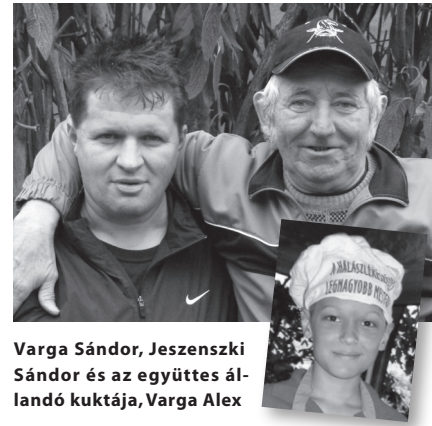


KONYHASAROK 21.

Lókos parti halászlé



Varga Sándor, Jeszenszki Sándor és az együttes általunk kuttaja, Varga Alex

A friss(!) halat megtisztítjuk, kifilézünk, szeletekre vágjuk és besózzuk, 1-2 óráig állni hagyjuk. Egy 6 literes bográcsban felforraltjuk a vizet, és az apróra vágott hagymát beleszórjuk. 5-10 perc forralás után beletesszük a hal fejét, farkát, csontját, a megtisztított apróhalat és a zöltségeket, a cseresznyepaprika kivételével. A levet legalább fél órán át főzzük, aztán a csontokat eltávolítva, a léből kivett sűrűt átpasszírozzuk.

Az alaplé újra felforraltjuk, ekkor adjuk hozzá a pirospaprikát és a cseresznyepaprikát is. Mikor a leves habja elfőtt, akkor rakjuk a lébe a halszeleteket. Ilyenkor már keverni nem szabad, nehogy a hal összetörjön, csak a bográcsot mozgatjuk! Ha a szeletek a felszínre jönnek, azaz, a hal megmutatja magát*, akkor lett kész az étel! Ha szükséges, még sózhatjuk.

Jó étvágyat kívánunk!
Bundás és Jeszi

Bográcsban
Varga Sándor és másodséfe Jeszenszki Sándor a Lókos Parti Pecások társaságának emblematiztikus arcai. Őket, mint a halfőzés nagymestereit, Romhány 30 kilométeres körzetében szinte mindenki ismeri. Ezért örömről szolgál, hogy népszerűségük (egyik) titkát, a halfőzés technológiájának magas szintű ismeretét, velünk is megosztották. A jegyzetelésnél egyetlen nehézségünk támadt: az, hogy a 80-120 személyes dimenziókhoz szokott mester már a hozzávalók sorolását úgy kezdte, hogy „végy 30 kg friss halat!” ...riadalmunkat látva, aztán engedékenynek bizonyult, így sikerült a gigantikus mennyiségeket (több lépésben) családi méretekre lealkudnunk. Íme az eredmény:

Hozzávalók:

(8 személyre)
2 kg ponty
2-3 apróhal (kárász, keszeg, stb.)
4 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 zöldpaprika
1 paradicsom
1-2 cseresznyepaprika
6 e. kanál pirospaprika
só, bors (ízles szerint)



Kétdodonyi hírek

Az önkormányzat 2013. december 15-én, szombaton délben várta **Idősek Karácsonyára** a nyugdíjasokat. A rendezvényre csaknem száz meghívott érkezett. A legidősebb nőt és férfit, Paulovits Bélánét (1919) és Varga Ferencet (1921) külön is köszöntötte Koczurné Halász Judit polgármester.

Gombor Krisztián lelkész imája után ünnepi ebéd következett. A főszakács a kiscseti Kacsári László volt, a süteményeket pedig a közmunkás asszonyok, lányok készítették. Az ebédet követő műsort a Kétdodonyi



Hagyományörzők-Vegyeskar, Zachar Gyula, Molnár András és Kispál Norbert zenekara adta. Versel köszöntötte a vendégeket Gomborné Nándori Renáta, és felépett a Balassi Bálint Megyei Könyvtár színdíszó csoportja. Az ünnepség végén a nyugdíjasok ajándécsomagot kaptak, az egészségügyi okok miatt távol maradóknak a falugondnok vitte el csomagjukat. A rendezvényt, az önkormányzat mellett az Együtt Kétdodonyért Közhasznú Egyesület támogatta.

