



PERENYEI HÍRLEVÉL

11. évfolyam
5. szám
2012. október hó

A perenyei önkormányzat lapja
Megjelenik 235 példányban.

A tartalomról:

Agro Infó

November 30-ig kötelező az
agrárkamrai regisztráció (2. oldal)

Aranyhíd Óvoda

Az Aranyhíd Óvoda hírei (3. oldal)

Egyházközségi rovat

- Zoltán atya HAZA ment!
- 163. fogadalmi zárándoklat
- Elköszönés Molnár Szabolcs atyától
(3-5. oldal)

Egészség, életmód

A lábomba (6. oldal)

Eleink eledelei

Sajtkészítés házilag (7. oldal)

Sportrovat (8. oldal)

Hogyan is történt?

„Megettük” Perényét (9. oldal)

Programajánlat

Szüreti felvonulás és multság,
2012. október 6. (10. oldal)

Felhívás, hirdetés, apropó
(10. oldal)

Önkormányzati Melléklet
(11. oldal)

Fontos címek és elérhetőségek
(12. oldal)



Perenyei Szüreti Multság 2012. október 6.

Perenye, Művelődési Ház

15:00 - Felvonulás

A szüreti multság felvonulással indul 15:00-kor a Perenye felső buszmegállóból. A megállóknál Mindenki ízelítőt kap a felvonulást követő multságból, majd énekelve, koccintás után indulunk tovább...

17:30 – Vidám szüreti játék a Művelődési Ház udvarán,
végül a legszerencsésebb felvonuló nevének kisorsolása, nyereménye:
egy kismalac ☺

18:00 - Művelődési Ház

Gencsapáti Hagyományőrző Néptáncgyűttes bemutatkozása,
majd táncház a Zsivány zenekarral

Gyerekeknek közben: kézműves foglalkozás, kosárfonás, arcfestés...

20:00 – Zenél: FALLIN` RAIN

21:00 – Szüreti Bál a Z+ Produkcióval

ROSSZ IDŐ ESETÉN a Felvonulás elmarad! Ez esetben a Szüreti Multság 17:00-kor a „Vidám szüreti játékokkal” veszi kezdetét a Művelődési Házban!

Szeretettel vár Mindenkit és jó szórakozást kíván:

Perenye Község Önkormányzata

NOVEMBER 30-IG KÖTELEZŐ AZ AGRÁRKAMARAI REGISZTRÁCIÓ!

Az Országgyűlés 2012. július 12-én elfogadta a Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamaráról szóló [2012. évi CXXVI. törvényt](#). A 2012. augusztus 1-től hatályos törvény kötelező tagságot ír elő az agrárszektor és az élelmiszeripar valamennyi piaci szereplője számára a közeljövőben kiírandó országos kamarai választások nyomán létrejövő új Agrárkamarában.

Ezáltal minden olyan természetes személy (**őstermelők is!!!!!!**) és gazdálkodó szervezet, aki a törvény meghatározása szerint agrárgazdasági tevékenységet folytat, kötelezetté válik az agrárkamari tagságra.

A tagnyilvántartás összeállítása és az agrárkamari választások sikeres megszervezése érdekében a törvény előírja, hogy az agrárkamari tagságra kötelezettek 60 napon belül kötelesek:

- Bejelentkezni az agrárkamari nyilvántartásba, és
- 5.000,- Ft összegű kamarai hozzájárulást fizetni.

A leendő kamarai tagoknak tehát **legkésőbb 2012. november 30-ig** kell a Magyar Agrárkamara honlapján (www.agrarkamara.hu) található online regisztrációs felületen bejelentkezni az agrárkamari nyilvántartásba, valamint befizetni a kamarai hozzájárulást az ott közzétett számlaszámra. A hozzájárulás megfizetésére már csekken is lehetőség van!

Regisztrációra kötelezett minden olyan Magyarországon tevékenykedő természetes személy és gazdálkodó szervezet, aki a törvény alapján az agrárkamari tagságra kötelezetté válik, azaz:

- természetes személyként agrárgazdasági tevékenységet folytat, vagy
- gazdálkodó szervezetként agrárgazdasági tevékenységet főtevékenységként folytat.

Felhívnam a figyelmet, hogy a „természetes személyként agrárgazdasági tevékenységet folytatók ” kategóriába beletartozik minden érvényes őstermelői igazolvánnyal rendelkező egyén!!!! (Közérthetőség kedvéért még az is, aki csak a piacra visz eladni pár kg paprikát.) Tehát akinek őstermelői igazolványa van és megérvényesítette, november 30-ig szintén kötelezett a tagnyilvántartásba belépni!

A leendő új Agrárkamara tagjainak éves szinten tagdíjat is kell fizetniük, melyről egyelőre csak annyit említ a törvény, hogy „gazdasági súlytól függően, sávosan” lesz meghatározva.

A regisztrációban segítséget nyújtanak, illetve a további részletekről tájékoztatást adnak a területileg illetékes falugazdász kollégák, illetve az Agrárkamara szaktanácsadói.

