

Az ecseti konyha kincsei 11.



A Vojnits házaspár 24 éve érkezett Kiscesetre, tavaly óta pedig már állandó lakosai a falunak. Sok mindenhez értenek, de a hírek szerint mindketten otthonosan mozognak a főzés tudományok területén is. Így arra kértük őket, hogy ezúttal „házas-párosként” gazdagítsák a Hírmondó Recepttárát. Nem közös főzésre gondoltunk, hanem, arra hogy ki-ki egyedi alkotóként készítsen el egyet az általa kedvelt, izléséhez, alkataához közel álló ételek sorából. Az udvariasság szabályai szerint először Judit receptjét adjuk közre, akinek választása, a családi hagyományt és a korszerű konyha szemléletmódját egyesíti, és aki a remek főtelt mindjárt egy „áldomdesszerttel” is megtoldotta.

Baconszalonnába tekert, sajtos csirkemellfilé



Hozzávalók (4 személyre)

4 db filézett csirkemell
1 csomag szeletelt baconszalonna
20 dkg sajt (trappista vagy füstölt)
szárnyasfűszersó (izlés szerint)

A csirkemellfilé darabokat mosás után 3-3 szeletre vágjuk. (Így nagyjából 12 szeletet kapunk.) A szeleteket fűszersóval megszórjuk, majd fél órát állni hagyjuk. A baconszalonna csíkokat deszkán kiterítjük, és mindegyikre ráfektetünk egy-egy hússzeletet, majd ennek tetejére egy-egy vékony szelet sajtot teszünk. A rétegeket szorosan összetekerjük, majd hústüvel (vagy fogvájóval) összefogatjuk az így létrejött tekercseket. Ezeket aztán tepsibe rakjuk, kis vizet alájuk öntve, a tepsi föléval letakarva, 180°C-os sütőben 30-40 percig sütjük őket, majd a fóliát eltávolítva pár perc alatt tetejüket megpirítjuk. Ezután tetszés szerinti körettel és savanyúsággal tálalhatjuk.

Citromos álom

Az alapkrém összetevőit jó alaposan, habosra keverjük. Ezután elkészítjük a habot is a hozzávalókból. Ezeket habverővel kemény habbá verjük, majd óvatosan beleforgatjuk az alapkrémbe.

Egy közepes edény alját babapiskótával kiburkoljuk, majd ráterítjük a habkrém felét. Erre újabb réteg babapiskótát rakunk, és a habos krém másik felével betakarjuk. A hab tetejére vékony citromkarikákat teszünk, ezekre pedig az évszaknak megfelelően kis gyümölcszeleket ültetünk. Ha kész, egy éjszakára hűtőszekrénybe tesszük – másnap jó hidegen tálaljuk.



Hozzávalók (6 személyre)

25-30 dkg babapiskóta

Az alapkrémhez:
5 dl tejszín
2 csom. vaníliás cukor
6-7 evőkanál porcukor
2 db citrom reszelt héja
1 db citrom leve

A habhoz:

5 dl tejszín
1 db citrom leve
3 csom. habfődlő

Jó étvágyat kívánok!
Dr. Vojnitsné Gulyás Judit



Miért szeretem?

A borsmenta

Úgy érzem, mintha ezt a növényt nekem teremtettként volna: mind a család házi patikájában, mind kozmetikai munkám során nagy segítségemre van. Az az egy tő borsmenta, amit éveken keresztül elültettem, elterjedt, és mára már tekintélyes területet foglal el a kisceseti kertünkben. Így aztán úgy látom, idén is bőven tudok szüretelni belőle. (Mindenkinek, akit érdekel, szívesen adok.)

Ha valami nincs rendben a gyomrunkkal, az epénkkel, teának készíthetjük el; étkezések előtt legalább fél órával lassan kortyolgassuk a meleg nedűt. Akinek hányingerre van, annak hideg teaként adhatunk.

