



GÁTÉRI FALULAP



2018-12-01. VIII. évfolyam 6. szám. A szerkesztésért felel: Rádi Józsefné Kiadásért felel: a helyi önkormányzat
Megjelenik minden páros hónap elsőjén. Lapterjesztők: Nagyné Szepesi Teréz és Nagy Attila

A Polgármester oldala

Kedves Gátéri Lakosok!

Hamarosan véget ér a 2018. esztendő. Az utolsó hetekben azonban még számos feladat, sok-sok rendezvény vár ránk. Ezek részleteiről a *Hamarosan*... rovatból tájékozódhatnak.

Folyamatosan zajlanak az EFOP-3.7.3 pályázat keretében szervezett szakkörök, értesülésem szerint minden résztvevő öröme. A szakkörök tevékenységéhez szükséges eszközöket folyamatosan szerezzük be, ahogy a munka igényli.

A varró szakkör tagjai karácsonyra apró, saját maguk által készített ajándékkal kedveskednek majd az óvodás és az iskolás gyermekeknek.

A táncszakkör tagjai december 8-án, szombaton mutatják meg az eddigi munkájuk eredményét. Erre a rendezvényre vendégül látjuk a jakabszállási és orgoványi táncosokat is. Önöket is szeretettel várjuk a rendezvényre.

Megérkezett a párás, ködös idő, gyarapodni fognak a légúti megbetegedések. Ajánlom figyelmükbe a sószobát. Heti 1-2 alkalommal használva 30-40 percet is segít a szervezetnek az egészség megőrzésében, a betegség legyőzésében. Ingyen van, csak időpontot kell egyeztetni és kulcsot kérni Rádiné Icutól. Gyermekeknek és felnőtteknek is javasolt a használata.

Idén is lesz gyertyagyújtás minden adventi hétfőjén, és lesz községünknek karácsonyfája, amelyet most Nagy Istvánné ajánlott fel. Köszönjük szépen a fát.

Nagyon örülünk, hogy az idősek és gyermekek támogatásán túl még a karácsonyi élelmiszer csomagokra is tudunk forrást biztosítani a lakosság számára. Terveink szerint még karácsony előtt eljuttatjuk mindenkihez.

Ugyanakkor szomorúsággal tölt el, hogy a Gátér Községért Egyesület által meghirdetett toborzásra csupán egyetlen gátéri lakos jött el. Pedig ez jó lehetőség lett volna az együtt gondolkodásra, a közös jövőnk közös tervezésére. A civilszervezetek működésének éppen az lenne a célja és értelme, hogy erősítsék a helyi önkormányzat munkáját, olyan forrásokat tudjanak felhasználni a település épülése, szépülése érdekében, amelyekhez az önkormányzat nem jut hozzá. Ugyanakkor az együtt gondolkodás, a közös, eredményes cselekvés nem mindig pénz kérdése. Legtöbbször nem az.

Az emberi akarat és hozzáállás a kulcs a fejlődéshez. Ezt már a legnagyobb magyar is pontosan tudta: „Egynek minden nehéz, soknak semmi sem lehetetlen.”

Miért felejtjük el mégis ezt a bölcsességet?

Én továbbra is várom a Lakosságtól az ötleteket, javaslatokat a közös jövőnk, közös településünk minél szebbé, élhetőbbé tételéhez.

Köszönettel: Jánosiné Gyermán Erzsébet

Szociális tűzifa

Tájékoztatjuk a Lakosságot, hogy ebben az évben is pályázott az önkormányzatunk **szociális tűzifa** támogatásra. A kapott mennyiség összesen 54 m³. A tűzifa támogatási kérelmet külön erre a célra szerkesztett **igénylő lapon** lehet benyújtani az Önkormányzati Hivatalba **legkésőbb 2017. december 20-ig**. Nyomtatványok a hivatalban és a Faluházban szerezhetők be. A támogatásban részesülőkről és a családonként kapható tűzifa mennyiségéről a Képviselő-testület dönt a januári testületi ülésén. A tűzifa kiosztására leghamarabb január végén kerülhet sor.