Tisztelettel:

Baumgartner András
szerkesztő

Aranyhíd Óvoda

Az Aranyhíd Óvoda hírei

2012. szeptember 18. napján óvodásainkkal szüretelni voltunk egyik kis óvodásunk, Balázs Benjámin nagyszüleinél.

A gyermekek boldogan szedték a kiskosarakba, vödörkbe a finom érett szőlőt, amit aztán saját maguk le is darálhattak a kis szőlődarálón. A ledarált szőlő után következett a mustkóstolás. A must mellé fogyaszthattak sós süteményeket, finom friss pogácsát, édes süteményt, üdítőt, ki-ki a maga kedve szerint. Az idő is nagyon szép volt, a gyermekek felszabadultak, önfeledtek voltak, igen jól érezték magukat a szőlőhegyen.

Köszönjük: *Domján Karcsi bácsinak és Marika néni*nek a kedves fogadtatást, és azt, hogy bepillantást nyerhettek gyermekeink a szőlőszüret rejtelseibe és munkálataiba.

Továbbá köszönetet szeretnénk mondani:

- *Káldi Balázsnak és Pethő Attilának* az óvodai hinták megjavíttatásáért, a hinta állványának lefestésért.
- *Varga Zsoltnak* a konyha melletti helyiség falának bepucolásáért.
- *Hodics Gábornak* a homokozó felásásáért.

Csire Istvánné
óvodavezető

Egyházközségi rovat

Zoltán Atya HAZA ment!

Köszönet az Úrnak Zoltán Atyáért

Úr Jézus a Te szeretettedbe ajánljuk Zoltán Atyát, akit hazahívtál élete teljében, 27 évi papi szolgálata után. Szívünk minden szeretetével hálát adunk Neked Uram, hogy közénk küldted őt több mint 12 évi szolgálatra.



- **Köszönjük** az ő szerény, alázatos szolgálatát, közvetlen, barátságos lényét. Úgy éreztük, hogy mindig a Te szeretettedet, jószágodat sugározta felénk.
- **Köszönjük**, hogy nagyon sok gyermek, fiatal és felnőtt megismerhette. Mindnyájunknak kitörölhetetlen, életre szóló tanítást és példát adott egyszerű, mindenki előtt nyitott tiszta életével, az Istennel, és az emberekkel való kapcsolatával.
- **Köszönjük**, hogy az ifjúsági és felnőtt közösségi összejövetelekkel, zárándoklatokkal, szentmisékkal és minden találkozással olyan élményeket hordozunk szívünkben, amit soha nem felejtünk és a viszontlátás reményében őrizzük.
- **Köszönjük**, hogy megismerhettük a gitáros énekeket. A mi hagyományos énekeink mellett nagy örömmel éneklük azokat ma is mind a fiatalok, mind az idősebbek.
- **Köszönjük**, hogy megszervezte számunkra a Szent Lélek szemináriumot, így közelebb kerültünk Hozzád Jézus. Többször részt vettünk az országos karizmatikus találkozók, melyek felejthetetlenek számunkra.

A köztünk töltött idő alatt szerzett, nagyon sok kedves, személyes élménnyel kötődünk hozzá. Egy-egy biztató szó, kedves mosoly, vagy egy erős kézszorítás emléke is sokat jelent számunkra.

Kérünk Jézus, hogy Zoltán Atya bennünk megkezdett munkáját segítsd kiteljesedni. Teremts bennünk tiszta szívet, Uram! Add, hogy soha ne térjünk le arról az Útról, amit Te mutattál meg nekünk. Add, hogy testvéri szeretettel hordozzuk egymás terheit imádságainkban. Add kegyelmedet, hogy életünk végéig kitartsunk melletted. Az örökké valóságban részesüljünk a Te békében és örömben Veled és szeretteink, köztük Zoltán Atyával való boldog találkozásban. Ámen.

Emlékezzünk Soós Tibor szívbe markoló versével a mi szeretett Zoltán atyánkra!

VÉGSŐ BÚCSÚ

*Az életgalamb már az égbe szállt,
Elhagyva völgyeket, hegyeket,
Látod már a fényt az alagút végén?
E végső utat, csak egyedül teheted.*

*Befejezted? Mindent elvégeztél?
Ne gondolj már, mi maradt hátra,
Dolgoznál még, tennéd a dolgod,
A földön így lennél igazán boldog.*

*Most más a munka, ami Rád vár,
Nem is gondolod, hogy mily nehéz,
Szolgálni Istent, segíteni más baján,
Élőnek fényt mutatni, ha égre néz.*

*Ha az égi bíró kéri segítséged,
Tedd azonnal, Ő így szeret Téged,
Várj reánk, mert mi is elmegyünk,
Amíg csak élünk, mindig szeretünk!*

163. fogadalmi zárandoklat a Szent Vid-kápolnához, Perenye - 2012. szeptember 23.



