



Folytatás a 2. oldalról.

a megkötéssel, hogy csak az ott folytatott mezőgazdasági tevékenységgel összefüggésbe hozható épület húzható fel, s mivel akkoriban még voltak állataik, és rendszeren legettették is őket, János hivatalosan pástortorphenő építésére kért és kapott építési engedélyt. Abban az időben a Fűri házaspár egyik igen rokonzenes szokása az volt, hogy szinte számlatlanul fogadtak be magukhoz nyaralni közelről és távolról, pl. Erdélyből érkező gyerekeket – persze barátit, és nem, mint az manapság elterjedt, üzleti alapon. Ezek a gyerekek úgy kerülnek a képbe, hogy a Mark Twain ifjúsági regényeinek hangulatát idéző nyaralások során az egyik éjszakai legeltetés közben a gazda a toronyról, a NAGY TERVRŐL is mesélt, majd megszavaztatta a lelkes gyerekeket az épület formájáról. Kerek? Téglalap? Sokszög? Milyen legyen? – Tulajdonképpen egy titkos szavazáson ők döntöttek el, hogy kör alakú legyen.

Az építési naplóból kiderül, hogy 2008. április 17-én volt az első kapavágás, de a televíziók nem közvetítették, és ünnepélyes külsőségek sem kísérték. Az alapokat a környék alighanem összes ilyen munkájával megbízott szakija, a kétbodonyi Hangács János ásta ki markolóval, s a szintén igen kapos romhányi kőműves mesterrel, Hidvégi Zsolttal szervezték meg az öt méter átmérőjű, egy méter mély és vastag köralappal transzportbetonozását. Zsolt egyébként később is nagyon sokat segített. A legalább száz éves gyönyörű bontott téglákkal készült falakkal és a természetes burkolatolt volt munka bőven kőműves számára. 2008-tól kisebb-nagyobb (inkább nagyobb) szünetekkel úgy épült a torony, ahogy



épp egy kis szabadon elkölthető pénz és idő adódott: húzd meg – ereszd meg modorban, csigalassúsággal. Egyik évben elkészült az alsó szint, a következőben rajta a betonkoszörű, aztán egy év kényszerzünet, egy kis vendégmunka Albionban, majd jött az emelet, és így tovább... Mint a Luca széke. A legjobban az ácsmunkát kedvelte, mert a tetőszerkeztől csak egy skicc készült, s így mindent a maga tapasztalatai, elképzelései, izlése szerint csinálhatott, a legkimerítőbbnek a nyolcszögletű tető cserepezését találta. Két hétig szenvedett a tetőn. De megérté!

– Ahogy te, úgy a családom tagjai is kételkedtek, mondja János, de hozzáteszi, hogy az édesanyja rendületlenül hitt a dologban. Most már tényleg a célegyenesbe fordult a dolog, s ha minden jól megy, János 60. születésnapját már majd itt ünnepelheti. Szűk két esztendő múlva. Persze addig van még bőven tennivaló, mind az épületben, mind a területen: kerítést tervez, egy kis bolgárkertészetet, gyümölcsfákat akar ültetni, s mindehhez fia, Kende együttműködésében is bízik. Megtudom, hogy járt itt egyszer egy ember, aki ért a kozmikus erőkhöz, egy ingával megvizsgálta a területet, s azt mondta, hogy János jól (ha nem is tökéletesen) választotta meg a helyet. Ő maga már most is úgy érzi, sehol nincs olyan nyugalom, mint a toronyban. Ez alighanem azzal is összefügg, hogy, mint azt gépésztanonként megtanulta: mindig az éles sarkokban keletkezik a feszültség, a toronyban viszont garantáltan nincs sarok...

Lédorér Pál

K O N Y H A S A R O K 50



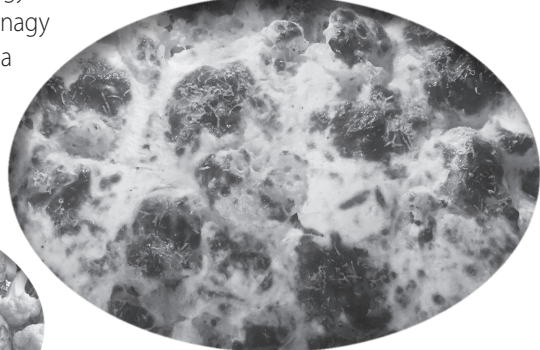
Tejfőlös-karfiolos csirkecomb nokedlivel

A hagyományos ünnepi ételek mellett, talán színesítheti az év végi napok étkezéseit a következő recept, melyben a sokak által nagyon kedvelt karfiol nem kísérete, hanem méltó partnere a finom csirkecomboknak.

