

szívott, az önálló gazdálkodás és háztartásvezetés gyakorlati ismereteivel volt magyarázható. Ma a házasulandók életkora mindkét nemnél jelentősen kitolódott, ami a tanulásal a túlzott függetlenségre törekvéssel és karrierépítéssel magyarázható.

Régen meglepő volt az özvegyek új családalapításának magas aránya is, amely 1758-1805 között Sződön az összes házasság közel 30 százalékát jelentette. Még a múlt században is 20 százalék volt a második és a későbbi menyegzők részesedése az összes házasságok számában, de ezen (polgári) újraházasodásoknak több mint felét már az elváltak, nem pedig az özvegyek kötötték.

Még a 20. század közepén is olyan nagy volt a pa-

raszti nincstelenség, hogy esküvői fényképre nem mindenkinek tellett. Az ilyen rendhagyó, templom előtti fotózások kivételével általában az esküvőt követő héten mentek át az ifjú házások a felsőgödi fényképészhez elkészíttetni a jeles eseményt megörökítő, később rámbába foglalt szobadísz. A fénykép helye az üveg alá helyezett menyasszonyi gyöngyös bokréta mellett, a tisztaszobában volt.

A képen fehér ruhában 17 menyasszony látható, viszont az anyakönyvben húsz asszonynév szerepel. Az ellentmondás abban kereshető: vélhetően voltak köztük olyanok, akik már jól láthatóan várandósok voltak és nekik nem volt illendő az ártatlanság fehér színében a házasság szentségéhez járulni.

A bemutatott kép jobb szélén a rezesbanda két tagja látható. A kép készítésekor a templom homlokzatán a ma már a Nemzeti Galériában megcsodálható eredeti apostolszobrok álltak. A kép bal oldalán villanyvezeték húzódik, amelyről a villanyáram elsőként 1932-ben a templomba és 1933-ban a községházára került bevezetésre. A képen lévők közül a legidősebb vőlegény 1900 júliusában született, azaz 25 éves, a legidősebb menyasszony 28 éves, míg a legfiatalabb vőlegény 18, a menyasszony – 1909-as születésüként – csak 16 éves volt a nagy napon. Czinege Lajos és Hertel Katalin, Lajos és István nevű fiai mindketten megnősültek e napon. Mészáros János és Volentics Erzsébet gyermekei közül

is kettő, Anna és Mihály is megházasodott. Utcaneveket hiába is keresnénk ekkor a településen, még nem találunk, mivel a házak egymás után lettek számozva. Az anyakönyvbe az adatokat, az akkori anyakönyvvezető – egyben községi főjegyző –, Szirmák László jegyezte be. Az utólagos bejegyzésekből megtudható, hogy Volentics András (szül: 1903) 1936-ban áttért a baptista vallásra, felesége Karaba Rozália (szül: 1905) nevét, pedig helyesen Garaba-ként kellett volna írni.

Ismerjük meg a névsort, kik láthatók a képen, amelyet Horváth Anna retusálása tett bemutatásra alkalmas állapotúvá. Köszönet érte!

Volentics Gyula

Az 1925. november 7-én Sződön házassult 20 házaspár adatai

PÁROK	VŐLEGÉNY		MENYASSZONY	
	NEVE (SZÜLETÉSI IDEJE)	SZÜLEI	NEVE (SZÜLETÉSI IDEJE)	SZÜLEI
1.	Zelinka Ferenc (1903.07.12.)	Zelinka István, Vancsok Katalin	Kemenczei Teréz (1904.07.22.)	Kemenczei András, Kollár Mária
2.	Veisz József (1904.02.06.)	Veisz Tamás, Rozenberger Erzsébet	Papp Rozália (1902.04.22.)	Papp István, Mészáros Verona
3.	Serfőző Mihály (1904.08.19.)	Serfőző József, Mikó Anna	Dinka Anna (1906.05.09.)	Dinka Mihály, Dinka Rozália
4.	Erdélyi Mihály (1906.08.02.)	Erdélyi János, Volentics Rozália	Volentics Rozália (1906.07.19.)	Volentics Péter, Helembai Rozália
5.	Mészáros Mihály (1904.09.01.)	Mészáros János, Volentics Erzsébet	Papp Erzsébet (1907.10.15.)	Papp István, Mészáros Erzsébet
6.	Czinege Lajos (1902.09.21.)	Czinege Lajos, Hertel Katalin	Erdélyi Erzsébet (1902.08.10.)	Erdélyi József, Juhász Mária
7.	Czinege István (1904.11.12.)	Czinege Lajos, Hertel Katalin	Oravecz Verona (1907.03.01.)	Oravecz Mihály, Horváth Mária
8.	Zachar Mihály (1902.09.15.)	Zachar János, Tulinszki Erzsébet	Kiss Anna (1905.10.25.)	Kiss István, Volentics Rozália
9.	Sztuska István (1906.07.25.)	Sztuska János, Dinka Rozália	Czinege Mária (1907.06.27.)	Czinege Mihály, Geleta Zsuzsánna
10.	Volentics András (1903.01.15.)	Volentics József, Erdélyi Erzsébet	Karaba Rozália (1905.10.06.)	Karaba János, Papp Juliánna
11.	Kemenczei Ferenc (1902.09.21.)	Kemenczei Mihály, Dinka Anna	Hertel Erzsébet (1897.07.20.)	Hertel József, Cserven Katalin
12.	Tomecskó József (1904.04.20.)	Tomecskó Mihály, Dinka Anna	Serfőző Erzsébet (1907.11.08.)	Serfőző István, Dinka Erzsébet
13.	Juhász István (1900.11.16.)	Juhász János, Gyetvai Katalin	Tomecskó Verona (1907.04.28.)	Tomecskó Mihály, Dinka Anna
14.	Papp Mihály (1907.06.01.)	Papp István, Dinka Rozália	Mészáros Anna (1909.01.18.)	Mészáros János, Volentics Erzsébet
15.	Dinka István (1900.07.22.)	Dinka Mihály, Czinege Erzsébet	Oravecz Erzsébet (1901.02.02.)	Oravecz István, Mikó Erzsébet
16.	Papp Márton (1906.01.31.)	Papp József, Fazekas Mária	Dinka Anna (1903.10.15.)	Dinka Károly, Oravecz Anna
17.	Dinka János (1905.08.06.)	Dinka Gábor, Erdélyi Rozália	Barankó Rozália (1905.08.19.)	Barankó András, Czinege Rozália
18.	Cseszár János (1904.03.17.)	Cseszár János, Floch Rozália	Dinka Rozália (1908.04.19.)	Dinka István, Mészáros Rozália
19.	Volentics István (1903.11.28.)	Volentics István, Czinege Rozália	Cseszár Rozália (1905.08.15.)	Cseszár János, Floch Rozália
20.	Dinka István (1906.01.26.)	Dinka István, Kemenczei Rozália	Turányik Mária (1902.01.30.)	Turányik András, Zemen Mária