„1849-ben, a szabadságharc utáni nagy kolerajárvány idején Perenye népe fogadalmat tett, hogy minden év szeptemberében a Szűzanya ünnepét követő második vasárnapon elzarándokolnak a Velem fölé magasodó Szent Vid-kápolnába. Megtizedelte a kolerajárvány a kicsi falu népét, ezért tették a fogadalmat: ha megszűnik a járvány, akkor ők és utódaik, amíg csak él valaki Perenyében, minden évben elmennek a Szent Vidre hálát mondani a Szűz Máriának.“

Tettük és tesszük ezt immáron 163. éve. Voltak esztendőik, amikor csak néhány 10 ember kelt útra, különösen az 50-es években, (amikor a kommunista határsáv-rendelet miatt volt nehéz megtartani a zárandoklatot). Az utóbbi évtizedben azonban 150-200 fő körül állandósult a létszám. Szerencsére ez hasonlóan alakult az idej esztendőiben is, és nagy örömet jelent, hogy egyre többen jönnek el velünk a zárandoklatra a környező falvakból is.

Ami a legfontosabb: a külsőségek ellenére a zárandoklat nem túrázás. Annál sokkal több. Ha megpróbáljuk megélni az ősi hagyomány szakrális tartalmát (ez gyakran nem könnyű, mert nem tud mindenki ilyen lelkiállattal útnak indulni és az út is viszonylag hosszú), olyan lelki élményben is részünk lehet, ami erőt ad a hétköznapi küzdelmeihez.



Elköszönés Molnár Szabolcs Atyától, aki október 1-től a Kámoni Krisztus Király Plébánia plébánosa lett.

Főtisztelendő Szabolcs Atya!

A perenyei egyházközség hívei nevében hálás szívvel megköszönöm öt évi lelkipásztori szolgálatodat.

Köszönjük, hogy biztosítottad számunkra a heti háromszori szentmisét, ádventben a szerdai és szombati hajnali miséket. Köszönjük azt is, hogy az évközi vasárnapok mellett az egyházi év legnagyobb ünnepeit saját templomunkban ünnepelhettük. Gondolok itt a karácsony, búcsú, húsvét, pünkösd, Úrnap megtartására. A vallási hagyományaink közül a korábbi évekhez hasonlóan minden évben sor került a kápolnák ünnepeinek megtartására.

Hálásak vagyunk, hogy a Szent Vidi zarándoklatokon gyalogosan jöttél velünk, ez nagy biztatást adott mindenkinek, de különösen a gyermekeknek és a fiataloknak.



Az utóbbi években ünnepélyesebbé vált a keresztelés. Az elsőáldozók és a bértálmázók mélyebb felkészülését szolgálta a beavató szertartás.

Kívánjuk, hogy az együtt töltött öt év eseményeire mindig szívesen gondolj vissza, tarts meg bennünket jó emlékezetekben, és bocsásd meg, ha néha bosszúságot is okoztunk.

*„Az Úr legyen megőrző Pásztorod!
Nem látsz hiányt soha, míg őt szolgálod.
Kik benne bíznak, mind-mind boldogok!
Ő legyen néked üdvöd, boldogságod!*

*Ha szomorú lesz szíved, ő bezörget
Hozzád, és megújítja hitedet.
Megsokasítja elfogyó erődet;
Az Igazság szent ösvényén vezet.”*

Szeretetünket és hálánkat Gencsapátival, közös ajándékkal igyekeztünk kifejezni.

Isten áldása kísérjen további utadon!

Csire Lenke
egyházközségi világi elnök

Egészség, életmód

Tisztelt Olvasóim!

Bizonyos fertőző gombafajok szívesen telepednek meg a bőrön. Gyulladást, viszketést, kérgesedést, hámlást, sőt, akár hajhullást is okozhatnak. A leggyakoribb gombás bőrbetegség a lábgombásodás.

A LÁBGOMBA

A fertőzést okozó gomba nedves, meleg környezetben tenyészik. Legtöbbször a talpon és a lábujjak között jelenik meg, roppant kellemetlen kiütések formájában. Ezek a területek eleinte kivörösödnek, és viszketni kezdenek, majd hámlás és fájdalom is fellép. Amennyiben kezeletlen marad, a lábkörmök megvastagodhatnak, elszíneződhetnek.

KINEK A LÁBÁT TÁMADJA MEG?

A lábgombásodást előidéző gombafaj a bőrön él, a felületen elhalt hámréteg fehérjében gazdag anyagával táplálkozik.

Gyermekeknél nem annyira gyakori, hanem inkább a serdülőkorúak és a felnőttek körében, különös tekintettel azokra, akik sokat sportolnak, és hosszú időt töltenek vastag zokniban és edzőcipőben. Mivel a gomba a sötét, nedves környezetet kedveli, hajlamosabb megtelepedni a lábon meleg időjárásban, amikor jobban izzadunk.