A virágok és a levelek forrázatából készített borogatás hűtésre, fájdalom csillapítására, viszketések enyhítésére is bevált. Görcsös, migrénes fejfájásnál a halántéka, vagy a tar-

kóra kell helyezni a hideg borsmentateába áztatott kendőt. Reumás bántalmak és izomgörcsök esetén a növényből készített szeszes kivonattal dörzsölik be a fájós testrészt. Mézes teája gyógyír a fájó torokra. Megfázásos betegségek ellen a borsmenta illóolaját is használom. Kenőcsbe csepegtetve (1 csepp), megszünteti a kínzó orrdugulást. Illóolajával azonban vigyázni kell, mert használata 6 éves kor alatti gyermekek és kismamák számára akár veszélyes is lehet!

Sokan fordulnak a borsmenta illóolajához segítségért akkor is, ha leesik a vérnyomásuk: 1 cseppet kell rákenni a csuklóra, s viszonylag gyorsan helyreáll az ember közérzete.

A szépségápolásban is sokoldalúan használható, pl. pattanások ellen agyagpakolásban, gyantázás után, felégésnél a bőr nyugtatására, elnehezült, rossz vérkeringésű lábak fürdetéséhez és a fejbőr korpásodása ellen is.

Markovics Vera

A folytatás SPORTSAROK

Az idényt nyitó Ipolytarnóc elleni mérkőzés óta a Kétdobony SE a bajnokságban változó sikerrel szerepel. Az összesített mérleg: 3 győzelem, 4 döntetlen és 2 vereség. Az eredmények a következők voltak:

Kétdobony	–	Ipolytarnóc	1:1
Herencsény	–	Kétdobony	2:2
Kétdobony	–	Nógrádsípek	2:3
Becske	–	Kétdobony	4:2
Kétdobony	–	Nógrádkövesd	2:1
Nagylóc	–	Kétdobony	2:2
Kétdobony	–	Csitár	6:2
Galgaguta	–	Kétdobony	0:3*
Kétdobony	–	Mohora	1:1

*Játék nélkül

A hátra lévő időben még négy találkozó vár ránk. Ezeket reményeink szerint jól fogunk szerepelni. A lap megjelenését megelőző utolsó mérkőzés a Kétdobony – Mohora összecsapás 1:1-es döntetlennel végződött. Képeink is ezen az összecsapáson készültek.



Glózik László Az első gól – szerzője Freitág Rajmund (7-es)



A levegőben Simon Gábor (10-es) küzd a labdáért

Verseny a tavon

2012. május 6-án szokatlanul nagy volt a mozgás a horgászto körül. Az egyesület tagjai és kísérőik az Uhlarik Sándor Emlékversenyre készülöttek, melyet a hagyományoknak megfelelően minden év májusának elején rendeznek meg. (A névadó az egyesület jeles személyisége volt.) A rendezvényt Halász Judit kétdobonyi polgármester nyitotta meg, üdvözölte a versenyzöket, majd a helyek sorsolása után megkezdödtött a tudáspröba. A versenyzöktö szök 3 óra múlva értékelte az eredményeket.

Az abszolút gyözte, egyben a legnagyobb hal megakasztója Sáfár János, berceli horgász volt 7 kg-os amúrjával. A legkisebb hal kategória gyöztese Walter Róbert, magyaroszi lakos lett 58 mm-es durbincsával.

A díjakat Halász Judit polgármester és Szabó Gyula az egyesület elnöke adta át. A rendezvényt ünnepi ebéd zárta. Ezen a napon legendák nem születhettek – mindenki mindent látott!



A legkisebb és a legnagyobb



A gyöztes szákolás előtt – még csak esélyes...



