



ÓFÖLDEÁKI TÜKÖR

Az Óföldrégi Honismereti-, Hagományörző Szabadidő Klub havilapja
2005. július 10.

I. évfolyam 5. szám

Vass József

GENCS ÉLETE

IV. rész

A Návay birtok megközelítése három módon volt lehetséges. Elsőként a télen sáros földúton, gyalog, másodsorban az óföldrégi Návay Dezső által épített lór vasúthoz másodlagosan csatlakoztatott melléki lór vasúttal, amely 3 km volt Návay Géza birtokait államosították 1949-ben. Ettől az időtől kezdve rövid ideig használták a lór vasutat, majd hozzáfogtak a felszedéséhez. Ezeket a síneket nagyon sok háznak, melléképületnek a mennyezet gerendájaként használták be. A gencsháti területen 1949-ben létrehozták a „Kopáncsi Állami Gazdaság”-ot. A gencsháti térségben sok volt a tanyai lakosság létszáma, ezen belül sok gyermek volt iskolás korú. A gyermek létszámot növelte az állami gazdaságban rizstermesztésben idénymunkásként érkező gyermekek száma is. Kevés család volt, ahol kettőnél kevesebb gyermeket neveltek. Ezen családok közül sokan letelepedtek Gencsháton és környékén, a biztos munkahely érdekében. A gencsháti lakosság számára a Földművelésügyi Minisztérium kiskereskedést, italbolt részleget működtetett. Nem kellett a lakosoknak beutazni Óföldrégre, mert minden alap élelmiszert meg kapott. A gyermekek létszáma indokolta, hogy egy tagiskolát hozzanak létre. Nagyon sok gyermek élt a környékben. Az oktatási intézménybe a maroslelei közigazgatási részről is jártak gyerekek a betűvetést tanulni. 1950. évtől, az iskola az Óföldrégi iskola tagiskolájaként működött. A tantermetek a nagy kastély két nagy szobájából alakították ki. Igazgatója Katona Péter volt. Három év elteltével, 1952-ben felvette a „Gencsháti Állami Gazdaság” nevet, így működött tovább. Az állami gazdaság termelési fő profilja továbbra is a rizstermesztés maradt. Majd 1960. évben átalakították a termelési funkcióját, ezzel egy időben tulajdonos és név változást is eszközöltek. Pontosabban hozzácsatolták a Gorzsai Állami Gazdasághoz. Így megnövekedett a területe és három nagy üzemegysége lett. (Igás, 3920 hold, Gorzsa 3929 összterülete: 10.390 kateszteri hold lett). Gencsháton a rizstermesztése hamarosan (1960) megszűnt, felváltotta más mezőgazdasági termékek termesztése, előállítás, növénytermesztés, állattenyésztés. Ezt követően az iskolai oktatást bevitték az óföldrégi központi iskolába. Ezzel tulajdonképpen a gencsháti iskolai oktatásnak csak múltja van.

Következő számban folytatjuk.

ÖNKORMÁNYZATI SZILÁNKOK

Óföldrégi község Képviselő-testülete a soron következő ülését tartotta 2005. június 28-án (kedden) délután 16.00 órai kezdettel, amelyen az alábbiakban határozott: Elsősorban a „Szociális ellátási formák szabályozásáról” szóló rendeletét módosította. E rendelet felülvizsgálatára és módosítására jogszabályi változás miatt volt szükség. A 2004. évi CXXXVI törvény egyes szociális tárgyú törvények módosításáról az Szt. 61.§-aként új szociális alapszolgáltatást iktatott be” Szociális információs szolgáltatás” alcímmel, melyet a települési önkormányzat lakosságától függetlenül köteles biztosítani a lakosság részére.

A vidékfejlesztés új lehetőségeit kínálja Magyarországon az Európai Unió vidékfejlesztési programja a „LEADER+”, amely a közös agrárpolitika 2. pillére. A Képviselő-testület a programot áttanulmányozta, döntésével kinyilvánította azon szándékát, hogy a LEADER + programban a környező településekkel együtt részt kíván venni a közös akcióterv kidolgozásában, ezennel csatlakozik a „Maros-völgyi Akciócsoport”-hoz.

Továbbiakban tárgyalta a Dél-Kelet Alföldi Régió Hulladékgazdálkodási Rendszer (DAREH) elkészült társulási megállapodás tervezetéről szóló előterjesztést. A társulási megállapodásban rögzítettek a testület elfogadta.



KIFŐZTE, HOGY MIT SÜT?

