhatunk még bele egy kis vizet, de vigyázni kell, ne legyen nagyon híg. Akkor ideális, ha éppen keverhető, így a tészta szépen feljön majd, nem fogja visszahúzni a víz súlya. Pihentetjük fél órát hűvös helyen, majd tepsibe kaparva, nedves ecsettel vagy tollal elsimítjuk a tetejét. Előmelegített sütőben kezdjük a sütést, majd 10-15 perc után tegyük közepes lángra. Teljes sütési idő 30-40 perc.

Jó étvágyat kívánok!

Hruska Marek

Egészségpercek

Becsüljük meg gyógynövényeinket! - A közönséges dió (Juglans regia)

A közönséges dió Perzsiából és Közép-Ázsiából származik. Gyorsan növvő, hosszú életű fa. A legtöbb kertben, gyümölcsösben, házak udvarán van egy diófa. Gyakran ültetik, utak mellett is számtalan helyen megtalálható. Csonthéjas termése a dió. Juglans rendszertani nevét a "Jovis glans" (Jupiter makkja) elnevezésről kapta. A szép és nemes diófa ábrázolása sok nép kultúrájában megtalálható.

A dió gyógyhatású részei: A dió gyógyhatása szerteágazó. A diófa rendkívül hasznos növényünk. Igen hosszú azoknak a betegségeknek a listája, melyek a diófa termésével vagy egyéb részeivel eredményesen gyógyíthatók.

•**Diólevél:** A levelet csak a fáról szedjük, és a szép egészséges levelet kell gyűjteni a száráról lefosztva. Gyűjtési ideje: június-augusztus.

•**A termés külső zöld héja (diókopács):** A diókopácsot diószüretkor, szeptember táján kell gyűjteni, közvetlenülérés előtt mielőtt megbarnul.

•**Zöld dió:** Szent Iván előtt, tehát június közepén szedett zöld diónak nem csontos a héja

•**A termés kemény fás héja:** tisztításkor különítsük el

•**A dióban a gerezdeket elválasztó belső fás rész:** tisztításkor különítsük el

A dió gyógyító hatásai: A dió legismertebb hatása az, hogy serkenti az emésztő szervek munkáját, így gyomor- és bélhurut kialakulása esetén is alkalmazzák. Használhatunk erre a célra levelet vagy kopácsot tea formájában. Székrekedés és étvágytalanság kezelésénél is hatásos.

Tea: 2 teáskanálnyi levelet 100 ml vízzel leöntünk, amit felfőzünk, és negyed óra állást követően leszűrjük.

A zöld dióból esszencia készíthető, melynek fogyasztása elősegíti a máj, a gyomor és belek normális működését, csökkenti a trombózis képződését.

Dióesszencia: Kb. 20 db négyfelé vágott zöld dióval megtöltünk egy befőttes üveget, leöntjük, 1 liter gabonapálinkával, úgy, hogy 2-3 ujjnyira ellepje. Az üveget jól lezárva meleg helyen tartjuk 2-4 hétig. Szükség szerint egy-egy teáskanállal fogyasztunk belőle.

Külsőleg fürdővízbe keverve használható görvélykór, angolkór, csontszú, csonttritkulás, gennyes körömggyulladás gyógyítására. Aranyér ellen pedig a növényből készített ülőfürdő javallott.

Lemosót készíthetünk a dió leveléből tejkiütés, fejkoszmó, rüh, pattanás, gennyes kiütés, lábizzadás, fehér folyás, fejtetvesség, hajhullás kelések, fekélyek, ekcéma esetén. Erősebb diólevél főzet gyógyítja a fagydaganatot. A pikkelysömörre és a sömörre ugyancsak a diólevél főzetét használják külsőleg. A jó sűrűre főzött tea bedörzsöléssel megöli a mikroszkopikus élősködmöket.

Lemosó fürdő: Teljes fürdőhöz 100g lemosáshoz egy púpozott teáskanál összeaprított levelet teszünk. Koncentrált főzethez dupla mennyiséget használunk.

A pattanások és az ekcéma sok esetben a savas vér következtében jelennek meg, ezért érdemes belsőleg is kezelni a tüneteket. A levélből készült tea vértisztító hatásánál fogva segíthet. A vértisztító tea készülhet diófa kéregből is. A kérget megszáritva, vagy nyersen is használhatjuk.