Fotó: FA



KISCSETI HÍRMONDÓ
A kiscseti faluközösség lapja
Kiadja a Házvilág Kft. 1026 Budapest, Trombitás utca 26.
Szerkesztökök: Lédérer Pál (felelős szerk.), Kacsári Lászlóné, Glózik László, Pribelszky Mónika - Fotó és lapterv: Fodor Attila
A szerkesztőség címe: 1026 Budapest, Trombitás utca 26.
Telefon: 06 (1) 331-4207, 06 (30) 932-4588, (30) 515-7049
E-mail: kiscseti@t-online.hu - Megjelenik: kéthavonta
Fogyasztói ára: 50 Ft - Az újság éves előfizetési díja: 300 Ft
Az előfizetést kiscseti lakosok számára az Élhető Falunkért Egyesület díjtárvállalással biztosítja.
Következő lapszámunk 2012. szeptemberben jelenik meg!

id. Raksányi István a Magyar Királyi Honvédségnél huszárként szolgált. A fénykép az 1930-as évek vége felé készült.

A kiscseti faluközösség lapja

Kiscseti HÍRMONDÓ



Munkában a dévaványai nyírócsapat az ilonapusztai akolban, április 26-án

GYAPJÚSZÜRET

2012

Minden év tavaszán, április végén – május elején kerül sor a juhok egy év alatt nőtt gyapjának betakarítására, a birkanyírásra. A nyírás nagy munka, de egyben mindig ünnep is – leginkább az aratáshoz vagy a szürethez hasonlítható. Az esemény helyszíne vidékünkön idén is ifjabb Roza Kálmán Ilonapuszti birkaistállója volt.

Megosztott falu?

Van egy régi mondás, mely szerint minden faluba két kocsmá kell – mert hogy az egyikbe jár az ember, a másikba meg be nem teszi a lábát... No ez Kiscesetre biztosan nem vonatkozik, mert nálunk, köztudottan, egy kocsmá sincs. Mégis néha-néha azt hallja az ember, hogy a falu „megosztott!”... Aki így gondolja, annak bizonyára igaza van – a maga nézőpontjából, hiszen az elkülönülés vagy az elkülönítés is értelmezhető eképpen. Kiscset azonban nincs veszélyben. Én úgy tapasztalom, hogy az itteniek szinte kivétel nélkül békés, nyugodt hétköznapiokra törekszenek, és többségükben nem érzik magukat megosztottnak. A kicsinyes torzalkodásoktól, személyeskedő vitáktól pedig igyekeznek távol maradni. Abban pedig valószínűleg mindenki egyetért, hogy nagy kár, ha a tehetőség, a tenniakarás, a jószándék forrásai már a felszín alatt eliszaposodnak. Ezeket a felszínre hozni nem könnyű, de nem is lehetetlen. Magyarországon is volt már rá példa, hogy ez egy-egy közösségnek sikerült.

