

KÖNYVAJÁNLÓ

Mezőkeresztesről

Mezőkeresztes (EM – FL) – Fűrészt Istvánné – olvasóinak Kati, Katika néni – 19 éve dolgozik másodmagával a 22 ezer kötetes mezőkeresztesi közsegi könyvtárban. Népművelés-könyvtár szakon végzett és örömmel jelenti ki, hogy nincs oka panasznakra.

Nincs, mert nagyon jól érzi könyvtárosként magát, nem csinálna mást semmennyi pénzért sem. Azzal is dicsekedhet, hogy más könyvtáraktól eltérően náluk jut pénz könyvbeszerzésre.

– Az óvodás korúaknak, a kisiskolásoknak mindig szeretettel ajánlom Benedek Elek, Arany László, Móra Ferenc mesegyűjteményeit és Kányádi Sándor, Gazdag Erzsébet versesköteteit. Melléjük kínálok Janikovszky Éva igazán gyermektörténeteit, amelyek a felnőttek számára is igazi „tanmesék”, hogy az elolvasásra nagyon érdemesek közül csak a Már megint, a Jó nekem vagy a Kire ütött ez a gyerek? címűt említsem. A történelem iránt már fogékony iskolásoknak a milicentárium jegyében (is) Komjáthy István Mondák könyve, Lengyel Dénes Régi magyar mondák, László Gyula Ötven rajz a honfoglalásról című könyvét ajánlom. Kézírási állományunkból az egyetemi hallgatók, főiskolások figyelmét hívom fel az SH-atlaszokra, a Krónikák sorozatban megjelent Magyarok krónikájára, Az emberiség krónikájára, A XX. század krónikája című impozáns, tartalmilag jól kimunkált kiadványokra, valamint a Magyar nagylexikon eddig megjelent kötetére.

A közép-, illetve általános iskolásoknak nyújt könnyebb feldolgozási lehetőséget a Mátúra sorozat, benne megtalálhatók a kötelező irodalom könyvei. Ilyenkor, a nyári szünet végén már ajánlatos készülni a következő tanévrre! Ezek a rendkívül jól szerkesztett könyvek a klasszikus drámákat is – például Szophoklész Oedipus királyát, Shakespeare Hamlet vagy Romeo és Júlia című művét – diákközelséghez hozzák. Az igényesebb irodalomra vágyóknak Vercors A tenger csendje, Tropi komédia, Esterházy Péter Ki szavatol a lady biztonságáért vagy Vámos Miklós Budapest-New York metró című kötetét ajánlom. A könnyed kikapcsolódásra, romantikára vágyók is megtalálják könyvtárunkban a kedvükre való könyveket.

Nekik ajánlom Kosáryné Réz Lola Álom, Sziloména, Selmeczi diákok, Tutsek Anna Cilike búcsúja, Cilike férjhez megy, Cilike rövid ruhában és Courts-Mahler Armada úrnője, Diana, Dorrit és a húga című regényeket.



A matyóföld életre kel képein...

Takács Istvánt valójában egyházi festőként tartják számon

Mezőkövesd (EM – Cs. K. A) – Még közel két hónapig tekinthetik meg az érdeklődők Mezőkövesden Takács István életműkiállítását. A művészt a későbarokk festészet egyik legnagyobb mestereként tartják számon, aki maga is megtapasztalta a matyó paraszti élet nehézségeit s ezt vitte vászonra.

Rajzkészségére már gyermekkorában felgyúlt tanára, s az ő bátorításával tette meg első lépéseit a fiatal tehetség ezen a pályán. A mezőkövesdi gimnázium elvégzése után a budapesti iparművészeti iskolán szerzett diplomát. A háború után hazaköltözött Mezőkövesdre, a szülői házába, s itt alkotott csendes művészi magányában. A