Tisztelettel: Jánosiné Gyermán Erzsébet

Tűzgyújtási rendelet

Ismételten tájékoztatom a Lakosságot, hogy a belterületen történő égetést az önkormányzat helyi rendelete szabályozza, amely teljes terjedelmében megtalálható a www.gater.hu honlapunkon.

Ennek lényege: égetni 8 és 20 óra között lehet, **vasárnap és ünnepnapokon az égetés tilos**.

Külterületen történő tűzgyújtáshoz előzetes bejelentés és engedély szükséges, melynek a felelőse a Katasztrófavédelmi Főigazgatóság.

Bursa Hungarica

Tájékoztatom a felsőoktatásban résztvevő, a Bursa Hungarica támogatásra kérelmet benyújtó hallgatókat, hogy Gátér Község Önkormányzat Képviselő-testülete minden jelentkezőnek egységesen 4000.-Ft támogatást ítelt meg. Az erről szóló határozatot hamarosan megkapják az érintettek.

Jánosiné Gyermán Erzsébet

Gondolat

Az ember nem sokra megy egyedül az életben. (...) Egyedül minden nehezebb, ha egyedül van az ember, csak annyit tehet, amire egymaga képes, de mások támogatásával sokra viheti. A közösség hatalmat ad, csak legyen olyan közösség, amelyik elfogad és támogat.

Clara Sanchez

Anyakönyvi hírek

Az elmúlt két hónapban nem született kisbaba községünkben.

Házasságot kötöttek:

Gondi Cintia és Szőke Attila

Elhunytak:

Ipacs Mihály, Holler Dezsőné született Körmőczy Anna

Iskolánk életéből

Az őszi folyamán igyekeztünk minél több programot szervezni tanulóink számára.

Megemlékeztünk a kisasszony napjáról (népszokások, hagyományok), a takarítás világnapjáról, a Széchenyi napról.

A népmese világnapja alkalmából mesemondó, illetve szép olvasó versenyt rendeztünk. A zene világnapja keretében beszélgettünk zeneszerzőkről, énekesekről, hangszerekkel ismerkedtünk.

Részt vettünk a községi könyvtárban egy foglalkozáson, melynek témái az állatok világnapja, illetve a család volt. Köszönjük Rádiné Icsunak.

Megemlékezést tartottunk október 6-ról és 23-ról is. Az emlékparkba virágokat, mécseseket helyeztünk el.

A csibeavatót összekötöttük a tojás világnapjával. Tanulóink játékos feladatokat oldottak meg szülők bevonásával. Köszönjük segítségüket.

Deák Emília 4. osztályos tanuló verssel képviselte iskolánkat az idősök napján.

Halloween alkalmából tökfáragást rendeztünk. A gyermekek alkalomhoz illő vendéglátásban is részesültek. Köszönjük a szülőknek.

Helyesírási versenyt szerveztünk a magyar nyelv napja keretében.

Katalin nap alkalmából beszélgettünk a név eredetéről, felelevenítettük a névhez kapcsolódó hagyományokat.

Várjuk a Mikulást. Benevezünk a városi iskola által meghirdetett versíró és rajz pályázatra. Nagy örömünkre szolgál, hogy kis iskolánk mikulás alkalmából Lezsák Sándor országgyűlési képviselő felajánlásával kap egy Alpha 1 pro típusú robotot, mely új ismeretekkel szolgál a mai fiatalság számára a robotika világában. Átvételére december 6-án kerül sor Kiskunfélegyházán szakmai bemutató keretében.

Készülünk a karácsonyra. A karácsonyi műsor időpontja: 2018. december 18. du. 5 óra. Helyszín az iskola tornaterme. Mindenkit szeretettel várunk.

Fodorné Bori Aranka tanítónő

Kedves Jó Gátéri Hívek!

Megkezdődött az új egyházi év Advent szent időszakával. Advent szavunk a latin Adventus Domini szavakból származik, melynek jelentése: az Úr érkezése. Isten minden idők emberének megígérte, hogy elküldi Fiát, Jézust hozzánk, hogy velünk legyen. Karácsony szent ünnepére megérkezve azt kívánom, hogy valóban velünk és bennünk legyen az Isten.

