

Alvégtől a felvéig A palóc konyha kincsei 4.

Receptsorozatunk legújabb darabját formabontónak is mondhatnánk, ugyanis egy „újecseti” hölgytől, a mindig mosolygó Szalai Esztertől kaptuk. A „kocsmárosné”, férjürával együtt sok évvel ezelőtt esett szerelembe festői szépségű falunkkal, amely azóta sem ereszt. Reméljük, hogy ez sokáig lesz így, és nemcsak a már beígért császár-morzsa receptjét osztja majd meg velünk, hanem még sok más finomságét is.

Tárkonyos pulykaraguleves



A húst a zöldségekkel együtt apró kockákra vágjuk. A hagymát az olajban megpároljuk, majd beletesszük a húst és lepírtjük. Hozzáteesszük a zöldségeket (kivéve a burgonyát), és együtt pároljuk őket pár percig, majd az egészet megszórkjuk a liszttel, jól elkeverjük, végül felengedjük vízzel, és hozzáteesszük a fűszereket. Közepes tűzön főzzük, és ha félig kész, hozzáadjuk a burgonyát is, amivel készre főzzük. Amikor megfőtt, kevés citromlével ízesítjük. Tálaláskor egy kanál tejfölt adhatunk

hozzá, de anélkül is kiváló. Pulykahús helyett készíthető sertéshúsból is, akkor egy picit hosszabb a főzési idő.

Én szeretek az ilyen jellegű levesek után valamilyen édes tésztaféléket készíteni, például császármorzsa. Legközelebb szívesen elmondom ennek a készítését is.

Hozzávalók 6 főre: J ó é t v á g y a t !

- 40 dkg pulykahús (mell vagy combfilé)
- 1 nagy fej hagyma
- 30 dkg vegyeszöldség (zeller is!)
- 1 nagyobb burgonya
- 1 evőkanál szárított tárkony
- kevs olaj
- 1 evőkanál liszt
- fehér bors, ételízesítő ízlés szerint
- kevs citromlé
- tejföl (ízlés szerint)



KISECSET a történelemben 4.

Végh József Kisecset történetét feldolgozó munkájában megemlíti, hogy a falu egykori birtokosai közül a Haan család tagjai 1694. évi augusztus 20-án nyertek címeres nemeslevelet, melyet Bars vármegyében hirdettek ki. Haan József utódai közül Ferenc 1755-ben Hontban főszolgabíró, József Nógrád vármegye számvevője lett. Az utóbbi fia, Imre, majd az ő szintén Imrének keresztelt fia is Nógrád vármegye főszolgabírája volt. A család a XIX. század első felében Kisecseten kívül Karancskeszin is földesúri joggal bírt. Egy további kisecseti nemesi család, az Ajtics Horváthok eredetét valószínűleg Horvátországban kell keresni. A család ősi fészke a horvátországi Bozotahaban, Zágráb megyében található. Nógrád vármegyében az Ajtics Horváth család a XVII. század végén tűnik fel. „A Kilián család előde Thurzó Ferenc szerződése mellett 1571-ben a bicssei várat építtette, és e mű felállítását után Kilián az építőmester nevezett Thurzó Ferenc nyitrai püspök és a bicssei várnak ura által Hricsón egy curiával jutalmaztatott, és utóbb a Thur-

zók közbenjárására nemességet is nyert” – olvasható Végh munkájában. 1647-ben Kilián János, György és Mihály Trencsényi megyében kihirdették nemességüket. A párdányi gróf Buttler családja a XVII. század végén szakadt hazánkba. Báró Buttler az egri vár parancsnoka volt. A magyar honfűsítást csak gróf Buttler János nyerte el az 1715. évi országyűlésen. A családot, mely a XIX. század végén szerepelt kisecseti birtokosként, Mikszáth Kálmán is megörökölte a Különös házasság című regényében. A település a török hódoltság utáni 1715. évi összeírásban nem szerepel. Lakói a megpróbáltatásokkal teli időszakban elpusztultak vagy elmenekültek. A veszedelem elmúltával szlovák anyanyelvű telepések népesítették be újra. Az oktatás kisecseti történetéből 1772-ből ismerjük az első adatot. Ekkor a Selmecbányáról érkező Ondrej Ondrej tanította a nebulókat az olvasás és az írás tudományára. A római katolikus iskolába járó tanulók létszáma 16 volt. A tanító jövedelme seminárákért (félévenként – a szerk.) 3 pozsonyi mérő, 2 szekér széna, házaspároktól 1 pozsonyi mérő búza és 25 dénár, tanulóktól 1 Ft évente. (Folytatjuk)

