

# Így vigadjunk

Szarvas városának 1999 óta hatályos vigalmi rendelete is van, ami az óévbúcsúztató-újévköszöntő hangulathoz illeszkedő megfogalmazásban tartalmazza a kívánatos viselkedésmódot. Bongésszék át most újra, s fogadják meg a rendelet paragrafusait.

Szarvas Város polgármesterének 1/1999. számú VIGALMI RENDELETE az 1999. évi és az azt követő évek Szilveszter napján tanúsítandó magatartási kívánalmakról

## Preambulum

Az évezred utolsó évét köszöntöttük éjfél után, és megkezdjük morzsolni a harmadik évezredhez vezető utolsó esztendő napjait. Ezen nevezetes évre való tekintettel szabályozni kívánom városunk polgárainak vigalmi jogait és kötelezettségeit ezen polgármesteri vigalmi rendelettel.

Jelen rendeletben foglaltak kiegészülhetnek – közkívánatra – egyéb passzusokkal, de hatályba lépése végleges normával anno 1999. december 31-én éjfél harangütés után kötelezőek lesznek.

Hallja hát mindenki: (aki tudja, adja át mindazoknak, akik nem hallják!)

## 1§

Szarvas városában, – ezen város felnőtt korú polgárainak – minden év december 31. és azt követő január 1-én 24 óráig vidámnak, jókedvűnek kell lenniük.

## 2§

„Szabad” hangoskodniuk, vigadniuk önszántukból.

## 3§

A felnőtt korúak itározhatnak – mértéktartó módon – de függőleges módon kötelesek tartózkodni: – köztereken, – parkokban, – nyilvános helyeken. Megbotránkoztatni a békés lakosságot szigorúan tiltatik. Elrendelem: Aki nem tud függőlegesen közlekedni, az köteles fehér kesztyűben, vagy meszelt kézzel járni, figyelmeztetésül dudát, trombitát használni, és kézzel irányt jelezni.

## 4§

A Szabadság utca Béke és Deák utcák közötti szakaszán az úttest teljes szélességében gyalogosan is szabad, sőt kötelező közlekedni, az éjfél utáni első két órában.

## 5. §

Tilos verekedni, kötekedni, illetlen szavakat használni, mást megsérteni, petárdát robbantani, rongálni, ablakot betörni.

## 6.§

Kötelező viszont:

- üdvözölni
- jó kívánságot, boldog új évet kívánni
- üvegből pezsgőt inni
- egymást megpusztilni, vagy megölelni, kezét szorítani
- jókedvűnek és harsányknak lenni
- boldogságot, örömet kimutatni, és azt embertársainkkal közölni.

## 7§

Alanyi jogon biztosítottak Szarvas város polgárainak, hogy a Szarvas Szobrot fél percre megmássák, a Szarvast hátán megüljék. Tilos viszont leesni, mellélépni, magát összetörni bárkinek.

## 8§

Rendületünkben megengedtetik üres pezsgősüveg, pohár büt felejtendő, vagy örömbeli földhöz vágása mindenkinek, azzal a feltétellel, hogy senkiben és semmiben kárt nem tehet.

Mindezen büfelejtő és örömteli megnyilvánulás az út lezárása alatt végezhető. Éjfél után két órával a virsfaft betiltatik és büntetettik.

## 9§

### Szankciók

Aki a vigalmi rendeletet a legcsekélyebb mértékben is megsérti, másnap a Fő Téren 12-től 13 óráig kiállítatik közszemlére.

A renitensek a büntető kiállásra maguk kötelesek jelentkezni, ellenkező esetben elővezettetnek.

## 10§

A vigalmi rendelet kisbíró és kidoboló hiányában a Cervinus Rádióban kihirdetett 1999. január első pillanataiban, majd ezt követően az interneten, a kábel TV-n és a helyi írott sajtó útján. A közakarati megfelelő megnyilvánulása esetén a rendelet módosított, vagy új passzussal kiegészített. A módosított folyamodványok beadhatók a polgármester nevére, aki azok elbírálására jogot formál.

A vigalmi rendelet hatálybalépés: 1999. december 31-én. Érvényes: visszavonásig minden év Szilveszterekor. Az ünneplést követően minden városi polgár egész évben tartozik szorgalmasan és szerényen dolgozni, családjá, városa javára ismereteit, képességeit, javait gyarapítani.

Tisztelni egyházát, felebarátait, a város polgárait.

Tartozik egészséges életmódot élni, gyermekeit, szüleit, hozzátartozóit türelemmel és megelégedéssel szeretni, ápolni.

