



A 2003. évi répafőző versenyről

2003. január 11. (szombat) 18.00
Miklósfa répafőző verseny

Egyesületünk célul tűzte ki városrészünk néprajzi hagyományainak felelevenítését, ápolását. E témakörbe – úgy gondoljuk – beletartozik a gasztronómiai hagyományok továbbvitele, megismertetése is. Ahogy más tájegységeken megrendezik pl. a halászlé főző versenyt, vagy prószafesztivált rendeznek, úgy szeretnénk mi a magunk sajátos ételével előrukkolni, ezért savanyú répa főző verseny hirdetésünk 2003-ban is.

A miklósfa savanyú répa utolérhetetlen ízét, jó hírnevét szükségtelen ecsetelnünk. A rendezvényünkön résztvevők vállalkozó kedvű asszony- és férfitársainktól ennek elkészítési módját ismerhetik meg, illetve megkóstolhatják az ebből készült változatos ételeket.

A répafőző verseny kiírása:

Minimum 5-6 személyre való „miklósfa répából” készült ételt készít a versenyző (pl.: babos, húsos, tejfölös répa). Az étel otthon elkészíthető, a Mindenki Házában melegítési és tálalási lehetőséget biztosítunk.

A minősítést pártatlan szakértő zsűri végzi úgy, hogy tagjai nem ismerik a főzők személyét.

A résztvevők jutalomban részesülnek.

A versenyre előzetesen kell nevezni **dr. Kotnyek Istvánnénál (tel.: 334 020)**.

A nevezési határidő 2002. január 6., vasárnap.

A rendezvény időpontja **2001. január 12. (szombat) 18.00. Hely: Mindenki Háza**

A rendezvényre várunk minden kedves érdeklődőt, „sógort, komát, jó barátot, barátnőt, szurkolót, szponzort” és persze mindenki mást is, aki szívesen megkóstolná a versengő ételeket. A vacsora után táncot és közös nótázást tervezünk, amikor a Mindenki Házába „batyusan betérő” helyi borok is „bemutakozhatnak” a résztvevők körében.

Az érdeklődők számára 500 Ft a belépő, ez a kóstolót foglalja magában.

A miklósfa Közművelődési és Városszépítő Egyesület hírlevele. Megjelenik havonta, 650 példányban. A Hírlevél sokszorosítását a Kanizsai Nyomda Kft. térítés mentesen végezte.

2003. január

Hírlevél és meghívó a család minden tagjának

MIKLÓSFA

KÖZMŰVELŐDÉSI ÉS VÁROSSZÉPÍTŐ EGYESÜLET

Boldogasszony hava

Miklósfa januári programajánló

(az Interneten a www.kanizsa.hu/konyvtar címen)

Január 10. péntek 10-16 óráig: **Véradás**

Január 11. szombat 18 óra: **2003. évi Miklósfa Répafőző Verseny**

Január 19. vasárnap **Falujárás (Zalai Hírlap)**

Január 25. szombat **Óvodai alapítványi bál**

Előzetes

2003. február. 8. szombat 18 óra: 2003. évi Miklósfa Borverseny

Disznótor

2002 decemberében hagyományteremtő szándékkal rendeztük meg a miklósfa disznóölést.

A böllér szerepében Szalai Jeremiás plébános urat tiszteletelhettük, majd következett a régi hagyományokat felelevenítő pörzsölés szalmával. Jókedvünkről házi pálinka, majd mórchelyi borocska gondoskodott.

Sorban elkészítettük a Miklósfa szokásos ételeket (rántott, pirított máj lila hagymával. vesevelő), melyet a résztvevők jóízűen elfogyasztottak.

A sok szorgos kéznek köszönhetően időben elkészültek az esti torra szánt finomságok, mely menüsor a következőkből állt: toroskáposzta, töpörtyű, májas és véres hurka és pecsenye.

Feldíszítettük a „magyaros” svédasztalt, megterítettünk és közben megérkeztek a vacsoravendégek is.

A vacsora alatt Kardos Ferenc a Halis István Városi Könyvtár igazgatóhelyettese, néprajzkutató előadását hallgattuk meg a disznóöléssel kapcsolatos hagyományokról. *(folytatás a belső oldalon)*



2003. január 11-én ismét az asztalokra figyelünk

(folytatás)

Az est folyamán Major Lajos tangóharmonikással eldaloltuk minden kedvenc nótáját.

Segítőinknek ezúton köszönjük munkájukat, vendégeinknek részvételüket, mellyel megtisztelték rendezvényünket.

Kardos Ferenc jelenlévőknek ígért receptjét itt közöljük. Jó étvágyat kívánunk hozzá!

Rozmaringgal pácolt disznó 2-3 személyre

A sertéshús szeleteket sózd be és klopold ki. 1 dl olajból készíts páclevet az elmorzsolt rozmaringgal és a megtisztított, vékonyra felszeletelt vöröshagymával. Hűtőszekrénybe téve ebben a lében érleld a húst 10-12 órán át, és közben legalább egyszer forgasd át a szeleteket, hogy egyenletesen pácolódjanak. Sütés előtt a húsról csorgasd le az olajat, a hagymadarabokat pedig kapard le. A szeleteket forgasd lisztbe, s 1-2 milliméternyi forró olajon mindkét oldalukat süsd pirosra.

