

nek, így Elisabeth és Joris általában felváltva főznek. A környék kiválóan alkalmas a túrázásra, kerékpározásra – bár biciklituk még nincsenek –, valamint a lovaglásra is. Egyelőre csak néhány lovat tartanak, de a fejlesztési tervek között egy komoly lovarda megépítése is szerepel. Mert a két holland mer nagyon álmódni.

Ökoturizmus felsőfokon

Egy kb. 2 millió euró (bő félmilliárd forint) értékű terv megvalósítása a cél. A szakácsi holland ökoturisztikai falu Elisabeth elképzelései szerint 16 különálló vendégház-ból, valamint egy központi kis szállodából és wellness-központból áll majd. Nem kell persze gigantikus építményekre gondolni: meglévő, felújításra szoruló házak összekapcsolásáról és a helyi építési hagyományokat



Szakácsi romagyerekek: nekik talán már nem segíény kell majd tengődniük



Cickafark

egyik kedvenc gyógynövényem, olyan sokféle módon lehet hasznosítani.

A veteményesbe ültetve valóságos kis bokor lesz belőle. A körülötte növő zöldségek szépek és egészségesek lesznek tőle. A hasznos rovarok odacsalogtatásával távol tartja a növények kártevőit. Ha egy csokrot rádobunk a komposztra, elősegíthetjük az ott felhalmozott anyagok lebomlását. Míg a rózsaszín virágos cickafarknak nincs gyógyhatása, addig a fehér virágos tobzódik a jó tulajdonságokban, s ezért mindenkinek csak ajánlani tudom a gyűjtését. Szedésekor ne felejtünk el kesztyűt húzni, mert az érzékeny bőrt irritálhatják a tömény hatóanyagok. Kétszer szedhető: először júliusban, másodsor október tájékán. A növényt 5-6 cm-es szárrésszel akkor gyűjtjük, amikor a virágok már kinyíltak. Hatóanyagát elsősorban a benne lévő illóolaj adja, amit - csak mellékesen jegyzem meg - az aromaterápiában eléggé borsos áron árulnak. (Milyen jó lenne a falunak egy kis desztillálógépt!) A benne lévő gyulladáscsökkentő kamazulén is a desztilláció során keletkezik. Ettől válik az olaj szép kék színűvé. A szárított növény illóolaj- és azulén-tartalma a szedés után még jó ideig megmarad. Tehát mindenképpen érdemes a téle is szárítani belőle. A cickafark tartalmaz még cserzőanyagot, keserűanyagot, flavonokat és természetes hormonhatású anyagot, ösztrogént. Ösztrogén

Markovics Vera

KISECSET a történelemben 6.

Pacséri Károly 1900-ban könyvet jelentetett meg Nógrád vármegye népoktatásának történetéről. Kis-Ecsetről az alábbiakat idézi a falu történelmét feldolgozó munkájában Végh József rétsági helytörténész: „A község lakosai néhány év előtt még tót anyanyelvűek voltak, ma azonban már teljesen megmagyarosodtak.” A lakosok száma 206, mind római katolikus. A tankötelesek száma 35, ezek közül mindennapi tanköteles 26, ismétlő 9. Vallásra nézve 31 katolikus, 9 ágostai evangélikus és 1 izraelita. A tankötelesek közül 23 jár iskolába. A községben római katolikus iskola működik egy tanteremmel és egy tanítóval. Az épület nem felel meg a törvény kívánalmainak. Az iskolában a tanító csekély javadalmazása miatt évek hosszú során át képesítetlen egyének tanítottak. Az államsegély révén vált lehetővé képesített tanító alkalmazása. Az iskola okleveles tanítója Zalka Zsigmond, az országos tanító nyugdíjintézet tagja. Tannylve 50 éve magyar, felszerelése hiányos. Mindennapi tanulóinak tíz évi átlagos száma 20, az ismétlőké 10.

Ezzel végéhez ért a Kiseccset történelmémt bemutató sorozatunk, de szándékunk, hogy a falu múltját tovább kutassuk. Ehhez nagy segítséget jelentene, ha minél többen osztanák meg velünk ismereteiket a falu két háború közti életéről, a háborús évekről és a háború utáni időszakról. Korabeli fényképeket is szívesen közlőnénk. Utóbbiakról helyben fotót készíttünk, nem kérjük kölcsön őket! Várjuk azok jelentkezését, akik szívesen folytatják a történetet!

követő új épületekről van szó, összesen mintegy másfél-száz szálláshellyel. Mondani sem kell, hogy mind a beruházás, mind később az ökoturisztikai falu üzemeltetése emberek tucatjainak adhatna munkát, tisztes megélhetést biztosítva. Elisabeth eltökélt szándéka, hogy a beruházás munkáival környékbeli vállalkozókat bíz meg, a napi feladatokra pedig szakácsi embereket, persze zömében romákat tanít be és vesz majd fel. Már most is tucatnyi embernek ad hosszabb-rövidebb időre szóló munkát, és jók a tapasztalatai a roma munkavállalókkal. Utóbbiak szintén boldogan dolgoznak a hollandusoknak, akik, mint hallottuk, emberszámba veszik őket. Elisabeth terve, papíron nagyszerűen mutat, ám egyelőre nincs építési láz Szakácsiban. Az ok tipikusan hazai:

Léderer Pál

Alvégtől a felvéig

A palóc konyha kincsei 6.