A Wattay család, akik betelepítették Sződöt

Ósi törzsfői család. A honfoglalás előtt a Kárpát medencében élt – a fehérhorvátok (lengyelek) és a németek által – venger (vangar) néven nevezett nép egyik törzsét Vata-Bata (Báta)-Pata és rokon nemzetseégeit (Tata, Káta, Máta, Sata, stb.) vezette, melynek területe Kelet-Dunántúltól Debrecenig terjedt.¹ A második vérszerződéssel csatlakoztak Árpád népéhez (Anonymus „kunjai”). A besenyőkkel történt szövetségekötésnél Szatmár besenyői betelepültek a Kárpát medencébe, ugyanekkor az egyik Vata(Bata) egy besenyő törzs vezetője lett.²

A 907. évi Pozsonyi csata után a Vata törzs részei Nyugat-Dunántúlra települtek (Bélvata, Vajaszvata stb.).³ A családnak ez az ága adta a pozsonyi várnagyokat, továbbá részt vettek a nyugati hadjáratokban is.⁴ Ósei az Eszterházy, Illésházy stb. családoknak. A család békési ága biztosította az Árpád-házi királyok uralmának folyamatosságát azzal, hogy a pogány Vata (Vatha)

kiverte a németek híveit Magyarországról, valamint megbüntette az erőszakot alkalmazó egyházi vezetőket, és átadta a hatalmat I. András királynak. Fia Janus, a Csolt nemzetség őse, utódai közül többen püspökök lettek.⁵

A családnak a Borsod megyei Vattáról származó „felsővattai” előnevű tagjai négy ágra oszthatók:

- vági ág: az 1400-as évek végén házasodott be a Sopron vármegyei Vághy családba I. Ferenc (Kapuvár, Léka, Velike, Sztrisznyák várkapitánya), fia Lőrinc (Csesznek várkapitánya), unokája II. Ferenc költő, festő (Veszprém, Székesfehérvár, Csesznek várkapitánya). Utódai leányágon a Kisfaludy, Hagymássy stb. családok;⁶
- szili ág: az 1600-as évek elején Lukács a Pozsony vármegyei Detrekő várkapitánya, majd a család Sopron vármegyében szerez birtokot, leszármazottai ma is ott élnek;⁷

• borsod-gömör-abaúji ág: Eger eleste után északra húzódnak, részt vesznek a török elleni harcokban Eger, Boldogkőváralja, Szendrő, Putnok védelmében, a leszármazottak ma is ott élnek;⁸

• pest-nógrádi ág: 1607-ben az evangélikus I. Gáspár birtokrészt vesz Pilinyben. I. Pál 1641-ben Nógrád vármegyei esküdt, 1668-ban esküdt, majd 1681-től alispán Pest-Pilis-Solt vármegyében. II. Pál 1668-ban Heves megyei esküdt, majd Pest-Pilis-Solt vármegyei szolgabíró. I. János 1671-ben Pest-Pilis-Solt vármegyei szolgabíró, majd 1676-tól esküdt. Török fogságba esik, de kiszabadulása után katonáival részt vesz Vác, Pest, Buda felszabadításában. 1704-ben a Nógrád vármegyei kuruc nemesi felkelők kapitánya, majd Pest-Pilis-Solt vármegye első kuruc alispánja, 1711-ben Ajnácskő várkapitánya. 1686 és 1723 között a legaktívabb bete-

lepítője Nógrád és Pest-Pilis-Solt (Sződ, Csomád, Rátót, Kiskörös, Solymár stb.) vármegyéknek. István a telepítések végrehajtásában társa I. Jánosnak. II. Borbála a sziráki kastély építtetője. A család többnyire Füleken, Besztercebányán, Pilinyben és Szécsényben lakott.⁹

A család Vattáról származó tagjaiból vált ki a vattai Batta és a vattai Perbált család is.