2013. december 31-én **Szilveszteri Batusy Bált** tartottunk. A zenét Zachar Gyula és társa szolgáltatta. A fiatalok bulija az ifjúsági klubban volt!

A 2014. évi **Kétdodonyi Termelői és Kézműves Piac** tervezett időpontjai: február 22., március 15., április 19. Szeretettel várjuk az árusok jelentkezését.

A 2013. évi személyi jövedelemadó 1%-os felajánlásait várja az **Együtt Kétdodonyért Közhasznú Egyesület**. Számlaszámunk: **64000046-10091742**
Adószámunk: **18219818-1-12**

NÓGRÁD Anno ARATÓK

Ez a kimondottan szép fotó egy kiscseti fiókból került elő, de a rajta szereplők nem kiscsetiek, és eddig a helyszínt sem tudtuk azonosítani. Annyi bi-

zonyos, hogy a kép valahol a Cserhát környékén készült, feltehetően az ötvenes években. Kérjük, ha valaki felismeri a fényképen szereplőket, illetve az időpontra és a helyszínre vonatkozó pontosabb ismerete van, elérhetőségeinken keresztül juttassa el hozzánk, hogy azt is közreadhassuk.



Az egészséges lábakért

Lábaink ápolására általában jóval kevesebb időt fordítunk, mint amennyit megérdemelnének. Napjainkat megkeserítő számos betegség (derékfájás, lúdtalp, harántülsyedés, berepedt sarok, stb...) megelőzhető lenne, ha jobban törődnénk velük. Az sem elhanyagolható szempont, hogy rendszeres ápolással, tornáztatással a még kevésbé formás lábak is vonzóbbá tehető.

Száraz, repedezett lábbőr

A lanyha vérkeringéstől, kerti munkától, nem megfelelő ápolás miatt megvastagodott száraz bőrtől, repedezett saroktól viszonylag könnyen megszabadulhatunk, ha a lábak kb. 15 perces áztatása után habkóval vagy reszelővel - amennyire tudjuk - ledörzsöljük a bőrt, majd száruldo anyaggal átkenjük az érintett területet. Kiválóan használhatjuk erre a célra a már kinyomott fél citrom belső részét. Ugyancsak hatásos a tejsavat tartalmazó joghurt, amibe mézet és citromot is teszünk. Dörzsanyagok (homok, só, magórlé-mény) hozzáadásával a hatás fokozható. A pakolással jól bemasszírozzuk a sarkakat és az egyéb száraz helyeket, majd nylon zacskót és egy frottír zoknit húzunk a lábunkra. A pakolást akár egy óráig kerestül is a lábunkon hagyhatjuk. Lemosását követően növényi olajokat, viaszokat, gyapjúsírt (lanolint) tartalmazó tápláló zsíros krémmel - amit akár magunk is elkészíthetünk - masszírozzuk át a lábainkat. Ha szeretnénk, hogy a bőr tartósan finom, puha maradjon, akkor ezt a procedúrát - a lábmosást, lábfürdőt követően - érdemes naponta elvégezni.

Gombás fertőzések

A szellőtlen, nyirkos lábbeliek a gombás fertőzések melegágyai. Vásárláskor a kényelmi szempontok mellett figyeljünk a lábbeliek anyagára is. A bőrből, vászomból, filcből készült cipők, szandálok ideális viseletnek számítanak, a gumiba (pl.ciszma,) és a műanyagba viszont gyorsan beleizzad a láb. Ezekhez - tartós használat esetén - mindenképpen viseljük nedvszívó pamutzoknit. A verjétkmirigyek működését gyógynövényes (zsalya, dió), vagy illóolajos (ciprus, zsálya, teafa) lábfürdővel, vagy hintóporral is normalizálhatjuk. Amíg csak a bőr érintett a gombás fertőzéstől, addig viszonylag könnyen megszabadulhatunk tőle. A körömgomba kezelése viszont már bonyolultabb dolog, mert a felvastagodott szarutól nem lehet hozzáférni a gombaspórák telephelyéhez, ezért a gyógyuláshoz a legtöbbszor orvosi segítség, gyógyszeres kezelés is szükséges. A készen kapható gomba elleni krémek mellett jó hatékonysággal alkalmazható a kakukkfű és a teafa valódi illóolajai. Ezeket lábfürdőbe (kb.15- 20 csepp), és vazelin

lábkrembe (1-1 cseppet) keverve már az első tünetek észlelésekor érdemes használni. A vazelin ebben az esetben kimondottan ajánlott, mivel korlátozza a gombák létfeltételét.

