

Huszár toborzótánc - sződi verbunk

A katonai újoncozással összekötött toborzótánc másik közismert neve verbunk. Festményeken láthatunk ilyen, amikor jellemzően dudaszóra (esetleg hegedű kíséretre) táncoltak, és borral áldomást ittak a seregbe belépők. A Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattárában leltem fel a Vincze Miklós néprajzkutató által ötvennyolc évvel ezelőtt, 1951-ben Sződön gyűjtött népszokásokat bemutató anyagot. Ebben a dolgozatban többek között táncok is leírásra kerültek. A

faluban a magyar verbunk táncot akkor már csupán egy személy, az 1876-ban született Juhász Vince sződ-tecei lakos tudta bemutatni. Az ő elmondása alapján írta le a gyűjtő a táncról, hogy az egy 1848-as huszárverbunk. Juhász Vince a táncot csípőre tett kézzel, egyenes derékkal, szűk lábmozgással, hirtelen és fordulatos csúszásokkal, majd kemény és rövid dobbantásokkal, gyors, váratlan fordulatokkal, fél lábom ugrálással, apró és ragasztott csapásokkal adta elő.

Ez a néprajzi gyűjtés száz évvel az 1848/49-es szabadságharc után, attól három-négy



emberöltönyi távolságban történt. 1951-ben a táncokat bemutató, akkor 75 éves sződi Juhász Vince bácsi a szabad-

ságharc idején élt nagyszüleitől tanulhatta a fenti toborzót.

Volentics Gyula

RÉGI KÉPEK A FALU MÚLTJÁBÓL

Egészségetekre! – A hatvanas években készült képen a futballcsapat tagjai láthatóak egy sikeres mérkőzés után. (A fénykép rendelkezésre bocsátásáért köszönet Mészáros Zoltánnak!)



Tűzoltószertár és tűzfigyelő torony – A fényképen a tűzoltószertár épülete látható a mára lebontott tűzfigyelő toronnyal. A képet az új iskola építésekor Tóth György igazgató készítette.

Píactér

Kicsit csalódott vagyok, hiszen amikor elindítottam ezt a rovatot, azt reméltem, hogy egyfajta közéleti vitafórumnak is helyet adhat, ahol megbeszélhetjük közös dolgainkat. Ha elfelejtem a személyes beszélgetéseket, s csak a nekem küldött levelek számát tekintem (nulla!), akkor a néhai Ferenc József császár szavai jutnak eszembe: minden nagyon szép, minden nagyon jó, mindennel meg vagyunk elégedve... Így legyen!

Most éppen a piacot sem nagyon érdemes tervezgetni – bár lemondani róla kár lenne. Mivel a faluközponthoz nem sikerült pályázati pénzt elnyerni, a piac megvalósítása is a távoli jövőbe tolódott. Hirdetett ugyan a kormányzat Egy falu egy piac címmel egy programot, aminek keretein belül elvileg ugyancsak lehetne pályázni, de – ha nem akarjuk kivárni a majdani faluközpont felépítését – ehhez más alkalmas területet kellene találnunk. Tud valaki ilyet?

Marad hát kimeríthetetlen témánk, a főzés, mégpedig – amit régóta ígéretgek – takarékosan. Mivel jómagam évtizedek óta így főzök, eszembe nem jutott volna megírni, de – mondhatni – a téma az utcán hevert. Szomszéd fiatalasszony panaszkodott, remek paprikás krumplit főzött, de túl nagy adagot – másnap már nem eszik meg, így mehet a kukába. Szeretitek a krumplistésztát? Nagy adag savanyúsággal és egy könnyű levessel kész a másnapi ebéd. De átalakulhatott volna a paprikás krumpli

hagymás tört burgonyává is egy szelet sült oldalas mellé...