Önarckép festő képeit nemcsak hazánkban, hanem külföldön is ismerik, annak ellenére, hogy az elmúlt évtizedek alatt nem értékelték és értették meg munkásságát. Szülővárosa most ezzel a kiállítással szeretné méltó rangjára emelni a festőt és műveit, azzal a nem titkolt szándékkal, hogy az ide látogatók is ismerjék meg: ki volt Takács István. A festőművészt valójában egyházi festőként tartják számon, hiszen több mint kétszáz templomban lelhetők fel stáció-sorozatai, oltárképei, freskói. Mindemellett azonban a matyó életet is megörökítette vásznain. A festőnek népe iránti szeretete nyilvánul meg minden egyes esetben, amivel a matyó parasztság hagyományait, népviseletének színvilágát őrizi az utókor számára. A művésznek már több tizezer alkotását, vázlatát gyűjtötték össze, de még folynak a munkálatok az egész anyag összegyűjtésére. Hiszen a templomok szentélyein és matyó képein kívül foglalkozott még ruhatervezéssel, amiben szintén visszaköszönnek a matyó motívumok. A most megtekinthető tárlaton mintegy ötszáz alkotását tanulmányozhatják az érdeklődők, amiben vannak festmények rajzok, színvázlatok, ruhatervek.

A megnyitón Seregély István egri érsek, a Magyar Püspöki Kar elnöke Takács István istenszeretéről, hitéről beszélt és arról, hogy a templomok falai évszázadokon át fogják őrizni alkotásait, s a hívők emlékezetében is mindig megmarad. Hiszen a festő Isten országát hozta közel az emberekhez, s Isten hitét adta át nekik.

Mezőkövesd büszke szülőföldre, s ezt bizonyítja az is, hogy létrehozták a Takács István Alapítványt, aminek az a célja, hogy a művész hagyatékát feldolgozza, és megismertesse az emberekkel. A későbbiekben egy Takács István Emlékmúzeum kialakítása is szerepel a terveik között.



A megnyitón Seregély István egri érsek, a Magyar Püspöki Kar elnöke Takács István istenszeretéről, hitéről beszélt és arról, hogy a templomok falai évszázadokon át fogják őrizni alkotásait, s a hívők emlékezetében is mindig megmarad. Hiszen a festő Isten országát hozta közel az emberekhez, s Isten hitét adta át nekik.

Mezőkövesd büszke szülőföldre, s ezt bizonyítja az is, hogy létrehozták a Takács István Alapítványt, aminek az a célja, hogy a művész hagyatékát feldolgozza, és megismertesse az emberekkel. A későbbiekben egy Takács István Emlékmúzeum kialakítása is szerepel a terveik között.

Mezőkövesd büszke szülőföldre, s ezt bizonyítja az is, hogy létrehozták a Takács István Alapítványt, aminek az a célja, hogy a művész hagyatékát feldolgozza, és megismertesse az emberekkel. A későbbiekben egy Takács István Emlékmúzeum kialakítása is szerepel a terveik között.



Fotók: EM-repro

Császa-puszta mégsem pusztá

Császa-puszta (EM – LM) – Edelény egyik településrészen állott korábban a Borsodi földvár, amelyről Borsod megye származtatja nevét. Történetéről már írtunk, most csupán arra emlékeztetünk, hogy Anonymus szerint a várat Bors vezér építtette, még a honfoglalás idején. Szent István király korában megerősítették és az erődítmény a vár megye központjává vált. A közelségében lévő Császa a várjobbágyok, a századosok lakóhelye volt.

Császa – az évszázadokig híres község – nevét először a Vári Regestrum említi 1219-ben. A borsodi vár egyik birtoka volt, s közelsége miatt itt laktak a várjobbágyok és a századosok is, akik a várkatonák élén teljesítették szolgálatot. A feljegyzések szerint 1219-ben, mint a vár harcos katonái, tiltakoztak a császaai várnépek az ellen, hogy a várbírtónok őrzése az ő szolgálatuk lenne. Periket megnyertek. Később felaprosodott a várbírtok és Császa több család birtoka lesz 1232-ig. 1332-ben Edelényi László és

fiai veszik meg a birtokot, majd a család kihál. A XVIII. század végén jegyezték meg fel egy birtokosát, bizonyos Sándor uraságot. 1917-ben együtt írták össze Ormossal (Ormoshányával) és mindössze ennyit jegyeztek fel a két szomszédos helységről: puszták. Disznóhorváthoz tartoztak. Lakosságuk is együtt szerepelt a korabeli adatokban. Eszerint a 20 családban összesen 60 személyt írtak össze. A XIX. század elején Császa már tehetősebb – és a „puszta” elnevezés ellenére is – népesebb község volt (az összeírás szerint) 101 lakossal.



