



GÁDOROSI HÍRADÓ

2021. március

Havilap



XXVII. évfolyam 3. szám



60 Ft

Nemzeti dal.

Talpra, magyar, hi a' haza!
Itt az idő, most vagy soha!
Rabok legyünk vagy szabadok?
Ez a kérdés, válaszokat! —
A' magyarok istenére
Esküszünk,
Esküszünk, hogy rabok tovább
Nem leszünk.

Rabok voltunk mostanáig,
Kárhozottak ősapáink,
Kik szabadon éltek haltak,
Szolgaföldben nem nyughatnak.
A' magyarok istenére
Esküszünk,
Esküszünk, hogy rabok tovább
Nem leszünk.

Sehonnai hitang ember,
Ki most, ha kell, halni nem mer,
Kinek drágább rongy élete,
Mint a haza becsülete.
A magyarok istenére
Esküszünk,
Esküszünk, hogy rabok tovább
Nem leszünk.

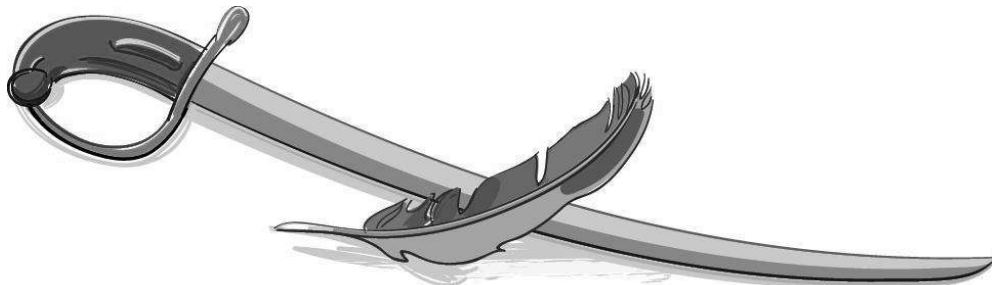
Fényesebb a' láncznál a' kard,
Jobban ékesíti a' kart,
És mi még is lánczot hordtunk!
Ide veled, régi kardunk!
A magyarok istenére
Esküszünk,
Esküszünk, hogy rabok tovább
Nem leszünk.

A' magyar név megint szép lesz,
Méltó régi nagy híréhez,
Mit rá kentek a' századok,
Lemossuk a' gyalázatot.
A magyarok istenére
Esküszünk,
Esküszünk, hogy rabok tovább
Nem leszünk.

Hol sírjaink domborúlnak,
Unokáink leborúlnak,
És áldó imádság mellett
Mondják el szent neveinket.
A magyarok istenére
Esküszünk,
Esküszünk, hogy rabok tovább
Nem leszünk.

Petőfi Sándor.

*Az 1848. március 15-én kivívott szabadság után legeszelebbesre nyomtatott példány, s így a magyar szabadság első lekezdete.
Petőfi Sándor*



GYÁSZHÍR - ELHUNYT GÁDOROS DÍSZPOLGÁRA

Február 26., 1:13 ·

Elhunyt Snell György esztergom-budapesti segédpüspök

Mély fájdalommal, de Isten akaratában megnyugodva tudatjuk mindazokkal, akik szerették és ismerték, hogy Snell György esztergom-budapesti segédpüspök, a Szent István-bazilika plébánosa, a Szent Jobb öre ma hajnalban hazatért megváltó Urához. Emléke örökké szívünkben él!

Snell György 1949. március 8-án született Kiskirályságon. Tanulmányait a Központi Papnevelő Intézetben és az Egri Érseki Papnevelő Intézetben végezte. Egerben szentelték pappá 1972. április 3-án. A Váci egyházmegyében szolgált, először káplánként 1975-ig Kiskunlacháza–Peregen, majd 1987-ig Budapest–Rákoskeresztúron, majd 1988-tól plébánosként ugyanott. 1993-ban, a magyarországi egyházmegyék határainak módosítása során az Esztergom-Budapesti egyházmegyébe inkardinálódott, 2008-ig továbbra is rákoskeresztúri plébánosként tevékenykedett. Emellett 2004–2006 között Budapest–Rákosliget plébánosa, 2000–2003 között a Rákosi Esperesi Kerület helyettes esperese, majd 2005-ig esperese volt. 1999-ben címzetes apáti kinevezést kapott, 2009-től mesterkanonok. 2003-tól 2014-ig az Esztergom-Budapesti Főegyházmegye Katolikus Iskolai Főhatósága igazgatója volt, 2014. december 6-án szentelték püspökké.

2008. augusztus 1-je óta volt a budapesti Szent István-bazilika plébánosa.

Snell György püspöki jelmondata ez volt: „Ti adjatok nekik enni!”

Esztergomban ma reggel húsz percig szólt a primásharang az elhunyt segédpüspök emlékére. Kérjük Urunkat, hogy adja meg szolgájának áldozatos életéért azt a jutalmat, amelyet az Őt szeretőknek készített! Nyugodjék békében!



Forrás: **Esztergom-Budapesti Főegyházmegye**

<https://www.facebook.com/egombp/posts/3860695554019294>

**AJÁNLJA FEL ADÓJA 1%-ÁT!****A Gádorosi Ifjúságért Alapítvány, Gádoros**

Név: A Gádorosi Ifjúságért Alapítvány

Cím: 5932 Gádoros Kossuth U. 42

Adószám: 18373569-1-04

Gádorosi Kézilabda Klub, Gádoros

Név: Gádorosi Kézilabda Klub

Cím: 5932 Gádoros Iskola U. 4

Adószám: 18380297-1-04

Gádorosi Óvodás Gyermekéért Alapítvány, Gádoros

Név: Gádorosi Óvodás Gyermekéért Alapítvány

Cím: 5932 Gádoros Béke Tér 6

Adószám: 18383719-1-04

Tehetséges Gádorosi Tanulókért Alapítvány, Gádoros

Név: Tehetséges Gádorosi Tanulókért Alapítvány

Cím: 5932 Gádoros Kossuth U. 16

Adószám: 18376270-1-04

Gádorosi Idősekért Alapítvány, Gádoros

Név: Gádorosi Idősekért Alapítvány

Cím: 5932 Gádoros Kossuth Utca 16.