FA

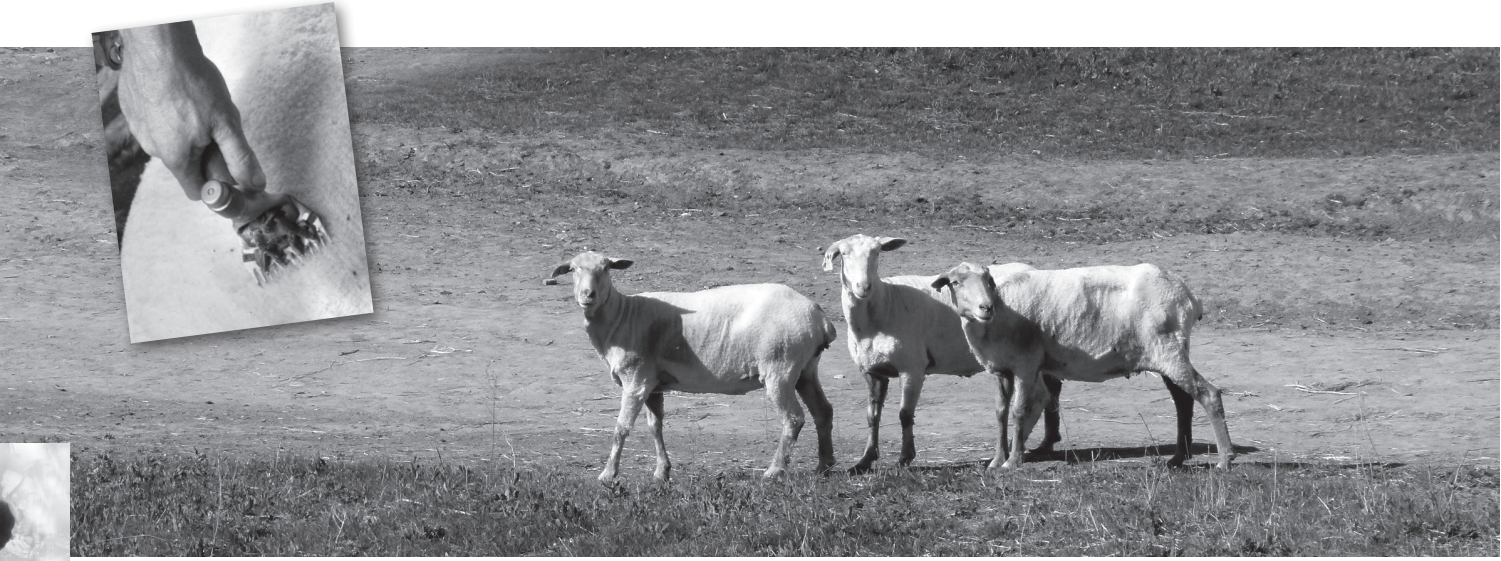
és ügyességet követel a kiszolgáló munka is. Ennek ellenére türelmetlenséget, durvaságot sehol nem lehetett látni! Az pedig a nyírók ügyességét, hozzáértését dicséri, hogy sebzett „ügyféllel” a nap folyamán sehol sem lehetett találkozni. Egy-egy bunda általában 5 percen belül földre kerül. A régi időkben, hagyományos ollóval a leggyakorlottabb nyírónak is negyedórára volt szüksége, ugyanehez. A segítők folyamatosan viszik az állatokat a nyíróhelyekhez, illetve a már elkészült juhokat az elkülönített alsó egységbe toloncolják. Ha korábban érkeznek a nyírókhoz, kivárik, míg azok végeznek, ha késnének, a nyírók a minősége – fajtán belül – függ az időjárástól, a legelő és a takarmány minőségétől. Esetleges betegségek jelentősen ronthatják a juhok nem feltétlenül követik az emberi szándékot és logikát. Erőt, határozottságot

Az első ijedtség után az állatok már nyugodtan várják a nyírást

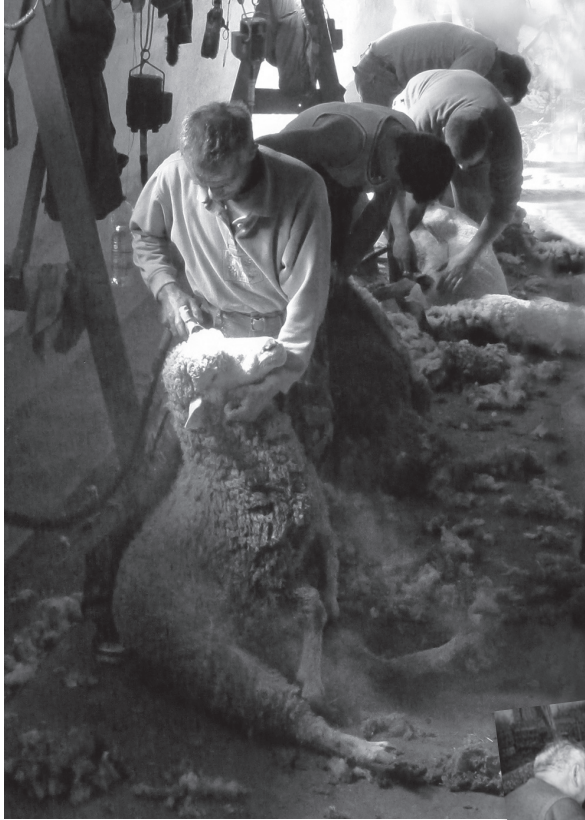




A nap bőséges reggelivel indul



A még szokatlan nyári "viselet"