Persze, ha heti étrendet állítanék össze, eszembe nem jutna krumplis menüt követően krumplisat, nehéz étel után szintén gyomortherhelőt tervezni, de nincs nagyobb pazarlás, mint egy jól elkészített ételt kidobni. Emellett nincs kellemetlenebb, mint akár a legfinomabb étel is négy napon át enni, ahogy ezt kedvenc barátnőm panaszkolta. Vasárnap egy egész tyúkból főzött pazar húsleves, másnapra azonban már családtagjai mást kívántak. Így egyedül fogyasztotta el a maradékot, mondanom se kell, napról-napra nyögvenyelősebben. Szerdán beszélgettünk, már csak az utolsó adag volt hátra... Kárba vészett a tyúk meg a leves? Nem, hisz – ha már nem is esett jól – megette. Pazarló volt? Igen, hiszen a családtagjainak mást főzött, noha ebből a nagy adag ételből sok mindent lehetett volna elővarázsolni. A peccsenynek átsütött húst nem is említem, mindenki ismeri, ráadásul egy háromtagú család esetében még mindig sok a maradék.

Íme néhány tipp, amivel barátnőmnél elkéstem. Először is: a szép kihízott tyúkmájat nem tenném a levesbe – van abban elég finomság –, hanem a tyúkról lefejtett hájban fokhagymásan, kicsit megboroszva kisütném, majd hidegen hajszálvékonyra szeletelve kis üvegbe raknám a tepertővel együtt, tyúkszírral leönteném. Két gyerekemnek fél fogára se lett volna elég az egész máj sem, nem hogy a fele, így viszont puha kenyérre kenve, savanyú uborkával kitűnő uzsonnát kapunk. A maradék levest leszűrjük, nagyobb tej-



főlös dobozokban lefagyasztjuk. Így, ha csak egy ember is húsleveset kíván, bármikor a megfelelő adag elővehető. Gríz- vagy májgaluskával, vagy akár snidlinggel bőven megszórva, csészében tálalva épp olyan finom, mint „új korában”, ráadásul más, főként krémleveseknek is kitűnő alapanyaga. (Húsleveskocka megspórolva.)

A maradék leveszöldségből kevés konzerv zöldborsóval, majonézzel franciasaláta készül, vagy vékonyra szelt főtt hús-csikokkal hússaláta. Ha keményre főzünk néhány tojást, majd félbevágjuk és sárgájukat majonézzel vagy májkrémmel keverve, szóvborsozva visszatöltjük, gazdag, tápláló, mégis olcsó vacsoránk lesz.

Persze még itt van a lényeg, a tengernyi hús! Ledaráljuk, sok hagymával bőséges pörköltalapot készítünk, aminek hagymás sűrűjével összekeverjük, ízlés szerint ízesítjük kis mustárral, paradicsompürével, sóval, borssal. A maradék pörköltalapot kevés liszttel, tejjel sűrítjük. Ezekből következő nap hortobágyi húsos palacsinta lesz. Ha bőséges a darált hús, több palacsintát sütünk, mint amennyi a hortobágyihoz szükséges. Közepükbe halmozzuk a töltelék, levélborítékszerűen hajtogatjuk rá

a palacsintát. Lisztbe, tojásba, morzsába mártjuk, adagonként mélyhűtőbe rakjuk. Kitűnő feltét lesz főzelékekhez, mi majonézes krumplival vagy kukoricával szeretjük legjobban.

Ezt az ízletes darált húst – ami persze készülhet maradék pörköltből, sült húsból is – érdemes a mélyhűtőben önmagában is tárolni. Készülhet belőle húsos derelye, hússal töltött krumplis gombóc – mindkettő hagymás-paprikás zafattal, tejfölösen. Felhasználhatjuk rakott főzelékfélékhez, tölthetünk vele tököt, patiszzont, krumplit, süthetünk vele húsos hasét –, a variációk sora végtelen. Ugye ezek az ételek már egyáltalán nem hasonlítanak az eredeti tyúkhúslevesünkhöz? Maradék nincs, unalmas étel sincs. Lett jó ebédünk, uzsonnánk, vacsoránk, s még a mélyhűtőből is van mit elővenni, megkönnyítendő későbbi konyhatündéréseinket.

Persze nem jut mindig egész tyúk a fazékba. Csóróbb napokon jó nagy adag csirke farhátból is elkészíthetők húsos palacsintáink, derelyéink stb., a leves ugyan kevésbé ízes. A csontos húskok sörtesztában sütte egy alma-, meggy- vagy egresmártás mellé nagyon finomak, aztán jöhet az előbbi



folyamat, és még a kutya is jól jár...