Teáját öblögetésre is használhatjuk szájpenész, fogínygyulladás, torokgyulladás vagy a gége megbetegedésekor.

Cukorbetegre a dió termésének kemény, tehát fás héjából készült teát fogyaszthatunk, naponta legalább 3-4 csészével, hat héten keresztül.

Az idegesség és az álmatlanság sok mindennek lehet a tünete. Próbálkozzunk meg a levélből készült teával.

A dióból rendkívül sok vitamint és ásványt tartalmaz, valamint hatvan százalékos zsírtartalma van, amiből 56 százalék az esszenciális (telítetlen) zsírtartalom. Ezt figyelembe véve a folyamatos mérsékelt fogyasztás jótékonyan hat a koleszterin csökkenésre, valamint a közönséges zsírokat helyettesítve soványító kúrának is jól beválik. Ebben az esetben természetesen a közönséges zsírok fogyasztását szüneteltetnünk kell, mert mint tudjuk, azok fölfokozzák étvágyunkat. A dióbelet fizikai gyengeség fellépésekor és ettől függetlenül is értékes tápanyagai és magas tápértéke miatt érdemes fogyasztani naponta mérsékelt mennyiségben (egy-két szem). A dióból kalóriatartalma hozzávetőleg a marhahúséval azonos.

Az áztatott aszalt szilva is segít a székrekedésénél, de biztosabb a siker, ha reggelire ehhez adunk naponta néhány gerezd darabolt diót. Maga a dió a hasmenést is mérsékeli.

A koszorúér megbetegedését több ok is kiválthatja, például bizonyítottan az erős dohányzás. A következmény mindenki előtt ismert. Védekezhetünk ellene, ha a dióban a gerezdeket elválasztó belső fás részéből készült teát rendszeresen fogyasztjuk.

Parazitaölő, fégőölő, bolhaűző, sőt fejtetű ellen is használtál régen. Kutya vagy macska fekhelyére ha teszünk egy csomó diólevelet, elűzi a bolhákat. Erős illata állítólag elriasztja a bogarakat.

A dió szerepe hétköznapijainkban:

A festő növények között is jelen van a dió, ugyanis színanyagai még pácolás nélkül is tartósan befogják azt, amit erős főzetével bekenünk, vagy beleáztatunk. Gyapjút, lenvásznat kellemes sötétbarna színűre varázsolhatunk vele, de a természetes kozmetikumok sorában is megállja a helyét, mint hajszínező, hajöblítő.

Egy csésze forró vízhez tegyünk két kanál diólevelet, és hagyjuk állni egy napig. Egy másik csésze forró vízhez tegyünk feketeteát, és szintén hagyjuk állni egy napig. Másnap forraljuk fel ismét, és szűrjük le, keverjük össze és tegyük egy üvegbe. Ha kihűlt, tegyük a hűtőbe. Hajmosás után kissé itassuk fel a hajról a vizet törülközővel, majd korábban a festéshez használt hegyes szájú üvegbe téve ugyanúgy festjük a haj tövét, mint a hajfestéssel. A beáztatott haját öreg törülközőbe csomagoljuk, majd kissé leöblítve, szárítjuk.

Hajöblítéshez egyszerű teát használjunk, amely diólevélből készül, s egy csészéhez egy evőkanál levelet teszünk. A diókopácsot olívaolajban megfőzve jó hajkenőt ad.

A diófa ellenálló, keménysége miatt egyik legértékesebb fa a fafaragók és asztalosok körében. A diókopácsból jó fapác készíthető.

A dióavar erős hatóanyagai és a lomb sűrű árnyéka miatt a diófa alatt sok növény nem él meg, illetve ezért lombját össze szokták gyűjteni. Lebomlási ideje kb. két év, ezért csak olyan komposztba tegyük bele, amit két évig kell érlelnünk. Csírázásgátló hatóanyagai miatt ajánlom olyan növények töve köré vastagon szétteríteni, ahol a gyomlálástól meg akarjuk kímélni magunkat.