KEZELÉS

A lábgombásodás könnyen kezelhető. Magunk is könnyen felismerjük, és az esetek többségében nem szükséges vele orvoshoz fordulni. Sokféle, kifejezetten lábgombásodásra ajánlott gombaellenes készítmény kapható a gyógyszertárakban. Vannak közöttük oldatok, krémek és porok, tetszés szerint választhatjuk a számunkra legmegfelelőbbet.

A legtöbb ilyen szert naponta kétszer, tiszta, szárazra törölt területű lábon kell alkalmazni, de mindig tartsuk be a használati utasításban leírtakat. Ne hagyjuk azonnal abba a kezelést, ha a bőrtünetek megszűnnek. Rendszerint ezután, még 10 napig folytatni kell, hogy a gombák maradéktalanul elpusztuljanak.

Előfordulhat, hogy a recept nélkül árusított gyógyszerek nem elég hatásosak, főleg, ha a fertőzés régi keletű. Ilyenkor mégiscsak orvoshoz kell fordulni, aki erőteljesebb kezelőszer használatát, illetve gombaellenes tablettá szedését rendeli el.

A LÁBGOMBA ELKERÜLÉSÉNEK FORTÉLYAI

- váltsunk naponta zoknit és cipőt
- lábunkat tartsuk tisztán és szárazon, alaposan töröljük meg, hogy az ujjak között ne maradjon nedvesség
- ha lábunk izzadós, használjunk lábhintőport
- cipőnket szellőztessük ki, mielőtt felvesszük
- viseljünk természetes anyagból készült zoknit, ami engedi szellőzni a lábat
- ahol mások mezítláb járnak, húzzunk papucsot (pl. uszodában)

Soós Tibor
 edukátor

Eleink eledelei

Mottó: „Nincs rossz kaja, csak keveset kaptunk. Nem a győzelem, hanem a készétel a fontos!”
2012. október

Tisztelt Olvasóim!

Olyan keménysajt készítését kísérleteztem ki, melyet a cukorbeteg – természetesen az egészséges emberek is – nyugodtan ehetnek, persze beszámítva a szénhidrát és kalória mennyiségét is. Többen megkóstolták a faluból is, és kérték, hogy közöljem a receptet, az elkészítés módját. Örömmel teszek eleget ennek a kérésnek, kísérletezzenek Önök is, és válják egészségükre!

Soós Tibor
 a haspárt mb. elnöke

SAJTKÉSZÍTÉS HÁZILAG

A házi sajt elkészítésének két alapvető kelléke van. A jó minőségű házi tehéntej, és a préselő edény a koronggal. Akkor lássuk a préselő edény elkészítését, műanyag éthordó alsó, magasabb edényéből.

Az aljára körkörösén 28 darab 2 mm-es lyukat fúrunk arányosan elosztva. Az oldalán, pedig szintén körkörösén 4 sorba fúrunk lyukakat. Az első sorba az aljától 10 mm magasan körbe, 16 lyukat fúrunk. A következő lyuksor távolsága az előzőtől 15 mm legyen. A harmadik lyuksor az előzőtől 20 mm-re, és a negyedik az előzőtől szintén 20 mm-re legyen.

Ezután az edény átmérőjét figyelembe véve minél pontosabban illeszkedő nyomó lemezt készítünk. Ez lehet, pl. 10 mm-es akác, rétegelt lemez, műanyag vágódeszkából dekopír fűrészszel kivágott korong, stb.

Kell még egy 4-4,5 kilogrammos súly a nyomtatáshoz.

SAJTKÉSZÍTÉS MENETE

Hozzávalók: 10 liter tej, 20 deka só, 3 kávéskanál őrölt kömény, 8 gerezd reszelt fokhagyma, 3 deci 10%-os ecet.

A tejet kivíveztet fazékban feltesszük forralni. Mikor forr, belekeverjük a sót, a köményt és a fokhagymát. Két percig forraljuk, de, vigyázzunk, mert kifut, ezért állandóan keverni kell, és, ha szükséges a lángot mérsékelni.

Utána beleöntjük az előre kimért 3 deci 10%-os ecetet, és állandó keverés mellett forrás után szintén 2 percig forraljuk, majd a hőforrást elzárjuk alatta.

A mosogatóba állítjuk a préselő edényt, melyet egy tüllel kibéleltünk, és tézstaszűrővel óvatosan belemerjük a kicsapódott, túrószerű anyagot.

A savót a végén a tézstaszűrőn átszűrjük, a maradékot még rátesszük a már leszűrt anyagra, a savót előntjük, esetleg állatok etetésére felhasználhatjuk.

A túllt egyenletesen ráhajtjuk a szűrleményre, rátesszük a nyomólapot, kézzel alaposan megnyomjuk, hogy a felesleges savó első része kimenjen belőle.

Tepsibe állítjuk, rátesszük a nyomtató súlyt, és kb. 12 órán át, hagyjuk nyomtatva (ez minimum idő, több lehet, én egy éjszakán át hagyom lenyomatva).

Mikor kész, a formából kiborítom, leveszem a túllt róla, és azonnal fogyasztható.