Adószám: 19060789-1-04

Adó egy százalék - Ön is segíthet!**Tisztelt Véraladók!****Az emberi vér csak emberi vérral pótolható.****Szeretettel várjuk Gádoroson a Közösségi Házban****(Gádoros, Kossuth utca 42.)****2021. március 12-én 8.00-11.00 között tartandó véradásra!****(A véradásra kérjük, hozza magával a Taj kártyáját és a lakcímkártyáját.)****Maszk használata kötelező!**

AZ ÁLLATOK TISZTELETÉRE TANÍTJÁK A FIATALOKAT A GÁDOROSI SERTÉSTELEPEN

Csete Ilona ilona.csete@mediaworks.hu

A magyar sertéstartás jövője azon múlik, hogy képesek leszünk-e olyan fiatal agrártársadalmat teremteni, amely innovatív szakmai tudással és egyben elköteleződéssel tud az állattenyésztés felé fordulni – hívta fel a figyelmet a FirstFarms Hungary Kft. Újra kell építeni az állattartás iránti tiszteletet, le kell bontani az elavult telepekhez kötődő sztereotípiákat, és bemutatni a komoly szaktudást igénylő modern tartástechnológiákat – a sertéstartással foglalkozó gádorosi cég ezzel indította útjára egy hónapig tartó kampányát.

Az érdeklődők a Minden napra egy kérdés sorozatban megválaszolhatnak sertéstartáshoz kötődő felvetéseket a társaság közösségi oldalán. Nyílt napot szerveznek azoknak, akik kacérkodnak az állattartással, de eddigi ismereteik visszatartották attól, hogy karrierjüket egy állattartó telepen építsék fel.

– Három fiatal hölgy kollégától kellett hosszabb időre búcsút vennünk, akik anyai örömök elé néznek. A cégvezetés úgy döntött, felvesz helyükre új munkaeőt. Számunkra is meglepő volt, hogy érkezett félszáz önéletrajz, de a jelentkezők többségének elképzelése nincs, hogyan néz ki egy munkanap a modern technológiás sertéstelepen. A jelentkezők szerettek volna állatokkal dolgozni, többeknek középfokú szakirányú végzettsége is volt, mégis sokszor elavult képi világgal, háztáji sertéstartásra jellemző ismeretekkel indultak neki a felvételi beszélgetésnek

– osztotta meg tapasztalatait Sarusi-Kis Tamás ügyvezető igazgató. Ez arra inspirálja őket, hogy megmutassák a valóságot.



Az állatszeretetre, a stratégiai gondolkodásra és a digitalizációra helyezik a hangsúlyt
/Fotó: BMH/



AZ ÁLLATOK TISZTELETÉRE TANÍTJÁK A FIATALOKAT A GÁDOROSI SERTÉSTELEPEN (*FOLYTATÁS*)

- A legtalpraesettebbnek vélt jelentkezőket beengedtük egyik telepünkre, hogy megtapasztalhassák, milyen technológiával dolgozunk, hallják a nálunk dolgozók véleményét. Járványvédelmi szempontból ugyan kockáztattunk, de bízunk benne, hogy a rendhagyó felvételi eljárás hosszú távon minket igazol. Három fiatalot felvettünk, akik azóta is a csapatunk tagjai – mondta az ügyvezető igazgató, aki azt is kiemelte, hogy nagy hangsúlyt fektetnek az új dolgozók beilleszkedésének a segítésére, a technológia és a genetikához kapcsolódó tudásanyag megszerzését belső tréner segíti, aki az első hónapokban amolyan „nagy testvérként” kíséri szemmel az újoncok munkáját. A mezőgazdasági termelés, így a sertéstartás is felelősség, a termelők szakértelmén múlik, hogy mi kerül a családok asztalára.
- Azon kell dolgoznunk, hogy újrateremtsünk egy olyan generációt, amelynek tagjai tisztelettel fordulnak az állatok és a természet felé. Ez a generáció már a digitalizáció gyermeke. Meg kell mutatnunk nekik, hogy a digitalizáció, a stratégiai gondolkodás és az állatszeretet ma már szimbiózisban van az állattartó telepeken, és alappilléret adják az eredményes termelésnek
- tette hozzá a cégvezető, aki azt is elmondta, hogy bár a 2020-as év több szinten kihívás elé állította őket, mégis bizakodóak.

Cél, hogy megóvják termelésüket

2020-ban a járványvédelemre fókuszáltak. A legfontosabb az volt, hogy megóvják a termelésüket, és minden telepükön a leghatékonyabb védekezési módokat és technológiát meghonosítsák.

- Fejlesztettük a telepek körüli úthálózatunkat és számos, fertőtlenítést szolgáló beruházást megvalósítottunk. Mindemellett újra a figyelem középpontjába került a cég bővítési törekvése is, amivel a jövőben megduplázzhatjuk a termelési kapacitást, miközben új munkahelyeket is teremtünk. A két projekthez – járványvédelem és bővítés – kapcsolódóan éltünk a pályázati lehetőségekkel. Bízunk benne, hogy a kihívásokkal teli időszak után megnövekedett kapacitással használhatjuk ki a termelési eredményeiken alapuló sikereket – fogalmazott Sarusi-Kis Tamás.

A sertéspestis terjedése miatt a járványvédelem prioritássá vált, miközben az emberi erőforrás is veszélybe került, a COVID-19 fertőzés és az azzal járó karanténkötelezettség miatt, ami kérdésessé tette a mindennapi munkafolyamatok zavartalan biztosítását.