*Babák Mihály polgármester*

# Vidám évbúcsúztató koncert az Árpádban

A Kozák Lajos Szarvas Város Fúvós Kultúrájáért Alapítvány és a Vajda Péter Művelődési Központ szeretettel meghívja Önt, kedves családját és barátait az Árpád Szálló dísztermébe december 29-én 17.30 órára a

## Szarvas Band

és a

## Szarvasi Rezesbanda

vidám évbúcsúztató koncertjére

### A műsor vendégei:

Chován Kálmán Művészeti Alapiskola Fúvószenekara  
A műsorban hallható lesz induló, polka, keringő, szamba, tangó, dixieland, rock, szalonzene és filmzene.

A belépés díjtalan.



Minden kedves vendégünknek  
kellemes karácsonyi ünnepeket, és  
eredményekben gazdag  
Boldog Új Évet Kívánunk!  
Szeretettel várjuk szilveszteri  
mulatságunkon!

Éjfélkor hagyományos tűzijáték!

Asztal foglalás: 311-700

A Ciprus Étterem  
tulajdonosa és  
személyzete



## Receptötletek karácsonyra

### Karácsonyi borkrém leves

#### Hozzávalók:

4 db szegfűszeg, örölt fahéj, 1/2 citrom, 400 ml tokaji édes szamorodni, 120 g cukor, 8 db tojássárgája, 400 ml tejszín

#### Elkészítés:

800 ml vizet a szegfűszeggel, a fahéjjal és a citrommal ízesítve felforraltjuk, majd hozzáöntjük a bort és beforraljuk. Négy tojássárgáját a cukorral habosra keverjük. Majd a leveshez adjuk és állandó keverés közben még egyszer felforraltjuk. A tűzről levesszük, és ugyancsak állandó keverés közben hozzáadjuk a 300 ml tejszínnel elkevert maradék tojássárgáját. A kihűlt levest hűtőbe tesszük. Tálaláskor a maradék tejszínből vert tejszínhabbal díszítjük, és meghintjük leheletnyi örölt fahéjjal, pár szem mazsolával.

### Pontykocsonya

#### Hozzávalók:

1 ponty (kb. 1,5 kg) 2 kiskanál só 1-1 mokkáskanál pirospaprika és darált cseresznyepaprika 1-1 nagyobb vöröshagyma, sárgarépa és petrezselyemgyökér 1 zöldpaprika 1 paradicsom fél csokor zellerzöld 3 gerezd fokhagyma 4 dkg zselatinpor 2 tojásfehérje a díszítéshez: paprika, paradicsom petrezselyem

#### Elkészítés:

A pontyot megtisztítjuk, kizsigeljük, és kifilézük. A halhúst miután a bőrét is lefejtettük - csikokra vágjuk, a fele sóval, a pirospaprikával meg a cseresznyepaprikával bedörzsöljük, majd letakarva hűtőszekrénybe tesszük. A zöldségeket megtisztítjuk. A hagymát felszeleljük, a zöldséget, a paprikát meg a paradicsomot negyedikbe vágjuk és lábasba szórjuk. A halcsontokat és a fejet a zellerzölddel együtt rárakjuk, majd annyi (kb. 1,2 liter) vizet öntünk rá, hogy jól ellepje. A fölaprított fokhagymával meg a só másik felével ízesítjük. Nagy lángon felforraltjuk, majd kis lángra állítjuk, és 25-30 percig főzzük. Közben a zselatinport 1,5 deci vízbe áztatjuk. A halalaplevet leszűrjük, a pácolt halat hozzáadjuk, 6-8 percig főzzük. A puha pontyot félrerakjuk, levét leszűrjük, felforraltjuk, megkóstoljuk, ha kell, megsózzuk, erős paprikával tüzesítjük. A zselatint belekeverjük, és gyöngyöző forralással 5 percig főzük. Eleinte megkeverjük, mert könnyen leég. A tojásfehérjét félig fölverjük, majd 1 deci vízzel tovább verjük. Egy kevés forró levét belemerünk, majd az egészet a hallébe öntjük. Nagyon kis lángon még 5 percig főzzük, ezalatt le tisztul. 10 percig pihentetjük,

hogy kissé ülepedjen, utána a tetejéről a habot óvatosan - ne törjük! - leszedjük, majd a zselatinos hallevelet tiszta konyharuhán átszűrjük. A puha halat tányérokra rakjuk, paprikával, paradicsommal, petrezselyemmel, esetleg a főtt sárgaréppal díszítjük. A hallevest ráöntjük, kocsonyásodni hagyjuk

### Karácsonyi libalakoma római cseréptálban

#### Hozzávalók 4 személyre:

2 db egész filézett libamell, 2 db vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 dl száraz fehérbor, só, bors, vegeta.