HOZZÁVALÓK
(4 személyre)
1kg csirke felsőcomb
1 kis fej karfiol
2 fej vöröshagyma sertészírral
piropaprika, só, bors, delikát ételízesítő
4 dl tejföl

A nokedlihez:
1 kg liszt
3 egész tojás
fél liter víz
ízlése szerint só
kacsaszír

A hagymát a zsíron megdinszteljük, piropaprikával megszórujuk és a pörkölt alapon a csirkecombokat megsütjük. Ízlés szerint fűszerezzük, majd kb. 2 dl vízzel felöntjük, és készre főzzük. Ezután hozzáadjuk a tejfőlt és az apróra szeletelt karfiolt. Még egy negyedóraig rotyogtatjuk, amíg a tejfőllel jól összeforr és a karfiol megpuhul. Ehhez a mennyiséghez én a családomnak legalább 1 kg lisztből készítettem a nokedlit, amihez 3 egész tojást, kb. fél liter vizet és sót teszek. Kifőzés után pedig kacsaszírral keverem össze. Mondanom sem kell, hogy ez az étel is a családom kedvencei közé tartozik. Biztos vagyok benne, hogy nagyon nagy sikert arat vele az a háziasszony, aki elkészíti ezt a finomságot!



Jó étvágyat kívánok!

Ami gyógyszerésznünk



...ez alkalommal mesél: *Igaz mese*

A fehér hótakaró puhan borult a völgyben megbúvó falucska házainak tetejére. A nap még nem hajította fel éji takaróját, a sötétségben csak az ébredő konyhók nyitogatták gyertyafényes szeméiket. Az iskolásgyerekek is magukra húzták tolldunyhájukat, nem siettek kibújni a jó melegből. Az idő azonban szaladt, ha volt kedvük, ha nem, indulni kellett az iskolásbuszhoz, ami csak a falu közepéig jött, így a „pusztán” lakó lurkóknak kilométert is kellett gyalogni. Csikorogtak a kiscsizmák a térdig érő hóban, a nebulók egymás nyomába lépve haladtak lassan a szürkülőben. A falu közepén a buszmegálló ablakai között a szél ki-be járt, a gyerekek fázósan húzták össze kabátjukat. Egy kis csoportnak valami fontos dolga lehetett, mert suttogva dugták össze fejüket. Megérkezett a rozoga bányászbusz, Jani bácsi vezetésével. Az átfázott gyerekek siettek felszállni, bár a buszban sem volt melegebb. Az egyik tanuló nem sietett felszállni, sőt a busz előtt sétált, mint akinek valami dolga van. Pöfögve elindult az ócska járgány, lassan haladt a nagy hóban. A gyerekek közül néhány sokatmondó pillantásokat váltott egymással. A szomszéd faluban is felszálltak az iskolások. A lurkók közül az a bizonyos néhány, feszengve, fejüket csóválva szomorúan nézegettek ki az ablakon. A harmadik faluban is felszálltak a bejárók. A járgány elindult, de azon nyomban meg is állt, Jani bácsi leszállt, körbejárta a buszt, majd halkán káromkodott egy cifrát. – No gyerekek, le a buszról, defektet kaptunk! Csak egy kilométer az iskola, gyalogmenet, nótaszó!