Az érett gyapjú 5 perc alatt földre kerül,...

nyírása koradélután véget ér. A munka gazdasági jelentősége nem meghatározó, a gyapjú értékesítése – most, a viszonylag magas felvásárlási árakon is – a hústermeszettek bevételeinek legfőljebb 5–10 %-át jelentheti. A nap inkább szakaszhatár, összegzés, és a következő tenyésztési, legeltetési évad kezdete. (A kiscseti gyapjú egyébként, az idén kínai textilgyárak alapanyaga lesz.)

Munka után a gazda ízes sertéspörkölttel várja a segítőkét, a melegben a reggeli pálinka pedig már hideg sör kíséretében tér vissza.

A juhok számára nincs pihenő, a legelő ugyan őket is várja, de máris megkezdik a szórmenővesztés – épp egy évük van, hogy elkészüljenek...

Fodor Attila



...ahonnan gondos kezek összeszedik, egybegyűjtik,...



...majd osztályozás után zsákokba tömik. Aztán már az átvevő kereskedő szállítja tovább a termést.

Tiszta szívvel Kiscsetért

Múlt év szeptemberében adtunk hírt arról, amit a 2011-es Pampuska Fesztiválon a jelenlévők már hallhattak, hogy Kiscseten újabb egyesület alakult. A fesztiválon operettalokat előadó fővárosi művészek jelentették be, hogy fellépésüket az új kiscseti egyesület támogatja. Ennél többet azonban az új szervezetről, tagjairól, elképzeléseiről nem lehetett tudni.

A önkormányzati hírújság 2012. áprilisi számából értesülhettünk arról, hogy az egyesület most a faluközösség nyilvánossága elé lépett, és a képviselő testület ez év március 6-i ülésén két újabb közérdekű felajánlást tett. Egyrészt fölajánlotta, hogy elvégzi a temető és a templom környékének kaszálását, rendben tartását a 2012-es évben – kizárólag társadalmi munkában, másrészt vállalta a 2012-es falunap, a Pampuska Fesztivál megszervezését. A felajánlásokat az egyesület képviselőjében **Nesling Jean Yvesné** helyi lakos, az egyesület elnöke közvetítette. Ennek kapcsán **Miklán Csilla Erzsébet** polgármester asszony rövid tájékoztatást adott az új civil szervezetről, amely *„tavaly év végén alakult meg hivatalosan, Tiszta Szívvel Szülőfalunkért Közhasznú Egyesület* néven, Kiscsetet közseg segítése, támogatása érdekében, több célkitűzéssel!

A híradásból azt is megtudhattunk, hogy az egyesületet kiscseti címmel jegyeztették be. Jó és fontos üzenetnek tartjuk, hogy a szervezet – bár neve arra utal, hogy alapítói helyi születésű kiscsetiek – olyan személyt választott elnökének, aki – hasonlóan azokhoz a kiscsetiekhez, akik tíz, húsz, harminc vagy még több éve választották, és vallják otthonuknak Kiscsetet – nem a faluban született. Ez ugyanis azt jelenti, hogy mindazok, akik Kiscsetet szeretik, és tenni akarnak a faluközösségért, bizhatnak abban, hogy a *szülőfalunk* szó valójában a kötődés, a falu szeretetének hangsúlyozására hivatott, nem az elzárkózás szándékának kifejezője, és azt is remélhetik, hogy az új egyesület szívesen fogad majd minden olyan jószándékú közeledést, minden olyan törekvést az együttműködésre, amely a közösség építését és ezáltal mindannyiunk közös ügyét, Kiscsetet jövőjének szebbé tételét szolgálja. Az új egyesület vezetője egyelőre nem kívánt élni a lehetőséggel, hogy bemutassa a szervezetet a Hírmondó olvasóinak, ám úgy gondoljuk, ami kérés, nem múlik. Mi a magunk részéről örömmel ajánljuk fel hasábjainkat képviselőik, tagjaink számára. Cikkeik, felhívásai vagy hírdeteik megjelenéséhez szerkesztőségünk bármikor biztosítja a lehetőséget.

