

Szilvával a Kolbászfesztiválon?

Október 23-án iskolánk, a Szarvasi Intézmény tanulóival meghívást kapott a Csabai Kolbászfesztiválra. Az idei rendezvényen Szarvas városának, mint díszvendégnek volt lehetősége a teljeskörű bemutatkozásra, emellett a saját gasztronómiai rendezvényünk, a Szilvanap népszerűsítésére is alkalmunk volt, amely a frappáns „Szarvas ízei” elnevezést kapta.

Intézményünk tanulói, a 3/13.H osztályba járó szakács tanulók az idén szeptemberben megrendezett Szilvanapi gasztronómiai bemutató elsőpró sikere után immár Békéscsabán is megmutathatták szakmai tudásukat. Közel egy órás bemutatóval és kóstolóval kápráztatták el a Kolbászfesztivál látogatóit, akik nagy örömmel vették, hogy a szarvasiak egy különleges szilvás



Munkában a fiúk

nyárssal lepték meg őket. A fesztivál óriás kivetítőjén a közönség szemmel kísérhette Filip Dániel és Krajcsovicz Dániel látványkonyháját, miközben Kiss Tamás folyamatosan ismertette a szakmai fogásokat.

Iskolánk ezen kívül több más programban is képviselve volt. A Csasztvan család bemutatóján az „Így készül a kolbász a Csasztvan családban” iskolánk tanulója Csasztvan Zsuzsanna is részt vett. A Szarvas Band zenekar tagjai között Laurik László tanár úr tűnt fel, aki intézményünk pedagógusa. A „Szarvasi Musicák” kórus munkájában – akik vasárnap egy dísznótort mutattak be – Balla Ferenc és Mocskonyi Gábor, mint „bellérek” tevékenykedtek. Munkájukat és a közéletben való szereplésüket ezúton is köszönjük.

Külön köszönet az előkészítésben való aktív részvételért: Sutyinszkiné Pljesovszki Mária, Lestyan János szakoktatóknak.

Sutyinszky Zoltán, gyak.okt.vez.

Szilvás nyárs

Hozzávalók (5 adaghoz):

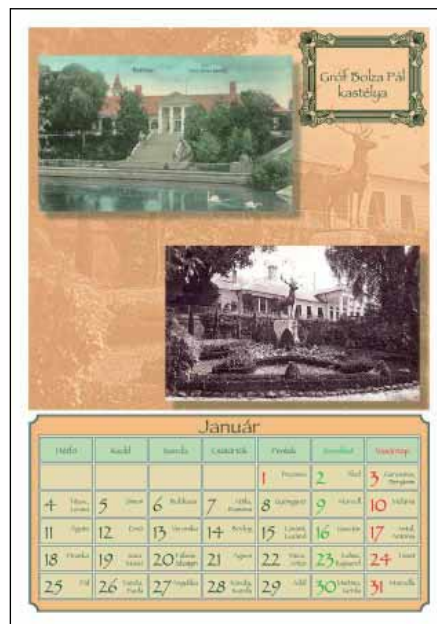
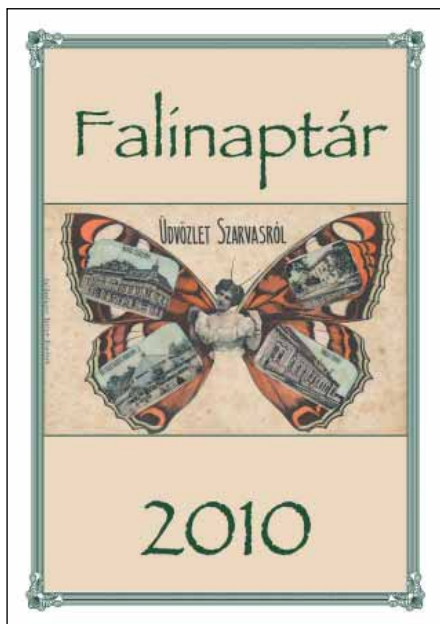
- 70 dkg szűz peccsenye
- 35 dkg füstölt szalonna
- 20 dkg vöröshagyma
- 35 dkg aszalt szilva
- 2 dl fehérbor
- 2 dl olaj
- őrölt chili
- őrölt fahéj
- só

A fehérborból, olajból fűszerek hozzáadásával páclevet készítünk, amelybe beleforgatjuk a 3-4 dkg-os hússzeleteket (érmeket). Kb. 4 óra pácolás után nyársra húzzuk váltakozva a hasonló nyagyságúra vágott többi nyersanyaggal. Felforrósított grillapon vagy serpenyőben sütjük meg. Jó étvágyat kívánunk!