A T E R M É S Z E T E R E J É V E L

A szeretnivaló cékla



A cékla az a zöldségféle, amelynek rendszeresen ott kellene szerepelnie szinte mindenki asztalán. Bárhol olvasunk róla, mindenhol elismerően írnak erről a kifejezetten olcsó zöldségről. Az egyik legegészségesebb regeneráló, sejtregeneráló növénynek tartják, amelynek fogyasztását idős, beteg emberek számára különösen javasolják. A gömbölyű vagy hosszúkás, megvastagodott gyökereken sokféle hatóanyag raktározódik el, például szilícium, B1-, B2-, B6- és C-vitamin, B9-vitamin, más néven folsav, továbbá vas. A bőr, a kötőszövetek és a vérerek falának egészségéhez nélkülözhetetlen szilícium az emberi szervezet számára jól hasznosítható formában van benne. Ez azért fontos, mert a szilíciumnak szerepe lehet az agy férmektől (pl. alumíniumtól) való méregtelenítésében. Egy ugyancsak fontos vízoldékony B-vitaminunk a folsav is kiemelkedő mennyiségben található meg a céklában. Erre azért is érdemes felhívni a figyelmet, mert a lakosság jelentős részénél hiány mutatkozik folsavból. Ez is oka lehet a vérszegénységnek, fáradékonyságnak, immungyengeségnek, hangulatingadozásnak. A várandósoknak azért kell folyamatosan folsavat szedniük, mert a sejtek osztódásához és a szövetek növekedéséhez is szükség van rá. A cékla fokozza a gyomorsav-elválasztást, javítja a fehérjék előállítását és a vörösvérsejtek képződését. A cékla bizonyítottan tumorellenes növény. A benne lévő betain nemcsak antioxidánsként viselkedik, de erősíti az immunrendszert, méregtelenítő és gyulladáscsökkentő hatást is tulajdonítanak neki. Kedvező élettani hatása, magas rosttartalma, lúgosító hatása (nyersen!) miatt jóval többet is fogyaszthatnánk belőle. Azonban a vesekőbetegségben szenvedőknek mégis inkább csak mértékkel javasolt a növény fogyasztása. A cékla magas oxálsav tartalma miatt ugyanis ronthatja a kalcium felszívódását és ezáltal fokozódhat a kőképződés. Magas rosttartalma miatt gyomorbe-tegeknek inkább lé formájában javasolják. Érdekes kiskertben bio módszerrel termesztani, vagy

Cserhát Vidéki
HÍRMONDÓ
Kiadja a Házvilág Kiadó Kft. 1026 Budapest, Trombitás út 26.
Fellelős kiadó: Toldy-Osz István - Fellelős szerkesztő: Lédorér Pál
Fotó és lapterv: Fodor Attila - Weboldal: Horváth Viktor
Megjelent lapszámaink (2011–2018) még elérhetőek:
www.csermondo.hu
Még megtalálhatóak vagyunk a **facebook**-on is!

Kétbodony, Kiscset, Szátok, Sente és a környékbeli faluközösségek lapja

Cserhát Vidéki
HÍRMONDÓ



CÍMLAPOK 2014–2018

2014

Nógrádsáp Kétbodony Kiscset Szátok

2015

2016

2017

2018

A Szerkesztők

Miss International 2018

2018. november 9-én volt a Miss International 2018-as döntője Tokióban, Japánban, ahol Maczkó Frida kis falunk büszkesége képviselte hazánkat. Szavaival szeretnék búcsúztatni ezt az évet, és neki és mindenkinek hasonló sikereiben gazdag éveket kívánunk!



„Veget ért életem eddigi legnagyobb kalandja, holnap végre indulk hazra. Sajnos helyezést nem értem el, de nem vagyok csalódott, mert a három hét, illetve a döntő alatt is a legjobb formámat hoztam, megtettem mindent, így nyugodt szívvel csomagolhatok! Köszönöm az összes támogatást, jó kívánságot, üzenetet és mindent, amit tőletek kaptam, mérhetetlenül hálás vagyok érte! Köszönet a szponzoraimnak, segítőknek, akik nélkül ez az utazás nem jöhetett volna létre! A csodaszép nemzeti ruháért és nemzeti ajándékért Galbáné Erzi néninek, Hajszel Szilvinek és Hugyecz Katinak!
A Miss International Hungary csapatának, hogy megszavazták nekem a bizalmat! És a legfontosabbnak, a családomnak: a szerelmemnek, a szüleimnek, a tesóimnak, a nagyszüleimnek, a keresztszüleimnek/tesóimnak, a barátnőimnek, azt hogy végig mellettem voltak lélekben és támogattak! Minden-nél jobban szeretlek titeket!”

Maczkó Frida

Janecska Györgyi

1956-os megemlékezés Kiscséten



Megemlékezés a hivatal előtt, Páris Áchim, Szabó Gyuláné, Medgyesi József, Zibura Zsolt és Pribelszki Tamás polgármester

Balra: Koszorúzás a kopjafáknál
Boldog, Békés Karácsonyt és Boldog Új Évet Kívánunk Kiscsetről Mindenkinek!