A család tagjai különbözőképpen írták nevüket: Vataj, Vathay, Vataj, Vattay, Vathay, Vattaj, Vattaj, Wataj, Wathay, Wattay, Watthay, Wattaaj, Wattaj.

Utódai leányágon a Teleki, Szemere, Fáy, Kubinyi, Bárczay, Prónay, Görgey, Vay stb. családok.

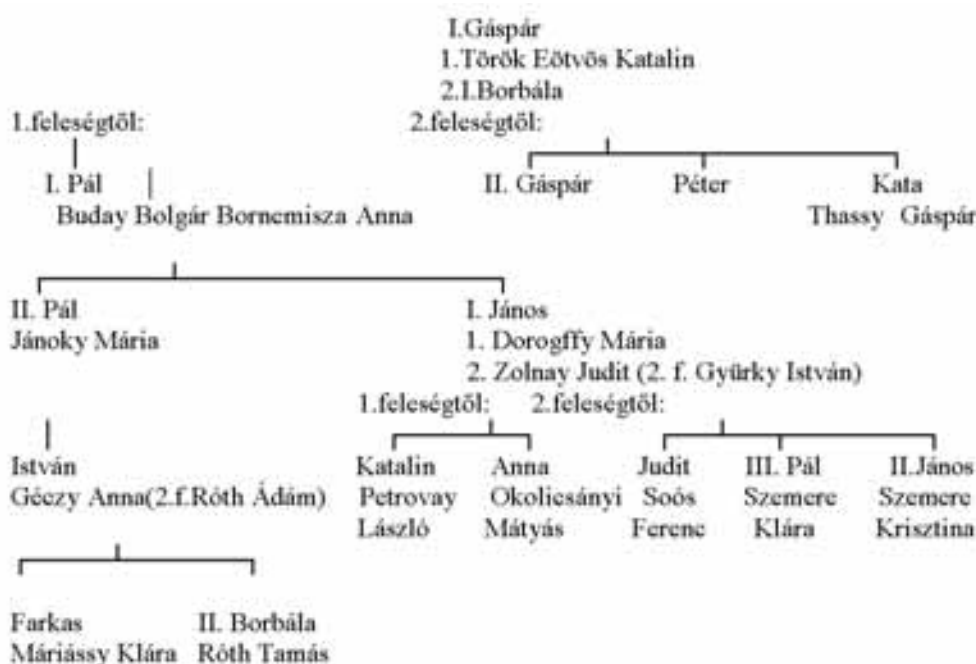
Eddigi kutatásaim során az utolsó adat Sződ betelepítésére vonatkozóan, hogy a betelepítő-levél meglétéről 1930-ban a családnak írásban beszámol Wattay Gyula, a pomázi családi levéltár kezelője.

Báttonyi Pál

1. A Vata, Bata, Pata nevek azonosak, egymással felcserélték az oklevelekben, település neveken, családnevekben hasonlóan, mint Bihar=Vihar, vagy Bay=Vay. A törzs települései Debrecenig körbeölelik az Alföldet: Kolozspata, Vattaháza, Vatasomlyó, Batta, Patapoklos, Dunapataj, Vattacsanak, Százhalombatta, Bataháza, Gyöngyöspata, Vatta. (Tőlük kelet-északkeletre az Ugg, Ung, Ugozca törzs, délkeletre az székelyek települtek.)

2. Dr. Padányi Viktor: Dentu-Magyarica. Veszprém. 1989. 440.

3. Osztrák (és szlovák) történészek, régészek szerint 907 előtt nem települtek magyarok a Kárpát-medence nyugati részébe. Elhangzott az „Árpád emlékezete” tudományos konferencián Langó Péter előadásában 2007. XI. 13-án.



4. Győr-Sopron-Moson Megyei Levéltár, Sopron. DF 202887. Vathai Mihály 1452. IV. 21. pozsonyi várnagy.
5. Révai Nagy Lexikona. XIX. Bp. 1926. 96. Vári püspök Vata 1186-89.
6. Wathay Ferenc énekes könyve. II. Bp. 1976. 137-139.
7. Borovszky Samu: Magyarország vármegyéi és városai. Bihar vármegye és Nagyvárad. [é.n.] 650.
8. Mihályfalusi Forgon Mihály Gömör-Kishont vármegye nemes családai. Rimaszombat. 1907. 686-687.
9. Magyar Országos Levéltár P 1744 Wattay család.