Gyermekláncfű



Legtöbbször gyomnövényként ismerik és kutyatejnek, pity-pangnak, esetleg csorbókának nevezik ezt a sokoldalú gyógynövényt. Hazánkban, és persze Kisecseten is tavasszal hihetetlenül elterjedt: füves réteken, kaszálókon, töltések mentén és kertekben is gyakran láthatjuk élénk sárga virágait.

Gyökere hengeres, karó alakú, 10-25 cm hosszú, 1-3 cm vastag, kívül szürkésbarna, belül fehéres színű. Levellei 5-40 cm hosszúak, lándzsásak és fogazottak. Márciustól május végéig virágznak. Az egész növény ragadós fehér tejnedvet tartalmaz, innen a kutyatej elnevezése.

A teljes növény felhasználható betegség-megelőzésre, illetve gyógyításra. Zsenge levellei jelentős mennyiségű C-vitamint, valamint A- és B-vitamint tartalmaznak, ezért a tavaszi vitaminhiányunk pótlására a virágzás előtt leszedett zsenge levelét salátaként fogyaszthatjuk. A levelek emellett egyéb hatóanyagokban, például úgynevezett keserűanyagokban, triterpénekben, flavonoidokban és káliumban is bővelkednek, a gyökerek pedig gyümölcscukrokból felépülő inulint is tartalmaznak.

A megtisztított gyökerekből máj- és epe-működést serkentő főzetet készíthetünk. A levelek forrása ugyanakkor bizonyítottan vizelethajtó, vesehomok- és vesekőképződést gátló hatású. Érdemes megjegyezni, hogy úgy fokozza a nátriumürítést, hogy káliumvesztéséget nem okoz.

A teljes növény segítheti a szervezetben lerakódott káros anyagcseretermékek kiürülését. Salakalanító tulajdonságának köszönhetően a gyermekláncfűvet a reuma kezelé-

sét kiegészítő teakeverékek és készítmények alkotórészeként is használni lehet. A levél présnedvét a természetgyógyászok sokizületi gyulladás kiegészítő kezelésére is javasolják. Fontos azonban tudni, hogy az eredmény eléréséhez legalább 4 hétig kell fogyasztani naponta a présnedvet. Cukorbetegségre hajlamos egyének számára is hatékony gyógynövény, mert hatására némileg csökkenthető a vércukorszint. A gyökerekben lévő inulin ugyanis úgy ad energiát a szervezetnek, hogy közben csökkenti a vércukorszintet.

Ajánlott napi adagja: levélből 10-15 g, gyökérből 3-5 g, teljes növényből 3-4 g, illetve ezekkel egyenértékű kivonat.

Sajnos, mint a legtöbb gyógynövénynek, a gyermekláncfűnek is vannak nem kívánt hatásai, így pl. az epeutak és a bél elzáródása esetén kifejezetten nem ajánlott a használata.

Dr. Babulka Péter, a neves gyógynövény-szakértő arra is felhívja a figyelmet, hogy a gyermekláncfű virágaiból mézet is készítenek. A virágokkal készült mézet légzőszervi panaszokkal küszködők számára javasolják a füvesemberek.

A frissen gyűjtött gyermekláncfűvet azonban meg kell tisztítani és felhasználni, illetve szárításhoz előkészíteni. Szellős, napvédett helyen szárítsuk, majd papírzacskóban tároljuk.