A végtelen nyugalom tornya
Célegyenesbe fordul a kiscségi felhőkarcoló építése

Kiscsét egyik legmagasabb dombjának tetején évek óta látszólag változatlan készenléti állapotban mered az égbe egy toronyépület, amelyről mindenki tudja, hogy Fűri Jánosé, de velem együtt egészen a közelmúltig nem kevesen voltak, őslakosok és hozzám hasonló gyűntmentek egyaránt, akik, ha meglátták, csak legyintettek: „soha sem lesz ám kész”. Mert a falu négyezer is megválasztott egykori polgármestere annyira elfoglalt, hogy nem ér rá befejezni.



Nos, a helyzet az, hogy ez már nincs egészen így. Október közepén felbaktattam a dombtetőre, és láss csodát: épp ott tett-vett a mester, aki mesze a falu határain túl is legalább két dologról híres. Az egyik, hogy arany keze van, ácsként,

tetőfedőként és, ha ideje engedi, bútorkészítőként is páriját ritkítón szípen dolgozik. Ám, és ez a másik márkajele: olyan, mintha közvetlen



A szervezők: Zachar Szabina, DJ Szilveszter, Dóbiás Tibor

Emléktábla-avatás – 2018. 09. 28.

Kalcso József születésének 100. évfordulója alkalmából az önkormányzat emléktáblát helyezett el az egykori iskola falára, kifejezve ezzel Szátok község háláját és köszönetét az itt töltött 40 éves kántortanító, néptanítói munkájáért.

Az avatáson részt vettek a rokonság, barátok, pályatársak, kollégák, tanítványok és a községben élők egyaránt. Az emléktábla-szentelést követően az emlékezés a kultúrházban folytatódott. Itt a tanító úr által tanított népdalok csendültek fel a szatóki nyugdíjas klub előadásában. Életútját és érdemeit idézte és foglalta össze Dóbiás Tibor polgármester. Ifj. Kalcso István pedig édesapjához fűződő kapcsolatáról, gyermekkori élményeiről mesélt. A családias hangulatú ünnepség ifj. Kalcso István és családja kedves vendéglátásával zárult.



Kalcso József emléktáblájának szentelése – Molnár András diakónus



Dóbiás Jánosné és Grényiné Aranka



Romanap – 2018.10. 06.

Ez a rendezvény az óvodás és kisiskolás korú gyerekek játékos vetélkedőivel, sorversenyekkel indult. (Zsolti tanárúrnak külön köszönet a kedves segítségért!) Majd a focicsapatok barátságos mérkőzésével folytatódott a nap. A finom ebéd babgulyás és fánk volt, amihez sör vagy üdítő járt. A délutáni folyamán egyik sztrávendégünk volt Bódi Csabi, a szatóki és környékbéli lányok nagy öröme. Fellépésükkel színesítették a napot a szatóki és tereskei roma, és a rétsági tánc csoportok. Idén is megválasztottuk Szátok Szépét, aki ezúttal Raffael Evelin lett. Jutalma egy 3 fős szülő wellness hétvége volt. Hastáncosaink Balassagyarmatról érkeztek, akik erotikus kisugárzásukkal kényeztették a férfi szemeket. A nap méltó zárásának bizonyult másik sztrávendégünk, Rony fergeteges műsora.



Bódi Csabi és Rony



Leblanc Győző és Tóth Éva

Szabó Izabella

leszármazottja lenne a mesebeli Pató Pálnak. Ez a beszélgetés is nehezebben jött össze, mint ha mondjuk, egy minisztertel kértem volna interjút. De végül is összejött. A házépítő, kit harmadik évtizede mondhatok barátomnak, épp a háromszintes épület kilátó részébe tervezett panorámaablakok fogadását készítette elő, amikor kissé zihálva megleptem, de örömmel segített felmászni a létrákra, hogy végre fogalmat alkothassak a különös torony szerkezetéről, megcsodálhassam az eléln táruól, csaknem teljes körpanorámát, és rögzíthessem, amit addig is sejtettem: szerencsésnek mondhatja magát, akinek ez a látvány megadatik. Sokan azt gondolják, hogy itt egy lakótorony épül, de valójában egy pásztorpihenőről van szó. De vajon mikor és hogy született meg a különös torony megépítésének ötlete? Ilyesmire általában valamilyen gyerekkori élmény vagy álom a magyarázat. Vagy tévedek?

