

Nyuszi ül a fűben

Legalábbis április 8-án, szombaton a Nagycsaládok Szarvasi Egyesületének húsvéti játszótárszobájában még főmötívumként ott volt a nyuszi. Társul szerződött a csibét, a tojást és a bárányt is, mint a teremtés és az újjászületés szimbólumait. Róluk rajzoltak, őket ültették a húsvéti asztaldísz közepére, ezeket formázták meg papírból, csuhéból, só-liszt gyurmából az ügyes kezű gyerekek a Lengyel Palotában megrendezett, vidám hangulatú, ünnepre készülődő eseményen. A folyton mozgó fiatal emberek még idejében felfrissíthették locsolóvers tudományukat, mert nincs annál nagyobb égis, mikor rímek híján, esetlenül állnak az ünnepelőbe öltözött, illatozó hajjú leányok előtt. Megvallom őszintén, nekem nem

jópofa a „Zölderdőbe vótam, adj egy sört oszt jó van!” meg a házi-sárkányos, hányós-csúszós-máshoz versikék egyike sem. Hol marad az ünnep, a feltámadás iránti tisztelet? Ezért a NACSE húsvéti játszótárszobájában igyekeztünk a gyerekeket úgy bevezetni húsvét ünnepének mélységébe és szépségébe, hogy azt értelmileg és érzelmileg is át tudják élni. Nekünk szülőknek pedig újra és újra át kell gondolnunk, hogyan tudjuk azt hitelesen közvetíteni szeretetünkön keresztül gyermekeink felé. Talán már locsolni sem megyünk, talán már nem is fogadunk senkit ezen a napon, de az „Anyá sikerült, nézd milyen ügyes vagyok!” felkiáltás újra ünnepet hoz a családba.

- Maya -

Nagy Könyv eredmények

Szarvason, a Városi Könyvtár gyermekrészlegében április 5-én városi versenyt szerveztünk „A Nagy Könyv Program” TOP 12 könyveiből a város általános iskoláinak felső tagozatos tanulói részvételével. A Szarvasi Gyermek és Ifjúsági Alapítvány adománya segítségével megrendezett versenyen a következő eredmények születtek:

I. helyezett csapat: Szlovák Általános Iskola – Furár Éva 8. o., Lestyan Ágnes 6. o., Csonka Ivett 6. o., Sinka Leila 5. o. Felkészítő tanárok: Kondacsné Galáth Anna, Tomasoyszkiné Dányi Csilla – 94 pont. **II. helyezett csapat:** Szarvas Város Általános Iskolája – Vigh Edit 7. a, Liska Csilla 7. a, Karádi Attila 7. a, Kalivoda András 7. a – 93 pont. **III. helyezett csapat:** Benka Gyula Evangélikus Általános Iskola – Andor Anna 6. o., Tinka Tünde 6. o., Darida Katalin 8. o., Kóródi Erzsébet 8. o. – 88 pont. **III. helyezett csapat:** Vajda Péter Gimnázium – Szfjártó Szilvia 6. o. – 52 pont.

Gratulálunk a versenyzőknek és felkészítőiknek!

A Városi Könyvtár dolgozó!

Szénanáthások figyelmelem!

Akinek a tavaszi, a nyári és az őszi hónapokban visszatérő orrfolyással, orrdugulással, orr-, és szemviszketéssel, bőrvörösödéssel járó panaszai vannak, április 25-én, kedden délelőtt 8-13 óráig ingyenes allergiaszűrést szervezünk a Szarvasi Tüdőgondozóban (Szabadság u. 11.) ill. a meglévő szakorvosi javaslatát meghosszabbítjuk. Bejelentkezés alapján fogadjuk az érdeklődőket. Bejelentkezés hétfőtől péntekig 8-13 óra között a 311-144-es telefonszámon. Figyelem: aki allergia ellen bármilyen gyógyszert szed, a vizsgálat előtt négy nappal hagyja abba!

**Amny
CIPŐ**

**Tip-Top Ház
60 lakás alatt**

**Megérkeztek az új,
tavaszi, női-férfi bőrcipők!**

Kínálatunkból: minőségi, anti-stressz talpszerkezetű Rieker, Tamaris márkájú félcipők, szandálok, papucskok.

Megérkeztek a Berkemann tavaszi és nyári gyógypapucskok és szandálok!

Nézzé meg üzletünkben, vagy az április 26-án megjelenő Nők Lapjában.

Chovánosok sikerei

A Chován Kálmán Művészeti Alapiskola növendékei az utóbbi időben igen szép eredményeket értek el megyei, területi és országos versenyeken is, most csokorba kötve közöljük az elismerésre méltó sikereket, egyúttal gratulálunk is az elért eredményekhez.