PULYKAMELL BROKKOLIVAL

Hozzávalók 4 személy részére:

4 nagyszelet pulykamellfilé:
25 dkg brokkoli
40 dkg fehér káposzta
25 dkg sárgarépa
8 dkg érett camonbert sajt
4 ek. olaj + bőven a sütéshez
1 babérlevél
3 tojás
10 dkg liszt
20 dkg zsemlemorzsa

Elkészítése:

A pulyka mellfilészeleteket megmossuk, kissé kiverjük,

kettévágjuk. A brokkolit leöblítjük, rózsákra bontjuk, a káposztát felkockázzuk. A sárgarépát meghámozzuk, felkarikázzuk. A sajtot felaprózzuk.

Elkészítése:

A brokkolit 8 percig főzzük, majd lecsepegtetjük, felaprózzuk és hagyjuk egészen kihűlni. A körethez az olajat felforrósítjuk, beletesszük a káposztát a répát a babérlevelet, az áttört

fokhagymát, izlés szerint só, fedő alatt puhára pároljuk meg. A hússzeleteket meghintjük izlés szerint sóval. Összedolgozzuk a sajtot, és a brokkolit, majd arányosan elosztva a hússzeletek egyik felére halmozzuk - kenjük. Ráhajtjuk a hússzeletek „csupasz” felét, a szeleteket jól összenyomkodjuk, és fogvájóval összetűzzük. A tojásokat kissé felverjük. A hússzeleteket lisztbe majd tojásba mártjuk, azaz megismételjük kétszer / panírozzuk /. Az olajat felhevítjük és mérsékelt tűzön megsütjük mind két oldalát. Papír szalvétára rakjuk, hogy a felesleges olajat felszívja, majd tárcára rendezgetjük. Végül tálaláskor citrom karikával és petrezselyem apróra vágott zöldjével díszítjük. Burgonya puréval tálaljuk.

Ezt az ételt bármilyen rántani való húsból el lehet készíteni!

Jó étvágyat!

Közreadta: Vass József

A HÓNAP VIGCE

Orosz katonákat kergetnek német katonák. Egyszer csak az oroszok meglátnak egy kutat, beleugranak. Megérkeznek a kúthoz a németek is, megállnak tanakodni.

- Talán az erdőbe mentek? - mondja az egyik.
- Talán az erdőbe mentek? - jön a visszhang a kútból.
- Talán a kútban vannak? - mondja a másik.
- Talán a kútban vannak? - jön visszhang a kútból.
- Talán be kéne dobni a kútba egy kézigránátot? - mondja a harmadik.
- Talán az erdőbe mentek? - jön a visszhang a kútból.

HIRDETÉSEK

Választási malacot vennék, Óföldreák Petőfi utca 8 szám.

Cirokeprők eladók Varga Mihály, Óföldreák, Széchenyi utca 24.sz.

Óföldreákon 2,5 szobás összkomfortos, központi - gázfűtéses családi ház, valamint 10 db fólia borda eladó. Erdeklődni a 30/682.2669-es telefonszámon.

Oriflame, Avon, vegyes kozmetikai termékek áron alul eladók. Balogh Ibolya termék tanácsadónál, Óföldreák, Ady Endre utca 6 szám.

Felelős kiadó: Óföldreáki Honismereti- Hagyományörző Szabadidő klub. Felelős szerkesztő: Vass József.

Szerkesztőbizottság tagjai: Asztalos Zsuzsanna, Berta Józsefné, Zoppé Ferencné. Levél cím: 6923 Óföldreák Petőfi utca 8. Tel: 06.30.559.8350

E-mail: Honismeret@freemail.hu

LAPZÁRTA

Minden hónap 5-én

EZ AZ ÖN HIRDETÉSÉNEK A HELYE

Ha venni - eladni akar, ez a lap mindenkihez elviszi a hirdetését.

TEGYE MEG MÉG MA!

Felhívás !

Felhívom a Tisztelt Lakosság figyelmét, hogy a településünk belterületén és külterületén a belvízelvezető árkokban hulladékot, állati tetemet, építési törmelékét elhelyezni TILOS !

Továbbá szíveskedjenek a kóbor kutyákat is jelezni, hogy befogásukról tudjunk gondoskodni. Kérem, hogy aki ilyen észlel (az elkövető gépkocsi rendszámát felírva, mert soha nem helybéli lakos tesz ilyen...), jelezze azt a Körjegyzőségi Hivatal előadójának.

Hajnal Gábor
polgármester