Lehet úgy is elkészíteni, hogy a nyomtatás után só fürdőbe (20%-os) áztatom 5-20 óráig, de, én azt tapasztaltam, hogy így nagyon sós lesz, szerintem a 20%-os nagyon erős. Nem is kísérleteztem tovább, akivel beszéltem, senki sem áztatja só fürdőbe. Hűtőszekrényben sokáig eláll, semmi adalékot nem tartalmaz, egészségesebb, mint a bolti, és tudom, hogy miből készült.

Másfajta ízesítéssel is készülhet. (pl. petrezselymes, zelleres, kolbászos, hagymás, meg mit tudom én, ki kell találni). Pl. fokhagymás-köményes sajt összetételi arányok: 10 liter tej, 20 deka só, 4 deka fokhagyma pép, 1 deka őrölt kömény, 3 deci 10%-os ecet. Na, ezt kóstold meg! Ha vöröshagymásat készítünk, akkor 20 deka só, 20 deka vöröshagyma pép, 3 deci 10%-os ecet.

Ha sikerül megesszük, ha nem, akkor is. A mennyiségeket felezni is lehet.

Sportrovat

Kedves Sportrajongók!

Üdvözlök mindenkit egy új szezon kezdetén, ahol falunk sportkörében nagy változás történt! Nem titok, hogy a női tekecsapat sajnos megszűnt az idei szezontól, de az sem titok, hogy ez a döntés és kényszer nagyon-nagyon reméljük, hogy nem végleges, és a jövő szezontól újra el tud indulni a csapat! De nem szeretnék szomorkodni, hiszen vannak itt csodás hírek is!

Vegyük elsőként a Bolfán testvéreket, akik Prágában bizonyították tehetségüket! **Bolfán Ákos** (- 37kg) bronzérmes szerzett, és testvére **Bolfán Ádám** (-47kg) jó formában a legjobbnak bizonyult a súlycsoportjában! Gratulálunk Nekik ☺

Elkezdte a *fiú tekecsapat* is a kemény munkát, aminek érik a gyümölcse, hisz a csapat 4 forduló után a 14 csapatos tabellán jelenleg az 5. helyen áll!

Forduló	Mérkőzés	Pontszerzők
1. forduló	Csákánydoroszló KSE II - Perenye TK 7:1	Krancz Rajmund 459
2. forduló	Perenye TK - Halogy SE Felsőmarác Boldizsár TR 7:1	Krancz Rajmund 481, Lóránt Jenő 450, Jáger István 430, Krancz Károly 428, Kercselics Tamás és Trieber Ferenc 420
3. forduló	Himfa SE Felsőmarác Boldizsár Trans - Perenye TK 4:4	Kercselics Tamás 443, Lóránt Jenő 461
4. forduló	Perenye TK - Néró TC Náriai 7:1	Krancz Rajmund 442, Lóránt Jenő 443, Krancz Károly 453, Trieber Ferenc 440, Németh Károly 408

Az első botlás után, jól tartják magukat a fiúk, amihez sok sikert Nekik! HAJRÁ PERENYE!!!

Aztán a végére hagytam a *focicsapatot*, hiszen klasszul kezdték ezt a szezont! Egyetlen botlásuk volt, és sajnálattal az is Gencs ellen ☹, hallgatjuk még mi ezt eleget, de seba, mert lesz tavaszi forduló, és akkor „visszanyal a fagy” ☺

Forduló	Mérkőzés	Gólszerzők
1. forduló	Perenye SE - Kőszeghegyalja SC 3:0	Vízvárdy András 39', Tóth Andás 69', Pethő Norbert 71'
2. forduló	CÁK SE - Perenye SE 0-5	Janek Dávid 22', Kámán Csongor 27' 78', Szalmer Tibor 70', Kovács Krisztián 90'
3. forduló	Perenye SE - Vasasszonyfa SE 4:3	Varga Attila 25', Janek Dávid 39', Szalmer Tibor 85', Kovács Gábor 88'
4. forduló	Gencsapáti KSE - Perenye SE 4:1	Kámán Lehel 71'
5. forduló	Perenye SE - Vassurány SE 6:0	Molnár Tibor 3' 81' (öngólok), Szentmiklósi Attila 16', Varga Attila 20', Tóth András 50' Nyári Balázs 79'

Gratulálok fiúk és csak így tovább! Jelenleg a 3. helyen állnak a tabellán, amiről reméljük, csak feljebb vezet az út!

Köszönöm mindenkinek a támogatást, és kívánok jó meccsre járást, szüretet, és szüreti felvonulást ☺

Köszönettel:

Domján Tímea
szerkesztő

Hogyan is történt?

„MEGETTÜK” PERENYÉT!

Tisztelt Olvasóim!

A perenyei Önkormányzat szervezésében, másod ízben szervezte meg Perenyében a Főző versenyt és főző „sót”. Mindenki velünk volt, csak az időjárásnak nem tetszett a vidámság, a jó kedv, meg a piruló hagyma illata. Többször is eleredt az eső, fújt a szél... szóval nem tetszett ökelmének, hogy nem riadunk vissza semmitől, ha enni kell! Ja, meg ha főzni, ezt majdnem elfelejtettem.