Hideg lábfej, rossz keringés

Az egészséges lábhoz a lábfejek normális vérkeringésének biztosítása nagyon fontos. Akinek általában hideg a lába, vagy hajlamos az ödémára, az használjon keringést fokozó anyagokat tartalmazó lábapoló készítményeket. Jó hatás várható az illóolajos, meleg lábfürdőtől is (pl. 1 lavór vízbe tegyünk kevés tejben feloldott 10-15 csepp cédrus, borókabogyó vagy rozsmaring illóolajat). A tapasztalatok szerint rozsmaring vagy borsmenta illóolajat tartalmazó olajkeverékek, testápolók is segíthetnek. A lábfejek körzészével, a pipa-spicc gyakorlatokkal és a lábujjak markoló mozdulataival néhány perc alatt átmozgathatjuk a lábfejek, a vádli és a talp izmait, s elősegíthetjük a vénákban áramló vér intenzívebb keringését. A lábtornát mindenkinek érdemes lenne reggelente, ébredés után elvégeznie, az ülő foglalkozásúaknak napközben is gyakorolniuk kellene.

A szép lábakért

Az egészséges, szép lábhoz a feszes izomzat is hozzátartozik. Egy kis odafigyeléssel bárki könnyen elsajátíthatja: a sarokról - s nem a talpról - indul, majd a talpon végig gördülő járást, mely a lábujjak, a haránt, a vádli és a fenék izmainak igénybevételével történik. Kezdetben, gyakorlasként, érdemes lassan, az izmok feszülésére koncentrálnia végezni. Már az egész kicsi gyerekeket is rá lehet vezetni erre az izmokat fejlesztő helyes járásra. A láb és a lábfej izmait nyújtó, feszítő, nagy számban, tudatosan végrehajtott, tornagyakorlatokkal folyamatosan formázni lehet.

Markovics Vera



Fotók: Internet

Kétdodony, Kiscset, Nógrádsáp, Szátok és a környékbeli faluközösségek lapja

Cserhát Vidéki HÍRMONDÓ



KEDVES OLVASÓK!

Szeretettel köszöntjük lapunk új olvasóit Kétdodonyban, Nógrádsápon, Szátokon és természetesen a „törzsolvasó” kiscsetieket is, akiknek a Hírmondó már megszokott, régi ismerőse! Jelentősen megemelt példányszámunk lehetővé teszi, hogy a lap mostantól az együttműködő faluközösségek minden lakójához eljusson, és így reményeink szerint jól szolgálja majd egymás jobb megismerését és a közösségek közti kapcsolatok erősödését is.

A kiscsetiek ugyan tudják, új olvasóink kedvéért - most a bemutatkozáskor - , mégis el kell mondanunk, hogy lapunkat 3 évvel ezelőtt *Kiscseti Hírmondó* címmel indítottuk, közösségformáló, ismeretterjesztő, szórakoztató céllal. Az újság kéthavonta megjelenő, hivatalosan bejegyzett folyóirat, s a lapszámok köteles példányai minden megjelenéskor az Országos Széchényi Könyvtárba kerülnek, így az utókor számára is megőrződnek. Az újság technikai és nyomdai költségeit a budapesti székhelyű Házvilág Kft. biztosítja, a lappal kapcsolatos minden egyéb tevékenység - szerkesztés, a cikkek írása, illusztrációk, fotóanyagok készítése - viszont már társadalmi munkában történik. Ebbe a munkába most, nagy örömről, a felsorolt három falu önkormányzatai is bekapcsolódtak.