Már kapható

A Hobb Gyűjtők Klubja és a Digitális Kalamáris közös produkciója jelent meg a hét elején: múlt századi képeslapokkal illusztrált 2010-es falinaptár Szarvasról. A hónapokhoz egy-egy jellegzetes épület fotója tartozik,

többségükben még ma is látható épületeké. A falinaptár megvásárolható a Zsapír Bt. Kossuth utcai és Szabadság úti papír-írószer üzletében, a Tessedik Sámuel Múzeumban és a Polgármesteri Hivatal portáján.



Megjelent a



novemberi száma

Megjelent a Körös-szögi Civil Újság novemberi száma. A Nemzeti Civil Alapprogram támogatásával kiadásra kerülő ingyenes lap az alábbi témákkal foglalkozik 16 oldalon:

I. Gyomaendrödi dísznótoros

10 éves rendezvénysorozat

Káposzta illata lengte be a teret

Haluska Nap

Díszes kis csodák mustrája

Idősek napi rendezvény

Üde Színfolt

Csabai Kolbászfesztivál

A kistérség legnagyobb szervezete

Tanulmányúton

Tanuljunk pályázni

Kerti naptár

Kezdődik a színházi évad

Teszt

Programajánló

Jeles napok

Desszert

Bronzérem Gyomaendrödre...

A lap papírnyomtatásban 1000 példányban készül, de elolvasható az alábbi weboldalokon is: www.bekescivil.hu; www.gyomaendrod.com; www.newjsag.hu

A Civil Újság lelőhelyei

Békésszentandrás: Polgármesteri Hivatal, Hősök tere 1.

Művelődési Ház és Könyvtár,

István király u. 16.

Csabacsúd: Polgármesteri Hivatal, Szabadság u. 41.

Gyomaendrőd: Polgármesteri Hivatal, Szabadság tér 1.

Endrödi Művelődési Ház,

Déryné Blaha Lujza u. 21.

Tourinform Iroda, Erzsébet liget 2.

Hunya: Polgármesteri Hivatal, Rákóczi út 19.

Kardos: Polgármesteri Hivatal, Gyomai út 24.

Kondoros: Polgármesteri Hivatal, Hősök tere 23.

Kondorosiak Baráti Köre,

Csabai út 32.

Örménykút: Polgármesteri Hivatal, Dózsa u. 26.

Szarvas: Polgármesteri Hivatal, Szabadság út 25-27.

SZÁMK Vajda Péter Művelődési Központ, Kossuth tér 3.

Tourinform Iroda, Kossuth tér 3.

SZARVAS ÉS VIDÉKE Önkormányzati Hetilap Engedélyszám: HU ISSN 0238-1435 Megjelenik minden csütörtökön.

Felelős szerkesztő: Tatali László. Munkatársak: Készenő Zsuzsa, dr. Kutas Ferenc. Kéziratokat nem örzünk meg és nem küldünk vissza.

Szerkesztőség: Városháza 5540. SZARVAS, Szabadság u. 25-27. Szerkesztőségi fogadóórák: Kedd 9-12 óráig, péntek 9-12 óráig Telefon: 70/421-7245

E-mail: szvid@szarvas.hu Kiadja: SZARVAS VÁROS ÖNKORMÁNYZATA Felelős kiadó: DR. MELIS JÁNOS

Előfizethető Szarvas belterületén félévre 2730 Ft-ért, egy évre 5460 Ft-ért, más helyeken postaköltség térítéssel kiegészítve.



9770238143503

09044