Hozzávalók: 40 dkg sovány sertéshús, 2 fej vöröshagyma, 1,5 dl olaj, liszt, rozmaring, só Rozmaring helyett más fűszerekkel, esetleg kombinációikkal is érdemes kipróbálni.

Miklósfai Hírek

Tetőcsere az óvodán

Sok év után végre pont kerül a miklósfai óvoda tetőszerkezetének felújítására. Az önkormányzat december 13-i ülésén elfogadta a tetőszerkezet ideiglenes megerősítésének, valamint teljes cseréjének tervét és költségvetését. Az óvoda működési zavara nélkül megtörtént az aládúcolás, így teljes biztonsággal üzemelhet a valószínűleg nyári szünetben megvalósuló átépítéséig.

Falujárás Miklósfai városrészben

Január 19-én (vasárnap) délután és este a városrész vendégül látja a Zalai Hírlap és a Zalaegerszegi Hevesi Színház falujáró programját. Ennek részeként találkozni szeretnénk az itt élő emberekkel, majd ezt követően kerül sor az esti előadásra, melynek első részében a városrészben lakó gyermekek, felnőttek lépnek fel, amit a színház művészeinek műsora követ.

Részletes programot a Zalai Hírlapban olvashatnak majd.

Kérem Önöket, hogy részvételükkel tiszteljék meg a műsor résztvevőit, legyünk jó vendéglátók!

Sajni József
önkormányzati képviselő

Hírek az iskola életéből

Eseményekben gazdag hónap volt december. A Mikulás-napi programok élénk érdeklődést váltottak ki az alsós tanulók körében. Ehhez kapcsolódott a Téli Kupa teremfoci torna, amit iskolánk tanulói nyertek meg.

Említést érdemel Horváth Patrícia és Sándor Botond 8. osztályos tanulók szereplése a Varga Tamás országos matematika versenyen, ahol eredményükkel bejutottak a megyei döntőbe.

A IV. korcsoportos tanulóink megnyerték a városkörnyéki terem bajnokságot, így eljutottak a megyei döntőre.

Kézilabdás lányaink Zalakomárban szerepeltek, ők a III. helyen végeztek.

Az iskola karácsonyi díszbe öltözött, adventi koszorúk jeleztek a várva várt ünnep közeledtét, amit a templomban december 20-án tartott bensőséges ünnepség koronázott meg. Iskolánk művészeti csoportjai emlékezetes műsorral szolgáltak.

Jó hangulatú óév búcsúztatót tartottunk szilveszterkor, melynek bevételét az iskola fejlesztésére fordítjuk.

Január csendesebb hónap lesz, a felkészülés hónapja a félévi zárásra, a továbbtanulásra, a versenyekre.

Egy buszmegálló újjászületése

Előző levelünkben gratuláltunk az új buszmegálló készítőinek és elmondtuk, hogy egyesületünk is segítette anyagilag a megvalósulását. Karácsony József írása rögzíti a kezdeményező és munkák végzőinek nevét is.

A buszvégállomás környékén lakók régóta szomorúan látták, hogy a váróhelyiség tönkrement, lepusztult. Azon túlmenően, hogy nem látta el funkcióját, a városrészt csúfította is. Mindenki szerette volna, ha megszépül. Egy ember tett is érdekében, és mivel a jó példa is ragadós, követőkre is talált. Történt, hogy a legutóbbi falugyűlésen Lakatos József kérdést intézett Gáspár András úrhoz, a VIA Kanizsa ügyvezetőjéhez a buszváró ügyében. A rövid tömör válasz, mely szerint pénz van, de kivitelező nincs Lakatos Józsefet gyors döntésre készítette, és vállalta hogy a kivitelezést megszervezi, és készítenek egy esztétikus, szép buszvárót. Az ígéreteket tettek követték és rövid idő alatt elkészült az újjászületett buszváró.

A kivitelezés során Csillag István a földmunkákat végezte, Szöröcsök Erika és közmunkásokból álló brigádja a szakmunkák egy részét. Vasics József Surdról a famunkák, Sztafanek Zsigmond a bádogos munkák terén jeleskedett.

Karácsony József

A Mindenki Háza nyitva tartása

Mindenki Háza		Könyvtár
10.00–20.00	csütörtök	—
14.00–21.00	péntek	17.00–21.00
9.30–12.30	szombat	9.30–12.30
14.00–16.00	vasárnap	14.00–16.00

A miklósfai könyvtárban mindig új olvasnivalót talál és sok friss újságot is átlapozhat.

Tanfolyamok, szakmai találkozók, ünnepi események igényes helyszíne lehet a Mindenki Háza. Bérbeadás étkezéssel is lehetséges.

Tagdíj ügyében jelentkezni fogunk. Kérjük, fogadják szeretettel megbízottunkat.