Fontos tudni, hogy hasábjainkon továbbra is bárki szabadon megszólalhat, ha közérdeklődésre számot tartó mondanivalója van. Ez magánszemélyekre, társadalmi szervezetek képviselőire egyaránt vonatkozik. Örömmel adunk helyet minden ilyen hozzánk érkező írásnak, fényképeknek, illusztrációknak. *Politikai, ideológiai, kirekesztő vagy más megosztó tartalmak* azonban - szerkesztésig kódexünknek megfelelően -, *nem kerülhetnek a lapba!* Bízunk benne, hogy most induló együttműködésünk tartalmilag gazdagítja, még érdekesebbé teszi az újságot és még inkább felkelti

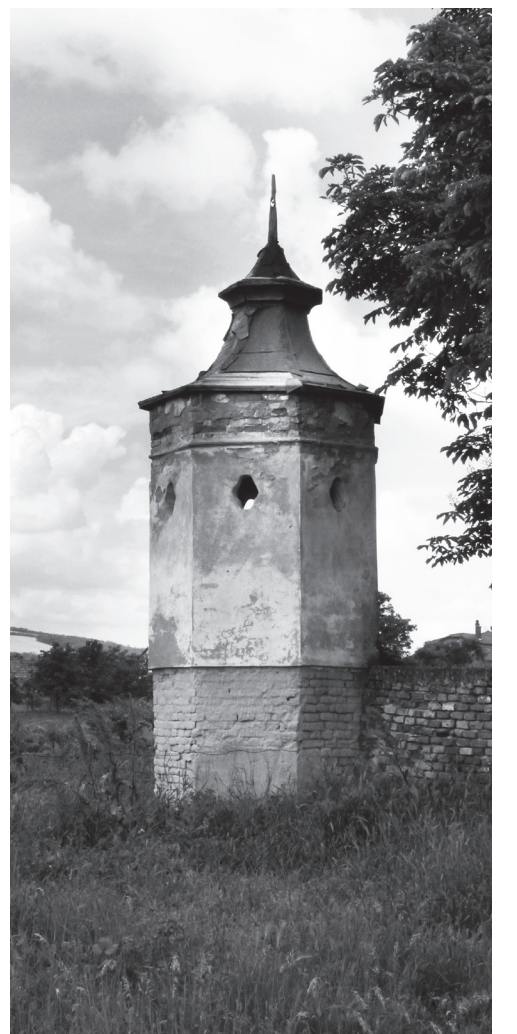
az itt élő emberek érdeklődését, kíváncsiságát egymás iránt. Ha valóban így lesz, az a közösségek közti kapcsolatokat - de talán az azokon belülieket is -, sikerrel erősítheti majd. Nem zárkózunk el az együttműködés további szélesítésétől sem, közös munkánkba - minden kötelezettség nélkül -, más önkormányzatok is bekapcsolódhatnak.

Civil folyóirat

- *Kedves Olvasók!* - azzal a reménnyel adjuk kezükbe a megújult lapot, hogy figyelmük, érdeklődésük, és aktív részvételük eredményeként, a Hírmondó - a környékbeli települések együttműködésével -, valóban a Cserhát vidékének mértékadó „civil fóruma” lehet. Napjainkban, amikor szerte a világban naponta szünek meg patinás lapok - és a világhálón másodpercenként ezrével születnek „színes, szélesvásznú digitális újságok” - nem jellemző, hogy egy papír alapú civil folyóirat, szembe menve az árral, egyik napról a másikra megnyolcszorozza a példányszámát. Újságcsináló körökben ezt kisebb fajta csodának tartják. De mi tudjuk, a csoda neve egyszerűen: összefogás!

Köszönet érte minden közreműködőnek!

A Hírmondó munkatársai





Válság – kényszer – esély – siker! Zsusska Marketingesből a befőzés nagyasszonya: Lang Zsuzsa

„Zsusska vagyok és befőzők! Kézműves lekvárokat, dzsemeket, zseléket, szörpöket és befőtteket készítek. Fíatal, veszprémi kistermelő, őstermelő vagyok. Magam természetem meg lekvárjaim, szörpjeim, befőtteim alapanyagait, vagy magam gyűjtöm őket az erdőkben, mezőkön és természetesen magam is dolgozom fel őket. Egyik termékem sem tartalmaz tartósítószeret vagy bármilyen mesterséges színezéket, adalékanyagot.”

