



MARKOTABÖDÖGEI ÚJSÁG

2012. ÁPRILIS

III. ÉVFOLYAM 2. SZÁM

ANYÁK NAPJÁRA



Árvai János: Köszöntő

Ki szívünknek a legdrágább,
Aki értünk annyit fárad,
Hogy köszöntsük a legszebben
Kedves jó édesanyánkat?

Akinek egy mosolyától,
Elszáll minden gond és bánat,
S aki mindig mosolyog ránk,
Akármilyen csüggedt, fáradt.

Ki álmatlan éjszakákon
Szakadt ruhánk megfoltozza,
Értünk fárad éjjel-nappal,
Gyermeke a legfőbb gondja.

Ki mindenét odaadja
Ha kell, még az életét is,
És mi sokszor hálátlanok
Vagyunk vele szemben mégis.

Gyűjtsünk össze nagy csokorba
Illatos virágot százat,
S szívünk minden melegével
Kössük egybe bokrétánkat.

Így nyújtsuk át hálatalten
A legjobbnak, legdrágábbnak,
Anyák napján így köszöntsük
Az egyetlen, jó anyánkat.

KÖZÉRDEKŰ HÍREK RÖVIDEN

Közfoglalkoztatás

Önkormányzatunk 2012. április 15-től június 30-ig 1 fő 6 órás közfoglalkoztatottat alkalmaz a Munkaügyi Központ támogatásával. Fenti időszakban Hima Istvánné közterület-fenntartóként tevékenykedik.

Védőnő

Markotabödöge, Rábcakapi, Cakóháza és Tárnokréti községekben 2012. április 1-től kezdődően Horváthné Egyházi Veronika látja el a védőnői feladatokat.

Tuják ültetése

Folytatódik a tavaly elkezdett, közterületeink tujával való beültetése. Ezt jövő héttől Bödögén kezdjük, a falicitán befolyt összegből vásároltunk 100 db örökzöldet.

Postaládák

A Posta felhívja a lakosság figyelmét, hogy a postaládákkal kapcsolatos türelmi idő 2012. május 31-én lejár. Akinek e dátum után nincs bármilyen postaládája, amelybe küldeményeket tud behelyezni a postás, akkor azokat kézbesíthetetlen küldeményként visszaküldi a feladóknak.

Óvoda működése

A markotabödögei képviselőtestület döntése értelmében a továbbiakban is változatlanul működik településünkön az óvoda. Annak ellenére döntöttek így, hogy még nem lehet tudni, milyen támogatásokat kap az önkormányzat jövőre, illetve milyen összegeket vonnak el tőle. Ösztől már 14 kisgyerek lesz óvodánkban.

Felhívás!

Akinek van felesleges örökzöld növénye vagy virága, virághagymája, melyet közterületeinkre kiültethetnénk, örömmel vennénk felajánlásukat.

Eladó bontott cserép

Eladó kb. 700 db tetőcserép 25,- Ft-os darabáron, melyet a bödögei temető ravatalozójának tetőfelújításakor lett leszedve. A részletekről, vásárlás menetéről érdeklődni Horváth Sándor polgármester úrnál lehet személyesen vagy telefonon (06-70/459-4149).

Rongálások

A bödögei buszmegállónál található, tavaly, fiatalok által megrongált hirdetőtáblát helyrehoztuk. Mostanában újra többször láthatók a céltalanul bolyongó felsős általános iskolás gyerekek a faluban, akik—jobb szórakozásuk nem lévén—unalmukban mások tulajdonát rongálják meg. Kérjük a szülőket, hogy fokozottabban figyeljenek rájuk az esetleges nagyobb problémák elkerülése végett.



Parkoló kialakítása a Kultúrháznál

Kultúrházunk előtt—önerőből—kialakításra került egy parkoló, melyen az autók az épülettel szemben parkolhatnak. Az árokba ún. beton talpascsoveket fektettünk és azt murvával temettük be, így megoldottuk a vízelvezetést is. A közeljövőben a homlokfal betonráccsal való kirakására kerül sor, amit beültetünk évelő növényekkel.