A konyhában a dió termését (dióbél) sokféleképpen használják a háziasszonyok: sütemények, kalácsok, tészták elkészítésénél. Zölddió befőtt és likőr is készíthető belőle. A dióbélből sajtolt olajnak jellegzetes aromája van, mely kiválóan alkalmas saláták vagy más ételek ízesítésére. Tárolása fénytől védve, hűvös helyen, légmentesen záródó üvegben történjen.

A likőripar is előszeretettel alkalmazza. Egy francia ajánlás szerint, gyógyhatású **dióbort** úgy készíthetünk, hogy bor-literenként 40 g diólevelet vagy diókopácsot áztassunk ki. Gyógyhatású **diópálinkát** pedig úgy, hogy 50 dg diókopácsot adjunk 1 l pálinkához. Mindkét esetben lezárt állapotban hagyjuk állni 3 hónapig, utána szűrjük le. A diópálinkát ez után felengedhetjük 3 l cukrozott borral. **Diólikőr** készítésekor a dióesszenciába 2-3 szegfűszeget, 1 fahéjat, egy kis darab vaniliát, egy fél narancs héját keverünk. A leszűrt esszenciához cukorszirupot adunk, amit 1/4 liter vízben felfőztünk majd lehűtöttünk.

Jó tudni!

Egyesek nyelvét, száj-nyálkahártyáját viszketést okozva irritálhatja!

Ha kesztyű nélkül szedjük le a dióról a kopácsot, erős színezőanyagai miatt a kezünk sötét barnás színű lesz, ami ugyan nem vált ki allergiát, de nagyon nehezen távolítható el, mosható le. Idővel a lekopás vagy citromos bedörzsölés segíthet.

A juglon-tartalom miatt a növény huzamosabb ideig történő használata nem javasolt.

Összeállította: Bócsó Renáta

Forrás: geocities.com, www.hazipatika.com, gyogynovenyek.blogspot.com, www.terebess.hu, www.naturstar.hu

Programajánló

Búcsú bál

2010. október 30-án, 21 órai kezdettel a Nagyszékely Községi Önkormányzat Búcsú bált szervez a Művelődési Házban, melyre minden szórakozni vágyót szeretettel hívunk és várunk. A hangulatról a jelenlévők és a szüreti felvonulást kísérő M6 – Expressz (volt Jákob – Band) zenekar gondoskodik. Belépőjegy ára 500,-Ft.

Kézműves-kör

A tavalyi nagy érdeklődésre való tekintettel újból elindítjuk a Kézműves-kört.

Az első összejövetel időpontja: 2010. október 15. (péntek) 16 és 19 óra között

Szeretettel várunk kicsiket és nagyokat, lányokat és fiúkat, asszonyokat és férfiakat, néniket és bácsikat minden héten a Művelődési ház nyugdíjas termében. (Ha a terem nem szabad, akkor az összejövetelt Nagy Sándorné szövőműhelyében tartjuk meg. Köszönjük neki a felajánlást!)

A Kör lényege, hogy a jó hangulatú együttlétek alatt megismerhessük egymást, információkat cseréljünk, tanácsokat adjunk egymásnak, kapcsolódási pontokat találjunk a további együttműködésekhez, és mindeközben mindenki alkothat kedvére. (Az alkotás tárgya bármi lehet, csak a készítése ne járjon nagy szemeteléssel.)

A tavalyi tapasztalatok alapján kijelenthetem, hogy nagyon ösztönzőleg hatottak egymásra a tagok. Sok ötletet megosztottunk egymással. Itt készült el a karácsonyi ajándékok nagy része, hogy ne legyen feltűnő otthon a készülődés. A gyerekek sem maradtak otthon, volt hogy a férfiak társasjátékokkal foglalták le őket, amíg a hölgyek kézimunkáztak.

Szeretnénk tehát teret adni minden közösségi tevékenységnek, ami összeegyeztethető a kezek alkotó tevékenységével. Ne legyen hát senki rest, ha van ötlete, jöjjön el, és ossza meg a többiekkel. A szervezők ezzel a programmal szeretnék hozzájárulni a faluközösség erősödéséhez és egyben Nagyszékely fejlődéséhez, ami nem a pénzen múlik, hanem rajtunk, embereken.

Köszönjük az önkormányzatnak, hogy idén is lehetővé tette a terem használatát.