ESTE A FALUHÁZBAN

Április 27-én, pénteken jó hangulatú találkozóznak adott otthont a kiscseti faluház. Az első nyílt napi estén 30–40 látogató kereste fel a házat. A korábban érkezőket dísznótoros vacsora várta, de a később érkezőknek is maradt enni és inni való. A vidám, kötetlen beszélgetés, melynek helyszíne a meleg tavaszi

estén a ház kertjével is kiegészült, csaknem éjfélig marasztalta a megjelenteket. Többek szerint is a régi kocsmakerti vacsoraesték jó hangulatát élhette újra, aki arra járt. A Hírmondó megjelenése utáni, legközelebbi nyílt napon, 2012. június 29-én, pénteken várja újra látogatóit a faluház.



A HÍRMONDÓ HÍRMONDÓ HÁZHOZ MEGY!
Többen érdeklődtek már szerkesztőségünknl – helyben és távol lakók is – hogy hogyan kaphatnák meg a **Kiscseti Hírmondó** lapszámaikat. Az újság példányszámát a közeljövőben nem tudjuk emelni, mivel előállítási költsége sokszorosa fogyasztói (előfizetői) árának, de minden érdeklődőnek felajánljuk, hogyha **e-mail** címét szerkesztőségünknek megadja, a lapot számára **pdf.** formátumban (díjmentesen) elküldjük.

A gombákért jött, a rackákért maradt

Hajnali legeltetés Molnár Andrással



Bandi öt éve választotta új otthonául Kiscsetet. – Körbemoroztam az országot, és itt horgonyoztam le – meséli. Változatos az erdő, és minden fajta gomba megterem; ez volt választásában az egyik fő szempont. Szabolcsi fiúként, meséli, már kisgyerek kora óta vonzódott a természethez, horgászott, járta az erdőket, megismerte az állatok és növények világát, és nem utolsó sorban megtanult gombászni. Vonzalma az állatok iránt is akkor kezdődött. – Mindig tudtam, hogy állatokkal fogok foglalkozni.

Persze az út Kiscsetig nem volt egyenes vonalú. Az általános iskolát Budapesten járta ki, utána kereskedelmi szakiskolába ment – „gyerekkori álmom volt, hogy kocsmáros leszek” –, de az utolsó vizsga előtt meggondolta magát. Kitanulta a szobafestő szakmát, és mivel a hegymászást és a barlangászt is kedvelte, alpinista tudományát és szaktudását párosítva az építőiparban igyekezett kamatoztatni speciális ismereteit – itthon és a határon túl is dolgozott. Ilyenkor nem csak az itthonnál jobb fizetéssel, hanem mindig új ismeretekkel gaz-

dagodva tért haza: megtanulta a profi gipszteret. – Körbemoroztam az országot, és itt horgonyoztam le – meséli. Változatos az erdő, és minden fajta gomba megterem; ez volt választásában az egyik fő szempont. Szabolcsi fiúként, meséli, már kisgyerek kora óta vonzódott a természethez, horgászott, járta az erdőket, megismerte az állatok és növények világát, és nem utolsó sorban megtanult gombászni. Vonzalma az állatok iránt is akkor kezdődött. – Mindig tudtam, hogy állatokkal fogok foglalkozni.