- Minden intézkedés csak akkor ér valamit, ha egy összetartó csapat áll mögötte, ezért kiemelném a csapatmunkát, a türelmet és lojalitást, amivel kollégáink dolgoznak a kiváló eredményekért. Miközben vigyáznak egymásra is
- mondta az ügyvezető.

HIRDETMÉNY

Az Orosházi „Piéta” Temetkezési Bt. a Gádorosi köztemetőben elvégzendő gondnoki feladatok ellátására temetőgondnoki állást hirdet.

Az állásra a 0630/638-1213 telefonszámon, vagy személyesen a Piéta Temetkezési Bt-nél (5900 Orosháza, Könd utca 53-55.) lehet jelentkezni.

KÖNYVTÁRI HÍRLEVÉL

Irodalmi, történelmi és egyéb évfordulók 2021 márciusában

- **700 évvel ezelőtt**, 1321. március 18-án, Trencsénben elhunyt **CSÁK MÁTÉ** (szül. 1260 körül) tartományúr, a Csák nemzetség vezetője.
- **450 évvel ezelőtt**, 1571. március 14-én, Gyulafehérvárott elhunyt **SZAPOLYAI JÁNOS** Zsigmond (szül. Buda, 1540. július 7.) erdélyi fejedelem és magyar király.
- **425 évvel ezelőtt**, 1596. március 31-én született **RENÉ DESCARTES** († Stockholm, 1650. február 11.) filozófus, természetkutató és matematikus.
- **200 évvel ezelőtt**, 1821. március 25-én *kirobbant a görög szabadságharc*, melynek eredményeként Görögország elszakadt az Oszmán Birodalomtól.
- **150 évvel ezelőtt**, 1871. március 18-án *kikiáltották a Párizsi Kommünt*. – Ugyanebben az évben március 27-én, Lübeckben megszületett **HEINRICH MANN** († Santa Monica, Kalifornia, 1950. március 11.) német író, Thomas Mann bátyja.
- **100 évvel ezelőtt**, 1921. március 3-án született Budapesten **SZABOLCSI MIKLÓS** állami díjas magyar irodalomtörténész, kritikus, egyetemi tanár, a Magyar Tudományos Akadémia rendes tagja, az Országos Pedagógiai Intézet 1981 és 1988 közötti főigazgatója, József Attila első monográfiaírója. – Ugyanezen év március 8-án, Nagytétényben megszületett **ROMHÁNYI JÓZSEF** († Budapest, 1983. május 7.) író, költő, műfordító, érdemes művész.
- **125 évvel ezelőtt**, 1896. március 28-án, Orosziban megszületett **ID. ANTALL JÓZSEF** († Budapest, 1974. július 24.) jogász, államtitkár, politikus (Független Kisgazda Párt). 1945-1953 között parlamenti képviselő, 1945-46-ban újjáépítési miniszter, Antall József miniszterelnök apja. – Ugyanebben az évben, 1896. március 29-én, Sárospatakon megszületett **TRÓCSÁNYI GYÖRGY** († Budapest, 1973. július 5.) könyvtáros, társadalomtudományi szakíró, műfordító. –
- **80 éve**, 1941. március 23-án született Ózdon **UTASSY JÓZSEF** Kossuth- és József Attila-díjas magyar költő, műfordító.
- **75 évvel ezelőtt**, 1946. március 5-én mondta el *Winston Churchill* híres *fultoni beszédét*. – Ugyanezen év március 12-én, Budapesten háborús bűnösként *kivégezték Szálasi Ferenc* (szül. Kassa, 1897. január 6.) *nyilas politikust*, Magyarország 1944. október 16. és 1945. március 28. közötti nemzetvezetőjét. – Szintén ebben az évben, 1946. március 28-án a csehszlovák Ideiglenes Nemzetgyűlés megszavazta az *Elnöki Dekrétumokat* (Beneš-dekrétumok), melyek így az ország jogrendjének részévé váltak.
- **50 évvel ezelőtt**, 1971. március 9-én, Budapesten elhunyt **JANKOVICH FERENC** (szül. Székesfehérvár, 1907. november 29.) Kossuth-, József Attila- és Baumgarten-díjas magyar költő, író, műfordító. – Szintén ebben az évben, március 29-én hunyt el Budapesten **KISS MANYI** (szül. Kiss Margit, Magyarlóna, 1911. március 12.) Kossuth- és Jászai Mari-díjas magyar színésznő, érdemes és kiváló művész.
- **5 éve**, 2016. március 31-én hunyt el **KERTÉSZ IMRE** író, műfordító. 1975-ben jelent meg a *Sorstalanság* című regénye, amiért 2002. október 10-én Stockholmban irodalmi Nobel-díjjal tüntették ki.



Helytörténeti évfordulók Gádoroson 2021 márciusában

195 éve

1826 tavaszán báró Rudnyánszky Sándor felhívást tett közzé a birtokán való letelepedésre. A báró a telekhely kiméretésével egy település alapjait kívánta megteremteni. 1826. szeptember 29-ig 30 család (19 Orosházáról és 11 Szentesről) jelentkezett, hogy a felhívásban szereplő feltételek mellett hajlandó Gádoros-pusztán letelepedni. Ettől a dátumtól számítjuk Bánfalva megalapításának évfordulóját, melyre minden évben a Falunap keretében emlékezünk meg.

190 éve

1831 tavaszától az őszi hónapokig hazánkban fél millió embert ragadott el a kolera. Orosháza lakói közül 43 nap alatt (július-augusztusban) 1406 fős áldozatot követelt a járvány. Sajnos Bánfalva veszteségére pontos, hiteles adatunk nincs, de Baross Károly evangélikus lelkész feljegyzése sejteti, hogy július elejétől szeptember végéig a halottak száma kb. 130-150 fős áldozattal járhatott, akiket a „szőlő temetőbe” (régén: Kun Béla utca és Zrínyi utca, ma: Szent István utca és Zrínyi utca) találkozásánál temettek el. (Helyén ma kopjafákból álló emlékmű áll a kolerajárvány áldozatainak emlékére.)