– Egyáltalán nem, hallom a mestertől, aki, mint kiderül, nyolc-tíz éves kora óta készült valami ilyesmire. Akkoriban olvasta ugyanis a leghíresebb norvég mesét a három szakállas rablóról, akik megjajultak, és utána csupa jó dolgot műveltek. Abban a mesében volt egy fantasztikus, talán háromszintes világitótorony, ami nagyon megfogta a fantáziáját. – Arról álmodoztam – mondja –, hogy egyszer majd én is egy olyanban fogok lakni, vagy legalább egy középkort idéző toronyban. Keverednek a fejében az évszámok, de az biztos, hogy a fiatal és gyönyörű feleségével a nyolcvanas évek közepén Pest környékéről romantikus indítatásból az év nagy részében kétségtelenül romantikus hangulatú Kiscsétre települt pár valamikor 1990 körül vette meg a templom és a temető fölötti legelőt a dombtetővel, abban a biztos tudatban, hogy odafönn valósul majd meg az álom. A területről más célú hasznosításra kivettek 400 négyzetmétert, azzal

Folytatás a 4. oldalon.

Torták és tervezők

Tornyos Ákos – hogyan is készül a „Te tortád?”

A gyarmati piacon, sorbanállás közben akaratlanul is tanúja voltam egy beszélgetésnek: valaki ismerősének egy családi ünnepről számolt be, és lelkesen emlegette azt a „gyönyörű” tortát, amit az ünnepeltnek rendelt, egy, a városközpontban nem régen nyílt cukrászdából. Próbáltam elképzelni, mitől lehet olyan különleges egy torta..., aztán megfelfedeztem az egésztől. Később összefutottam egy ismerősömmel a Rákóczi fejedelem úton, aki meghívott egy kávéra – általam ismeretlen, kedvenc cukrászdájába. A közeli utcába befordulva kis cégéren szelemes emblémát pillantottam meg Torta Pont felirattal. Betértünk az üzletbe, ahol az egyszerűségében kedves térben kávéit iszogatva, egy fal polcon néhány különleges, finoman díszített tortára lettem figyelmes. Először azt gondoltam, hogy „import” dekoráció, de kiderült, hogy valódiak, az üzlet kínlatának darabjai.

Cukrászjai élményem kíváncsivá tett, és rákerestem a vállalkozás honlapjára. Az ott látott torták megjelenése, egyedisége, stilisztikai sokszínűsége, ami tökéletes stílusbiztonsággal társult, olyan tervezői hátteret sejtetett, ami a cukrászatok körében közel sem általános. A piaci beszélgetés is eszembe jutott, és valószínűnek tűnt, hogy egy ilyen tortáról eshetett szó. Így aztán még kíváncsibb lettem arra a műhelyre, ahol ilyen csodák születnek. Így találtam meg Tornyos Ákos, a Torta Pont cukrászműhely egyik alapítóját.

– Úgy tapasztalom, hogy a műhely tortái már nagyon népszerűek a városban. Mikor nyílt meg a cukrászda?

– A Teleki utcai üzlet tulajdonképpen 2016-ban, de a cukrászatunk, azaz a műhely már 2015 óta működik. Eleinte az értékesítés is a műhelyben történt, de a megnövekedett forgalom már akadályozta a termelés folyamatosságát. Így helyiséget kerestünk, hogy a két funkciót térben is el tudjuk választani.

– Akkor menjünk meg egy lépést vissza az időben! Hogyan alakult meg a cukrászműhely?

– A műhelyt volt egyetemi évfolyamtársammal, Szabó Annával, ma már a feleségem, alapítottuk 2015-ben. Mindketten a Pécsi Tudományegyetemenre jártunk, ahol ő anglisztikát, én filmesztétikát, filmelméletet tanultam a bölcsészkaron, azt követően pedig tervezőgrafikus képzésen vettem részt, és valamennyit dolgoztam is ezen a területen.