A kiskőrösi városházán állított emléktábla a Wattayak által a Felvidékről 1718-ban történt telepítés emlékére. >>



Tíz éve írtuk

Az 1998 őszén megtartott önkormányzati választásokon több évtized után ismét egy helyi lakos, Fábián József lett a település első embere. A megválasztott képviselő-testület tagjaiként Bujtás Attila, Czimmer Mihály (megválasztását

követően visszalépett), dr. Jakus Anikó, dr. Jenitsek Tibor, Garaba Ferenc, Hertel László, Kalauz István, Klimász Jánosné, Mészáros Lászlóné, Puskás Szilveszter, Serfőző János és Volentics Ferenc kerültek megválasztásra. A Sződiek Híradója felelős szerkesztője Hertel László alpolgármester lett.



Rejtvény

Nyári rejtvényünk helyes megfejtése a következő volt: „Bizony, bizony mondom néktek, aki én bennem hisz, örök élete van annak”.

A helyes megfejtők közül a Kommunikációs és Sport Bizottság két tagja Mikes Istvánné – Sződ, Váci Mihály út 31. szám alatt lakó – tisztelt olva-

sónkat sorsolta ki. Könyvnyereményét, melyet a feladvány készítője, Nagy Bertalanné ajánlott fel, a polgármesteri hivatal titkárságán, ügyfélfogadási időben veheti át.

Őszi számunk feladványát november végéig várjuk a polgármesteri hivatalba (Dózsa Gy. u. 216.), vagy elektronikusan a volentics@vnet.hu e-mail címre.

(a rejtvényt ld. a 28. oldalon)

Piac tér

Még pár szó a piacról...

Valahogy címem, telefonszámom kimaradt előző cikkemből, noha ezekre vártam volna a véleményeket; az ötleteket, mi mindenről is beszéljünk itt a Híradó hasábjain; no, meg a jó kis recepteket.

Gyorsan ide is írom: 388-411, József A. u. 34.

Azért így se maradtam visszajelzés nélkül, a híradó – nevezzük ez esetben száj-híradónak – remekül működött: utcán, fodrásznál, Vácra utazván a buszon, a falunapon, sőt, még a váci piacon is, ahol kedvenc szomszédasszonyommal bóklásztunk. Rég nem látott ismerősként örömmel üdvözölt egy árut, s odalépett hozzá. Udvariasan hátra maradtam – beszéljessenek csak nyugodtan – csakhogy az asszony egyre engem fürkészett mosolyogva, míg végül rákérdezett: Izabella? Kiderült, egyik barátnóm írta le neki külsőmet, akivel – miről másról – a lehetséges piacról beszélgettek. No, mi is ezzel folytattuk. Túl azon, hogy örülne, ha itthon adhatná el csekélyke termésfölöslegét (minden fillér számít!), sződligetiek véleményét tolmácsolta: jelenleg a gödi piacra járnak, de az nagyon drága, szívesen váltanának át egy közelebbi olcsóbbra.

Bevallom, mikor az ötlet megszületett bennem, titokban ebben reménykedtem, meg abban, hogy a nevelékieket is jobban be lehetne kapcsolni a falu vérkeringésébe. Barátnóm közbeszólt, hallott ő ellenvéleményt is: az idősek nem akarnak piacot, nincs már erejük kivinni termésüket. Nem is kell! Törzsvevőik továbbra is megvinnék a portájuk elé kirakott árut, de a piacon azt is megtalálnák, amit náluk nem.

Ellenérv még – s úgy tudom, ez a képviselő-testületben is felvetődött – hogy a falu kereskedői sem rajonganának az ötletért, féltvén forgalmukat. Csakhogy a délelőtti buszok most is a váci piacra tartókkal vannak tele, egy heti – reményeim szerint szombati – piac nem, vagy alig csökkentené mindennapi bevételüket.

Vidéken élni – ellentétben a városiak vélekedésével – drága. Örülünk ugyan, hogy szaporodik a kis boltok száma, igazi árverseny azonban nincs, nem is lehet, hisz a kiskereskedők nem részesülnek azokból az árkedvezményekből, amelyeket a nagy áruházláncok ki tudnak vinni maguknak, árjuk csekély része származik közvetlenül a termelőktől, így alacsony árréssel is drágák maradnak. Gyümölcs kínálatuk egysíkú, a romlékonyabb meggy, cseresznye, sárgabarack, magyar szilva meg sem jelenik, vagy csak elvétve, főzélék növények alig-alig kaphatók. Szükség van tehát a piacra – minimális veszteséget okozva a kereskedőknek, több hasznot nyújtva az őstermelőknek, nagyobb választékot, jobb áron az itt élőknek.

A választékon érdemes már most elgondolkodni. Akinek nagyobb kertje van, mit termelne szívesen, ami most nem jellemző a falura: padlizsánt?, a munkaigényes spárgát?, karfiolt?, brokkolit?, kelbimbót?, kínai kelt? - micsoda vacsorasaláták készíthetők belőle! – ki kell találni magunkat, meg a piacunkat!

No, de főzzünk is!

Jaj, de szívesen közreadnám a Hunyadiak, meg a Szita Táncegyüttes gyümölcsös-citromos sültjeinek, s egy kedves úr – bocsásson meg, hogy nem jut eszembe a neve – szír reggelijének receptjét! Mi lenne, ha elküldenék nekem?

(folytatás a 29. oldalon)

(a 27. oldal folytatása)

(Az erdélyi szilvapálinkáét és az áfonyapálinkáét nem kérem, mert attól tartok, a falura szabadtánám a fináncokat!)