160 éve

1861-ben elrendelték a házszámozást és a lakosok pontos, új összeírását.

140 éve

1881. március 21-én született Nagy János, aki jelenlegi tudásunk szerint 1907-től 1950-ben bekövetkezett haláláig volt a község egyedüli gyógyszerésze (Órangyal Gyógyszertár).

75 éve

1946-tól Zsoldos Imréné lett a helyi tánciskola társas- és néptánc oktatója. Zsoldos Imréné 1985-ig folyamatosan tanított Gádoroson.

70 éve

1951-ben megalakult az Új Élet Termelőszövetkezet. – Ugyanebben az évben került Pongó Bertalan is Gádorosra.

35 éve

1986. március 15-én átadták a Fő utca 30. szám alatti „régí” Könyvtárat. Ezt megelőzően az 1960-as évek közepétől a Művelődési Ház emeleti terme adott otthont az intézménynek. (A Könyvtár székhelye 2018. augusztus 19-ig volt a Fő utca 30. szám alatt.)

30 éve

1991 tavaszán megkezdték a mai Posta új, Iskola utcai épületének építését, amit az átadás után ugyanezen év novemberében használatba is vettek.

25 éve

A Gádorosi Híradó 1996/2. számának tudósítása szerint (2. oldal) 1996. március 2-án (szombaton) hatoslottó-sorsolás volt a Művelődési Házban neves fellépők közreműködésével.

KÖNYVTÁRI HÍRLEVÉL (FOLYTATÁS)**A könyvtári alapszolgáltatások igénybevétele a járványhelyzet alatt**

A közgyűjtemények látogatása egyelőre változatlanul tilos. Amennyiben a járványhelyzet miatt elrendelt kötelező zárva tartás időtartama alatt igénybe kívánja venni könyvtárunk alapszolgáltatásait, kérjük, hogy **munkanapokon 8 és 16 óra között hangos kopogással jelezzen a Könyvtár ajtaján**, illetve keressen minket az alábbi elérhetőségeinken.

ELÉRHETŐSÉGEINK

– Munkanapokon (hétfőtől péntekig) 8-tól 16 óráig –

A Könyvtár címe: 5932. Gádosros, Iskola utca 19.

E-mail: muvhazgadosros@gmail.com (intézményi e-mail cím)

gadosrosi.konyvtar@gmail.com (könyvtár e-mail címe)

Telefon: 06/68/490-075 (Nagyközségi Könyvtár)

06/68/490-088 (Művelődési Ház)

Honlap: <https://gadosrosikonyvtar.webnode.hu>

Facebook: <https://www.facebook.com/gadosros> (intézményi FB-oldal)

A zárva tartás időtartama alatt **elérhető alapszolgáltatásainkról részletesen** a *Könyvtári Hírlevél* decemberi, illetve a *Gádosrosi Híradó* 2021. januári számából, valamint fenti elérhetőségeinken tájékozódhatnak.

A Könyvtári Hírlevél korábbi számai megtekinthetők intézményünk Facebook-oldalán vagy (elektronikus lapozható gépirat formájában) a következő internetes elérhetőségeken:

- **2021. február:** <https://anyflip.com/vogib/opul>
- **2021. január:** <https://anyflip.com/vogib/ugfk>
- **2020. december:** <https://anyflip.com/vogib/reca>

ELÁRULJA TITKÁT A SAJTMESTER

A Békés megyei nagyközségben élő Farkas Ilona, akit a környéken mindenki csak Icnak hív, egy személyben tulajdonos, üzletvezető és sajtkészítő, aki mára több mint harmincféle tejtermékkel szolgálja ki hűséges vevőkörét. A gádorosi családja tudatosan épített egy még kitöltetlen piaci résre, így nem a felső tízezer kedvelt sajtkülönlegességeivel kívánta felvenni a versenyt, hanem éppen a munkásosztály tagjai számára kínál megfizethető élelmiszereket, amik egy hét-nyolc tagú család asztalára is eljuthatnak. Farkas Ilona elmondása szerint régen is törtető egyéniség volt, előfordult, hogy egyszerre két munkahelyen dolgozott, a vállalkozás gondolata azonban csak később, fia egyetemistává válását követően fogalmazódott meg benne.

Gyerekként egy kedves idős házaspár tanyáján tanult meg kézzel fejni, saját bőrén tapasztalta meg, milyen nehéz a régi technikával vaját köpülni, és még a sajtkészítés titkaiba is bepillantott. Sok-sok évnek el kellett telnie, mire újból keresztezte útját a szakma, egyszer bele is vágott, majd félbehagyta, a második nekifutás azonban elhozta az igazi áttörést. Kezdetben még ecettel, sóval és fűszerekkel dolgozott, ahogy a legtöbb kis parasztgazdaságban, ahol szerinte sokan leragadnak, pedig a valódi sajtkészítés csak ezután kezdődik. Csak később döbönt rá, hogy amit ő korábban sajtnak hitt, az sokkal inkább ízesített túró, igazi sajtról pedig csak az oltók és kultúrák használatakor beszélhetünk.

Tény, hogy főként anyagi megfontolásból indult a vállalkozás, azonban a szakma iránti szenvedély fellángolása nem sokat váratott magára. *„Nem úgy tekintek erre, hogy pusztán élelmiszert gyártok, mert minden sajtnál a tökéletességre, a minőségre törekszem, hogy a gyerekektől az idősig mindenki azt mondassa, mennyire finom. De ami számomra nagyon fontos, hogy a kisgazdaságok, mint amilyen az enyém is, ne szűnjenek meg, mert ha ezek nem lesznek, akkor eltűnnek az adalékmentes élelmiszerek”* – beszélt mély elhivatottságáról a gádorosi sajtkészítő.