A részletekről érdeklődni a 06-70-429-3843-as számon lehet.

Bócsó Renáta
szervező

Filmajánló

Pár lépés a mennyország

Ebben a hónapban ezt a romantikus filmet szeretném mindenki figyelmébe ajánlani. Beleláthatunk, milyen egy mexikói, tehetős borász család (Aragon) élete közvetlenül a világháború után Amerikában. Igyekeznek hagyományaikat a hétköznapijaikban megélni, de a világ gyors változásnak indul körülöttük. A szigorú apa minden erejével azon van, hogy megvédje családját, gyermekeit a külső negatív hatásoktól, de nem számít a sors furcsa fíntorára egy álmodozó fiatal katona (Paul) személyében. A fiatalember nem rég tért haza a háborúból, és azzal kellett szembesülnie, hogy nem csak ő változott sokat a távolléte alatt, hanem a világ is. Elkezd keresni tehát a helyét, és találkozik az Aragon család gyönyörű lányával, Victoriával. Victoria reszket apja haragjától, mert éppen házasságon kívül fogant gyermekét hordja szíve alatt. Paul vállalja a férj és apa szerepét, aki –miután bemutatták a családnak – rútul elhagyja majd a lányt. Aztán jött a szüret ideje, és minden, ami addig valóságnak tűnt, az varázslattá változik!

Nekem azért tetszett ez a film, mert emberi kapcsolatokról szól, a hagyományok és az újdonságok kapcsán felmerülő kérdésekről és az élet értékeiről.

Bócsó Renáta

Nagyszékelyi Szüreti felvonulás



Hasonlóan a Falunaphoz a 2010. szeptember 25-én megtartott szüreti felvonuláson is kegyes volt hozzánk a jó Isten, mert a felvonulás ideje alatt nem esett az eső. A viseletbe öltözött lányok és fiúk jó hangulatban vonultak végig a falu utcáin, lóháton, lovaskocsin és gyalog. A hangulat kialakulásához a fiatalok jó kedve, a menetet kísérő zenekarok, és a bennünket kínáló házi asszonyok és gazdák finom süteményei és italai járultak hozzá. A kellemes mulatság a központi parkban vacsorával ért véget. Ezúton köszönjük Donáth Jordánának és Fülöp Noéminek a ruhákat, Turula Károlynak és segítőinek a vacsorát, a közönségnek az érdeklődést és a kínálást, a Polgárőrségnek a helyszínbiztosítást, a felvonulóknak pedig a részvételt. Jövőre is számítunk rájuk és bízunk abban, hogy még többen csatlakoznak hozzánk. A felvonulás megszervezéséhez jelentős pénzübeli támogatást is kaptunk, melyet nagy tisztelettel köszönünk Kőszegi Lászlónénak, Kósa Jánosnak, Szabó Csabának és Nádas Jánosnak.

Mireider Betti

Kalendárium Október – Mindenszent Hava – Őszhó

2. Leodegár vagy **Petra**. Az első lombhullató nap.

4. Ferenc. Ez a hét is kiválóan alkalmas az őszi vetésre.

15. Teréz. Szüretkezdő napnak tartják.

16. Gál. A halászat befejező napja: tavakon, folyókon utolsó nagy közös halfogást tartanak. A makkérését e naptól számítjuk.

18. Lukács Kórházak, fürdők védőszentje. A Mecsek-alján a gesztenyeszüret napja, akkor tartják a pécsváradi leányvásárt.

20. Vendel Főleg a Dunántúlon a pásztorok védőszentje. Sok helyen a pásztorünnepet ezen a napon tartják.

21. Orsolya. A káposzta és a kerti veteményes betakarításának a napja.

23. János. A megrövidült nappalt jelzi, hogy sok helyen ekkor gyújtanak lámpát a szobában.

26. Dömötör. Vendel mellett az őszi pásztorünnep napja. Az Alföldön és az ország észak-keleti részében főként a juhászok körében kedvelt a "dömötörözés", a juhászbál.

28. Simon, Júdás Sokfelé télkezdő napnak tartják.

31. Farkas A faültetésre az egyik legkedvezőbb nap.

<http://library.thinkquest.org/03oct/00572/htmls/1.htm>