Mivel most – remélem csak címem híján – nem kaptam recepteket, kénytelen leszek én traktálni Önöket, benneteket. (Írásban persze könnyű: nem drága, és kéznél van az alapanyag!)

Receptsarok

Nem tudom, ki hogy van veled, de én, ha nagyon munkaigényes ételsort választok, mire elkészülök mindennel, semmi másra nem vágyom, mint végre egy karosszékbe roskadni, és pokolba kívánom a legkedvesebb vendéget is. (Ismerős?) Ezért ma olyan ételeket ajánlok, amelyeket gyors, egyszerű elkészítési módjuk igazi vendéglátóvá tesz, de persze családunk is örömmel veszi, ha jókedvűen, mosolyogva, jót találunk eléjük.

Kezdjük egy fenséges fűszeres kacsalevesssel! Szükséges hozzá 1-2 kacsafarhát, 1, 1,5 kg kacsaszárnyt, bősséggel sárga- és fehérrépa, kis fej hagyma, gerezd fokhagyma, 2-3 dl tejföl, fél citrom leve, só (naná!), és fűszerek: lestyán vagy tárkony; citromfű; bors vagy borsikafű (itt: sibrik), sáfrány vagy sáfrányos szeklice helyett (piszok drága!) kurkuma, 2-3 szem összetört szegfűszeg.

A kacsahátat lebőrözöm, apróra vágva kisütöm, a tepertőt félreteszem. A zsíron fehéredésig kevergetem a húsdarabokat, majd a karikára vágott zöldséggel kicsit tovább pirítom. Megszórom egy evőkanálnyi lestyánnal, vagy tárkonnyal, ugyanennyi citromfűvel (kiskertekben terem, de gyógynövényboltokban, s talán a gyógyszertárban is kapható), kevés borssal, vagy a

gyomorkímélőbb borsikafűvel, beledobom a tört szegfűszegget, vízzel feleresztem, jöhet a vöröshagyma és a fokhagyma; félidőben sózom, kávéskanálnyi cukrot is teszek bele, habját nem szedem le, mert elforrja. Amikor a hús megpuhult, tejfölös habarással jól kiforralom, s ha egy kicsit hűlt, a citromlevet is beleöntöm. Levesbetétként apró tojásos galuska illik hozzá, kistányéron a tepertőt is feltálalom, lehet a levesbe szórní belőle. Bár zsíros húsból készült, mégis meglepően könnyű, üdítő leves, tartalmaz is, így – ha nem vendéglátóknak szánjuk – akár egy édes tészta is elegendő utána.

S ha mégis? Ajánlom a borban sült csirkét, 10 perc alatt összedobható, aztán már csak néha bekukkantunk a sütőbe, hátha kíván még egy kis bort!

A tepsi alját vékony szalonnaszeletekkel rakom ki, erre rakom az előzőleg beszózott, majd leöblített csirkedarabokat, borsozom – borsikafűvezem, majd füstölt szalonnaszeletekkel betakarom. Kb. 1,5 dl fele bor fele víz keveréket lötytyintek alá, s irány a sütő. (A bor lehet fehér is, vörös is, csak édes ne legyen!) 180°-on kb. ¾ óra alatt megpuhul, ekkor egy-egy evőkanál tejfölt teszünk minden szelet tetejére, és nagy lángon készre sütjük. Illik hozzá a párolt rizs és krumplipüré is, de én borban párolt alma, körte szeletekkel tálalom. (Kevés margarinon átsütöm a gyümölcsöt, s kevés borral puhára párolom.) Legutóbb azonban majd' káposztafaj nagyságú almákat kaptam. Egyszerűen csak megmostam, s a hús előtt a sütőben megsütöttem, és amikor a hús is kész lett, a forró sütőben átmelegítettem. Egy-egy hatalmas sült alma volt a körte. Óriási siker volt, visszahozta a gyerekkor elfeledett ízeit, s még csak pucolgatni, szeletelgetni se kellett.

De bő egy óra alatt különleges zöldséges ragut is készíthetünk, rizságyra fogjuk tálalni. Még itt vannak körülöttünk a hozzávalók.

Kevés olajon (még jobb, ha olívaolajon) ½ kg kockára vágott csirkemellet, vagy csirke apróhúst fehéredésig pirítunk, enyhén megsózzuk, majd fedő alatt pároljuk, míg 2-3 nagy vastag répát megtisztítunk, vastag karikára vagy kockára vágunk, és kb. 10 percig ezzel pároljuk tovább. 20-25 dkg gombát tisztítunk, s most a gombaszeletekkel jön újabb 10 perc. Használhatunk konzerv gombát is, levét tegyük félre, ha a zöldségek nem eresztenek elég levet, víz helyett ebből öntünk egy kicsit alá. Most 2-3 vastag húsú paprikát kockázunk fel (legjobb a kaliforniai vagy a pritamin – lánykori nevén pradicson paprika), ezzel ismét 10 percig párolunk, végül egy közepes cukkínit héjastól kockára vágunk, s puhulásig pároljuk, majd szójaszósszal meglocsolva jól összeforgatjuk a ragut. Ekkor kóstolunk, mivel a szója sós, ezért takarékosan bántunk a sóval, most – ha szükséges – szójjával vagy sóval utána ízesítjük. A párolgatás közben jut időnk a rizs elkészítéséhez is, akár ezt is megbolondíthatjuk indiai fűszerkeverékkel (a sózásnál vigyázzunk, mert a nálunk kaphatóak erősen sózottak), vagy a könnyebben hozzáférhető kurkumával, őrölt korianderrel.