#### Elkészítés:

A filézett libamelleket kettévágjuk, megsózzuk, vegetát is teszünk rá, majd hozzátesszük a kettébe vagy négybe vágott vöröshagymákat, és beletesszük a z elötte már 10-15 percre beázott római tálba. Lefedve betesszük a hideg sütőbe, 200 fokon sütjük. Fél óra elteltével hozzáadjuk a fehérbort, és az összeüzött fokhagymát a húсок tetejére tesszük. A húсокat időnként megfordítjuk, összesen sütjük kb. 2-2,5 óráig, míg omlós, puha nem lesz a sült. A sütés vége felé levesszük a fedelet, ekkor hirtelen pirossá sül a pecsenye. Tálaláshoz kb. fél centis szeletekre vágjuk. Kítűnő köret lehet hozzá párolt alma vagy káposzta, hagymás törtburgonya. Ez az étel hidegen is kiváló, előre megsüthetjük, és a hidegsültet salátával, friss kenyérral is tálalhatjuk.

### Töltött pulykacomb

Személyenként egy megtermettebb pulykacombot, a süstést megelőző 2-3 nappal fokhagymás tejbe pácolunk. Elkészítjük (kb. négy főre számolva) a töltelékét: 20 dkg darált pulykamell, 10 dkg cukor nélküli gesztenyepü-



ré, 2 db tejbe áztatott zömlé, só, bors, 2 egész tojás. A hozzávalókat összekeverjük, néhány órát állni hagyjuk. Kivesszük a pulykacombokat a tejből, lecsöpögtetjük, majd ujjunkkal óvatosan a bőre alá nyúlunk, egy kis üreget képezve ezzel a tölteléknek. A masszát betöltjük, alufólia alatt közepmeleg (kb. 180C-os) sütőben negyven percig pároljuk. Ha megpuhult, a fóliát levesszük, s levével locsolgatva készre pirítjuk. Köretként krumpilipürét ajánlunk hozzá. Személyenként egy megtermettebb pulykacombot, a süstést megelőző 2-3 nappal fokhagymás tejbe pácolunk. Elkészítjük (kb. négy főre számolva) a töltelékét: 20 dkg darált pulykamell, 10 dkg cukor nélküli gesztenyepüré, 2 db tejbe áztatott zömlé, só, bors, 2 egész tojás. A hozzávalókat összekeverjük, néhány órát állni hagyjuk. Kivesszük a pulykacombokat a tejből, lecsöpögtetjük, majd ujjunkkal óvatosan a bőre alá nyúlunk, egy kis üreget képezve ezzel a tölteléknek. A masszát betöltjük, alufólia alatt közepmeleg (kb. 180C-os) sütőben negyven percig pároljuk. Ha megpuhult, a fóliát levesszük, s levével locsolgatva készre pirítjuk. Köretként krumpilipürét ajánlunk hozzá.

### Karácsonyi kockák

#### Hozzávalók:

A tésztához: 25 dkg félzsíros keksz, 5 dkg kakaó, 5 evőkanál porcukor, 10 dkg vaj, 2 evőkanál rum vagy rumaroma

#### A krémhez:

1 csomag vaníliás főzés nélküli pudringpor, 2 dl tej, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg vaj

#### A krém tetejére:

kakaó vagy csokidara

#### Elkészítés:

A tésztához először a kakaót a cukorral és 4 evőkanál vízzel simára keverjük, és kevergetve sűrűre főzzük. Langyosra hűtve a vajjal és a rummal kikeverjük. A finomra tört (darált) kekszet beleforgatjuk a fenti masszába, és kb. 25 x 30 cm négyszögletű tál vagy tepsi aljára egyenletesen belenyomkodjuk. A vaníliás krémport az előírásnál kevesebb - csak 2 dl tejjel - simára keverjük, 5 percig pihentetjük, majd a puha vajjal és a vaníliás cukorral kikeverjük. A csokoládés alapra (tésztára) simítjuk, és jégbe hűtjük. Utána meleg késsel kockákra vágjuk, midegyik közepére csipetnyi kakaót vagy csokidarát teszünk.

Szarvas és Vidéke Önkormányzati Hetilap. Megjelenik minden csütörtökön.

Felelős szerkesztő: Tatai László. Munkatársak: Keserű Zsuzsa

Kéziratokat nem örzünk meg és nem küldünk vissza.

Szerkesztőség: Városháza 5540. Szarvas, Szabadság u. 25-27. Telefon / Fax: 66/312-284 Email: szvid@sarvas.hu

Kiadja: Szarvas Város Önkormányzata Felelős kiadó: Dr. Melis János • Nyomtatja: Fazekas András és Fiai, Szarvas, Kossuth u. 24. Telefon: 66/313-896

Engedélyszám: HU ISSN 0238-1435