Markovics Vera

Hibakereső

Előző számunk – úgy tűnik – már hiba nélkül jelent meg. Ezt az óvatosságot megállapítást azóta a telefon hangja sem cáfolta meg. Önbizalmunk növekedtével tehát duplázzuk a tétet, a játékot pedig a Hírmondó következő számaira is érvényesnek tekintjük. Tehát, aki a lapban helyesírási vagy elütési hibát talál, és azt elsőként mondja be a 06 (30) 932 4588-as

telefonszámon, azt mostantól már hibánként 2 tábla tejcsokoládéval jutalmazzuk.



Minden Olvasóinknak
Szép Húsvéti Ünnepeket
Kívánunk!

H I R D E T É S E K

Kisecseti érdekeltsgű, vételre, eladásra, csereberére, munkajánlásra, munkavállalásra vonatkozó hirdetéseket a lapban díjtalanul megjelentetünk! Hívja telefonon a szerkesztősgét!

A Kisecseti Élhető Falunkért Egyesület szeretettel vár soráiba mindenkit, aki elfogadja az alapszabályban rögzített célkitűzéseit, tenni kíván a faluért és tagdíjat fizet. Az éves tagdíj rendes tagok számára 5000 Ft, pártoló tagok számára 3500 Ft, nyugdíjasoknak 300 Ft.

Kisecseti HÍRMONDÓ

Kiadja a Házi Világ Kft. 1026 Budapest, Trombitás utca 26. Szerkesztő: Léderer Pál · Fotó és lapterv: Fodor Attila Szerkesztőség: 1026 Budapest, Trombitás utca 26. Telefon: 06 (1) 331-4207, 06 (30) 932-4588, (30) 515-7049 E-mail: kisecsetbt@online.hu · Megjelenik: kéthavonta Fogyasztói ára: 50 Ft · Az éves előfizetés díja: 300 Ft

Az éves előfizetést Kisecseti lakosok számára az Élhető Falunkért Egyesület díjtávállalással biztosítja. Következő lapszámunk 2011. májusban jelenik meg!

II. évfolyam, 2. szám

A kisecseti civil szféra fóruma

Kisecseti HÍRMONDÓ

2011. március–április



Tavaszi – Március 15.

Az 1848-as magyar forradalom és szabadságharc emlékszülopánál az évforduló napján, délután két órakor került sor az ünnepségre. Az eseménynek a régen várt szép tavaszi idő, a ragyogó napsütés is kedvezett. Miklián Csilla polgármester köszöntője és megemlékezése után – immár hagyományosan – a falu legfiatalabbjainak előadásában elevenedtek meg a negyvennyolcas forradalom és szabadságharc eseményei. A tiszteletadás végül a Himnusz hangjaival zárult.

A kokárda eredetileg a seregek, illetve különböző rangú katonák megkülönböztetését szolgálta. A nemzeti színekből készült kokárdát XIII. Lajos uralkodásától (1610-1643) kezdték használni Franciaországban. A trikolórt, a háromszínű zászlót Európában a francia forradalom tette „divatosá”. Magyar neve francia ősének a cocarde-nak magyarosított változata. A francia kokárdától eltérően a magyar kokárdát nem kalapra tűzték, hanem a kabát hajtókájára vagy mellrésére, a szív felőli oldalon. A magyar hagyomány szerint a pesti radikális ifjúság vezetők, Petőfi Sándor és Jókai Mór szerelmeiktől, Szendrey Júliától, illetve Laborfalvi Rózától kaptak kokárdát a forradalom estéjén. A párizsi események ihlették Szendrey Júliát, amikor március 15-én elkészítette és Petőfi mellé tűzte a ma ismert kokárdák első példányát, hogy a költő így szavalja el a Nemzeti dalt.



Császár Jázmin



Az előadók: Groló Rebeka, Antal Bence, Kopeckzi Kornél, Fűri Kende és Miklián Csilla polgármester



A megemlékezés résztvevői