Országos Képzőművészeti Verseny festészet kategória nyertesei:

Litauszky Ágnes II. hely
Paulovics Bettina III. hely
Felkészítő tanár: Bakulya Anna
Országos Képzőművészeti Verseny textilműves kategória nyertesei:

Tóth Luca II. hely
Basilides Kinga III. hely
Megyeri Márta V. hely
Felkészítő tanár: Dombovári Zita

Területi Gordonkatalálkozó:

Mocskonyi Sára – Nívódíj
Felkészítő tanár: Sebő Csilla
Zongorakísérő: Iváncsó Viola
Weöres Sándor Megyei Színjátszóalálkozó

„Süni” Bábcsoport továbbjutott az országos fesztiválra

Tanár: Gyekiczki Istvánné

„Elsősök” Drámajáték csoport

Arany minősítés és továbbjutott a területi döntőre.

Tanár: Brachna Irén

Örökség Gyermektánc Fesztivál Területi döntő:

„Sköccök” Táncgyűttes továbbjutott az országos fesztiválra
Felkészítő tanárok: Sutyinszky Ildikó és Juhász Attila

Békés Megyei Zeneiskolák Fafűvés versenye:

Szabados-Tóth Bálint I. helyezett – klarinét

Kovács Gergely II. helyezett – klarinét

Tóth Dávid II. helyezett – szaxofon

Litauszky Borbála – III. helyezett – klarinét

Szabó Gábor III. helyezett – szaxofon

Tanár: Szabados-Tóth Gábor
Zongorakísérő: Iváncsó Viola – a „Legjobb kíséret” díja

Egy fej káposzta

Ez érdekes! Lepődtem meg, mikor a Szarvasi Szlovákok Kulturális Körének rendezvényére, a káposztából készült ételek bemutatójára készültem. Átlapoztam otthon fellelhető szakácskönyveimet, hátha akad egy-két jó ötlet, ami magamtól nem jut eszembe. Érdekesnek találtam, hogy a mai szakácskönyvekből, mintha csak nem is létezne ez a növény, kimaradt a káposzta. Aha! Lássuk csak tovább! Elővettem a rojtosra lapozott, megsárgult lapokból álló, borítóját vesztett „okoskát”. Nem is csalódtam, ebben már egymást érték nagyanyáink káposztás ételei. Így volt ez a káposztából készült ételek bemutatóján is április 10-én, mikor a Szlovákházban a Vernos* tagjai felelevenítették a hagyományos káposztás ízeket. Frankó Anna elnök köszöntője után Szigeti Erika kulturális referens arról beszélt a gőzölgő étellekkel telerakott asztal mellett, hogy micsoda nélkülözhetetlen növény volt hajdan minden háznál a krumpli és a káposzta. Ritkán akadt olyan család, amelyiknél a kamrában ne lett volna káposztás hordó, s abban savanyú káposzta. Ezt készítették hússal, hús nélkül. A disznótoros vacsora töltött káposzta nélkül még ma is elképzelhetetlen.

Így hát a káposztás ételek bemutatóján 3 féle kapusznnyíka, savanyú káposzta leves, káposztás palacsinta, rakott kelkáposzta,

káposzta fasírt, káposztás haluska, káposztás rétes, paradicsomos káposzta knédlivel, vörös káposztából készült káposzta saláta, káposztás hús-golyók képviselték a hagyományos ételeket, ahol mi is jóllaktunk és a káposzta is – receptek formájában – megmaradt.

Fontos, hogy ismerjük és őrizzük a hagyományokat. A gyerekek, felnőttek, idősök által látogatott rendezvény nem önmagáról az étel kóstolásról szólt. A Szlovák Általános Iskola diákjai és a TSF Pedagógiai Karának hallgatói is jelen voltak, azért, hogy örökök vegyék és örökök vigyék tovább gyermekeiknek a káposztás ételek illatát, ízét, receptjét. Lesz nap, mikor ők várják terített asztalnál, nagyanyáik emlékével a fiatalokat.

Érdemes kipróbálni a káposztás palacsintát, melynek receptje az alábbi:

3 dkg zsíron megpirítunk 2 dkg cukrot, rátesszük az előzőleg leeresztelt, sózott, kicsavart káposztát és kicsit megpirítjuk. Megszórjuk borssal és hagyjuk kihűlni. Amíg hűl, addig elkészítjük a palacsinta tészta 40 dkg lisztből, 2 db tojásból, csipetnyi sóból és vízből. Belekeverjük a tészta a káposztát, kizsírozzuk a palacsintasütőt és kisütjük a palacsintákat. Melegen ajánljuk, forrón tálaljuk.

- Maya -