Az elszántság mellett azonban a szakmai alázat is fontos részét képezi Farkas Ilona hitvallásának. A mesterség csínját-bínját nem valamilyen tanfolyam keretében sajátította el, hanem más kézműves mentorokat keresett, akik távolról segítettek neki, de jószerével autodidakta módon, a saját konyhájában, saját hibáiból tanult.

ELÁRULJA TITKÁT A SAJTMESTER (FOLYTATÁS)

Nem hagytam nekik békét. Látták rajtam, hogy olyan emberrel állnak szemben, aki tényleg szívét-lelkét beleadja a sajtkészítésbe, ezért rengeteget segítettek, recepteket adtak. Ők Beke Zita és Baranyi Attila, a Sajtország tulajdonosai, de meg kell említenem még a penészes sajtok királynőjét, Csillát is, akik egytől egyig profik a hazai szakmában

– beszélt büszkeséggel mestereiről Farkas Ilona.

Családi példa nem állt a gádorosi családanya előtt, így legfőbb kritikusi férje és a barátnője voltak a kezdet kezdetén, akik laikusként mindig őszinte véleményt formáltak, ha valami újba kezdett. Többek között az ingyen kóstolóknak köszönhetően indult el a közösségi oldala is, amiben a barátnője segédkezett, így az üzlet hamar felpörgött, onnantól pedig már nem volt megállás.

Bár a vállalkozás a férje nevéen fut, mert ő tulajdonolja a tejet adó otthoni marhákat, az üzem működtetését a jószágok gondozásán túl már egy személyben Farkas Ilona viszi. Hamar kiderült, hogy a családban örököse aligha akad a mesterségnek, de idő sem volt ezen keseregni, mert rögtön a tényleges elindulást követően évben, 2017-ben felkérték, hogy tanítson meg másokat is sajtot készíteni.

Egy inszeminátor mondata megragadt a fejemben, miszerint a tudást nem szabad megtartani. Ha most én ezt nem adom tovább a következő generációnak, ők nem tudják továbbfejleszteni. Azt tudni kell, hogy nekünk, magyaroknak a sajt kultúránk nagyon silány. Ha kimegyünk Európa bármely országába, és magyar sajtokról kezdünk beszélni, mindenkinek a trappista jut eszébe, más nem

– fejtette ki részletesen a gádorosi családanya, miért mondott igent a sajt készítő tanfolyamokra.

Azóta már több kurzus indult kezdő és haladó szinten. Előbbinél csak az alapsajt elkészítését sajátíthatják el az érdeklődők, míg a ráépülő képzés keretében már egy hét kemény munka során akár negyven sajt receptúrája és készítési módja megtanulható. A képzés elméleti és gyakorlati részből tevődik össze, előbbi azonban a receptek megismerésében ki is merül, mert Ilona azt vallja, hogy a tűzhely előtt, a gyakorlatban megszerzett tudás sokkal maradandóbb, így menet közben tanulnak a tanoncok.

Ezt mindenkinek a saját bőrén kell megtapasztalnia, mert más hibájából nem lehet tanulni. Én is nagyon sok alvadékot öntöttem ki kezdetben, mert valami nem sikerült, ez erről szól. Hiába van egy jó receptünk, ha nincs meg mögötte a gyakorlat, akkor nem tudunk mit kezdeni vele

– magyarázta a gyakorlat túlsúlyát Farkas Ilona.

A képzésre jelentkezők közt akadnak egészen kicsi gazdaságok tulajdonosai, akik a főlős tejet szeretnék hasznosítani, de vannak huszonévesek is, akikben Farkas Ilona visszaköszönni érzi ugyanazt a lelkesedést, amit maga is nap mint nap megél a műhelyében. „Ez egy irgalmatlan nagy felelősség, mert akik kikerülnek a kezem alól, ők minősítenek engem. Két fiatal ki kell emelnem, Bogit és Tibit, akik mindketten nagyon talpraesettek, tehetségesek és szeretik a kihívásokat. Bogi volt az egyetlen, aki a tanfolyam ideje alatt oltót kért tőlem, majd még aznap este fél 11-kor küldte a képet, hogy otthon csinált egy félkemény sajtot. Szeretem, ha fiatalok jönnek ide, mert számomra ők jelentik a jövőt. Akadt már nálam néhány évvel fiatalabb diplomás ember is, aki egy kisüzemből jött át tanulni, majd visszament Erdélybe

ELÁRULJA TITKÁT A SAJTMESTER (FOLYTATÁS)

dolgozni. Nagyon szeretném, hogyha ez a tudás nálunk maradna, hogy minél több ember megmutatkozhasson, aki profi módon űzi ezt a szakmát. Mindig vérzik a szívem, amikor valaki magyarként más nemzet színeiben ér el sikereket” – beszélt a szakma utánpótlásának fontosságáról a gádorosi sajtkészítő.

Farkas Ilona hozzátette, maga már nem szeretne versenyek által országos hírnévre szert tenni, ezt a lehetőséget átadja a fiataloknak. Bár minden évben hívják a Gyomaendrödi Sajt- és Túrófesztiválra, eddig még sosem sikerült eljutnia, maga helyett viszont szívesen látná ott volt tanítványait, akik így szélesebb közönség előtt mutathatnák meg tehetségüket.

Számomra fontos, hogy egy magyar ember legyen elismert, még akkor is, ha ennyire silány a sajt kultúránk. Bár úgy érzem, hogy most már haladunk valamerre

– tette hozzá a gádorosi vállalkozó.

Sokakban felmerülhet a kérdés: hogyha valaki önzetlenül szórja a tudást, kiadja kezéből a bevált recepteket, mindez mennyiben érinti negatívan a vállalkozó saját megélhetését? Farkas Ilona egyszerű választ adott erre: semennyire. *„Nem a mennyiség a fontos, hanem a minőség, ahol pedig van minőség, ott nincs konkurencia, mert a vevő mindig vissza fog térni”* – cáfolta meg a kézművesek között kiélezett versenyhelyzet meglétét az Icu Kézműves Sajtműhelye tulajdonosa.