Hozzávalók *(4 személyre)*

A tésztához:

50 dkg száraztészta (rövid cső)

20 dkg kecskesajt

1 fej fokhagyma

5 evőkanál (oliva)olaj

1 csokor petrezselyem

1 csokor friss bazsalikom

A mártáshoz:

20 dkg füstölt szalonna

5 dkg vaj

5 dl tej

2 dl tejföl

3 evőkanál (zab)liszt

2 tojás

só, bors



Jó étvágyat!

Gyógyítóvers 2.

Bakos Ferenc mátészalkai parasztorvos előző számunkban közlött versének néhány további részlete

Ó, hányan szenvednek savtúltengésben, Küszködnek, vinyognak, mint kutya a présben. Gumicsövet nyelnek, kapnak pezsgőt bőven, A krumpli gyógyítja, sülve a sütőben.

Használd szivacs gyanánt, beled tiszta tőle, "Krumplipüre" nem jó, vízben van az főzve. Amit magyarázok, jól eszedbe vegyed, Mert a savtól sebes a gyomrod és a beled.

Gyomrodat felmárja, fekély lesz a neve, Nem emészthet attól senkinek a bele. Beleknek bolyhait vakolattal vonja, Ehetsz bár táplálót, ki lesz veled tolv.

Annyira elgyengülsz, lesüllyed a gyomrod, Napról napra gyengülsz, koporsó a gondod.

Ha sebek martak fel, fekélyes lett gyomrod, Sült krumpli olajjal lehet csak gyógyulnod. Hentes kézre kerülsz, ha elhanyagolod, Őt-hat sült krumpliból, ha a bélt kinyomod.

Ennyit fogyasztván, a többit olajozd. Sebed a sült krumpli mentesíti savtól, Szigetelő fedőt kap az az olajtól.

Bajod így ápolva, meggyógyul majd sebed, Ez sivár életben még örömed lehet.

a magyar bankok annak ellenére sem hajlandók garanciát adni a beruházáshoz, hogy Elisabethék holland házi bankja tökéletesnek találta az üzleti tervet, és kész annak finanszírozására. Mint megtudom, Elisabeth több hazai bankkal tárgyalt, de csak egy volt hajlandó kiküldeni képviselőjét a helyszínre, hogy ott tájékozódjon a beruházás körülményeiről. – A bankár sajnos eltévedt, és amikor látta a faluban a mélyszegénységet, azonnal visszafordult. Később felhívott telefonon, és azt mondta, hogy ez a település halálra van ítéltve, nem adnak garanciát fejlesztési hitelre – meséli.– Minket hollandokat azonban nem olyan fából faragtak, hogy feladjuk. Az akadályok azért vannak, hogy leküzdjük őket, mondja búcsúzóul az alighanem genetikailag derültáásra programozott holland asszony.

II. évfolyam, 4. szám

A kiseccseti civil szféra fóruma



Nyár elején, a falu határában, a sekély vízű tavon megtelepedtek a vizimadarak. Először a fehér kócsagok vertek tanyát, aztán később, nyár derekán egy szürkegém is csatlakozott hozzájuk. Aki arra jár láthatja, jól megférnek egymással, viták és vádaskodások nélkül, békésen élnek a közös tavon. Legújabban pedig már egy feketegolyát is befogadott a vízi közösség.

Pampuska, a névadó csúcsformában jelent meg a tiszteletére rendezett ünnepen. Könnyed volt, arányos, gyönyörű barna, levegős és finom, az ízes baracklekvár bőbita pedig végképp felejthetetlenné tette. Tegyük hozzá mindjárt: a felvezető nagyszerű gulyás méltó hírnöke volt érkezésének.

A napfényes délutánban felszabadult, vidám arcok, jókedvű sokaság, a színpadon változatos és igényes szórakoztató műsorszámok, a réten elégedett és hálás közönség. Röviden ilyen volt a 4. Kiseccseti Pampuska Fesztivál. A falu lakói közül szinte mindenki eljött, de a szomszédos településekről is sokan ellátogattak hozzánk. Az idei fesztivál sikere várhatóan tovább erősíti rendezvényünk ismertségét és népszerűségét...



2011. július–augusztus