Szeretek főzni, hisz a legkreatívabb házimunka, de hogy így főzök, arra az élet tanított meg. Elég fiatalon egyedül maradtam két kisgyerekekkel, s ez mind anyagilag, mind időben behatárolta lehetőségeimet. Az első arra tanított meg, hogy nincs maradék, csak új, átalakult étel. A második arra, hogy ha időt akarok nyerni, hogy jusson elég közös programra, játékra, beszélgetésre, időt is kell áldoznom. Csupán 2-3 hétvégét, amikor is tudatosan „maradékot” főzök. A lényeg az, hogy olyan ételeket válasszunk, amelyekben sok a közös munkafolyamat. Például az első hétvégén hatalmas adag sertéspörköltet készítettünk. Ha félig megpuhult, egy jó adagot lábosba teszünk át, lisztezzük, vízzel feleresztjük, bezöldségeljük – gulyásleves lesz belőle szombatra és vasárnapra (azóta is jobban szeretjük sertéshúsból). Míg a két étel rotyog, palacsintatésztát keverek. Nagyobbacska lányom sütögeti, kicsi fiam töltögeti, közben beszélgetünk, mesélünk, verselünk, énekelünk, remekül szórakozunk együtt.

A kész pörköltből két nagyobb adag kerül a mélyhűtőbe, eredeti funkciója szerint majd galuskával fogyasztjuk, ha épp gusztusunk támad rá. A kisebb adagok gyors főzelékekhez (tök, sóska, spenót) szolgálnak vacsorára, ha a silány menzakaja után a gyerekek farkaséhesen jönnek haza. A maradék megy a darálóba, palacsinta éppen van... A többit már tudják.

Másnap könnyű napom van, kész a gulyásleves. Ha még mindig marad belőle, kihalászom a krumplit, zöldséget – ezek gusztustalanra punnyadnak a mélyhűtőben –, s a maradékot lefagyasztom, kis galuskával jó lesz az még később. Így aztán kedveskedhetek kis családomnak aranygaluskával, máglyarakással, stíriai metélttel, rizsfelfújttal. Ezek maradékát nem kell átalakítanom, nincs az a mennyiség, ami ne fogyna el belőlük.

A következő hévége a darált húsról szólt. A tekintélyes adaghoz hozzákevertem tojást, hagymát, fokhagymát, zsírt, sót, fűszereket, majd kétfelé vettem. Az egyik felébe tejbe áztatott zsemlet tettem, ebből másnap stefánia vagdalt került az asztalra, és sok-sok fásírtgolyó a mélyhűtőbe. A másik felébe árpagyöngyöt, más néven hántolt árpát kevertem (mi jobban szeretjük, mint a rizst, egészségesebb is), s még aznap nagy adag savanyú káposztából készült töltött káposzta készült belőle. A többi golyóbis a hűtőben landolt, akár vacsorára is gyorsan készülhetett belőle töltött paprika, töltött karalábé.

Bár a nyers húshoz lányom akkor nem szívesen nyúlt, kisfiam szívesen „gyurmázott” vele, így sem a fásírttal, sem a húsgombócokkal nem volt sok gondom. Nem véletlenül írtam ezt is ide: együtt főzni jó, megsokszorozzuk a gyerekekkel töltött időnket, szívesen segítenek is. Kényszeríteni azonban sose szabad őket, én sem kértem a lányomat, hogy ő készítse el a húspogácsákat. Mindkét gyerekem megtanult mellettem – mégpedig játszva – főzni. Lányom már nálam jóval magasabb színvonalon és örömmel gyakorolja is (nem szakács, ő is újságíró), s ha rákényszerülne, fiam sem jönne zavarba egy jó étel elkészítésétől.

Hasznos és örömszerző tudások ezek!