Amikor valaki megkezd egy munkát, egy iskolát, vagy akár az egész földi életét, tudja, hogy mit szeretne elérni az életben, tudja, hogy hová tart az élete. Hitünk szerint Isten akarata folytán születünk erre a világra, és hozzá igyekeztünk térni, amikor eljön ezen a világon utolsó óránk. Így élt Jézus is a földön. Azt kívánom, hogy az idei advent ennek jegyében teljen el, tudjuk, hogy honnan indultunk és hová szeretnénk megérkezni, tudjuk kérni Istentől ehhez azokat a kegyelmeket, ajándékokat, melyek segítségével igazi, meghitt, családunkkal együtt töltött szép ünnepeink lehet!

Ha hátra felé tekintünk, sok minden szép esemény van mögöttünk: terményhálaadás, önkormányzatunk megáldása, felnőtteknek hittan a keresztségre, elsőáldozásra, bérmlásra készülve, betegek kenetének kiosztása, idős testvéreink köszöntése, özvegyeinkért imádkozás, mindenszentek napi szentmise elhunytjainkért a temetőben, családjainkért való gyógyító szentmise, Szent Erzsébet emlékére kenyérszentelés, kerek évfordulójukat ünneplő házaspárjaink ünnepe és nem utolsósorban egy hónapos utánajárás és papírmunka következtében pályázat benyújtása az állam felé a templom felújításának ügyében, melyről majd csak később kapunk tájékoztatást, hogy nyertünk-e! Kérem a testvéreket, hogy imádságaikkal támogassák ezt a jó szándékot!

Hála az Úrnak, lassan, de elkészült a plébánia épület teteje is! Ezúton köszönöm meg a kedves testvéreknek, hogy nagyon sokan anyagi és egyéb támogatásukkal segítik a plébániai közösség boldogulását!

Ha előre tekintek, sok szép eseményt látok Isten segítségével megvalósulni: jövőre lesz templomunk 90 éves, jelezni fogom a kedve híveknek majd a részletes programokat erre az ünnepre!

Készülőben van egy terítő garnitúra a templom szebbé tételére az Önkormányzat jóvoltából.

Nagytakarítást szeretnénk a templomban végezni december 15-én 8 órától, ehhez kérem a kedves testvérek segítségét. Adventi lelkigyakorlatunk lesz december 16-án: fél nyolctól gyóntatás, 8-tól szentmise Kis István bugaci plébános atya vezetésével.

Szenteste 10 órakor, karácsony napján 8-kor, másnapján szintén 8-kor lesz szentmise.

Hálaadás 31-én 16 órakor lesz, újévi szentmise pedig január 1-én 11-kor.

**ENGEDJÉK MEG A KEDVES HÍVEK, HOGY
EZÚTON KÍVÁNJAK ÁLDOTT, BOLDOG,
CSALÁDJUKKAL BÉKÉBEN ÉS BOLDOGSÁGBAN
MEGÉLT SZÉP KARÁCSONYT ÉS ÚJ ESZTENDŐT!**

Attila atya

Körzeti megbízottak elérhetőségei

Bába Csaba: 06-20/539 5711

Nagy Péter: 06-20/539 5663

Virág László: 06-30/887 7201

Dudás László: 06-20/261 6575

Központi segélyhívószám: 112

**Rendőrkapitányság
Kiskunfélegyháza: 76/562-200**

Hamarosan.....

