



A polgármesteri hivatal
és az iskola lapja

Ára 20 Ft.

Remények és várakozások

Köszöntöm a falu minden polgárát a most induló falukrónikán keresztül, mely Erdőkürt önálló ujságja lesz az Általános Iskola és a Polgármesteri Hivatal indítja 1992. januárjától, havonta jelenik meg. Ebből az ujságból értesülhet a lakosság folyamatosan a képviselőtestület döntéseiről, a Polgármesteri Hivatal működése által elért eredményekről, az Általános Iskola, az Óvoda munkájáról, a Sportegyesület tevékenységéről, a faluban történt eseményekről és sok egyéb fontos és érdekes dologról.

Ez az induló ujság is mutatja, hogy Erdőkürt hosszú "csipkerózsika" álmából ébred. Milyen gyönyörű ébredés ez! Elkezdődött 1990. szeptemberében, amikor a falu lakossága bizva saját erejében, felismerve a lehetőségeit, kimondta, hogy önálló település lesz. Polgármestert, képviselőtestületet választott, önálló hivatalt alakított. Ezzel kifejezte, hogy önállóan kívánja saját sorsát megélhetését alakítani. Nehéz rögös út ez, mégis haladni kell rajta tovább, mert egy új, szebb, jobb jövő felé viszi a falut.

Nem szabad a nehézségektől félni, bizni kell a jövőben bármilyen nehéz is országunk jelenlegi gazdasági helyzete. Ha az elkezdett uton a lakosság teljes összefogásával haladunk tovább biztos, hogy meglesz az eredménye, fejlődni fog közösségünk, és mindannyian együtt örülhetünk a sikereknek.

Kérem a lakosságot; aki kíváncsi falunk sorsának alakulására kísérje figyelemmel lapunk közleményeit: önmaga számára is meríthet hasznos és hasznosítható információkat.

A falu egészének összefogására számítok. Végetül kívánok a falu minden lakójának erőt, egészséget, békét.

Szervánszky Józsefné
polgármester

ERDŐKÜRT 1991.

1991. évben Polgármesteri Hivatalunk 11 millió 760 ezer forintos költségvetésből gazdálkodott.

Sajnos községünket igen elhanyagolt állapotban vettük át, így nagyon sok a tennivaló. Az elmúlt 15-20 év elmaradását egy év alatt nem lehet pótolni.

Itt egyben kérem a falu lakosságának a megértését és türelmét.

E tájékoztatóban nem akarom részletesen ismertetni községünk pénzügyi helyzetének alakulását, ugyanis ezt a várhatóan február 1-én /szombaton/ este 18 órakor tartandó falugyűlésen részletesen megteszem.

Röviden csak annyit tudatok a lakossággal, hogy az 1991-ben el-
írányzott költségvetésünket maradéktalanul teljesítettük.

A költségvetésen kívüli néhány eredményről nagyvonalakban itt tájékoztatást nyújtok:

- Egy évi Hivatalozás után végre sikerült Erdőkürt községben Unbibáján kívüli hátrányos helyzetű településsé nyilvánítani, mellyel egyidőben hivatalunk számlájára utalt a Pénzügyminisztérium 1 millió 200 ezer forintot. Ezt az összeget, mivel cél támogatási pályázat útján nyertük el az általános iskola tetőfelújítására, tatarozására, és a Művelődési Ház felújítására használhatjuk. Ezen munkákat az évben végeztetjük el.
 - A Közművelődési Alaphoz pályázatot nyújtottam be, kidolgoztam a "Hátrányos helyzetű települések optimális kulturális modelljét" melyre 120 ezer forintot utalt a Művelődési Minisztérium egyszámú lánkra. Ez is kötött pénzeszköz, csak meghatározott célra használható, így a Művelődési Házba vásároltunk színes TV-t, videót, egyéb berendezéseket és eszközöket, valamint idősek klubját sikerült beindítani. Ezen összeg felhasználásáról a számlák fényképsola-
tainak elküldésével el kell számolni a Minisztériumban.
 - Ugyancsak pályázat útján nyert Fudai József pedagógus a Népfőiskolától 40 ezer forintot, mely csak a népfőiskolai mozgalom keretén belül használható fel.
 - Pályázat útján hivatalunk szintén nyert játszótér építésre 60 ezer forintot, a játszóeszközöket megvásároltuk tavasszal elkészíthetjük a játszótérrel.
 - Az Általános Iskola igazgatója Boda Károly jó gazdálkodása folytán saját költségvetéséből fényképsolát vásárolt, melyet az Általános iskola és a Polgármesteri Hivatal közösen fog használni. De a lakosság részére is végzünk szükség esetén fényképsolát Unkkultúgi íron.
 - A látványosabb feladatok elvégzését a lakosság árkálta /Tetőt ut, Réte ut stb./ erről részletesebben majd a falugyűlésen számolok be.
- Ismételtlen kérem a lakosságot, hogy minél többen vegyenek részt a falugyűlésen, ismerjék meg a falu 1991. évi gazdálkodását részleteiben és az 1992. évi várható anyagi gazdasági helyzetet. Kritikáikkal, hozzászólásaikkal, vitáikkal élénkítsék a falugyűlés eredményességét, ugyanis a nyitott képviselőtestületi üléseken sajnos a lakosság elég kis számban vett részt, és nagyon sok olyan döntést kellett meghozni a testületnek, amiről lakossági vélemény nem hallottunk.

Ezerécsky Józsefné
polgármester

Polgármesteri Hivatalunk köszönetet mond az Általános Iskola pedagógusainak, hogy az ujság megjelenhet - külön köszönet illeti Vadovics tanár Urat, amiért az ujság szerkesztését vállalta.

1991. december 3-án 18 fő közösségünkben megalakította a Faluvédő-szépítő- és Fejlesztő Egyesületet, melynek cégbejegyzése folyamatban van.

1991. december 5-én az Általános Iskola a Művelődési Házban télapó-ünnepséget rendezett, ahol az iskolás gyermekek színvonalas műsort adtak.

December hónapban a Polgármesteri Hivatal a Képviselőtestület döntése alapján nyugdíjasaink részére 1000-1000 Ft önkormányzati segélyt, és néhány nagycsaládos részére gyámügyi segélyt utalt.

December 15-én nyugdíjas találkozót tartottunk a Művelődési Házban, ahol a polgármester köszöntötte a falu nyugdíjasait, majd az Általános iskolások műsorral szórakoztatták az időseket, utána uzsonnával vendégeltük meg nyugdíjasainkat.

December 19-én nemzetközi népfőiskolai találkozó volt közösségünkben a Művelődési Házban, ahol Jakob Horn Ur a német Népfőiskola budapesti kirendeltségének vezetője volt a díszvendégünk és mintegy 15 ország képviseltette magát a rendezvényen. A polgármester ismertette a falu általános helyzetét. Jakob Horn Ur elismeréssel szölt az átalakuló község és a népfőiskolai mozgalom addigi működéséről.

A polgármester által a Jászok élet alapítványhoz benyújtott pályázat, az alapítvány 20.000.-Ft támogatást nyújt az Általános iskolás gyermekek meglátásához. /Jelöltek/ Az Összeg átadására január 28-én kerül sor az Általános Iskolában, melyet Simándi József édesapjával az alapítvány tiszteletbeli elnöke ad át.

Gazdaképzést indított hivatalunk a Népfőiskolával közösen. A tanfolyam 6 hónapos, a gödöllői Agrártudományi Egyetem tanárai tartják az előadásokat. A megyei AGRÁRSZÖVETSÉG már december hónapban támogatást nyújtott a gazdaképzéshez, /20.000.-Ft/. A tanfolyam további költségeire Hivatalunk pályázatot nyújtott be az Országos Népfőiskola-i alapítványhoz. /Ez a képzési forma Magyarországon közösségünkben indult ki, ezt az egyedi kezdeményezést a Földművelésügyi Minisztérium is támogatja/.

Vendégünk lesz!



Simándy József

operaénekes



Az Erdőkürti alapfoku gazdaképző tanfolyam
tanterve és időbeosztása



Tanfolyam kezdete: 1992. január 8. 18^h

befejezése: 1992. május 20.