A gyerekek már birtokba vették Császa-pusztát. Fotó: Szathmáry K. Ádámné

A történelem által is számon tartott Császtából mára Császa-puszta lett, helyén csak egy „lak” található. Napjainkban a korábban a bányához tartozó épület üdülésként üzemel csodálatos környezetében, az erdő közepén. Egészséges levegőjét, a környező erdőt, annak minden évszakban megmutató szépségeit csak most kezdik felfedezni. Rendeztek már itt völgyek, dombok bejárásával, akadályokkal nehezített lovasversenyeket, egynapos kirándulásokat bográcsoszással, szalonnasütéssel. Ujabbban a közeli kazincbarcikai iskolásokat csábították Császa-pusztára, hogy itt ismerkedjenek a természettel. Amikor őszbe csavarodik a természet feje, nyugdíjasokat szeretnének vendégül látni az üdülőben. Nemcsak az egykori Császa község régi dicsőségét és a hajdan volt fiatalság emlékeit felidézni, hanem gyönyörködni a szépségét máig megőrző természetben.

A történelem által is számon tartott Császtából mára Császa-puszta lett, helyén csak egy „lak” található. Napjainkban a korábban a bányához tartozó épület üdülésként üzemel csodálatos környezetében, az erdő közepén. Egészséges levegőjét, a környező erdőt, annak minden évszakban megmutató szépségeit csak most kezdik felfedezni. Rendeztek már itt völgyek, dombok bejárásával, akadályokkal nehezített lovasversenyeket, egynapos kirándulásokat bográcsoszással, szalonnasütéssel. Ujabbban a közeli kazincbarcikai iskolásokat csábították Császa-pusztára, hogy itt ismerkedjenek a természettel. Amikor őszbe csavarodik a természet feje, nyugdíjasokat szeretnének vendégül látni az üdülőben. Nemcsak az egykori Császa község régi dicsőségét és a hajdan volt fiatalság emlékeit felidézni, hanem gyönyörködni a szépségét máig megőrző természetben.

A történelem által is számon tartott Császtából mára Császa-puszta lett, helyén csak egy „lak” található. Napjainkban a korábban a bányához tartozó épület üdülésként üzemel csodálatos környezetében, az erdő közepén. Egészséges levegőjét, a környező erdőt, annak minden évszakban megmutató szépségeit csak most kezdik felfedezni. Rendeztek már itt völgyek, dombok bejárásával, akadályokkal nehezített lovasversenyeket, egynapos kirándulásokat bográcsoszással, szalonnasütéssel. Ujabbban a közeli kazincbarcikai iskolásokat csábították Császa-pusztára, hogy itt ismerkedjenek a természettel. Amikor őszbe csavarodik a természet feje, nyugdíjasokat szeretnének vendégül látni az üdülőben. Nemcsak az egykori Császa község régi dicsőségét és a hajdan volt fiatalság emlékeit felidézni, hanem gyönyörködni a szépségét máig megőrző természetben.

Az Itt-Hon keresztrejtvénye

Vízszintes:

1. Ez kovácsolta egybe a magyar törzseket. 12. Pl.: rugdalózdó. 13. Házi szarvas. 14. Réműl. 15. Rótes tollazatú vízimadár. 17. Szaglós porcos szerve. 18. Idő előtti. 20. Gin csepp! 22. Ecuador autójelzése. 23. Sumérok nál az ég istene. 24. Fogságban van. 26. Nyugtalanok. 29. Sémí nyelvet beszélő nép. Ájul. 32. 1100. évfordulóját ünnepelejük. 35. Dédanya kedvesen. 36. ... Connery; brit színész. 38. Spicces. 40. Kenyai hírhelyesség. 42. Sás végek! 43. Kávé darab! 44. Esztendő. 46. Etelközt nevezhetjük így. 48. Festmény. 50. Női név. 53. Fogkrém márkája. 58. A Kárpátok számunkra fontos történelmi része.