Ha 2-3 ilyen hétvégét rászámolunk, tele a hűtő, s könnyen készül el egy jó vacsora. Hétvégére akár közös programokat is tervezhetünk, hisz gyorsan készíthetünk finom ebédet. S ha betartják azt a tanácsomat, hogy rokon, azonos munkafolyamatokkal készülő ételeket készítsenek egyszerre, rájönnek, hogy sokkal egyszerűbb, gyorsabb, mintha külön-külön készítették volna. Olcsóbbi is, hisz a nagy mennyiséget sokkal könnyebb úgy adagolni, hogy ne képződjenek maradék. Még a feldolgozás is egyszerűbb, gazdaságosabb a nagy adagnál. Legjobb példa erre a sertés- vagy marhamáj. Ha vesznek – mondjuk – fél kilónyit, elvileg ebből 6 db 8 dkg-os szelet lesz. De nem lesz, és bár sok a potyadék, ahhoz nem elég, hogy feldolgozzuk, mehet a kukába. Másfél kiló májból viszont legalább 10 szép szelet lesz. Jut belőle a hűtőbe is, az apróbb darabok reszelt májnak felcsíkozható, a potyadék májgaluskának ledarálható (elővesszük fagyasztott levesünkhöz), tehát nincs veszteség.

Persze ha tele a hűtő, akkor se tegyék le végleg a fakanalat, pótlásra mindig szükség van. Akármilyen kevés is a maradék, tegyék a mélyhűtőbe, ha fagyasztható. Van olyan étel, amit nem minden családtag szeret, de néha mégis megfőzhetjük, ha a hűtőből a különöncnek is lesz ebédje-vacsorája. Az ételeket ne felejtsek el felcímkézni (sok kellemetlen meglepetés ért eleinte) és dátummal ellátni! -18 fokon fél évig minden étel nyugodtan eltartható.

Közeledik a húsvét. Ki mit süt-főz – nyulat, bárányt, halat –, nem tudom, de hogy sonka lesz minden háznál, ebben majdnem biztos vagyok. Lesz maradék? Ha igen, nagyon

sokféleképpen feldolgozható. Íme néhány kevésbé ismert ötlet.

Receptsarok

Sonkagombóc leves

5 dkg margarint 2-3 tojással habosra keverünk, majd 15 dkg darált sonkát adunk hozzá. Borsozzuk, másfél evőkanál lisztet és annyi zsemlemorzsaát teszünk bele, hogy sűrű, de még formázható masszát kapjunk, és vizes kézzel gombócokat formálunk belőle. 1,2 liternyi vízben két húsleves kockát feloldódásig forralunk, majd belefőzzük a gombócokat. 1 dl tejfölt két kiskanál lisztel simára keverünk, ezzel behabarjuk levesünket, amit apróra vágott petrezselyemmel vagy snidlinggel tálalunk.

Töltött derelye süte

30 dkg lisztet 5 dkg margarinnal elkeverünk, 3 evőkanál rummal és 1 dl tejföllel összegyúrunk. Jól kidolgozzuk, majd lisztezett deszkán kinyújtjuk. 15 dkg darált sonkát és 5 dkg reszelt sajtot kis golyókká gyúrunk, s a teszta egyik felét kirakjuk vele. Másik felét ráhajtvá derelyevágóval felvágjuk. Forró olajban kisütjük, reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Sonkával töltött burgonya

Tíz egyenlő nagyságú héjában főtt burgonyát megtisztítunk, majd hosszában félbevágunk, belsejüket óvatosan kikaparjuk. A kikapart részt áttörjük, 15 dkg darált sonkával, egy nyers tojással, borssal összekeverjük, s az enyhén megszózott krumplikba töltjük. Tűzálló



tálba rakjuk, tejjel körülvontjuk, tetejére vajdarabokat és reszelt sajtot teszünk, szép rózsaszínre sütjük.

Lángoló betyárbatyu

Ez már édesség, ráadásul a sokat emlegetett ezerarcú palacsintából. Darált dióból, cukorból, reszelt citromhéjból, áztatott mazsolából és kevés tejből töltelékét készítünk, a tészta közepére halmozzuk, majd batyu módjára hajtogatjuk. Tetejét baracklekvár-

ral megkenjük, porcukorral megszórjuk, s meleg sütőben átmelegítjük. Tűzálló tálra csúsztatjuk, rummal vagy konyakkal meglocsoljuk, meggyújtjuk: ekkor érnek össze az ízek.