Tanfolyam időigénye: heti 4 óra

tantermi foglalkozás 80 óra

gyakorlati foglalkozás 20 óra

<u>Tantárgy felosztás:</u>	Növénytermesztési ismeretek	20 óra
	Állattenyésztési, állategészség- ügyi ismeretek	26 óra
	Műszaki ismeretek	4 óra
	Kertészeti ismeretek	14 óra
	Közgazdasági ismeretek	8 óra
	Biogazdálkodás	4 óra
	Növényvédelmi ismeretek	
	Bemutató és vásár	4 óra
		80 óra

Tanfolyam időbeosztása:

1992. január (8) 18 ^h	Agrometeorológia, talajtan, tápanyag- gazdálkodás	4
	Az állati test felépítése, működése	
január 15. 18 ^h	Talajművelés és öntözés	4
	Takarmányozási alapismeretek	
január 22. 18 ^h	Gabonafélék termesztése	4
	Takarmányok csoportosítása	
	Keveréktakarmányok és takarmánykie- gészítők	
január 29. 18 ^h	Kukorica és silókukorica	4
	Vetőmagkukorica termesztés	
	Szarvasmarhatenyésztés - fajták, tenyésztés, szaporítás, növendéknevelés, hizlalás	



Nyemecz
Betűterv: Fános vml.o.

B e k ö s z ö n t ő

Szeretettel köszöntünk minden kedves olvasót!

Nagy összefogással beindítjuk a KÜRTÖLŐT.

Célunk, hogy tájékoztassuk a falu lakóit, mi történik az önkormányzatban és az iskolában. Jól tudjuk, hogy "szájhagyomány" útján hamar terjedtek eddig is a hírek, ezek azonban nem mindig hitelesek. Az üzlet falán lévő hirdető-szekrényben elhelyezett értesítéseket pedig vagy elolvastuk, vagy nem, vagy csak elkésett háttérrel. Szándékunk szerint havonta jelennénk meg. Igyekezni fogunk közérdekűnek lenni, erről a különböző "rovatok" gondoskodnak.

Az iskola részéről természetesen a gyerekek lesznek az "újságírók". Riportokat készítenek.

Lesz rejtvény, vicc-rovat.

Sportjelentés, és minden, ami őket érdekelheti.

Szeretnénk olvasói oldalt is megjelentetni, amely a lakosság közérdekű híreit tartalmazná.

Módot adunk hirdetésre, /kinek mi-je van eladó, vagy mit szeretne venni/ sőt reklámra is.

"Mesél a múlt" címmel idős embereket szólaltatunk meg, akik biztosan szívesen mesélnéka régi életéről, a falu multjáról.

Induljunk hát, tele lelkesedéssel, bizalommal!

Reméljük megnyeri tetszésüket vállalkozásunk és támogatóink lesznek!

A Szerkesztőség.

6.0 R E J T V É N Y

"Döntened kell győzz vagy reázkess,
Üllő légy vagy kalapács."

Egy híres német költő verséből idéztünk.

Nevét megkapod a vízszintes 1. sorban. Folytatása a nyíl irányában.



Vízszintes:

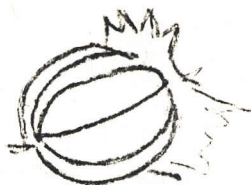
9. Afrikai patás állat.
10. Dal angolul.
11. Adós betűi keverve.
12. Orosz folyó.
13. Mexikói város.
15. Kifacsart gyümölcs.
16. Elnetsz.
18. Boxmeccsen szól.
21. Korszó is van ilyen.
23. Szlovákiai folyó.
24. Cseh sörfajta.
26. Zenei hang ékezetnélkül.
27. Kotta része.
28. Fém.
29. Jézus születése előtti időszak.
30. Nem igazi.
32. Kémszervezet az USA-ban.
33. Afrikai ország.
34. Kilométer.