A jól bevált receptúrák mellett persze még így is van helye a folyamatos kísérletezgetésnek, a játéknak a kultúrákkal, az oltóval és az érlelési idővel, az inspiráció forrása mondhatni végtelen. Farkas Ilona elárulta, saját receptje még nincsen, az szerinte csak a profiknak van, ezért ő rendre már kész receptúrákat dolgoz át, tökéletesít, vagy éppen formál a saját képére.

Így született meg például az „icus” tekercs, egy gyúrt sajt, amibe a nagykönyv szerint vagy krémsajtot, vagy kolbászt és sonkát töltenek, ő viszont ehelyett mindezt egyszerre teszi bele egy kis rakott szalonnával megbolondítva. A HelloVidéknek elárulta, büszke azokra az emberekre, akiknek a receptjével dolgozhat, ezért az álma, hogy egy olyan könyvet írhasson, ahol az etalon receptúrák mellett már a sajátjai is helyet kaphatnak.

A médiában valósággal bombaként robbant a hír, hogy egy békési településen, Magyarombegyházán éppen a sajt készítés volt az, ami megmentette az amúgy csőd szélére sodródó települést, és amely azóta is sok ott élő embernek biztosít állandó munkát és biztos megélhetést. Farkas Ilona hangsúlyozta, hogy bár Gádoroson a helyszín adott lenne egy hasonló üzem felépítéséhez, és ő személy szerint segítene betanítani az ott dolgozókat, kevésbé látja megvalósíthatónak a modellt, pedig az ő környékükön is égető szükség lenne új munkahelyekre.

Habár e tekintetben az önkormányzat miatt a kérdés továbbra is nyitott, lesz-e Gádoros képében újabb sajtos helység Magyarországon, egy biztos: kellő elszántság és kitartás ellenében bárki belevághat a sajt készítésbe. A gádorosi vállalkozó hangsúlyozta, nem kell szégyellni, ha valakinek nincs meg a megfelelő tudása, csak kell keresni egy mestert, akitől szívesen tanulna, sajtosként pedig békében megélnék majd egymás mellett, hiszen a megélhetésen túl a cél mindenkinél közös: mind keményebben dolgozni a magyar sajt kultúra felemelkedésén.

KRÉMES KRÉM, AHOGY FICSOR ZOLTÁN KÉSZÍTI - A CUKRÁSZMESTER TIPPJEI

Írta:

Bogdánffy-Szőke Anett

2021-02-21

Íme a hozzávalók: 1 liter tej, 8 tojás, 36 dkg cukor, egy csomag vaníliás cukor, 10 dkg liszt, 5 dkg vaníliás pudringpor

1)) Feltesszük az egy liter tejet főni 20 dkg cukorral.

2) Kettéválasztjuk a tojásokat. A tojásfehérjéhez hozzáteszünk a megmaradt 16 dkg kristálycukrot, (2 dkg/tojással számolunk). Rugós habverővel kemény habbá verjük a fehérjénket, majd egyelőre félretesszük.

3) A tojások sárgáját közben felhabosítjuk. Kiveszünk a „tőgyemeleg” (ha nagyon szakmaiak akarunk lenni, 38 fokos) tejből körülbelül 2 dl-t, és összekeverjük a tojássárgával. Ha ezzel megvagyunk, hozzáadjuk a 10 dkg lisztet és a 5 dkg pudringport, majd körte alakú habverővel csomómentesre keverjük a masszánkat. Akkor dolgoztunk jól, ha palacsintasűrűségű krémet kaptunk.



Ficsor Zoltán cukrászmester (Fotó: Kecskeméti Krisztina)

4) Amint felforrt a tejünk, beleöntjük a masszát. Nagy lángon addig főzzük, míg el nem kezd puffogni a teteje.

5) Le vesszük a gáztól a már majdnem kész krémünket, és hozzákeverjük még így, forrón a felvert tojásfehérjét. De csak óvatosan, lassan keverjük össze. Ehhez a művelethez körte alakú habverőt használunk.

6) Amint kihűlt, tölthetjük az égetett tésztánkba, és már kész is a képviselőfánk, vagy ugyanezt a krémet kenhetjük a krémes lapok közé is.

Jó tudni: Ez a krémes krém krémalapnak is tökéletes, de vigyázzunk, citromos krémet ne próbáljunk meg készíteni belőle, mert a citromlé összerántja a tejet.

Kellemes sütkérezést, és jó étvágyat kívánunk!

**DR. DANKÓ ALPÁR: NEM MINDEGY HOGYAN SZERZÜNK VÉDETTSÉGET A
KORONAVÍRUS ELLEN**

Írta:

Patakfalvi Ádám

2021-02-25

Felfutóban a koronavírus-járvány harmadik hulláma, napról napra egyre több a megbetegedések száma. A betegség megfékezésének legjobb eszköze a védőoltás. Az orosházi kistérségi ügyelet vezetője, dr. Dankó Alpár szerint nem érdemes várni: aki teheti oltassa be magát.

A vírus megállítása érdekében a magyar lakosság 50-60 százalékának kell védettnek lennie. A vakcinát felvevőkön kívül védettnek minősülnek azok a személyek is, akik átestek a fertőzésen és a szervezetük termeli a vírus elleni antitestet. Dankó Alpár hangsúlyozta, egyáltalán nem mindegy, hogy milyen úton szerezzük meg az immunitást.