Szóval, a rossz idő ellenére pár perces késéssel szeptember 1-én Biczó Barna polgármester megnyitotta a második nemes vetélkedőt a falu történetében. Pattogtak a gyufák, az öngyújtók, és a tüzek már lobogtak is, és a sült hagyma semmire nem emlékeztető íncsiklandozó illata bejárta a templom mögötti játszóteret, talán még a mennyországban is érezni lehetett e mennyei illatot. Elmaradhatatlan volt nem csak a tűz, hanem a versenyző csapatok után töltése is, hisz abban a cudar időben hamar ráfázik az ember, ha szárazon marad.

Ahogy az ételek kezdték elérni végleges formájukat, egyre mosolygósabbá váltak a csapatok, no, meg a zsűri is, már lesz mit enni, gondolták.



Az első bírálatra érkező étel, az eddigi gyakorlatnak megfelelően Gerencsérék Gáborjától érkezett, ők voltak az első konyhai csapatok. Aztán jöttek sorban az étel költemények, a zsűri munkája pedig igazán csak most kezdődött. Nagyon nehéz volt dönteni, mert mindenki tudása legjavát adva állította össze a „produktumot” - és szerinte az volt a világ legjobb étele. Persze a zsűri szerint nem. Ők azért döntöttek könnyebben, mert minden ételt végig kóstoltak, volt papír, toll, és rögtön le is írták véleményüket.

Nagyon kis különbségek voltak a versenyművek között. Általános megállapítás az volt, hogy nagyon csínján bántak a sóval, a borssal, és egyéb fűszerszármazékokkal. Talán félttek, hogy elsózzák? Lehet. Pedig a jövőre nézve kérem, fogadják meg, hogy az ételnek nem szabad sósnak lenni, de, érezni kell, hogy van benne. Na, ezt eltalálni csak aprólékos munkával lehet, sok türelem, éles ízlelő bimbók, és tiszta fej szükségeltetik hozzá. Aztán találkoztunk olyan étellel is, aki egy kicsit sokat napozott az esőben, leégett. Volt kemény húsu döglött állat, majdnem kiugrott a fazékból (ez egy kicsit azért túlzás, de egy kis főzés még rá fért volna), a tálalásnál egy kis fantázia még kellett volna (pl. egy zeller levél, 2-3 szelet nyers uborka, egy-két szelet főtt tojás, a sárgája közepén egy pötty piros arannyal...). Voltak tényleg dekoratív ételek, és öröm volt látni az igyekezetet. Sokszor bizony a zsűri is vitázott, néha ázott, és nagyon kis különbségek voltak a végső eredményben.



Nagyon jó volt, hogy minden étel receptjét leadták, így mindenki elkészítheti a másik csapat étvét, mert folyamatosan közölni fogjuk őket.

Szeretnénk, ha jövőre jobb időben tarthatnánk meg a 3. Perenyei Főzőversenyt - mindnyájunk öröme, gyomrunk gyönyörűségére és „ellenségeink” bosszantására. Engedjék meg, hogy a zsűri nevében köszönetet mondjak az Önkormányzat segítségéért, támogatásáért, a résztvevő csapatok vidám és kitartó hozzáállásáért, és megköszönjem a zsűri munkáját is. Akik meg az ételekből ettek, úgy kellett nekik.

Soós Tibor
a zsűri és a haspárt elnöke.



Programajánlat

Perenyei Szüreti Multság - 2012. október 6. (szombat)

PÉNTEK - 18:00: Előkészületek a Perenyei Művelődési Házban

Szeretettel várjuk Mindazokat, akik szívesen segítenének a Művelődési ház feldíszítésében, előkészületekben. Kérjük a tisztelt Lakosságot, hogy aki a szüreti dekorációhoz otthon fellelhető tárgyakkal, terményekkel hozzá tud járulni, azt hozza el a Művelődési Házba pénteken 13:00-ig, vagy este 18 órára. Köszönjük!!!

SZOMBAT

9:00 - Perenye, felső buszmegálló - Felvonuló járművek díszítése

9:00 – Perenye, Művelődési Ház - „Szőlőfürtös keresztfa” feldíszítése

Szeretnénk megkérni a boros gazdákat és a háziasszonyokat, amennyiben lehetőségük van rá, mennyei boraikkal és süteményeikkel járuljanak hozzá a Perenyei Szüreti Multság sikeréhez! Ezeket örömmel várjuk 9 órától a Művelődési házban és előre is hálásan köszönjük!!!

15:00 – Felvonulás, indulás: Perenye - felső buszmegálló

Szeretettel várunk és invitálunk Mindenkit, hogy öltse fel régi-új ruháját, és akár boros gazdának, jágernek, jágerlánynak, cigánynak, cigánylánynak vagy kovácsnak... beöltözve, akár egy kreatív, a szüret jellegéhez bármely módon illő öltözékben vonuljon velünk együtt a felvonuláson!

