

A JÁRÁS
HÍREIBŐL

Borsodszirák. A borsodsziraki óvodában egy kiállítás nyitányként zenés interaktív mesejátékot láthattak a gyerekek. A program célja az volt, hogy játékos bevezetőt kapjanak az egészséges életmódra való nevelés témájában, a felállított kiállítási eszközök segítségével. A kicsik a meglevenedő karakterek segítségével játszottak el az adott évszakhoz kapcsolódó izgalmas történetet és közben játékos formában tanultak. Az óvodában felállított installációk egy része interaktív volt. Egy héti játszhattak velük a gyermekek.



Előadás az óvodában FOTÓ: EM

Edelény. Az edelényi Művelődési Központ, Könyvtár és Szekrényessy Árpád Múzeum könyvtári intézményegysége idén is meghirdeti hagyományos szavalóversenyét az edelényi járás általános iskoláiban tanuló felső tagozatos diákok részére „Fölemelni e tájat” címmel. Kalász László emlékére, a Költészet Napja alkalmából. Egy iskolából kategóriánként (5-6. és 7-8. osztályosok) egy-egy tanuló nevezhet (kivételezhet). Kötelező vers az 5-6. és 7-8. osztályosoknak egyaránt egy Kalász László vers. A hagyományokhoz híven mindkét kategóriában egy szabadon választott verset is szavalni kell. A zsűri elnöke Nagy Attila nyugalmazott általános iskolai igazgató lesz, a zsűri tagja rajta kívül Diczházi Lajosné, az edelényi Városi Könyvtár nyugalmazott igazgatóhelyettese és Takács Rita a „Szállj velem” című verseskötet szerzője. A verseny helyszíne: Városi Könyvtár (Művelődési Központ, Borsodi út 9.). A verseny időpontja: 2014. április 11., péntek, 8.30. Nevezési határidő: 2014. március 24. Bővebb információ a 06-48/525-080-as telefonszámon kérhető.

http://www.eszak.hu

Hírek. A régió és a világ hírei.

Már tudják, hogy hol van Szendrő

„Sikerült olyat alkotnunk, ami a kezdetektől a mai napig megállja helyét.”

SZENDRŐ. Egy biztos: ahol felülnek, ott megáll az élet, több okból is. Egyrészt mert a szabadtéren utakat foglalnak el ha felvonulnak, másrészt pedig szépek. Százszorszépek. Ők a szendrői Százszorszép Majorette Csoport, mely idén ünnepli megalakulásának huszadik évfordulóját. Szendrőben jártunk, hogy megismerjük őket, a mazsoretteket.

Taps: jó hallani

– En egyáltalán nem akartam mazsorett lenni, a nővérem viszont igen – tudjuk meg Medve Judittól. – Együtt érkezünk a lányokhoz a „válogatóra”, aztán persze, hogy itt ragadtam. Nagyon jó és összetartó csapatunk van, mindenkinek egy cél lebeg a szeme előtt, hogy minél jobban sikerüljön a produkción. Ezért rengeteget gyakorolunk, és mivel mindenki iskolába jár vagy dolgozik, így csak hétfőként tudunk összejönni, ami persze sok lemondással jár. De ez egyáltalán nem zavar minket, mert az előadásunk utáni taps kárpótol mindenért. Szóval a lelke-

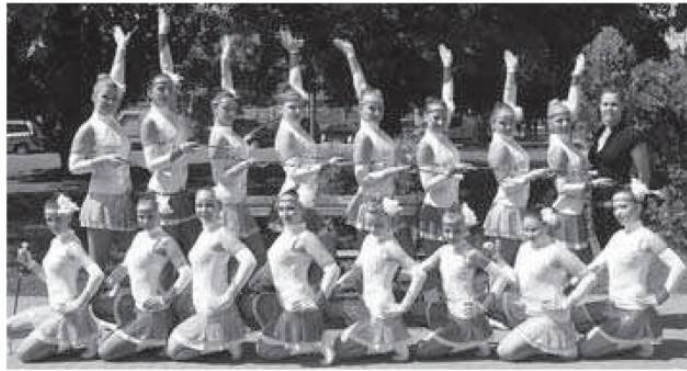
sedéssel nincs baj, ráadásul mindez az elmúlt években országos szinten is szép eredményekkel is párosul. Emlékszem, 2011-ben a Szegeden megrendezett magyar bajnokságon azt kérdezték tőlünk: „Hol van Szendrő?”. Aztán második helyen végeztünk a pom-pom kategóriában, így gyorsan kiderítették, hogy hol is van a városunk...