Dankó Alpár mindenkit arra buzdít, hogy vegye fel a védőoltást (Archív fotó)

– A mostani tapasztalatok szerint öt-hat hónap után olyan, úgynevezett “poszt covidos” tünetek jönnek elő, amivel jelenleg az orvostudomány nem igazán tud mit kezdeni. Sztrókra utaló jelek, súlyos szívelégtelenség, roncsütőd, veseelégtelenség – csak néhány szövődmény, amelyekkel jelentkeznek olyan személyek is a kórházakban, akik tünetmentesen estek át a betegségen. Itt már nem beszélhetünk arról, hogy csak az idősekre veszélyes a vírus, hiszen gyerekeknél és egészséges, életerős felnőtteknél is megjelenhetnek az említett tünetek – hívta fel a figyelmet az orvos.

Dankó Alpár elképzelhetőnek tartja, hogy a hónapokkal később jelentkező szövődmények több gondot fognak okozni a jövőben, mint maga a fertőzés.

Éppen ezért fontos, hogy, aki csak teheti regisztráljon és vegye fel a vakcinát. Elmondta, hogy amint lehetősége nyílik rá, a saját környezetében mindenkit beoltat.

– Beszédes adat lehet, hogy a Covid-osztályokon 98 százalék feletti az oltási hajlandóság. Aki látott koronavírusos beteget és tapasztalta, min megy keresztül, az nem gondolkodik és beadatja a vakcinát. Természetesen ennek is van kockázata, de jóval kisebb, hiszen amíg körülbelül 100 ezer oltásra jut egy komoly szövődmény, addig a koronavírus esetében 100 ezer esetre fog jutni ezer. Ez alapján nem lehet kérdés: aki csak megteheti, oltassa be magát – húzta alá.

Magyarországon jelenleg ötféle Covid-vakcinával zajlik a lakosság oltása, közülük három oltóanyagra (Pfizer/BioNTech, Moderna, AstraZeneca) az Európai Gyógyszerügynökség, kettőre (az orosz Szeptnyik V, illetve a kínai Sinopharm) a magyar gyógyszerhatóság, az

DR. DANKÓ ALPÁR: NEM MINDEGY HOGYAN SZERZÜNK VÉDETTSÉGET A KORONAVÍRUS ELLEN (FOLYTATÁS)

Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) adott forgalomba hozatali engedélyt.



Illusztráció: Horváth Bence

– A jelenleg forgalomban lévő vakcinákat kétfelé oszthatjuk: a hagyományos módon készült-, illetve az úgynevezett mRNS típusú oltóanyagokra. Nem jár jobban, aki az új típusú szert kapja, de az se jár rosszabbul, akinek a régebbi módszer szerint előállított vakcinát adják be. Amit jelenleg saját magamnak is nyugodt szívvel beadatnék a “nyugati” oltóanyagok mellett a Szputnyik V. Egy részletes tanulmány jelent meg egy nivós orvosi szaklapban, a Lancetben arról, hogy biztonságos az orosz szer. A kínai oltóanyag vizsgálata jelenleg is zajlik, amint megjelenik hasonló írás természetesen ezzel is beoltatnám magam – részletezi az ügyelet vezetője.

Nem kell félni, itt tart már a tudomány

Gyakran előforduló aggály, hogy túl gyorsan sikerült kifejleszteni az oltóanyagot és emiatt sokan kételkednek a biztonságosságában.

Dankó Alpár szerint ettől nem kell félni, hiszen a mai technikai fejlettség és tudás már képessé teszi a tudományt, hogy ilyen gyorsan reagáljon. A régi típusú vakcinákkal kapcsolatban már több mint száz éves tapasztalata van a szakembereknek, de az új típusú oltóanyagokat is már jó ideje tanulmányozzák a tudósok.

Hangsúlyozta, hogy a koronavírus-vakcinák fejlesztésében egyetlen biztonsági fázis sem maradt ki, csupán folyamatában történt az ellenőrzés, ami meggyorsította az előállítást.

Dankó Alpár arról is beszélt, hogy a jelenlegi információk alapján hat hónapra nyújtanak védettséget a vakcinák. Azt még egyelőre nem tudni, hogy fél év múlva is két körre lesz szükség a védettséghez, vagy elég csak egy emlékeztető oltás.

Aki még nem regisztrálta magát a védőoltásra, de szeretné a vakcinainfo.gov.hu oldalon teheti meg.

ELHÚZTÁK A GÁDOROSI IDŐSEK NÓTÁJÁT

Cs. I.

Meglepte a Gádorosi Gondozási Központ Idősek Otthona lakóit Molnárné Szabó Ágnes intézményvezető-helyettes. Zenekart hívott. Az időjárás is kegyeibe fogadta a kezdeményezést. Molnárné Szabó Ágnes a helyi Pajta Színház társulatának a tagja, tudja, milyen érzés színpadon egy jó csapattal mosolyt csalni a közönség arcára. A szociális ágazatban sok éve dolgozóként pedig nap, mint nap megtapasztalja, erre most fokozottan szükség van.



A zenekar az idősek otthona udvarán készségesen elhúzta a nótáját annak, aki kérte

– Már egy éve nem látogathatják őket, csak ablakon keresztül látják egymást az idős lakóink és a hozzátartozók. Bent, az intézményünkben is fogytán a téma, lassan nincs miről beszélgetniük. Érezzük, hogy mindenkit megtör ez a helyzet. Arra gondoltam, juttassuk őket és magunkat is valami élményhez, amely majd napokig beszédtema lehet közöttünk és megérinti a lelkünket, mindannyiunkét, dolgozókéét és lakókéét egyaránt. A színházi világban gondolkodtam, azután rájöttem, egyszerű a megoldás: helyben, egy zenekart felkérek, segítsen vidám hangulatot varázsolni az udvarunkra. Laszli Attila és zenekara eljött hozzánk – sorolta.

A lakók beöltözve, plédokkal betakarva, szájmaszkokkal az udvaron várták az előadást. Az idősek klubjának a tagjai pedig bentről, a higiénés szabályokat betartva, az ablakon keresztül figyelték, mire készül a zenekar. Mindenkinek meglepetés volt a vidám, zenés műsor. Fantasztikus délutánt varázsoltak az udvari koncertjükkel.