Felvonulók figyelem!!! A vidám szüreti játékok után kisorsolásra kerül a felvonulók között egy kismalac (kb. 30kg-os)! Feliratkozás 14:30-tól a felső buszmegállóban, Imre Viktóriánál.

17:30 – Vidám szüreti játékok a Művelődési Ház udvarán

18:00 – Gencsapáti Hagyományörző Néptáncegyüttes bemutatkozása majd táncház a Zsivány zenekarral

20:00 – Megalapozzuk a jó hangulatot az esti szüreti bálhoz, zenél: Fallin Rain (Imre Péter és zenekara ☺)

21:00 – Szüreti Bál, zenél: Z+ Produkció

Felhívás, hirdetés, apropó

ASSZONYTORNA - Perenye, Művelődési Ház: minden HÉTFŐ 18:00

A torna 60 perces, 10-15 perc bemelegítéssel indul, ezután körülbelül 30 percig gerinctorna gyakorlatok következnek, majd nyújtással, relaxációval végződik.

Kiknek ajánlott ez a mozgásforma?

Akik testtartásukat szeretnék javítani, ülőmunkát, egyoldalú fizikai munkát végeznek, kisebb súlyfeleslegük van, gerinc- és/vagy ízületi panaszoktól szenvednek, mozogni szeretnének, de egészségük maximális megóvása mellett tennék ezt.



Önkormányzati Melléklet

Tisztelt lakosság

Örömmel értesítjük Önöket, hogy Perenye Község Önkormányzata **megnyerte** a Társadalmi Megújulás Operatív Program keretében kiírt **egész életen át tartó tanulást elősegítő alapkompenciákat fejlesztő pályázatát**. Így lehetőség nyílt arra, hogy az **elnyert - vissza nem térítendő - közel huszonegymilliós** forrásból helyben, magas színvonalú, ingyenes oktatási programot kínáljon a perenyei gyermekeknek és fiataloknak.

Az oktatás célja, hogy a fiatalok szabadidejüket kreatívan, hasznosan töltsék el, iskolán kívüli szakmai fejlődésre tehessenek szert, a jövőre nézve használható tudást és tapasztalatot szerezzenek. **A perenyei hagyományokat, a természet világát megismerjék, kommunikációs képességüket fejlesszék.** A program célja, hogy a megszerzett tudás gyermekeink pályaválasztását és társadalmi beilleszkedését, érvényesülését segítse elő.

Az előzetes tájékoztató és az eddig leadott jelentkezési lapok alapján Perenyében induló kurzusok:

1. Fotográfia:

- A.) Természetfotós csoport:** A fotózáson keresztül környezetünk: épített és természeti értékeink megismerése. Az oktatás keretében lehetőség nyílik a természetfotózás elméleti és gyakorlati tudnivalóinak elsajátítására. Az oktatást neves fotóművészek, és helyi természet fotósok irányítják.
- B.) Esemény és riport fényképész csoport:** A fotózáson keresztül Perenye hagyományainak, valamint tárgyi emlékeinek megismerése, dokumentálása. A rendezvények és színielőadások fényképezésén keresztül, az eseményfotózás, riport fotózás ismereteinek elsajátítása történik meg. Az oktatás keretében lehetőség lesz profi beltéri, műtermi tárgy és portréfotózásra, továbbá a reklámfotózás, valamint a modell fényképezés alapjainak elsajátítására.

A foglalkozássorozatok célja egy **önálló fotókiállítás** megvalósítása a gyermekek fotóiból. A fényképezőgépeket, számítástechnikai eszközöket, programokat a tanulók részére az oktatás ideje alatt ingyen biztosítjuk.

2. Előadóművészet-zene:

- A.) Énekes népszokások Perenyében - népzenei foglalkozássorozat:** Az esztendő jeles napjaihoz, ünnepkörökhöz kötődő szokások, dalok, regölések és táncok megismerésével, majd elsajátításával magas színvonalú előadó-művészeti produkciók létrehozása.
- B.) Az emberi életfordulókhoz kötődő énekes népszokások Perenyében:** Születés és a gyermekélet dallamaitól, a szerelmi témájú népdalokon át a lakodalmas szokásokig, a népi mondókáktól a katonadalokig, a halott búcsúztatás hagyományának megismeréséig rendezetten öleli fel a tematika az életünk jeles eseményeit kísérő szokásainkat, néprajzi-népzenei örökségünket.

A foglalkozássorozatok célja egy tematikus **ünnepi műsor** előadása a tanult témakörök felhasználásával. **Az oktatásban jeles etnográfusok, népzene-tanárok, művelődéstörténészek vesznek részt.** A képzésen résztvevők az elméleti tudáson kívül, gyakorlatot szerezhhetnek a szerepléssel járó stressz kezelésében, fellépési rutinja, eladói képessége, eredményorientáltságra és kiváló kommunikációs adottságra tehetnek szert, mely a fiatal generáció társadalmi és munkahelyszerzési eszköztárából elengedhetetlen. A szükséges könyvek, kották, cd-k, számítástechnikai eszközök az oktatás ideje alatt ingyenesen állnak a résztvevők rendelkezésére.