Balák Kitti „fordított utat” járt be a csoportba kerülésig:

– Nagyon szerettem volna jönni, de anyukámat sokáig kellett győzködni, amíg beleegyezett, ebben nem kis szerepe volt a csoport mentorának, Beának – tudjuk meg Kittitől. Ennek már 14 éve és azóta is – a többi lánnyal együtt – töretlen akarattal készülnünk az újabb és újabb fellépésekre. Nekem egyáltalán nincs lámpalázam, sőt, feladob a szereplés, a versenyláz. Ráadásul a produkciónk után hallgatni a tapsot, a dobogón állni csodálatos érzés.

Mindig vidáman

Abban mindkét hölgy egyet értett, hogy a folyamatos fejlődésben és sikereiben óriási szerepe van a csoport vezetőjének Molnár Katalinnak, aki – ugye nem meglepetés – ugyancsak a Százszorszépek tagja volt.



A szendrői Százszorszép Majorette Csoport

FOTÓ: EM



Balról: Medve Judit, Liptákné Spisák Beáta és Balák Kitti a számtalan elismerő serleg előtt FOTÓ: ADÁM JÁNOS

– A vezető egyénisége viszatükröződik az előadásokban, és magában a csoportban is. Rajtunk az látszik, hogy mindig vidámak vagyunk, szeretjük azt amit csinálunk és ezt érzi a közönség is – teszi hozzá Kitti.

Azt is megtudjuk, hogy komplex és hosszú munka, amit a nézők láthatnak. Hiszen sok folyamat – a koreográfia gyakorlása, zenei ruhaválasztás – áll össze egészé, a végleges produkcióvá, ami egy témára épül: így voltak már az Operaház fanatizálói, a Karib-tenger kalózái vagy Szépség és szörnyeteg. Az idei téma is megvan, de egyelőre nem árulták el, mi az.

Töretlen hittel

– Hosszú volt az út amíg idáig elértünk, 1994-ben álmotduk meg, hogy Szendrőben létre-

hozzuk a csoportot – mindezt már Liptákné Spisák Beáta mondta, aki a kezdetektől egyengeti a mazsorettek útját. – Nem volt nehéz dolgunk, szerencsére a lányok fogékonyak, és bár volt egy-két nehezebb időszakunk, azóta is töretlen hittel várjuk az előttünk álló fellépéseket. Három csoportvezető váltásunk volt az indulástól, Szántó Ildikó és Princz Emese után – immár kilencedik éve – Molnár Katalin készíti fel a lányokat. Az, hogy jó és színvonalas munkát végez, bizonyítja a sok szép eredmény. Ehhez persze az is szükséges, hogy a csoport tagjai maximálisan elfogadják és egy hullámmal hosszson vannak vele.

Beáta arra a kérdésünkre, hogy az elmúlt húsz évben mire a legbüszkébb azt válaszolta:

– A húsz évre, azaz mindenre. Sikerült olyat alkotnunk,

ami a kezdetektől a mai napig megállja a helyét, ráadásul évről-évre képesek vagyunk megújulni. A lányok nagyon szeretik amit csinálnak, jó közösséget alkotnak, jól érzik magukat, mozognak, ráadásul egyre ismertebb és sikesebb a csoportunk.”

Mindezt alátámasztja az ösztöngzés, ami a húsz éves jubileumra készül és e sorok írója is olvashatott. 1994-től évekre bontva a fellépések, versenyek, Kömlődől Siófokot át Szegedig vagy éppen Várgesztesig. Külföldön is több helyen megmutatták magukat a Százszorszépek, például a horvátországi vagy lengyelországi Európa-bajnokságon öregbítették Szendrő hírnevét.

– Jelenleg negyvennégy a létszámunk és van utánpótlás csapatunk is, az a folytatás is biztosítva van, ami remélem, ugyanolyan sikeres lesz, mint a mögöttünk hagyott időszak. De ebben szinte biztos vagyok, mert látom, hogy a lányokban benne van a folyamatos bizonyítási vágy – zárta gondolatait Beáta.

ÉM-PA

http://www.eszak.hu

Hírek. A régió és a világ hírei.

Arcok a megyéből: Lupaneszku Viktor, faműves

Lisztpróba hozta a megoldást

Baráti kört épített a kemencében sült kenyer.

EDELÉNY. Nemrégiben hírt kaptunk, hogy az Edelény határában álló Borsodi Tájházból kocsnya és pálinka versenyt rendeztek, első alkalommal, de hagyományteremtő szándékkal. Aztán újabb rendezvény következett, barangolás a farsang jegyében: volt például fánk sütés, játékos vetélkedő melyen a legeredményesebb játékosokat egy-egy helyben sült kenyérral díjazták. Akit érdekelt a kemencében sütés, láthatta, sőt kipróbálhatta a kenyérsütést. A programokat a Borsodi Tájház Kemencés Baráti Köre hívta életre: kíváncsiak lettünk a körre, a névválasztásra, de ezen felül is sok mindenre választ kaptunk.