Függőleges:

1. Kérdőszó. 2. Lankadatlanul figyelő. 3. Rádiólokátor. 4. Stroncium jele. 5. Kuckó. 6. Itt, népiesen. 7. Szögmérték. 8. Gyilkol. 9. Csonthéjas termés. 10. Álomból kelés. 11. Zsarov. 12. Baranya megyei település. 16. Idős. 19. Nemzetközi Amatőr Atlétika Szövetség angol rövid. 21. Somogyi község. 25.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
12									13		
14					15			16		17	
18				19				20	21		22
23			24		25		26			27	
		28		29		30		31			
		32		33				34			
35					36						37
38				39			40		41		42
43			44			45		46		47	
48		49		50	51		52		53		
57			55		56				57		
58											

Mellú. 26. Nyilászáró. 27. Görbe végtag. 28. Mártás. 30. Kor angolul. 32. Víkend. 33. A győzelem istennője a görög mitológiában. 34. A jelzett évben. 35. Tanuló idő. 37. Szélhámos. 39. Üdvözlő, latinul. 41.

Amely helyre. 42. Magán szám. 45. Zenében: mindannyian. 47. Dózis. 49. Bíró-sági ügy. 51. Kecse mondja. 52. Női becenév. 55. Előtag: vissza-. 57. Jód, hidrogén vegyjele.

ITT-HON-KONYHA

Kardos Imréné Tiszaújvárosból újabb, könnyen elkészíthető nyári ételeket ajánl olvasóinknak.

Csokoládéhab

Hozzávalók: 6 tojásfehérje, 2 tojássárgája, 15 dkg főzőcsokoládé, 2 dkg (1 evőkanál) cukor, 3 dkg vaj, Gőz fölé állított tálkában olvasszuk föl az összetördelt csokoládét és a vaját, majd keverjük jól össze a két tojássárgájával. A kemény habbá vert tojásfehérjéhez adunk 1 evőkanálnyi cukrot és óvatosan, hogy a habot ne törjük össze, belekeverjük a csaknem teljesen kihűlt csokoládét. Külön-külön poharakba kúpozza vagy nagyobb tálba öntve, behűtve kínáljuk. Tetejére reszelhetünk főzőcsokoládét.

Sajtfelfújt

Hozzávalók: 3 dkg margarin, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál tej, 6 dkg reszelt sajt, 2 tojás, csipetnyi szerecsendió, só, őrölt bors.

Serpenyőben felolvasztjuk a vaját. Állandó kevergetés mellett beleszórjuk a lisztet és apránként belecsurgatjuk a tejet. A túzról levéve belekeverjük a két tojás sárgáját, a reszelt sajtot, a sót, a borsot meg a szerecsendiót. A tojások fehérjét kemény habbá verjük és 2-3 adagban a masszába keverjük. Kivajazott felfújt- vagy kuglófsütőbe öntjük. Középméleg sütőben 20 percig sütjük. (Közben ne nyitogassuk a sütő ajtaját, mert a felfújt összeroskad.) Forró tálaljuk!

Sajtos fánk

Hozzávalók: 15 dkg liszt, 20 dkg margarin, 5 tojás, 1/4 l víz, késhegynyi só, 25 dkg márványsajt, 1 evőkanál tejszín (vagy tejföl).

A vizet 10 dkg margarinnal, késhegynyi sóval felforraltjuk és egyből beleöntjük a lisztet. Fakanállal addig keverjük, amíg a pép leválik a lábas faláról és a kanálról. Levevesszük a tűzről, s még egy percig kevergetjük. Egyenként hozzáadjuk a tojásokat: az elsőt alaposan eldobjuk, mert ettől függ a fánk sikere; aztán egyenként és gyorsan elkeverjük a következő három tojást, az ötödiket nem muszáj hozzáadni, ha nagyok a tojások, vagy csak apránként dolgozzuk bele a masszába. Vigyázzunk, hogy a nagyon laza tészta össze ne roskadjon.

Fánkszagató zacskóból enyhén zsírozott sütőlapra nyomkodjuk a tésztát. (Ebből az adagból 30 fánkoskát készíthetünk.) Forró sütőben 15 percig sütjük. Amikor a fánkok már szép rózsaszínűek, eloltjuk a tüzet és kinyitjuk a sütő ajtaját, de a fánkokat csak 2-3 perc múltán vesszük ki. Miután kihűltek, hegyes késsel levágjuk a tetejüket és megtöltjük tejszínnel vagy tejföllel eldobjuk márványsajttal. Frissen fogyasztjuk!