Szabó Anna, a Torta Pont társalapítója éveink alatt is kis bonbonokat, desszertgyöngyöket készített, amik nagyon népszerűek voltak barátaink, ismerőseink körében. Az egyetem elvégzése után, Gyarmatra visszatérve támadt

az a gondolatunk, hogy a kicsiben jól bevált alapanyagokból, léptéket váltva, talán tortákat is készíthetnénk. Közben Anna OKJ-s képzésre iratkozott be, és cukrász képzését szerzett. Ezek után hoztuk létre a cukrászműhelyt, amit akkor még csak Facebookon igyekeztünk népszerűsíteni, de szerencsére úgy is nagyon gyorsan szaporodtak a rendelések.

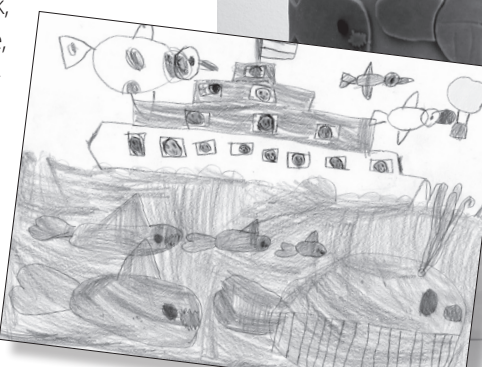
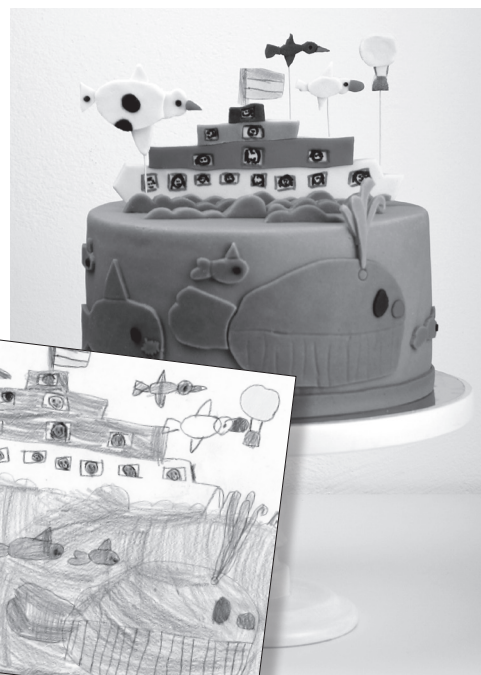
– Most hogyan oszlanak meg az alapítók között a cukrászműhelyben a feladatok?

– A tervezés és kivitelezés nem különül el élesen, bár a tervezés alapvetően az én feladatomban, a megvalósítás Annáé, de a gyakorlatban mindent megbeszélünk. De közben még egy kreatív munkatárs csatlakozott hozzánk – Batha Boglárka, aki textiles iparművész, ő a torták különleges, finom díszítését tervezi és készíti. A forgalom növekedésével még két cukrászt is fel kellett vennünk, a bolt nyitásával pedig két eladót.

– Nagy vállalkozásoknál is ritkaság, hogy egy cég ilyen következetesen építi fel vizuális arculatát...

– Valóban fontosnak tartottuk, hogy a cukászda megjelenése, az ott használt nyomtatványok és weboldalunk is stilisztikailag egységes rendszert alkossanak, de nagyon fontos a „külső és a belső egysége” is. Tortáink Anna saját receptjei és technológiái alapján, nagy gonddal

készülnek. Egy-egy rendezvényen pedig, ahol több cukrásztermékre is igény van, mindig a domináns elem, az ünnepi torta stílusához igazítjuk az apróbb süteményeket is.



Jobbra: Gyermekrajz alapján tervezett torta

– A cég honlapja nemcsak stilisztikailag érdekes, tartalmilag is eredeti, mivel a megrendelőnek nagyon sok interaktivitásra kínál lehetőséget.

– Igen. Azt szeretnénk volna, hogy – mivel a torták többsége családi ünnepekre készül, – valóban személyre szabottak lehessenek, az ajándékozóknak pedig legyen meg az a jó érzése, hogy maga is részt vett a tortakészítésben. – Úgy tűnik, hogy a Torta Pont sikerének tika, a szakmai felkészültség és eredetiség mellett az a rendszerben való gondolkodás is, amivel megújította a műfajhoz tapadt fogalmainkat. Ezek dizájneri erények?

– Nem tudom..., de biztosan nem árt, ha amit a grafikus megtanult, azt a cukrász sem felejtí el...

Fodor Attila