Egyre többen

– Ott kezdődött az egész, hogy a feleségem Babett eleve szeretett otthon sütni, és „étrendváltáson” is átestünk, nyitottunk a házi, vagy divatos szóval a bio étel felé – tudtuk meg a kör alapítójától Lupaneszku Viktortól. – Aztán jött a gondolat, hogy jó lenne kipróbálni a kemencében sült kenyeret, de ezt ugye otthon elég nehéz kivitelezni. Szerencsére segítséget kaptunk Hadobás Páltól, a Művelődési Központ, Könyvtár és Múzeum



Lupaneszku Viktor faműves

FOTÓ: ADÁM JÁNOS

igazgatójától, aki megengedte, sőt támogatta, hogy a tájházban található kemencéket kipróbáljuk. Így tettünk, és egyre többen jöttek: először a barátaink, majd sokan mások, így született az ötlet, hogy alakítsuk meg a baráti kört.

Visszakanyarodva az elejére Viktortól azt is megtudtuk, hogy azért nem volt zökkenőmentes a tanulási folyamat: „Sokszor lett fekete a végeredmény... Az az igazság, hogy kevés tanácsot tudunk kérni az öregektől, akik még ismerték a fortélyokat, így jobbára nekünk kellett kitapasztalnunk a helyes irányt, arányokat.”

– De meglett a megoldás, a „lisztpróba” – folytatta Viktor, akinek a faragásait a tájház-

ban kiállításán tekinthetjük meg. – Az előzőleg felfűtött, majd kitarított kemence aljára lisztet szórunk, és ha olyan illata van, mint a krumpilángosnak, akkor mehet a kelt tészta, sültet a kenyér.

Egyre jobban sikerültek a kemencés kenyerek, aminek híre ment, és így a tavalyi augusztus 20-i városi ünnepségre már ők gondoskodtak az új kenyérről, ami nagy tetszést váltott ki a résztvevők körében.

Rögtön partner

– Ekkor jött az ötlet, melyben szintén rögtön partner lett Hadobás Pál: akit érdekel, jöjjön el és nézze meg a süstét, vegyen részt benne. Mindezt egészítsük ki programokkal, melyeken mindenki jól érzi magát. Ez a kocsnya- és pálinkaversenyt, majd a farsangi barangolás története. Egyre többen érdeklődnek, akik újra átélhetik a régi korok varázsát, hiszen itt a tájházban sokféle kiállítás megtalálható. Azt érzékelem, hogy az emberek szeretnek – ha csak néhány órára is – kiszakadni a mindennapjaikból, itt pedig egyfajta időutazáson vehetnek részt, ami tetszik nekik. Terveink vannak bőven, úgyhogy azon leszünk, minél több ilyen jellegű rendezvényt sikerüljön összehoznunk, mert nagyon jó dolog, ha látjuk, mennyire tetszik az embereknek az, amit csinálunk.

ÉM-PA

Recept

Lupaneszku Babett a magvas kenyéret „kemencés jelleggel” ajánlotta, ami egyszerű öreg tésztával sült kenyér, sok-sok magocskával a belsejében...

Hozzávalók

50 dkg fehér liszt
10 dkg zabliszt, vagy bármilyen más liszt, készülhet csak fehér lisztből is
25 dkg öreg tészta (rozsos: az összmennyiségből nekem 10 dkg teljes kiőrlésű rozsliszt)
1 dkg élesztő
3,2 dl víz
2 evőkanál olaj
3 teáskanál só
8 evőkanál magkeverék

Elkészítés

„Az öreg tészta legalább 5 napos volt. Előző este elkevertem 2 dl vízzel, 20 dkg liszttel a kimért mennyiségből, az élesztővel. Letakarva hagytam a konyhában. Másnap reggel a többi hozzávalóval elkevertem, és rugalmas tésztát dagasztottam. A magokat száraz serpenyőben megpirítottam, majd a végén hozzádagasztottam. Duplájára kelesztettem, félidőben egyszer átgyúrtam. Majd megformáztam, sütőpapírral bélelt sütőformába tettem, ismét kelesztettem. A süttöt előmelegítettem, aljába kis lábaskába vizet tettem. A tésztát meghintettem



Lupaneszku Babett kenyéret sütt, itt kemencében FOTÓ: ADÁM JÁNOS

liszttel, bevagdaltam, és forró sütőben süttöttem szép ropogósra.”



Ezt látni kell: Borsodi Tájház

A Borsodi Tájház Edelény és a Bódva völgye regionális múzeuma. Gyűjtőkörébe a néprajz tárgyi és szellemi anyagán kívül az ipar- és agrártörténet, a művelődéstörténet, a helyismeret tartozik. 2000 júniusától helyet ad a Borsodi Földvár ásatása során előkerült leletanyag egy részének is. A tájház három porta lakóház- és gazdasági épületegyüttesét foglalja magába.

FOTÓ: ADÁM JÁNOS