Persze az út Kiscsetig nem volt egyenes vonalú. Az általános iskolát Budapesten járta ki, utána kereskedelmi szakiskolába ment – „gyerekkori álmom volt, hogy kocsmáros leszek” –, de az utolsó vizsga előtt meggondolta magát. Kitanulta a szobafestő szakmát, és mivel a hegymászást és a barlangászt is kedvelte, alpinista tudományát és szaktudását párosítva az építőiparban igyekezett kamatoztatni speciális ismereteit – itthon és a határon túl is dolgozott. Ilyenkor nem csak az itthonnál jobb fizetéssel, hanem mindig új ismeretekkel gaz-

dagodva tért haza: megtanulta a profi gipszteret. – Körbemoroztam az országot, és itt horgonyoztam le – meséli. Változatos az erdő, és minden fajta gomba megterem; ez volt választásában az egyik fő szempont. Szabolcsi fiúként, meséli, már kisgyerek kora óta vonzódott a természethez, horgászott, járta az erdőket, megismerte az állatok és növények világát, és nem utolsó sorban megtanult gombászni. Vonzalma az állatok iránt is akkor kezdődött. – Mindig tudtam, hogy állatokkal fogok foglalkozni.

Persze az út Kiscsetig nem volt egyenes vonalú. Az általános iskolát Budapesten járta ki, utána kereskedelmi szakiskolába ment – „gyerekkori álmom volt, hogy kocsmáros leszek” –, de az utolsó vizsga előtt meggondolta magát. Kitanulta a szobafestő szakmát, és mivel a hegymászást és a barlangászt is kedvelte, alpinista tudományát és szaktudását párosítva az építőiparban igyekezett kamatoztatni speciális ismereteit – itthon és a határon túl is dolgozott. Ilyenkor nem csak az itthonnál jobb fizetéssel, hanem mindig új ismeretekkel gaz-



HÚSVÉTI NAGYHÉT KISCSETEN

Áprilisban emlékezett meg a keresztény világ Jézus kereszthaláláról és feltámadásáról. A Húsvétvasárnapot megelőző *Három Szent Nap* a keresztények számára az elcsendesedés, az együttérzés, az imádság – a belső átélés napjai. A kiscseti templomban Guba András atya celebrálásával nagyszüdtörtöktől húsvétvasárnapig minden nap lehetőség volt szentmisén való részvételre.

Meg kell valljam, e a napokon nem csak a hit, hanem a kíváncsiság is hajtott, amikor elindultam a templomba. Tudtuk, hogy az ünnepi miséknek minden nap lesznek olyan elemei, melyekkel eddig a kiscsetiek még nem, vagy csak nagyon régen találkozhattak.

Az elkövetkező öt nap aztán valóban megfelelt a hívó közösség várakozásainak, a szertartássorozat emelkedett, élményszerű volt, és biztos vagyok benne, hogy mindannyiunk számára még sokáig emlékezetes marad. A kiscsetiek



Fotó: Matkovszki Nikolett

kívül, távolabbi településekről is voltak látogatói a húsvét-nagyheti szertartásoknak. Így nem csak a magunk, de talán az ő nevükben is szólunk, ha köszönetet mondunk Guba András atyának és minden közreműködőnek, a különlegesen szép emlékezetes ünnepért.

Matkovszki Nikolett

benzinárak megölik az östermelőt. Felhagyott a nyúltartással is, miután az egyik csapadékos évben elvitte őket egy makacs betegség, amit a szúnyog terjeszt. Eladásra már gombát sem gyűjt, csak magának és a családnak szedi fel, ami az útjába kerül. Nekik készít olykor gomolyasajtot is. Az „eladósorba” került bárányokat pedig inkább leadja egy kereskedőnek.