Adventi programok községünkben:

December 2. vasárnap:

- 15:00 2018-ban született kisbabák és a 90 éven felüliek köszöntése
- 16:00 „Gátér Ingyes Mestere” - eredményhirdetés
- 16:30 Az első adventi gyertya ünnepélyes meggyújtása

December 8. szombat

- 17:00 Össz-települési táncbemutató (plakát a cikk alatt)
- Műsor után a második adventi gyertya meggyújtása

December 15. szombat

- 12:00 A gátéri és a bokrosi Nyugdijasklubok baráti találkozója
- 16:00 A harmadik adventi gyertya meggyújtása

December 22 szombat

- 18:00 Kismakkos Néptáncgyűttes karácsonyi műsora
- Műsor után a negyedik adventi gyertya meggyújtása



MEGHÍVÓ

Gátér Község Önkormányzata szeretettel vár minden kedves érdeklődőt az EFOP-3.7.3-16-2017-000195 számú „Könyvtári programok szervezése Gátéren és partnertelepülésein” című pályázat keretében megrendezésre kerülő

Össz-települési táncbemutatóra.

A rendezvényen fellépnek a pályázatban résztvevő települések táncosai, így

Jakabszállás, Orgovány és Gátér felnőtt táncgyűttese.

Időpont: 2018. december 8. 17 óra

Helyszín: Faluház, Gátér

A műsor után kerül sor a második adventi gyertya meggyújtására.

A belépés díjtalan!



December 7-én: az általános iskolások könyvtári látogatása

„Karácsonyt várva”

Kiállítás az ünnephez kapcsolódó könyvekből
Karácsonyi dalok tanulása



A gátéri Ízörzök műsorában készített ételek és sütemények receptjei

1., Csirkepörkölt krumplival, tökfőzelékkel

Készítette: Mészáros Imréné Veronka

Hozzávalók: (10 főre): 3 kg csirkehús, 5 közepes vöröshagyma, 1 fakanál sertézsír, só, 1 teáskanál őrölt feketebors, 1 kávéskanál őrölt kömény, 3 gerezd fokhagyma, másfél evőkanál őrölt paprika, 1 csipős paprika, 2 kg apró krumpli. A főzelékhez: 2 nagyobb cukkini, só, 1 csapott evőkanál sertézsír, 2 evőkanál liszt, 4 evőkanál tejföl, 2 evőkanál 10 %-os ecet, 2 kávéskanál cukor.

A megtisztított, fiatal csirkét apróbbra összevágjuk. Minden részét felhasználjuk a pörköltbe. A vöröshagymát, fokhagymát felkockázzuk. A lábasba egy fakanál zsírt teszünk, ráborítjuk a hagymákat, kicsit pároljuk, majd amikor kezd üvegesedni, beletesszük a húst is. Átforgatjuk, és fűszerezzük öt teáskanál sóval, egy teáskanál őrölt borssal, egy kávéskanál őrölt köménnyel. Negyed órán át dinszteljük, hagyjuk, hogy kicsi levet engedjen. Öntünk alá még két deci vizet, lefedjük, és másfél órán át főzzük. Félidőben a csipős paprikát is beledobjuk. A krumplit megtisztítjuk, és egészben, sós vízben megfőzzük. A cukkinit (vagy tököt) megpucoljuk, magjait eltávolítjuk, lereszeljük, lesózzuk, kinyomjuk a levét, és kevés zsíron megpároljuk. Felöntjük két deci vízzel, majd pár perc alatt megfőzzük. Ízesítjük sóval, cukorral és ecettel. Habarást készítünk hozzá. A lisztet hideg vízzel, és tejföllel csomómentesre keverjük. Ezzel sűrítjük a főzelékünket. Amikor már megpuhult a húsunk, egészben hagyva beletesszük a főtt krumplikat. Őrölt paprikával és ízlés szerint csipős paprikával fűszerezve összeforraljuk, majd a tökfőzelékkel együtt tálaljuk.

2., Harcsatekeres sült túrós csuszával

Készítette: Katonáné Rozmán Dóra

Hozzávalók: 50 dkg harcsafilé, 30 dkg füstölt szalonna, 1 nagyobb vöröshagyma, 30 dkg gomba, só, őrölt feketebors, őrölt paprika, 4 evőkanál lecsó, 5 dkg liszt, 2 dl tejföl, 1 csokor metélőhagyma. A csuszához: 30 dkg fodros kocka, 25 dkg túró, fél liter tejföl, só, 3 dkg vaj.