Függőleges:

1. Nemzetközi mértékegység.
2. Egy határozófajta.
3. Rendszeres pénzsegély.
5. Szibériai város.
6. A wolfrám és a kén vegyjele.
7. Azonos betűk.
8. Élénk egynemű betűi.
14. Ipari alkohol betűi keverve.
17. Spanyol költő nevének betűi keverve. /Lope de.../
19. Orosz Vilmos.
20. Egy rigófajtánk.
22. Olajban sütött rágcsálnivaló. /Angol szó/
24. Kikötő idegen nyelven.
25. Becézett fiú név visszafelé.
30. A fa koronáját alkotja.
31. Igavonó állat.



Hudovics fánós



Miacime a mesének?



Egy szőlős

Nebeská výška, slukom rozpálená,
 jak stepná tráva hořela.
 it rýchlik letel krajom. Do plameňa
 slnečnic som sa díval v jasnóm popoludní
 a moja duša veselá
 preskakala ťa v tanci očarenia,
 kraj révy, kukurice a studní.

Kto píše?



A rakodópart alsó kövén ültem,
néztem, hogy úszik el a dinnyehéj.
Alig hallottam, sorsomba merültem,
hogy fecseg a felszín, hallgat a mély.
Mintha szivemből folyt volna tova,
Zavaros, bölcs, és nagy volt a Duna.

Ki a költő? Mi a vers címe?



Moravcsik Norbert I.o

Kedvenc szórakozásom

Szabadidő



szüleimtől.

gyűjtemény
től kaptam
zót.



gyűjtemény



kisautót.

szüleitől



Nikem
nem
volt
még
ezért

mindenki
nek ezt
ajándékoz-
tam.



Ezt kaptam
karácsonyra

Bányó Lajos
I.o

OLDAL



Mi a neve a falunak?



Ki a festő és mi a
kép címe?

10.0.

Ha a szelvényeket,
össze gyűjti és ér végen
egy lapra felragasztva
beküldi az újsághoz
Nyerhet!

NYERHET

SZELVÉN

HIRDETÉS

Ön is igénybe veheti!
Szívesen állunk rendelkezésére
(Természetesen fizetés ellenében)

Keresse fel az erdőkürti vegyesboltot
ahol sok mindent megtalál.

Diszkont árainkkal rugalmas nyitva-
tartásunkkal állunk vásárlóközön-
ségünk rendelkezésére.

NYITVATARTÁS: de. 6-11 du 13-16 h-ig

Várjuk kedves vásárlóink
egyedi megrendeléseit is melyet
két héten belül beszerzünk s igény
esetén házhoz szállítunk

Köszönjük figyelmüket

JÓ VÁSÁRLÁST !

Számpor Pál

Lányok - asszonyok



Fortélyok, praktikák a háztartásban

Száraz zsemlet vagy kiflit fel-frissíthetünk, ha hideg vízbe mártjuk, és forró sütőben pár percig sütjük.

A megmaradt leveshúsból húspástétomot készíthetünk.

Maradék leveszöldséget franciasaláta készítésére használhatjuk fel.

A pecsenyészírral kitűnő rántott leves készül.

A citromhéjat csak gyengén reszeljük, különben keserű lesz.

A maradék tojásfehérjének igen sok felhasználási lehetősége van, például gyümölcshabokhoz, felfújtakhoz, habcsókhoz.

Nem ég oda a tej, ha a lábast előbb vízzel kiöblítjük, vagy a régi lábast vékonyan bezsírozuk.

Az újbургonyát hámozás előtt sós vízbe tegyük, így héja könnyen lejön.

Maradék sült és főtt húsokat rakott tészták, hússaláták elkészítésére használhatjuk fel.

Kenyeret, kalácsot csak kihűlve vágunk fel, vagy ha szükséges, melegített késsel.

Lisztet, morzsát, darát legjobb zsákban, vászonzacskóban tartani, így nem molyosodik meg.

Nyáron a tejet egy csipetnyi szóda-bikarbónával forraljuk fel, így nem savanyodik meg hamar.



EGY GYAKORLÓ HÁZIASSZONY RECEPTJEI

A sokoldalú káposzta

Elérkezett a káposzta évadja. Az édes fehér káposztától kezdve a savanyú káposztán, vörös káposztán át a kelkáposztáig, a kelbimbóig és a kínai kelig a káposztafélék elkészítésének számos változata van.