A kérdésre, hogy miért pont rackákat tart, az a válasz, hogy hisz bennük: lassabban nőnek – ,4-5 évesen vannak a spiccen, de még 15 éve-



sen is termelnek”, - viszont sokkal jobb a húsu, mint a hagyományos bárányoké. A hosszabb élettartam alatt pedig a rájuk fordított idő és energia is megtérül. Persze, teszi hozzá sietve, ez itt most főleg hobbi-gazdaság: nullára jön ki, ezért kell eljárnia dolgozni, alkalmi munkákat vállalni. A terület, amelyen gazdálkodik, túl nagy ahhoz, hogy rendben tartsa, de túl kicsi ahhoz, hogy megéljen belőle, mondja.

– Ha nem tudok itt lenni, az édesanyám helyettesít, idejön Csillaghegyről, legelteti és elajtá a jószágot. Csillaghegyen él felesége, Katí és kislányuk, Boróka is. Az asszony kertészeti egyetemet végzett és most van egy elég jó állása, a kislány pedig ott jár óvodába, ami itt megoldhatatlan lenne. Pedig, meséli Bandi, Borókának is a mindene ez: gomba, susulyka, csiperke, dió, akác. A többi között ezeket a szavakat tanulta meg először, meséli Bandi, és szemmel láthatóan elérzékenyül. – Az a legnehezebb, amikor úgy alakul, hogy sokáig nem láthatom.

Bandi nem remete és nem is zárkózott ember. Sok barátja, cimborája van. Számukra szervez most is, mint fogalmaz, „sziget-fesztívalt”, ahol az egyik fő attrakció a láb- és asztalitenisz bajnokság lesz, a Hangácskékkal a napokban rendezték el ehhez a terepet. Hazafelé aztán azon elmélkedtünk, hogy a megüresedett házakba érkezhetne még néhány olyan ember, mint Bandi!


Léderer Pál

A falu állatállománya

A Heti Világgazdaság című folyóirat Ténytár című rovatában jelent meg statisztika – az utóbbi néhány évre vonatkozóan – a hazai haszonállatállomány alakulásáról. Ebből megállapítható, hogy általánosságban 2005-től 2008-ig csökkent a magyarországi állatállomány. Ettől kezdve azonban növekedni kezdett, és 2011-re ismét megközelítette a 2008-as szintet.

A cikk néhány állatfaj esetében pontos adatokat is közölt. Ilyen például a kecskéállomány, ahol az országos növekedés kiugróan magas, minden más fajnál meredekebb. A kecskelétszám a jelzett időszakban 58 ezerrel 92 ezerre nőtt. Ugyanakkor meglepő, hogy éppen Borsodban és Nógrádban továbbra is csökkent a kecskék száma!

Szélsőséges a különbség a tyúkállomány esetében is. Itt Komárom-Esztergom megye áll az országos lista élén csaknem 5 és fél milliós darabszámmal. Ez éppen 20-szorosa a nógrádi, 270 ezres létszámmal.

A HVG tanulmány adta az ötletet, hogy készítsünk felmérést Kiscset állatállományáról is. Az állatszámolás természetesen nem hivatalos, talán nem hajszálpontos, de a nagy tévedéseket is nélkülözi. A táblázat a 2012. május 8-i állapotot tükrözi: 

Juh:	350 db	B	A	R	O	M	F	I
Kecske:	76 db	Fürj:	100 db					
Ló:	11 db	Gyöngytyúk:	12 db					
Méh (család):	8 db	Kacsa, némakacsa:	36 db					
Nyúl:	99 db	Tyúk (és csirke):	468 db					
Marha (borjú):	2 db	Pulyka:	1 db					
Sertés (malac):	9 db	Összesen:	617 db					

Valószínűsíthető, hogy az adatok többsége nem mutat nagy eltérést a megyei arányoktól, de a lakosság számához mérten a juh, kecske és fűjállomány a megyei átlagot jelentősen felülmúlja.

Kacsári Éva