Polgármesteri hivatal épületén nyílászáró és ereszcatorna cseréje

A LEADER pályázat során elnyert—utófinanszírozott—támogatásból sor került a Polgármesteri hivatal nyílászáróinak és ereszcatornájának cseréjére. Ezáltal nemcsak esztétikai, hanem energiatakarékosági szempontból is nagy előrelépés.



Nyertes LEADER pályázat

Az „Együtt Markotabödögéért” Egyesület nevében pályázatot nyújtottunk be a XIV. Uborkaparti megrendezésére. Minap kaptuk kézhez a támogatásról szóló határozatot, melyben az igényelt támogatási összeget 100%-ban jóváhagyták, ez pontosan 1.551.686,- Ft. Ennek segítségével szeretnénk—a tavalyihoz hasonló színvonalas—rendezvényt lebonyolítani. A LEADER-pályázatok utófinanszírozottak, tehát az önkormányzatnak kell megelőlegezni az összeget a célok megvalósításához. Ezek után van lehetőségünk kifizetési kérelmet benyújtani, és annak elbírálása, illetve rendben találása után kerül csak sor a támogatási összeg kiutalására. Ezt a sikeres pályázatot is körjegyzőségünk ügyintézői készítették.

Idősellátás Markotabödögén

A településen 2009. 03. 01-től a kónyi Szociális és Gyermekjóléti Alapszolgáltatási Központ szakmai irányításával működik a házi segítségnyújtás és az étkeztetés. Jelenleg 2 főállású gondozónő látja el ezt a feladatot Markotabödögén, 15 fő idős gondozását végzik. Az étkeztetésben részesülő száma 14 fő.

Házi segítségnyújtás: A házi segítségnyújtás olyan gondozási forma, mely a jogosult önálló életvitelének fenntartását, szükségleteinek megfelelően lakásán, lakóköznyezetében biztosítja. Házi segítségnyújtás keretében kell gondoskodni azokról a személyekről, akik otthonukban önmaguk ellátására nem képesek és róluk nem gondoskodnak.

A gondozónő feladatai: bevásárlás, meleg étel biztosítása és házhoz szállítása, szükség esetén etetés, orvoshoz kísérés, orvos házhoz hívása, gyógyszer adagolása és kiváltása, lelki gondozás, higiénés szükségletek kielégítése, lakás rendben tartása, tüzelő bekészítése és begyújtás. A szolgáltatást igénybe vevők térítési díjat fizetnek, ennek összege jelenleg: 250,- Ft/óra. (A térítési díjak 2012. május 1-től változnak!)

Étkeztetés: Az étkeztetés keretében azoknak a szociálisan rászorulóknak biztosítunk napi egyszeri meleg étkezést, akik az önmaguk, illetve eltartottaik részére tartósan vagy átmeneti jelleggel nem képesek biztosítani. Étkeztetésben részesülnek azok az igénylők és az általuk eltartottak is, akik koruk vagy egészségi állapotuk miatt nem képesek más módon a meleg ebédéről gondoskodni. A szolgáltatást igénybe vevők térítési díjat fizetnek, ez jelenleg 460,- Ft/adag. (A térítési díjak 2012. május 1-től változnak!)

Érdeklődni a gondozónőktől, személyesen vagy telefonon a következő címen lehet: **Szociális és Gyermekjóléti Alapszolgáltatási Központ** 9144 Kóny, Soproni u. 2/A., tel./fax: 96/280-648.

Markotabödöge önkormányzatának a 2011. évre vonatkozóan még az alábbi többletköltséget kell megfizetnie e társulás felé: szociális étkeztetés: 11.150,- Ft, házi segítségnyújtás: 102.825,- Ft, lakosságáramnyos többletköltség: 64.443,- Ft, összesen: 178.418,- Ft.