Kedvenc szelet

Ez az olcsó, tortához hasonló, igen finom sütemény vendégvárnak is ajánlható.

40 dkg lisztet elkeverünk fél tasak sütőporral, majd összegyúrjuk 12 dkg zsírral, 12 dkg

cukorral és egy tojással. Anynyi tejfölt adunk hozzá, hogy könnyen nyújtható tésztát kapjunk. Ebből a masszából három (kis gáztűzhelybe illő tepsis nagyságú) lapot sütünk. 20 dkg vaját 25 dkg porcukorral habosra keverünk. 5 dl tejből 2 kanál cukorral, 4 evőkanál liszttel sűrű krémet főzünk, majd hidegvíz fölött kihűlésig keverjük. Összekeverjük a vajás krémmel, majd kétfelé osztjuk. Egyik felébe kakaót, másikba rumot (aro-

ma is megfelelő), vagy vaníliát teszünk. A kétféle krémmel megtöltjük a lapokat, a tészta tetejét csokimázzal vonjuk be. Hagyjuk egy napig pihenni, másnap szeleteljük.

Jó étvágyat, és kellemes húsvéti ünnepeket kíván:

Nagy Izabella

Szöd, József Attila utca 34.
27 388 411

Lyme-kór

Tisztelt szödi Lakosok!

A saját példából kiindulva szeretném felhívni a figyelmet egy, a Szöd területén lakókat érintő problémára.

Idén nyáron egy kullancscsípésből indult a történetem. Mivel hallottam a kullancs eltávolítása után esetlegesen fennmaradó seb környéki körökről (amilyenek sajnos nálam megjelentek), speciális

vérvizsgálatot csináltattam. Ez kimutatta a szervezetemben jelen lévő, Lyme-kórt előidéző baktériumot. Erről a kórokozóról tudni kell hogy többek között bénulást is okozhat.

Sajnos a nyárral nem múlik el a kullancscsípés „szezona”, van olyan fajta élősködő, ami a hideg idő beköszöntésével is aktív marad! Gyógyszeres kezeléssel a betegség gyógyítható, de a kezelést minél előbb elkezdik annál hatékonyabb és gyorsabb a gyógyulás! Figyeljünk tehát a kullancscsípésre,

mivel természetes ellenségükre (a poszméhekre amiket a permetszerekkel kiirtottunk) már nem számíthatunk. Rendszeres fűnyírással is eredményesen védekezhetünk. Házi kedvenceinket is időnként vizsgáljuk át mivel a Lyme-kór tünetei sokfélék lehetnek, így elkerülhetjük a betegség félrekezelését!

Polyák Sándor
Szöd



A Pest Megyei Labdarúgó Szövetség III. osztályú tavaszi bajnokságai

Gödöllői csoport felnőtt tavaszi bajnokság 2008/2009.

Március 15.	Acsa - Szöd	14:00
Március 22.	Szöd - Csomád KSK	14:00
Március 28.	Göd - Szöd	15:00
Április 5.	Kisalag - Szöd	15:30
Április 12.	Gödöllő EAC - Szöd	15:30
Április 19.	Szöd - Erdőkertes KSK II	16:00
Április 26.	Szada - Szöd	16:00
Május 3.	Szöd - Püspökszilágy	16:30
Május 10.	Püspökhatvan - Szöd	16:30
Május 17.	Galgamácsa - Szöd	16:30
Május 24.	Szöd - Fót SE	16:30
Május 31.	Váchartyán - Szöd	17:00
Június 7.	Szöd - Vácduka	17:00



Váci csoport ifjúsági tavaszi bajnokság 2008/2009.

