

# Kulturális Hírmondó

a Kutasi Hírek alkalmi kiadványa

## „Ha ilyen esztendőt zárunk, mint az idei, akkor elégedett leszek”



Fehér Imre családjával, meghittségben és szeretetben tölti a karácsonyt. A Székkutasi Lovas Egyesület elnöke a Kutasi Hírekkel arról beszélgetett, hogyan tölti az ünnepeket és mit vár a jövő esztendőről.

- A már hagyományos módon ünnepeljük a családommal a karácsonyt. Mindig nagy szeretettel várom a három gyermekem és a négy unokámat, de ebben az időszakban különösen örülök, ha összejövetelt tartunk - kezdte Fehér Imre.

A Székkutasi Lovas Egyesület elnöke elmondta, mindennapi ételek kerülnek az asztalára: elmaradhatatlan a pulykából és a halból készült ételek, valamint a bejgli.

- Nem mondhatjuk kiemelkedőnek ezt az évet, de nem is panaszkodhatunk. Ha 2014-ben is ilyen esztendőt tudunk zárni, mint idén, akkor elégedett leszek. Bízom benne, hogy egészségben és szeretetben töltjük majd - mondta Fehér Imre, aki ezúton kíván Székkutas község minden lakosának kellemes karácsonyi ünnepeket és boldog új évet.

Megyeri József

## Gyermeket hozott az idei év



Férjével és két kisgyermekével ünnepel Szabó Emese. A családban nagy gondot fordítanak arra, hogy már karácsony előtt kialakuljon az ünnepi hangulat.

- Lakásdíszítéssel és süteménysütéssel készülődök az ünnepekre. A gyerekeimnek történeteket mesélek, így már szenteste előtt kialakul a karácsonyi hangulat. Ezt mindennél fontosabbnál tartom - mondta Szabó Emese

- GYES-en lévő anyukaként, egy hat hónapos és egy három

és fél éves kisgyermek mellett nincs arra időm, hogy többfogásos menüt készítssek. A férjemmel úgy döntöttünk, hogy egy ételt készítünk el, amit mindenki szeret. A sült sertécsülökre esett a választás - folytatta.

Szabó Emese az elmúlt időszakra is visszatekintett. - Nagyon jónak értékelem 2013-at, hisz megszületett a második gyermekem. Ez az esztendő a családi vállalkozásunknak is kedvezőbb volt, mint a tavalyi. Remélem, a sikerek ezután sem kerülnek el bennünket. Azt kívánom, hogy jövőre az ideihez hasonlóan, sok örömben és kevés problémában legyen részünk - zárta.

Megyeri József

## Elégedetten búcsúztatja az óévet

Mezőgazdászként és önkormányzati képviselőként is sikeres évnek jellemzi 2013-at Rostás János, akit az ünnepi szokásairól kérdeztünk.

- Mindig a szeretettel ünnepeljük a karácsonyt. A családban sok István és János van, őket az ünnep első napján köszöntjük. Ilyenkor általában birkapörköltet eszünk, de nem maradhat el az újházi tyúkhúsleves sem - mesélte Rostás János. Hozzátette:

- A mezőgazdaságban viszonylag jó évet tudhatok magam mögött. Ha az önkormányzati munkámra gondolok, akkor el kell mondani, hogy a községben sok fejlesztés és beruházás indult el, így elégedetten búcsúztatom az óévet.

- Jó időjárást, és az ideihez hasonló mennyiségű esőt kívánok a mezőgazdászoknak. A képviselőtestületnek pedig azt, hogy minden zökkenőmentesen folytatódjon - mondta az önkormányzati képviselő, aki minden székkutasi polgárnak kellemes ünnepeket és boldog új évet kíván.

Megyeri József



## Gyermekeivel és unokáival ünnepel

Balog Jánosné nagy családi körben ünnepli a Karácsonyt. Az idei évben azonban újítanak, és nem a megszokott módon ünnepelnek: új ételek kerülnek az asztalra.

- Mindig nálunk ünnepeljük a Karácsonyt, ilyenkor a gyerekeim, az unokáim, a húgom és az ő családjai is ellátogatnak hozzánk - tudtuk meg Balog Jánosnétól, aki elmondta, az idei évben nem a hagyományos ételek kerülnek az asztalra.

- A férjemmel úgy döntöttünk, hogy ez alkalommal a leveseket, a pörkölteket és a sülteket hidegtálakra és salátákra cseréljük - osztotta meg velünk Balog Jánosné.

- Nyugdíjasok vagyunk, amit tudunk, azt megtermeljük a kertünkben. Remélem, hogy a jövő év mindennapjai könnyebbek lesznek, mint az idén. A gyerekeink már családot alapítottak, az unokákra figyelünk - zárta mondandóját.

Megyeri József



## Szél István:

# „Olyan települést építhetünk, amire minden székkutasi vágyik”

**2013 hatalmas előrelépést hozott Székkutas életében. Az idei tapasztalatokról és a jövő évről Szél István polgármesterrel beszélgettünk.**

**Kutasi Hírek: Hogyan tekint vissza az idei évre?**

**Szél István:** Ebben az évben is azon az úton haladtunk, amelyet 2010-ben megkezdtünk. A kemény munka meghozta a gyümölcsét, és már észrevehető, hogy a településre érkezett két és fél milliárd forintból számos fejlesztés megkezdődött. Továbbá jelentős előrelépésnek tartom a Kormány által hozott döntéseket, mint a rezsicsökkentés, pedagógus és egészségügyi dolgozók béremelését, a földprogramot és a további számos pozitív döntést.