Március 15-i ünnepség

Markotabödögen már évek óta nem emlékeztünk meg egyik legjelentősebb nemzeti ünnepünkről. Idén március 15-én, csütörtökön 17 órakor a Kultúrházban idéztük fel ünnepségünkön az 1848/49-es szabadságharc és forradalom eseményeit. Az ünnepségen Horváth Sándor polgármester köszöntőjét követően a markotabödögei általános iskolások szavaltak. Majd a kónyi általános iskola 6. osztályos diákjai adtak meghatározó műsort. Végül, de nem utolsósorban a helyi „Őszirózsa” Nyugdíjas Klub tagjai énekeltek verbunkos nótákat. Ezúton köszönjük a fellépők és felkészítőik áldozatos munkáját és önzetlen segítségét.



Szomorúan konstatáljuk, hogy ünnepségeinken a falu lakosságának elenyésző százaléka vesz részt - és szinte mindig ugyanaz a néhány ember -, pedig a markotabödögei kis gyerekeink, óvodások és iskolások, illetve felkészítőik egyaránt lelkesen, a szabadidejükben készülnek arra, hogy a helyi közösségük előtt szerepeljenek. Jelen ünnepségen is a közönség 80%-át a fellépők tették ki.

Bízunk abban, hogy a jövőben ez változni fog.

ANYAKÖNYVI HÍREK

Elhunyt:



Tóth Gyula

(Sport u. 15.)

élt 89 évet

*Őszinte
résztvétünk!*

Házasságot kötöttek:



Adler Tamás—Pál Katalin

Markotabödöge,
2012. március 3.

Gratulálunk!

25 éves a nyugdíjas klub

Idén ünnepli a markotabödögei „Őszirózsa” Nyugdíjas Klub megalakulásának 25 éves évfordulóját. További jó egészséget és kitartást kívánunk nekik!

Hősök napja

Hősök napja: 2012. május 27-én (vasárnap) 8.30 órakor szentmise, utána szavalat és koszorúzás lesz az I. és II. világháborúban elesettek emléktábláinál. Beszédet mond: Horváth Sándor polgármester.

Köszönet az ismeretlen jóttevőnek

Hálás szívvel köszönjük annak a markotabödögei lakosnak az önzetlen pénzbeli segítségét, mely által meg tudjuk vásárolni a már régóta áhított összecukható tusolószéket és annak tartozékait, lányom, Páder Regina részére, amely nagyban megkönnyíti majd a tisztálkodását, és ezáltal az egész család életét. *(Mivel ez a kedves segítő nem kívánja felfedni kilétét, személyesen nem, hanem a helyi újság hasábjain tudjuk megköszönni nagylelkűségét.)*

Páder Attiláné Hajnalka és Regina

Pünkösöd



*A pünkösöd jó - de meg nem érti titkát
a szív, amelyben még az Úr nem él;
Itt a tavasz, - bimbófejük kinyitják
a kis virágok, zöldül a levél.
Mit ér, ha a természet újra éled,
a föld örül, madárka énekel,
de a szívünkben még az égi Lélek
élet tavaszát nem költötte fel?*

*Ha szívünket a Lélek át nem hatja,
hervadt virág csak minden ünnepünk,
Hiába volt a szent karácsony napja,
a húsvét fénye föllángolt - s letűnt.
Az Úr csak egyszer járt itt lenn a földön,
értünk csak egyszer halt kereszthalált,
De kell, hogy pünkösöd újra s újra jöjjön,
mert életet csak Isten Lelke ad.*