Koronázzuk meg a vendéglátó ételeket egy könnyű gyümölcsös pitével, ebből is van egy egyszerű és gyors receptem, kezdők is bátran belevághatnak (sütésben magam is az vagyok), ráadásul előző nap is elkészíthetjük.

Kell hozzá 3 tojás sárgája és fehérje, 2 pohár kefir, 2 kefires pohár cukor, 1 kefires pohár őrölt dió vagy dejtó, ½ kefires pohár olaj, 3 kefires pohár liszt, amit egy sütőporral elke-

verünk, 1 vaníliás cukor, 1 tábla Katica keserű csokoládé. A tojások sárgáját habosra keverem a cukorral, vaníliás cukorral, de – ne mondják el senkinek –, itt egy kicsit csalok, lassan hozzá adagolom a kefir is, így sokkal könnyebb kikeverni, s egyébként is az következik, majd az olajat csurgatom bele közben kevergetve a tésztát, azután a diót vagy dejtót, végül a sütőporos lisztet. Most jön a horror: Katicát apró darabokra tördelve a lágy masszába keverjük, s beleforgatjuk a keményre vert tojásfehérjét is. Lehetőleg magas falú kizsírozott, lisztetett tepsibe öntjük, tetejét sűrűn kirakjuk idénygyümölcs-csel, megszózzuk a maradék dió és kristálycukor keverékével, s 170-180°-os sütőben 30 perc alatt szép barnára sütjük. (Tapasztalat: Az eredeti recept sárgabarackot ír, valóban ez a legfinomabb; nagyon jó a meggyes, cseresznyés – itt a tészta kevertem a gyümölcsöt; a szilvás nagyon finom, de nekem eláztatta a tésztát egy kicsit; kitűnő választás egy őszibarack-konzerv, a felezett őszibarackokat jól lecsurgatva, és vastag cikkekre vágva; almával, körtével még nem próbáltam.)

És most itt vagyok bajban. Megint szószátyár vagyok, de hát annyi a mondanivalóm!

Ígértem fűszersarkot is, a ma említett fűszerek felhasználásáról is sokat tudnék írni, ráadásul ezek gyógynövények is. Ígértem idő- és pénz takarékos sarkot is, ami az időt illeti részben ma teljesítettem belőle valamit, de a maradékokból is remek ételeket lehet varázsolni. Ráadásul már az előző cikkemből is kimaradt két kedvencem, a jó zöldséges magyaros májgaluska leves, és a vejem által legényfogónak elreztelt palacsinta.

Mit tehetnék mást, megint a Szerkesztő Úr kegyeire bízom magam.

Írjam? Igen? Remek! Sietek!

(folytatás a 30. oldalon)

(a 29. oldal folytatása)

Füstölt szalonna zsírján megpirítom a karikára vágott répát, fehérrépát, a szokásosra vágott karalábét, zellert, zöldbabot, káposztát, karfiolt, kelkáposztát, gombát (ha valami hiányzik, nem baj!), tegyük bele zöldborsót bőven, ez fontos, ízesítsük egy kis doboz paradicsompürével, keverjük el kevés liszttel, piros paprikával, engedjük fel vízzel, dobjunk bele egy jó marék apróra vágott vöröshagymát, sózzuk, borsozzuk, s ha minden megpuhult, szaggassunk bele sok-sok apró májgaluskát.

Végül szórjuk bele a füstölt szalonna tepertőjét is. Tartalmas leves, elég utána valami édes tészta, szilvás- vagy túrógombóc (az utóbbi is nagyszerű gyümölcessel töltve is), derelye,

fánk, vagy a már említett legényfogó palacsinta.

Így készül: Túrós palacsintákat készítek (én a túróba mazsolát, vaníliát, tejfölt, citromlevet, reszelt citromhéjat, no és persze cukrot teszek), a feltekeret palacsintákat margarinnal kikent magas jénai tálba sorjázom, majd sűrű vanília krémmel leöntöm. (A forró vaníliás tejbe beleeresztem a cukorral kikevert, kevés liszttel sűrített, hideg tejjel feleresztett tojássárgákat, összefőzöm, majd a félig kihűlt krémbe beleforgatom a tojások keményrevert habját is.) A krémes palacsintát sütőben szép rózsaszínre sütöm.

Lányos anyukák figyelem: mint vejem mondta, ez a palacsinta tényleg legényfogó!

Nem maradt más hátra, mint a búcsú.

Előző cikkemben azt írtam, beszéljünk – itt a Híradó hasábjain is. A beszélőkémmeleg ugyan nincs semmi baj, de a beszélgetéshez mégiscsak kell partner is. Legyenek, legyetek

hát partnereim – úgy sokkal izgalmasabb – írjatok, telefonáljatok, nagyon várom!