Március 15.	Szendehely - Szöd	11:00
Március 22.	Szöd - Csomád KSK	12:00
Március 28.	Göd - Szöd	13:00
Április 6.	Kisalag - Szöd	10:00
Április 11.	Tenye - Szöd	11:00
Április 19.	Szöd - Rád	13:00
Április 26.	Vác Deákvár - Szöd	13:00
Május 3.	Szöd - Páty	13:30
Május 10.	Püspökhatvan - Szöd	14:30
Május 16.	Kosd - Szöd	10:00
Május 24.	Szöd - Fót SE	14:30
Május 30.	Nagymaros - Szöd	10:00
Június 7.	Szöd - Kismaros	14:00
Június 30.	Kismaros - Szöd	10:00



PIACTÉR
Húsvéti tréfa a Receptsarokról

				Erdős		Anyaméh latin neve	Használatlan		Képzőművészeti alkotás	Air (légposta)	Férfi páros betűi		Mezőgazdász
							Énekkar						
								Afrika fővárosa					
								Ero					
											...mög (dohog)		
									Hajadon				
									Lapos fenekű csónak				
Függőzár	Poén második része	Cukrot perget		Pástöt sikál						Tízsz táncot jár			
		Üdvösház		Órosz város						Feladi			
					Svájcbot autójefe			Olasz énekes					
					Állóvíz			Kortyalávaló					
						Verdí opera					Uján és szén		
						Béke oroszul					Hasznos madár		
							Tudniillik			Esek!			
							Höcsalán			Sértetlen			
					Indián törzs								River (vörös folyó)
					Igeképző								
				Arab állami					Dizskett				
Victoria									Kórházi osztály				
Folyadék				Parányi rész									
		Erdői ház				Tündérkirálynő					Tolsztoj		
		Szerencsétlen				Lókörom					Paszuly		
					Ludolf lélekszám			Gazdi fizeti					
					Íjeszt			Ázsiai tő					
							Forma						Nehez-selyem-szövet
				Időmérő									
				Azon a helyen									
									Üzlet				
									Delceg				
					Nem megy el						Tantál		Rangjelző
					Farmac márká						Dorong		
						USA tagállama							
						Házörző							
				Táplál				Sakkfigura			Vasalás		
Magot hint					Fodros ftyula								Nagy Bertalanról fodrász Icuka

Diáksport

Március 15-ei sportesemények

Ünnepi futás

Mint minden március 15-én, a szödi sportolók idén is testmozgással ünnepeltek Veresegyházon. A hideg és a zuhogó eső ellenére 180-an álltak rajthoz a 16. Veresi Utcai Futóversenyen az 1848 m-es ünnepi távon. A résztvevők közül szinte mindenki ismerősként üdvözölhette a többieket.

Településünket huszonhat lelkes futó képviselte az eseményen. Bár minden versenyző nyertesnek mondhatja magát, hiszen az egészségéért futott, a célba érők emellett egy-egy sportos ajándékkal is gazdagabbak lettek.

Dobogósok: Nyéki Kata és Menyhárt Gellért óvodások,

Szántó Ádám, Dudás Andor és Dudás Dániel iskolai tanulók valamint Dudás Sándor és id. Kolombán Attila. Gratulálunk!

Teremlabdarúgás IV. korcsoport

Veresegyház – Sződ 4 : 2
Sződ – Órbottyán 2 : 3
Isaszeg – Sződ 3 : 1

Gólszerzők:
Pauliscsák 3, Debnár 2

Jubileumi sportrendezvények – 20 éves a Szödi Diáksport Egyesület

1. forduló teremlabdarúgás I. korcsoport – Opavszky kilenc gólja

Négy csapat részvételével rendeztük meg a jubileumi sportrendezvények sorozatának első fordulóját. Opavszky Balázs 3. osztályos tanulónk bravúros

játékkal és kilenc találattal járult hozzá győzelemhez. A csapat többi tagja – Juhász Márk, Kemencei Dávid, Fodor Bálint, Kiss Bálint és Kiss Ákos – is oroszánrészt vállalt a küzdelemben és elnyerték a torna aranyérmét.

A DSE által felajánlott kupákat és más díjakat Volentics Gyula képviselő, községünk Sport és Kommunikációs Bizottságának elnöke adta át.