Gazdag rakott káposzta

Egy kiló savanyú káposztát kevés vízzel, egy fej vékony karikára szeletelt vöröshagymával, egy gerezd fokhagymával, babérlevéllel félpuhára főzünk. Hús deka füstölt szalonnát vékony szeletekre vágunk, s egy tűzálló tál aljára terítjük. A nem teljesen kihűlt káposztát összekeverjük 25 deka sózott, borsozott, fűszerezett darált hússal, 10 deka vékonyra szeletelt főzőkolbásszal, s e massa felét vastagon a szalonnára terítjük. Rámorzsolunk egy vízben áztatott, kinyomkodott zsemlet. Két deci tejfölt kevés liszttel, egy tojással, kissé megsóva, simára keverünk, s ennek felét ráöntjük a zsemle-re. Utána a káposztás-húsos masszát a másik felét is a tálba helyezzük, elsimítjuk, ráöntjük a lisztes-tojásos tejfől másik felét, és forró sütőben kb. fél óráig sütjük. (Kb. 140 Ft.)

Lucskos káposzta

Félkilónyi sertésoldalt a csontok mentén darabokra vágunk, és annyi sós vízben tesszük fel főni, amennyi éppen ellepi. Amikor már félig puha, beleteszünk egy kiló vékony laskára vágott fehér káposztát, egy csomó kaprot — ha van, csombort is —, majd lefedve, lassú tűzön puhára pároljuk. Két evőkanál olajjal, liszttel rántást készítünk, s ezzel besűrítjük a lucskos káposztát, majd jól összeforraljuk. Tálalás előtt a kaprot és a csombort kiemeljük belőle. Tejfölözve tálaljuk. (Kb. 100 Ft.)

Káposztás lángos

Egy deci langyos tejben egy kiskanál cukrot, másfél deka élesztőt és egy-két kanál lisztet elkeverünk. Közben félkilónyi főtt burgonyát megtisztítunk, még melegen áttörünk, megsózzuk és elkeverünk kb. fél kiló liszttel. A közben megkelt kovászt beleöntjük, meg még annyi tejet hozzá, hogy félkemény tésztát kapjunk. Ezt jól kidolgozzuk, azután liszttel meghintve langyos helyen megkelesztjük. A tésztából olajos kézzel tojásnyi darabokat tépünk, még néhány percig kelni hagyjuk, azután a kis cipókat kerek lap-pá formáljuk és forró olajban mindkét oldalát kisütjük. Ez a lángos alaptésztája. A káposztás lángoshoz ebbe a tésztába néhány evőkanál enyhén pirított káposztát keverünk, és sóval, törött borssal ízesítjük. Miután kiszaggattuk, kelni hagyjuk, és kisütjük. A töltelék lehet darált sonka is. (Kb. 30 Ft.)

H. Orosz Mária



HUMOR

Még idősezerő

HOLNAP LESZ A NAGY NAP



— A biztonság kedvéért hoztam néhány kézigránátot is!

KELEHED

BIZARR



— Ha fej, én szúrlak le téged, ha irás, te szúrsz le engem.

KELEHED

A kiscsiga kérleli a mamáját.

— Hadd szaladjak át az úttesten!

— Most nem lehet, mert két óra múlva jön az autóbusz.

*

Mit gondol, doktor úr, lehetek én rövidlátó létemre jó futballista?

— Hát futballista nehezen. De bíró biztosan...



„Bezpečnostné opatrenie – pre prípad požiaru...”

Medzi Škótni:

— Čo si kúpil manželke na Vianoce?

— Nuž, veľ'mi chcela naušnice, tak som jej dal tieto Vianoce prepichnúť uši.

Kedves olvasó!

Ez a lap még csak próbálkozás,
segítséznék önök is, hogy

falunk minden jelentős
eseményét megörökíthessük

szívesen veszünk régi
fényképeket, régi történeteket
visszaemlékezéseket.

Várjuk segítségüket!

szerkesztőség