Nagy Izabella

Egy kép – egy mondat



Meghozták termésüket a Dózsa György útra telepített díszalmafák

Köszönetnyilvánítás

Köszönetemet fejezem ki az alábbi sződi lakosoknak, akik felajánlásukkal és adományaikkal hozzájárultak a művelődési ház és a könyvtár működéséhez:

Bíró Csabáné
Prekopa Hajnalka,
Szöllősi Zoltán és Judit,
Erdélyi Ernő és Éva,
Burdáné Zsuzsika

Segítségüket külön köszönöm.

Tisztelettel:
Klimász Jánosné
művelődési ház és
könyvtár vezető

ADOK-VESEK használt cikkek boltja

Televíziók, hűtők, mosógépek
nagy választékban, garanciával!

AKTUÁLIS AJÁNLATUNK

5 és 10 literes vízmelegítők
30,50, 80 literes villanybojlerek
szőlőprés, szőlődaráló, üvegballon
olajradiátorok, siesta, gázkonvektorok

Sport-, műszaki-, háztartási cikkek, ajándék, antik tárgyak,
babakocsi, gyermek autósülések, kerti hinta, roller stb.
Nyitva tartás: hétfő: szünnap, kedd-péntek: 10.00-18.00
szombat: 9.00-13.00 ebédszünet: 13.00-14.00

2132 Felsőgöd, Duna út 19.
Telefon: 06-27-345-061, 06-70-263-6842

Pest Megyei III. Osztályú Labdarúgó Bajnokság Őszi Forduló Gödöllői Csoport

1. Sződ–Acsa	elhalasztva	
2. Csomád–Sződ	III. 24.	
3. Sződ–Göd	VIII. 31.	
4. Kislág–Sződ	IX. 7.	
5. Sződ–GEAC	X. 14.	
6. Erdőkertes–Sződ	IX. 21.	16.00
7. Sződ–Szada	IX. 28.	
8. Püspökszilágy–Sződ	X. 5.	15.30
9. Sződ–Püspökszilágy	X. 12.	15.00
10. Sződ–Galgamácsa	X. 19.	14.30
11. Fót–Sződ	X. 26.	14.00
12. Sződ–Váchartyán	XI. 2.	13.30
13. Vácduka–Sződ	I. 9.	13.30



Reméljük, a bajnokcsapat idén is bizonyít!

Kistérségi őszi eseménynaptár

Október 3. Mezei futóverseny

Szöd, Labdarúgópálya 13.00 óra

Óvodások és iskolások I.,II.,III., IV. korcsoport



Kolumbán Attila minden évben megrendezi a mezei futóversenyt

Október 10–11. Kispályás és félpályás labdarúgás

Rád, Labdarúgópálya

1. nap: VI. korcsoport, félpályás	15.00 óra
2. nap: III. korcsoport, kispályás	9:00 óra
II. korcsoport, kispályás	12.00 óra
I. korcsoport, kispályás	12.00 óra

November 7–8. Kisiskolák teremlabdarúgó tornája

Acsa, Sportcsarnok

1. nap: IV. korcsoport	15.00 óra
2. nap: III. korcsoport	8.00 óra
II. korcsoport	11.00 óra
I. korcsoport	15.00 óra

November 21–22. Adventi teremlabdarúgás

Vác, Sportcsarnok

1. nap: VI. korcsoport, Sportcsarnok	15.00 óra
2. nap: I. korcsoport, Boronkay Á. Isk. S.Cs.	8.00 óra
II. korcsoport, Sportcsarnok	8.00 óra
III. korcsoport, Sportcsarnok	12.00 óra

Labdarúgó Bajnokság Ifi őszi forduló 2008/2009

szeptember	7.	14:30	Szöd-Kislág
	14.	14:00	Szöd-Tinnye
	21.	13.30	Rád-Szöd
október	28.	13:30	Szöd-Vác Deákvár
	1.	13:30	Páty-Szöd
	12.	13:00	Szöd-Püspökhatvan
november	17.	15:30	Szöd-Kosd
	26.	12:00	Fót-Szöd
	2.	11:00	Szöd-Nagymaros
	8.	10:00	Kismaros-Szöd
	16.	11:00	Szöd-Szendehely
	23.	11:00	Csomád-Szöd
	30.	11:00	Szöd-Göd



Diáksport

Őszi eseménynaptár 2008/2009

1. Utcai futóverseny

Veresegyház, 2008. október 23.

2. Mikulás futóverseny

Vác, 2008. december 6.



Diákolimpia

Őszi eseménynaptár 2008/2009

1. Mezei futóverseny

Szöd, 2008. október 3.

2. Labdarúgás IV. kcsp.

Vác, 2008. október

3. Teremlabdarúgás I. forduló

Szöd, november I.,II.,III. és IV. kcsp.

II. forduló Kismaros, november

A jade köves masszázsa hatása a szervezetünkre

A jade köves masszázsa a gerincünket és a körülötte lévő izmokat, idegeket masszírozza végig hosszanti irányban teljesen automatikusan, emberi beavatkozás nélkül. A Jade kőbe beépített héliummal töltött izzók 55 fokra melegsznek fel és ez a hő jótékony hatással van a szövetekre, izmokra, idegekre, elősegíti a sejtek megújulását, gyógyulását még gyulladt állapotukban is, fokozza az anyagcserét. Mivel a gerincünkön minden idegszál keresztül fut, ezért a masszázs a lábunk ujjától a fejünk tetejéig jó hatással lesz a közérzetünkre, egészségünkre.