**Kutasi Hírek: Hogyan látja a település jövőjét?**

**Szél István:** A képviselőtestület a jövőbe tekint. A hódmezővásárhelyi kistérség több mint 500 millió forintban részesül, ezen az összegben Mártély, Mindszent és Székkutas osztozik. A község több mint 170 millió forinttal gazdagodik a következő 2014-2020-as Európai Unió ciklusban. Azt, hogy mire költjük, nekünk kell megterveznünk. Arra gondoltunk, hogy az egészségügyre fordítjuk, például orvosi műszereket vásárolunk. Az önkormányzati intézmények fűtőkorszerűsítését is meg kell oldanunk, valamint kamerarendszer kiépítést is tervezünk. Az infrastruktúrát is szeretnénk fejleszteni.

Idén tizenöt munkahelyet sikerült teremtenünk, például a pálinkafőzde és a

csokiüzem is biztosít munkalehetőséget. De említhetem a benzinkutat és a cukrászdát is. A közmunkaprogram is működik Székkutason, jelenleg minden ember dolgozik, aki akar. Ha lehetőségünk adódik, akkor egy szociális foglalkoztatót hozunk létre, amely 30 főnek adhat munkát. Véleményem szerint a település továbbra is pozitív irányba halad.

**Kutasi Hírek: Mindez kinek az érdeme?**

**Szél István:** Mindenkié, de legjobban a helyieké! Mindenkinek köszönöm az egész éves munkáját, a beruházások nem valósulhattak volna meg közös összefogás nélkül. Egyre több civil személy és szervezet támogat bennünket. Aki segít nekünk, az szívből és szeretetből teszi, azért, hogy fejlődjön Székkutas.

**Kutasi Hírek: Hogyan tölti a karácsonyt?**

**Szél István:** A hagyományokhoz híven családi körben ünneplem a Karácsonyt. Mezőgazdászként nyáron nincs lehetőségünk elutazni és kikapcsolódni, ezért a szeretetimmal ezt télen pótoljuk. Nem ajándékokkal, hanem közös élményekkel lepjük meg egymást. Ilyenkor jóval többet vagyunk együtt, mint az év bármely szakában, így újult erővel vágunk neki a következő évnek.

**Kutasi Hírek: Mit vár magánemberként a jövőtől?**

**Szél István:** Idén megnősültem, most már szeretnék családot alapítani és azt várom, hogy egészséges gyermekem



szülessen. Kívánom mindenkinek, hogy megvalósuljon az álma, hogy biztonságban és méltósággal élhessék napjaikat, hogy büszke magyarok legyenek. Remélem ebben, még ha kicsiben is, de a segítségükre tudok és tudtam lenni.

A munkámmal kapcsolatban a megkezdett utam szeretném folytatni, amelyen megindultam. Még hosszú ideig szeretnék dolgozni a településért és a térségért. A lakosokra bízom, hogy kire szavaznak, de most, a rendszerváltás után 20 évvel beért a „székkutasi álom”: olyan települést építhetünk, amit már mindenki várt.

*Megyeri József*

## Nem csak Karácsonyra!



**Csikós Miklósné Judit, a Kamilla népdalkör vezetője az ünnepek alkalmából egy receptet kedveskedett olvasóinknak.**

### Gombás csirkemáj szelet

Hozzávalók 4-5 főre: 50 dkg csirkemáj, 20-25 dkg gomba, 1 db közepes fej vöröshagyma, 20-25 dkg húsos Bacon szalonna (finom a legolcsóbb termék is), 1 db tojás, 1 db húsvesskocka, majonéz, őrölt bors, fokhagyma ízlés szerint, margarin, 20 dkg kukoricadara, vagy 20-25 dkg zsemlemorzsa. (Ez a mennyiség mindig a párolt gomba levének mennyiségétől függ. A kukoricadara több levet szív fel, mint a morzsa).

Elkészítéskor a hagymát apróra vágom, majd megdinsztelem picit sóval. A felszeletelt gombát ebben párolom tovább 1 db húsvesskockával (ami levet ereszt, vagyis jól elfedi a gombákat,

szükséges a kukorica és morzsa dagadásához). Közben a májak felesleges részeit kivágom, és botturmix géppel összetöröm 1 egész nyerstojással együtt (lehet kaparással is pépesíteni).

Megfűszerezem a majonézával, borssal, fokhagymával, és beleteszem a gombás hagymát, amikor kész. Jól összekeverem fakanállal, és belekeverem a kukoricadarát vagy a zsemlemorzsat. Állni hagyom 15 percre, hogy megdagadjanak a szemek, vagy a kenyérörlemény. Addig kivajazok egy kisebb jénai edényt, vagy ózgerinc sütőt és kibélelem a bacon szalonnával, amelyeket egymás mellé helyezek el, majd beleteszem a jól önthető, de sűrűbb masszát. A tetejére is egymás mellé helyezem a szalonnát. Alufóliával betakarom az edényt és sütőbe teszem. A sütést a felmelegedés után 30-40 percig takarékon folytatom, vagyis 170-180 C?-on, majd levéve az alufóliát kb. 15 perc alatt készre sütöm. Ilyenkor többször benézek a sütőbe és figyelem a szalonna darabokat. Ha pirosodnak és fölperdül a szélük a rövid végeken, elkészült az étel.

Előre is elkészíthető, hűtőbe téve is egy-két napig eláll, ha el nem fogy azonnal. Melegen és hidegen is tálalható mindenféle körettel, főzelékkel is finom. Szilveszterre a családnak francia salátával készítem el, amibe savanykás almadarabokat is szelek.

*Jó étvágyat hozzá!*

*Áldott, Békés Karácsony és Új Esztendőt Kívánok Minden Olvasónak.*

*Csikós Miklósné Judit*