A harcsafilék mindkét oldalát sóval, borssal megszórjuk. A füstölt szalonna bőrét levágjuk, a többi felkockázzuk. Egy serpenyőben lepirítjuk. A hagymát megtisztítjuk, kockákra vágjuk. A ropogósa sült szalonnapörccök felét egy merőkanál zsírral kiszedjük a tésztahoz. A visszamaradt zsiradékot üvegesre pároljuk a hagymát. A megmosott gombát felaprítjuk, és a szalonnás hagymára borítjuk. Fűszerezzük egy kávéskanál őrölt borssal, egy teáskanál sóval, összekeverjük, és megvárjuk, míg levet ereszt a gomba. Közben vizet forralunk, enyhén megsózzuk, és kifőzzük benne a tésztát. Egy tűzálló tálat vajjal kikenünk. Egy tálban a túrót a tejföllel, és a leöblített tésztával összekeverjük. Hozzáadjuk a félretett szalonnaszírt és pörccöt. Egy teáskanál sóval ízesítjük, majd az előkészített tálba borítjuk. Előmelegített sütőben 20-25 perc alatt szép színesre sütjük. A gombás alapra szórunk egy teáskanál őrölt paprikát, rátesszük a lecsót, és felöntjük egy deci vízzel. A lisztet a tejföllel, és kevés langyos vízzel csomómentesre keverjük, ezzel sűrítjük a bakonyi mártásunkat. A harcsaszleteket őrölt paprikával és apróra vágott metélőhagymával megszórjuk. A vastagabb felétől indulva feltekerjük. Mindegyiket összekötjük egy szál metélőhagymával, majd a tekerceket forró, sós vízben, lassú tűzön, kb. húsz perc alatt kifőzzük. Szűrőkanállal kiszedve lecsepegtetjük, és hűlni hagyjuk. Ezután a tekerceket félbevágjuk, majd gombamártás alapra helyezzük. Háromszög alakúra vágott csuszatésztát teszünk mellé, és snidlinggel díszítjük.

3., Temesvári szelet zöldbabbal

Készítette: Kissné Mészáros Katalin

Hozzávalók: 10 szelet sertéskaraj, liszt, 1 tv-paprika, 1 paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál fűszerpaprika, 2 dl tejföl, 40 dkg zöldbab, 50 dkg metélt tészta (vagy más gyúrt tészta, vagy nokedli), só, őrölt feketebors, 1 púpos evőkanál sertézsír.

A vékonyabbra vágott sertéshúst mindkét oldalán sóval, borssal fűszerezzük, majd lisztben átforgatjuk. A zsírt serpenyőben felmelegítjük, ebben mindkét oldalukon megkapatjuk a fűszeres karajszeleteket. Amikor kis színt kaptak, átrakjuk egy lábasba. Kicsumázott, félbevágott paprikát, paradicsomot, fokhagymát dobunk mellé, felöntjük fél liter vízzel, őrölt borssal, sóval ízesítjük, majd lefedve 45 percig főzzük. Közben forró, sós vízben kifőzzük a tésztát. A megfőtt húsrá ráöntjük a babot, és tíz percig együtt rotyogtatjuk. Hozzákeverjük a tejfölt, megszórjuk őrölt paprikával, egy percig még főzzük, és már tálalhatjuk is.

4., Füstölt csülkös babpörkölt rézbográcsban

Készítette: Nagy László és Szász Anett

Hozzávalók: (10 főre) 1 kg füstölt hátsó csülök, 50 dkg füstölt nyúlja, 1 kg sertéslapocka, 20 dkg füstölt szalonna, 2 kg előfőzött fehérbab, 30 dkg vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 tv-paprika, fél csípős zöldpaprika, 2 paradicsom, 1 fakanál sertézsír, 1 evőkanál paprikakrém, 2 evőkanál őrölt paprika, só, őrölt feketebors, csípős paprika.