A nótacsokor és a kívánságműsor keretében számos dalt meghallgathattak a lakók, akik olykor a zenészekkel együtt énekeltek, s önfeledten tapsoltak közben.

Krivikné Zahorecz Anita intézményvezető hírportálunknak elmondta, minden óvintézkedést betartva a kezdeményezéssel célt értek: napok óta ez a beszédtema az otthonban. Harminchárom lakójuknak és az ellátásukban részt vevőknek igazi feltöltődést hozott a zenés program.

Gádorosiként bízik a folytatásban

Laszli Attila a megkeresés után stílusosan fogalmazva összetrombitálta csapatát. Heten döntöttek úgy, Gádoroson meglepik az időseket.

– Ebben a visszafogott időszakban nekünk is jólesett, hogy végre közönség előtt tudtunk zenélni és minden nótával örömet szereztünk a hallgatóságunknak. Külön boldogság, hogy gádorosiként mindezt hazatérőként tehettem zenész társaimmal együtt. Felemelő volt azt is megtapasztalnom, hogy a hívó szóra csatlakoztak a barátaim e nemes kezdeményezéshez. Remélem, lesz folytatás, én partner leszek ebben – nyilatkozta.

2021 MÁRCIUS

KÖZPONTI ORVOSI ÜGYELET

Helyben lévő házi orvosok munkaideje:

Házi orvos:

Dr. Kishonti András

Gádos, Nagy u. 52.

Tel.: 68/490-080

Rendelési idő:

Hétfő: 6.30-10.45 13.00-14.45

Kedd: 6.30-10.45 13.00-14.45

Szerda: 6.30-10.45 13.00-14.45

Csütörtök: 7.30-10.30 –

Péntek: 6.30-10.45 –

Házi gyermekorvos:

Dr. Nagy Irén

Gádos, Kossuth utca 13.

Tel.: 68/490-030

Rendelési idő:

Hétfő: 8.00-11.00

Kedd: 8.00-11.00

Szerda: 8.00-11.00

Csütörtök: 8.00-11.00

Tanácsadás: 13.00-15.00

Péntek: 8.00-11.00 –

Időpontkérés telefonon!

Hétköznapokon 16 órás
(délután 16.00 órától másnap
reggel 8.00 óráig tart),
hétfőn pedig 24 órás
központi ügyelet van Orosháza
Rendelőintézet területén.

A központi ügyelet
telefonszáma: 68/411-166
(Kórház) vagy 68/411-200

Gyógyszertár

Szent Balázs Patika

Gádos, Kossuth u. 28.

Tel.: 68/490-018.

Nyitvatartási idő:

Hétfőtől-péntekig 8.00-16.00



Fogorvos:

Dr. Neller Vivien

Gádos, Kossuth u. 27.

Időpont egyeztetés minden

esetben az alábbi

telefonszámon:

06-20/976-0542, 68/490-015

Rendelési idő:

Hétfő: 14.00-19.00

Kedd: 7.00-12.00

Szerda: 14.00-20.00

Csütörtök: délelőtt: 7.00-12.00

(iskolafogászat)

délután: 12-16

Helyben történő vérvételi szolgáltatás:

2020. április 01-től Gádos
Nagyközség Önkormányzata
helyben történő ingyenes
vérvételi szolgáltatást biztosít
Gádos lakosai számára.

**Gádos, Kossuth utca 27. szám
alatti Egészségház-Védőnői
Szolgálat épületében.**

Rendelési idő:

Minden keddi napon: reggel
06:00 órától 7:30-ig.

ANYAKÖNYVI HÍREK

Házasságkötés:

Trucz István Gábor és
Sasfalvi Mariann

Születés:

Fülöp János és Szokolai
Annamária Vivien fia
Maximiliánó Matteo

Haláleset:

Szabó Jánosné Berkecz Margit
(1934.)

Hetyei János (1952.)

Szömörei Mihály László (1945.)

TÁJÉKOZTATÁS ÁLLATI HULLADÉKKAL KAPCSOLATOSAN

Az elhullott állati tetemek
elszállításával kapcsolatosan hívható
telefonszám a következő: CALL
CENTER: Telefonszám: 06/80/820-
024, email: cc@atev.hu
"Bejelentéskor az alábbi kódszámot
kell bemondani: **40497834**"

KÖZÉRDEKŰ TELEFONSZÁMOK

Polgármester: Dr. Szilágyi Tibor
68/490-331 vagy +36/30/6840790

Rendőrség:+36-30/633-7212,
amennyiben ez nem elérhető
hívják a 112-es számot (mobil és
vezetékes telefonról is).

Polgárőrség: 30/9989-400, vagy
30/5729-917

Orosháza Mentőállomás:

68/411-204

Fábiánsebestyén Tűzoltóság

Mentési Központ: 63/366-597

MÁV Orosháza: 68/412-221

Autóbusz állomás Orosháza:

68/412-400, 68/412-804

**Orosházi Hivatásos Tűzoltó
parancsnokság Intézmény**

elérhetőségei: 06-66-549-481,
+36-20-8202-085

Parancsnok elérhetőségei:

+36-20-9705-220,

+36-20-8202-109

PIÉTA TEMETKEZÉS GÁDOS

Éjjel-nappal ügyelet: 68/411-167;
+36-30/638-1213

Központ: Piéta Temetkezés
Orosháza, Könd utca 53-55.
(a piactérnél)

REKVIEM TEMETKEZÉS

Éjjel-nappali ügyelet:

+36-68/411-053

+36-30/577-0599

PIÉTA TEMETKEZÉS GÁDOS

Éjjel-nappal ügyelet:

+36-68/411-167; +36-30/638-1213

Központ: Piéta Temetkezés,
Orosháza, Könd utca 53-55. (a piactérnél)