Hogy kinek ajánlott? Akinek a gerince teljesen kifejlődött állapotba van, vagyis 14 éves kortól bárki igénybe veheti. A felső súlyhatár 200 kg. Egyetlen ellenjavallata van a használatának: a gerincen kialakult sérv.

Tapasztalatok szerint az alábbi betegségek tüneteit csökkenthetjük a használatával:

Gerinccel kapcsolatos problémák, vérnyomás ingadozás, ízületi és izom fájdalmak, prosztata megbetegedések, potenciacsökkenés, nőgyógyászati betegségek, meddőnek elkönyvelt hölgyeknek is segítségére volt, alvászavar, érzékszékület, nyirok problémák, szívbetegség, egyensúlyzavar, cukorbetegség, lábzsibbadás, idegrendszeri betegségek, visszér, fejfájás, migrén, gyomor, emésztési zavarok, fülfájás, reumatikus panaszok, csontritkulás, gyorsabban gyógyul a törés, tüdő, légzőszervi betegségek.

Mindezek mellett a szervezetünk működéséhez szükséges energiát megsokszorozza, és úgy érezzük, hogy már a negyedik használat után egy hegyet is el tudnánk mozdítani. A masszázsa használatához nem kell levetkőzni; normál utcai ruhában is igénybe vehető, bár a még kedvezőbb hatás elérése miatt ajánlott a fehér póló viselése. A 40 percig tartó „kúra” alatt teljesen diszkrét, kíváncsi szemektől mentes csendes környezetben hátton fekvé lehet pihenni és élvezni a jade görgők kényeztető és főleg gyógyító hatását.

Néhány vendég véleménye

Ágyra járó lettem...

„Röviden elmesélem, hogy kerültem a jade köves masszázsa, és a kezeléseim rám milyen hatással voltak. Andi a lábamra pakolást tett, és ez idő alatt fekvőtem le az ágy kipróbálására.

Elindult a görgő a farcsonttól a fejem irányába. Nagyon meglepett a masszírozó erő intenzitása, jó öt percig másra sem tudtam figyelni, csak arra, éppen a hátam melyik részén gyúrnak. Aztán a nyakamtól visszaindult a csodamasina, ekkor már lazán fekvővel élveztem a mozgást és a meleget, amit a lámpa fénye adott. A kezelés végén test szerte kellemes bizsergő érzésem volt, pezsgett a vérem. A hatás másnap frenetikus volt: reggel az ágyból felkelve nem fáj a derekam! Amikor napközben valamiért lehajoltam: nem fáj a derekam! A munkát befejezve (egész nap sokat ülök): nem fáj a derekam! Gondoltam, na ezt az egy napot megérte! Szerencsére tovább tartott a hatása, de mégis mohón vártam a következő alkalmat. Jóleső érzés az ágyon



feküdni, hagyni, hogy végigdörmöcköljön, minden porcikámat megmozgassa. Nagyon tetszik, hogy a kezelés alatt magamban vagyok, nem kell a masszírozóval kapcsolatot tartanom, és nem kell meztelen testtel számomra idegen ember érintésétől várnom a gyógyulást.

Azt hiszem, erről a szerkezeetről elmondható: nagyon ki lett találva!”

Ács Éva
Sződ, Rákóczi utca

„Ápolónőként dolgozom, régóta vannak gerinc- és deréktáji fájdalmaim. Mióta kipróbáltam az ágyat sokkal jobban érzem magam, a fájdalmaim csökkentek, a mozgás is sokkal könnyebbé vált.

Az ANDI szalonban mindig békés, nyugodt a hangulat, ez elősegíti a pihenést és a gyógyító hatás sem marad el. A magam részéről mindenkinek csak ajánlani tudom.”

K. Istvánné sződi lakos

„Rokkantnyugdíjas vagyok, a derekam és a lábam évek óta fáj, a vérnyomásom magas. Az utóbbi időben már a napi mozgás is fájdalmas volt ezért nehezemre esett pár lépés megtétele is. Az első alkalommal le akartam szállni az ágyról annyira fáj, de örülök, hogy nem tettem mivel már a második alkalom nem volt olyan kellemetlen. Amióta rendszeresen kezelem magam, újra tudok rendesen hajolni, sikerült a krumpit is kiásnom, a kapálás és a kerti munkák sem esnek nehezemre. A lábaim oda visznek ahová és szeretném és ez nagyon jó dolog, mindenkinek ajánlom próbálja ki.”

K. Dániel sződi lakos

Az ágy kipróbálható az ANDI SZALON-ban: Sződ, Dózsa György út 98/B.

Bejelentkezés: 06-30-981-8573

Internet: <http://www.andisalon.hu>

A masszázsa mellett még az alábbi szolgáltatások vehetők igénybe:

- pedikűr, manikűr, lakkozás,
- paraffin olajos bőrápolás kézre, lábra
- frissítő talpmasszázs

(X)