Termékei konzerválásához nem használ tartósítószereket, mesterséges adalékanyagokat, színezéket, aromákat, mert számára ez így természetes. A befőzésben igyekszik több önálló egyesteni. Van egy klasszikus irány, mint a hagyományos szilvalekvár és a sárgabarack lekvár, meg a cseresznyebefőtt, de van egy másik, mint a rumos meggylekvár, rozmaringos almadzsem vagy az étcsokoládés körtelekvár. Aztán van még egy harmadik, „természetes vonala” is, ami a naspolya, a galagonya, a csipkebogyó, a bodzabogyó – a természet kincsei – felhasználását testesíti meg.



– Azt nem mondom, hogy nem kockáztattam, mikor belevágtam, életemben nem voltam még ilyen izgatott, és lelkes – mondja. Veszprémben, a Csatárhegyen vásárolt egy gyümölcsöst, rendbe tette, új gyümölcsfákat, és egyéb növényeket, például homoktövis, feketezedret és csicsókát ültetett. Most 25-28 termő gyümölcsfája van ott. Veszprém belvárosában, ahol lakik, a kertben fűszernövényeket termeszt, a család veszprémi és balatonfüredi területén pedig némi szőlő mellett ugyancsak zöldséget, gyümölcsöket nevelnek. Sok terményt gyűjt emellett erdőn-mezőn: csipkebogyót, galagonyát, kőkönyt, somot és különböző gyógynövényeket is.



Fotók: InterNet

Lédorér Pál

Egy internetes oldalon bukkantam az idézett kis bejegyzésre, fölötté egy szellemes szlogen – *Természetesen, NEKED!* –, alatta telefonszám, elérhetőség, egy link a Facebookra, és egy felszólítás: *Keresétek termékeimet a környékbeli termelői piacokra!* Megkerestem, és interjút kértem a Hírmondó számára. „Zsusska” – polgári nevén **Lang Zsuzsa** – földrajz, valamint marketing diplomával, egy nagy lapkiadónál szerzett 10 éves gyakorlattal lett őstermelő és kistermelő. Nem szokványos történet az övé. Amikor megszűnt a munkahelye, először úgy érezte, hogy vége a világnak, de tudta, hogy két kislányát fel kell nevelnie, muszáj erősnek lennie. Amikor megtudta, hogy támogatást kaphat „vállalkozása” elindításához a Munkaügyi Központnál, nem habozott. Elhatározta, hogy hobbiójából fog megélni: barátai, ismerősei körében amúgy is imádtott házi készítésű lekvárjaival, befőtteivel, valamint szörppökkel és más finomságokkal lép piacra.

„Ismerekedő” rovatunkban ezúttal azért láto-gatunkun ilyen messzire, mert történetünk főszereplője, *Lang Zsuzsa* a kítőrésnek, a megkapaszkodásnak olyan lehetőségét találta, és valóította meg, milyenhez Nógrád megye természeti adottságai – országos viszonylatban is – nagyon kedvezőek. A vadon termő bogycsok elborítják hegyeinket, és a házi bogycsok gyümölcsök természetesnek is komoly hagyományai vannak. Szomorú, hogy az utóbbi húsz évben ezek a kis ültetvények – az ismert okokból – igen nagy számban elvadtak, megszűntek. Példánk azt mutatja, hogy napjainkban egyre nő a kereslet a természetes, egészséges alapanyagok házi feldolgozása iránt, és az ilyen termékek magasabb árai már érvényesíthetők a piacon is. Így a korábban felszámolt ültetvények újraélesztése, vagy a vadon termő bogycsok intézményes gyűjtése az erre vállalkozó kistermelőknek ismét megélhetést biztosíthat.



Kedves Olvasók!



Kedves Barátaim!