A húsokat kisebb kockákra vágjuk. A füstölt húsokat előtte beáztatjuk, a csülköt kicsontozzuk. Előkészítjük, kockákra vágjuk a többi hozzávalót: a paradicsomot, paprikákat, vöröshagymát, fokhagymát. A szalonnát is felkockázzuk a bőrével együtt. A bográcsban a zsírt felolvasztjuk. Lepírítjuk benne a szalonnát a vöröshagymával együtt. Rátesszük mindhárom féle húst. A lapocka, nyúlja és csülök egyszerre fog megfőni. Beletesszük a csülök csontját is, mert jó ízt ad az ételnek. Atkeverjük, kicsit lepirítjuk. Hozzáadjuk a paradicsomot, paprikát, fokhagymát. őrölt borssal, kevés sóval, őrölt paprikával fűszerezzük. Paprikakrémet adunk hozzá, bő vízzel felöntjük, hogy ellepje a bogrács tartalmát, és lassú tűzön két órán át főzzük. Ekkor kerülhet bele az előfőzött bab. Ezzel is átforgatjuk, friss kenyérral, kovászos uborkával, jóféle vörösborral tálaljuk.

5., Krémes almás pite

Készítette: Pintéerné Samu Ildikó

Hozzávalók: 2 (2,5 dl-es) bögre liszt, 1 teáskanál szóda-bikarbóna, 15 dkg margarin, 1 dl meleg víz. Töltelék: 1 kg alma, cukor, őrölt fahéj. Krém: 3,3 dl tejföl, 1 tojás, 1 bögre cukor, 1 csomag vanília-szódapudingpor. A forma előkészítéséhez margarin és zsemlemorzsza.

Az almát megtisztítjuk, vékony szeletekre vágjuk. Ízlés szerint cukrot, fahéjat adunk hozzá, összerázzogatjuk, és állni hagyjuk. A tésztához a lisztet, szóda-bikarbónát, margarint és az apránként adagolt meleg vizet összegyűrjük. Egy kerek sütőformát kikenünk margarinnal, az alját megszórjuk zsemlemorzsával. Lisztezett nyújtólapon a tésztát nagyobbra sodorjuk, úgy, hogy a tortasütő oldalára is jusson. Kerek lapot készítünk, ezt sodrófa segítségével a formába tesszük, kibéleljük vele. Elkészítjük a krémet. A tejfölben a pudingport, a tojást és a cukrot simára keverjük.

A sütőformába beleborítjuk a lecsepegtetett almát, leöntjük krémmel, és előmelegített sütőben 45-50 percig sütjük. Hűlni hagyjuk, utána tortaszeletekre vágva kínáljuk.

6., Mákos, szezám-magos sós rúd

Készítette: Fazekas Lászlóné Magdika

Hozzávalók: (2 tepsishez) 50 dkg liszt, 1 sütőpor, 2 teáskanál só, 1 csapott evőkanál kristálycukor, másfél deci étolaj, másfél deci fehérbor, 1 tojás, szezám-mag, egész mák.

A lisztet tálba borítjuk. Beletesszük a sütőport, sót, cukrot. Összekeverjük, középebe fészket készítünk. Ide kerülnek a nedves hozzávalók: a bor, az étolaj, a tojás sárgája. Kemény tésztát gyúrunk belőle, amit lisztezett deszkán is átforgatunk. Téglalap alakúra kinyújtjuk. A tojás fehérjét villával kicsit felverjük, és megkenjük vele a tésztát. Szezám-maggal megszórjuk, majd kicsit rányomkodjuk, hogy megálljon rajta. A lapot átfordítjuk. Ezt az oldalát is lekenjük tojásfehérjével, majd mákkal megszórjuk. Az egészet először egy centi vékony csikokra, majd kb. hat centis rudakra felvágjuk, és egyenként kézzel megtekerjük, így mindkét oldala látszani fog. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, előmelegített sütőben kb. húsz perc alatt ropogósra sütjük.



A Gátéri Ízőrzők csapata Róka Ildikó szerkesztővel, Móczár István operatőrrel és Jánosiné Gyermán Erzsébet polgármesterrel.



Tisztelt Lakosság!

A karácsony hangulatában átélt sok szép pillanatot, az új évben örömteli napokat és jó egészséget kívánok!

Rádi Józsefné