Májusfa állítás

A májusfát csoportba szerveződve állították a legények a lányoknak, akiknek ez nagy megtiszteltetés volt. Magas, sudár fák voltak erre alkalmasak, melyeket a kerítés-oszlophoz rögzítettek éjjel vagy kora hajnalban. Általában színes szalagokkal, étellel-itallal is díszítették. Általában az udvarló legény vezetésével állították a fát, de egyes területeken a legények a rokonlányoknak is állították fát. Gyakran a közösségeknek is volt egy közös fája, aminek a kidöntését ünnepély, és táncmulatság kísérte. Ez a szokás falvakban még napjainkban is komolyan jelen van. A májusfát vagy májusi gallyat világosig őrizni kellett. A két háború között divatba jött a szerenád, az éjjelizene május elsején. Amelyik lánynak már volt udvarlója, az május 1-jén kapott májusfát. Leggyakrabban nyárfa volt, de állítottak vadkörte, orgonát, vadpiszkét is. A fákra színes papírszalagokat akasztottak. Ezután szerenádokat adtak, amit a lánynak fogadni illett egy szál gyufa meggyújtásával. A szerenádokat követően a lány kiment és borral kínálta a legényeket.

Zúgó Józsefné: Májusfa

Májusfa áll a ház udvarán,
Nyílegyenes, mint a sudár.
Az ágait piros, sárga, rózsaszín
Papírokkal szépen feldíszítették,
S a színes szalagokat zászlóként
Lengeti a friss tavaszi szél.

Május első hajnalán állították
A legények a májusfát.
Közülük egynek a kedvese,
Itt lakik a háznál.
Ő ezalatt a szobában
Aludta az igazak álmát.

Azaz, hogy dehogyis aludta,
Titokban látott Ő mindent.
Azt is tudja, hogy közülük,
Melyikért ver hevesebben a szíve.
Orgona illatú májusok, első szerelem,
Melyet, míg élünk, feledni nem lehet.



Tavaszi finomságok



Marhahús vajmártásos spárgával

Hozzávalók 2 főre:
25 dkg fehér zsenge spárga,
1,5 dl fehérbor, 3 dl hús-
leves lé, 1,5 dl sűrű tejszín,

1 tk kukoricakeményítő, só, fél citrom leve, őrölt szerecsendió, 10 dkg vaj

Továbbá:

fejenként maximum 15 dkg főtt hús (a legfinomabb szűzpecsenyéből készítve, ebből erőlevest főzünk, ez a hús nagyon omlós, puha lesz), valamint köretnek petrezselymes burgonya.

A spárgákat meghámozzuk, a végüket eltávolítjuk, kb. 4 cm hosszú darabokra vágjuk, és sós, citromos vízben megfőzzük.

Közben a bort és a húslevest felére forraljuk (redukáljuk).

Amikor beforrt, egy kézi habverő segítségével keverjük bele a tejszínnel kikevert keményítőt, a citromot, és ízlés szerint sózzuk, szerecsendióval ízesítjük.

A mártásban forgassuk bele a megfőtt spárga darabokat. A mártás frissen a legfinomabb, így érdemes közvetlenül a tálalás előtt elkészíteni.



Sütés nélküli eper- joghurtos desszert

Hozzávalók 12 szelethez:
30 g szintelen zselatin, 25 dkg
eper, 5 dl tejszínes joghurt,
3 ek citromlé, 6 ek cukor,
5 dl tejszín, 1 zacskó vaníliás

cukor, 1 csomag habfixáló, folpack

Elkészítése:

1. A zselatint hideg vízbe áztatjuk. Közben az epret megmossuk, néhány szép szemet félreteszünk a díszítéshez, a többit kicsumázzuk és felkockázzuk.

2. A joghurtot a citromlével meg a cukorral ízesítjük, majd a zselatint alacsony hőfokon feloldjuk, elkeverjük 2 evőkanál joghurtkrémbe, majd cseppenként a maradék joghurtkrémbe vegyítjük, és kb. 20 percre a hűtőszekrénybe állítjuk.

3. A tejszín kemény habbá verjük a habfixálóval, és közben beleszórjuk a vaníliás cukrot is. A tejszínhabba forgatjuk az eperdarabokat.

4. Egy özgerincformát kiöblítünk hideg vízzel. Folpackkal kibéleljük, belesimítjuk a krém felét, rátesszük a tejszínhab kb. kétharmadát, erre jöhet a krém másik fele, majd a maradék tejszínhab. Kidíszítjük a félretett eperrel, és kb. 1 órára visszatevük a hűtőszekrénybe.