Kisecseti üdvözet



Köszöntő Szátokról

Köszöntöm lapunk Olvasóit Kétbodony Község Önkormányzatának nevében, abból az alkalomból, hogy a közösen szerkesztett lapot először vehetik kezükbe az együttműködő falvak lakói. Örömrökre szolgál, hogy mostantól a Kétbodonyi Közös Önkormányzati Hivatal települései is módot kapnak arra, hogy közösségeik életéről, eseményeiről, terveiről, kéthavi rendszerességgel, tájékoztathassák Önöket.

Mai rohanó világunkban egyszerű lehetőség ez arra, hogy jobban odafigyeljünk egymásra, tágabb környezetünkre, közös természeti és kulturális értékeinkre, hagyományaink megőrzésére. Kérek mindenkit, közvetlenül is keressék a lap szerkesztőit, jelezzék, miről olvasnának szívesen. Várjuk az ötleteket, javaslatokat bármilyen (politikamentes) témában, érdekes fotókat, recepteket. Az újság „Nógrád anno” rovatába pedig régi fényképeket. (Ezeket szerkesztőink a helyszínen reprózzák, nem kériek ell!) Így, együtt még érdekesebbé, tartalmasabbá tehetjük lapunkat!



Koczurné Halász Judit polgármester



Pintér Bertalan polgármester



Pribelszki Mónika önkormányzati képviselő



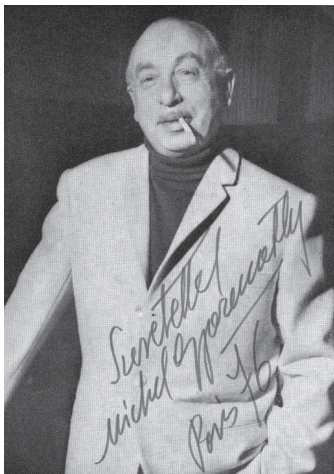
Vezér Attila polgármester

Ehrenfeld Miklós – bár így kevesen ismerik – százhat éve, 1908. január 13-án született Balassagyarmaton. A Balassi Gimnáziumban szerzett érettségi után a Budapesti Iparművészeti Főiskolán tanul, előbb kerámia, aztán grafika, végül szcenográfiai (színházi díszlet-jelmez tervező) szakon. A főiskola elvégzése után az akkori Király Színház tervezője lesz.

A FOLIES BERGERE MÁGUSA

Ez idő tájt már több zenés színháznak is dolgozik, és a Fővárosi Operettszínház számára is készíti terveket. Itt találkozik az akkor már neves operett primadonnával, *Honthy Hannával*, aki a neki tervezett ruhákban óriási sikert arat. Ő tanácsolja az ifjú művésznek, hogy a szakmában való érvényesülése érdekében változtassa meg a nevét. A fiatal tervező így választja szülővárosa után a Gyarmathy nevet. 1929-ben újabb meghatározó találkozás vár rá: az akkor Budapesten, a Royal Orfeumban fellépő *Josephine Baker* számára tervez kosztümöt. A siker ismét fergeteges, és az elégedett táncosnő elviszi a fiatal magyar művész hírét Párizsba is. Ilyen előzmények után 1933-ban *Gyarmathy Párizsba* költözik, és hamarosan a *Folies Bergere* revüszínház állandó művésze lesz. Élete további részét már a híres színházban tölti. Előbb grafikus, díszlet- és jelmeztervező, majd rendező, később művészeti igazgató, 1946-tól pedig már az intézmény rész tulajdonosa is lesz. Párizsban már, mint *Michel Gyarmathy* rendkívüli népszerűsége tesz szert, de híre messzire is eljut, a nevével fémjelzett előadásokra a világ minden részéből nézők sokasága érkezik. Ekkor

azonban már a revü is utazik, a *Folies Bergere* vendég szereplései meghódítják a fél világot: Stockholm, Berlin, Madrid, Bécs, London, Buenos Aires és Róma a vendég szereplések legfontosabb állomásai. 1961-től Gyarmathy az amerikai *Las Vegasban* már szériában rendez vendéglelőadásokat. A 70-es évektől *Michel Gyarmathy* neve a Párizsba látogató magyar turisták körében már legenda. Az idősebbek jól tudják, hogy az idő tájt az utazni vágyók számára a három évenként „biztosított” valutakeret sokszor a legszükségesebb dolgokra sem bizonyult elegendőnek. Ilyen viszonyok között gyorsan köztudott lett, hogy aki bekopogtat *Michel Gyarmathyhoz* a *Folies Bergere*-be, az biztos lehet benne, hogy tiszteltjeleggel láthatja majd az esti előadást. A szórakoztatóipar világhírű mágusa 1996-ban hunyt el Párizsban. Végakarataának megfelelően Balassagyarmaton temették el. Molnár Gál Péter, az ismert színháztörténész így írja le vele való, *Folies Bergere*-beli, találkozását:



Szinpadi finálé és dedikált foto



Plakát és kosztümtervek



A színház homlokzata 2013-ban...

145 év
A Folies Bergère Párizs legrégebbi és leghíresebb revüszínháza. 1869-ben nyitotta meg kapuit. A századforduló után a hírességek sorában fellépett itt Veszprém *Chaplin* és *Stan Lauer* is. Igazi aranykora *Michel Gyarmathy* idején jött el, ekkor lett a *Folies Bergère* Párizs első számú revüszínháza. Plakátjain évtizedeken át nagy nevek sora volt olvasható. Néhányan a névsorból: *Josephine Baker, Maurice Chevalier, Charles Trenet, Edit Piaf, Fernandel, Jean Gabin,*...



Edouard Manet híres festménye 1882-ben készült: A Folies Bergere bárja



...és a nézőtér

.....naponta éjfélig ellenőrizte a produkciót. Váratlanul benyomott a nézőtérre, otthagytam. Magyar lakodalom ment a színpadon. A várbeli Mátyás-templomban esküdött a népviseletes táncospár. A mulató személyzete elénekelt a magyar Himnusz -t majd rögtön utána *Josephin Baker* híres dalát: *J'ai deus amours...* Két szerelmem van: a hazám és Párizs. Kivilágított transzparens eres-

Összeállította: FA

Nagykarácsony Kétbodonyban

A kétbodonyiak már 2013. december elején elkötelezték magukat a közös "újságcsinálás" mellett, így decemberi programjaikra már a Hírmondó is ellátogathatott. December 20-án, pénteken este Falusi Karácsony címmel tartották összejövetelét.

A decemberi délutánon, a kivilágított művelődési ház előtt, gőzölgő üstökből áradó fűszeres illatok gyorsították az oda igyekvők lépteit. Az érkezőket forró teával, forraltborral várták, a meleg italok szomszédosságában pedig óriási üstben ígértessen rotgyogott az ünnepi halászlé. A fűtött helyiség fenyőfával, karácsonyi díszben várta a belépőket. A hosszú asztaloknál csaknem nyolcvan család gyűlt össze, nem sok helyet hagyva a szabad mozgásra. A halász-

lé látványával és illatával – már a belépés óta nehezített – várakozást az asztalokra készített foszlós kalács és pogácsa tette könnyebbé. A polgármester rövid köszöntője után azonban már táltáltak is a vacsorát, melyhez a halat *Szabó Gyula* és családja biztosította, elkészítésében pedig a romhányi *Varga Sándor* és csapata jeleskedett. A kitűnően kivitelezett (egyébként filézett!) halászlé a közönség körében méltán aratott hatalmas sikert.



Az asztali örökök után már a lélek emelkedése: az ünnepi műsor következhetett. *Gomborné Nándori Renáta* karácsonyi versmondása után a Kétbodonyi Hagyományörzők Vegyeskara lépett fel *Saligáné Kis Szilvia* vezetésével. A hangszeres zenét és a folytatólagos jó hangulatot *Zachar Gyula, Molnár András* és *Kispál Norbert* együttese biztosította. Aztán lekerült a hatalmas fehér lepel a fenyőfa alatti



ajándékokról, a gyerekek karácsonyi megajándékozása következett. Az ott lévő, több mint harminc gyerek (szerencsés falu) nevében *Csorász Ákos* szép versmondással köszönte meg a figyelmességét. A meleg, családias hangulatú karácsonyestét az önkormányzat mellett az Együtt Kétbodonyért Közhasznú Egyesület és a Romhányi Pékség támogatta.

Fodor Attila