Eredmények:

Szöd 1. – Szöd 2. 9:0
Szöd 1. – Püspökhatvan 8:0
Acsa – Szöd 2. 3:1
Püspökhatvan – Acsa 2:1
Püspökhatvan – Szöd 2. 4:1
Acsa – Szöd 1. 1:1

Gólszerzők: Opavszky 9, Juhász 5, Kemencei 3, Fodor 1, Gulyás Krisztofer és Gál Dávid 1-1.

Ranglista:

1. Szöd 1.,
2. Püspökhatvan,
3. Acsa,
4. Szöd 2.

Következő forduló: kispályás labdarúgás II. korcsoport, március 20.

Résztvevő csapatok: Sződ, Acsa, Püspökhatvan, Verőce, Sződliget, Göd Huzella

Kolombán Attila
DSE elnök

Labdarúgás

Opavszky Balázs 3. osztályos tanulónk Vác U 9-es korosztályú labdarúgó-eredményei:

1. XI. Ronéko Kupa, Szár–Tata, január

A 24 csapat részvételével megrendezett nemzetközi tornán Balázs öt gólt rúgott, így az együttes az előkelő harmadik helyen végzett.

2. Mészáros Ferenc Emléktorna, Vác, február

Balázs öt góllal járult hozzá a győzelemhez, emellett ő lett a torna gólkirálya is.

3. A februári RTK Dömsödi Teremlabdarúgó Tornán

Opa négyszer talált a kapuba, és a torna legjobb játékosának is őt választották meg.

Gratulálunk, és további sikert kívánunk!

Kistérségi versenynaptár 2009.

3. ÁPRILIS 4.

Kispályás labdarúgás és céllövészet
Nagymaros – Labdarúgópálya 9:00
I., II., III. és IV. korcsoport

4. ÁPRILIS 25.

Kispályás labdarúgás, asztalitenisz és tollaslabdázás
Püspökhatvan – Labdarúgópálya és Tornaterem 9:00
I., II., III. és IV. korcsoport

5. MÁJUS 16.

Börzsönyi Sportmajális – Kispályás labdarúgás
Szokolya – Labdarúgópálya 9:00
I., II., III., IV. kcs. és leányfoci,

6. JÚNIUS 6.

Kistérségi óvodások gyermeknapi labdarúgó tornája
Kisnémedi – Labdarúgópálya 9:00

7. SZEPTEMBER 12.

Úszóverseny
Acsa – Tanuszoda 15:00
I., II., III. és IV. korcsoport

8. SZEPTEMBER 25.

Mezei futóverseny
Szöd – labdarúgópálya 13:00
Óvodások és iskolások I., II., III., IV. korcsoport

9. OKTÓBER 10.

Kispályás labdarúgás
Galgagyörk – Labdarúgópálya 9:00
I., II., III. és IV. korcsoport

10. NOVEMBER 28.

Adventi Teremlabdarúgás
Vác – Sportcsarnok és Boronkay Gimn. Tornacsarnoka 9:00
III. és IV. korcsoport (Sportcsarnok)
I. és II. korcsoport (Boronkay Gimn. Sportcsarnoka)

Jubilál a Sződi Diáksport Egyesület

Az egyesület 1989. óta, húsz éve működik. Alapítója és elnöke, Kolumbán Attila két évtizedes tevékenységének elismeréseként 2008. december 19-én, a Sportkarácsony rendezvényen, a megyeháza dísztermében vehette át az itt bemutatott kitüntető díjat.

Pest Megye Önkormányzata szabadidős kategóriában „Az év legeredményesebb pest megyei szervezete” III. díját adományozta a Sződi Diáksport Egyesületnek. Az elismerést Sződ egyrészt – a megyében legtevékenyebb

Váci kistérségben is kiemelkedő – aktivitásával, másrészt a Diáksport Egyesület három, 50 fős taglétszámmal működő szakosztályával érdemelte ki,

akik Diákolimpián, kistérségi, PEMESZ és más sportrendezvényeken is lelkes résztvevők.

(A Sződiek Híradója nyári számában a Sződi Diáksport Egyesület működését fogjuk bemutatni az elmúlt húsz év tükrében.)



Farsangoltunk 2009.





Farsangoltunk 2009.