Mindkét fejlesztőterülethez kapcsolódik 2013. év nyarán egy-egy ötnapos alkotó tábor. Előreláthatóan a fotótábornak a Kőszegi **Stájer-házak**, az előadó-művészeti tábornak a Somogy megyei **Kaszó-pusztá** ad otthont. A táborok, hasonlóan a foglalkozássorozatokhoz a résztvevő gyermekeknek teljesen ingyenesek.

Akiket várunk: elsősorban perenyei, ÁLTALÁNOS és KÖZÉPISKOLÁS tanulókat!

A kurzus ideje: várhatóan 2012. október – 2013. december (heti egy alkalom - egyeztetés alapján)

Köszönettel:

Biczó Barnabás
Polgármester

Fontos címek, elérhetőségek

MENTŐK: 104, TÚZOLTÓSÁG: 105, RENDŐRSÉG: 107 és 112

Polgárőrség, Benkő Tibor: 06-70/334-2669, Csabai János: 06-70/387-9137

Körzeti megbízott rendőr, Fuchs Balázs: 06-20/344-7759

Polgármesteri Hivatal: 511-843 (telefonszám és fax szám is egyben)

Perenyei Aranyhíd Óvoda: 94/ 316-826

Posta: 94/ 500-481,

- Nyitva tartás: de. 8-12 óra, du. 13.30-15 óra,

- Pénzfelvétel 15 óráig.

Felnőtt háziorvosi rendelő: 318-326

Dr. Varga József: 06-30/226-7174

Gyermekorvos, fogászat, védőnő: 313-010

Állatorvos, Dr. Lőrincz József: 06-70/331-0618

Szőke Krisztián falugondnok: 06-30/331-0819

Perenyei orvosi rendelés	Gencsapáti orvosi rendelés
<ul style="list-style-type: none"> • Kedd: 16-17.00 • Csütörtök: 8-11.00 	<ul style="list-style-type: none"> • Hétfő: 8-12:00 • Kedd, péntek: 8-11:00 • Szerda: 13-17:00 (csütörtökön nincs rendelés!)
Gyermekeknek: Dr. Szolnoki Judit	Gyermekeknek: Dr. Szolnoki Judit
Szerda: 10-12.00	<ul style="list-style-type: none"> • Hétfő, péntek: 9:30-12:30 • Kedd: 10:00-12:30 • Csütörtök: 15-17:00 (szerdán nincs rendelés!)

Gyógyszertár: Gencsapáti, Hunyadi u. 193.

- Hétfő, Kedd: 8-16.30
- Szerda: 8-12.00 és 14-18.00
- Csütörtök: 8-18.00
- Péntek: 8-15.00, Szombat: Zárva

VASIVÍZ ZRT. : 313-745

Gázszolgáltatás bejelentések: 06-80/820-141, 06-80/4440-141

E-ON ZRT: 06-40/220-220

MÁV, IC Jegyrendelés: 06-40/494-949

VASI VOLÁN: 312-054

Kábeltévé, GERANT Kft, Szombathely, Söptei u. 30/a

Ügyfélszolgálat (ügyelet): 330-554

- MINDEN NAP: Hétfő- Péntek: 9-11 óráig
- Hétfőtől. 14-16.00
- Szerda: 16-18.00

Perenyei Polgármesteri Hivatal: 06/94 511-843, Ügyfélfogadási rend:

- Hétfő: 08.00 – 16.00
- Szerda: 08.00 – 16.00
- Péntek: 08.00 – 12.00

Sé község Önkormányzata: 94/540-535

Gencsapáti község Önkormányzata: 06/94 510-225

Biczó Barnabás polgármester fogadóórája: Kedd 16.00 – 18.00

Csire István falugazdász fogadóórája: minden páratlan hét keddjén 14.30-16.00, Tel: +36/20-454-2852, +36/70-372-6890

Dr. Németh Péter, ingyenes jogi tanácsadás: minden hónap utolsó csütörtöke, 30/986-8111

Perenyei Hírlével – kiadja a Perenyei Polgármesteri Hivatal. Honlap: www.perenye.hu

A szerkesztőbizottság tagjai: Baumgartner András, Biczó Barnabás, Csire Istvánné, Csire Lenke, Dobozy Zoltán, Domján Tímea, Imre Kálmánné, Imre Viktória, Pothárn László, Rétfalvi Balázs, Soós Tibor

Az újsággal kapcsolatos kérdéseket, írásokat, véleményeket a onk.perenye@gmail.hu vagy az iwiki@freemail.hu e-mail címekre, vagy a Polgármesteri Hivatal postaládájába várjuk.

Egyházközség elérhetősége



Plébános: Molnár Szabolcs atya, Gencsapáti. Telefon: 321-370, 06-30-35-46-863.

Kórházi lelkész: Molnár Árpád Telefon: 06-30-61-95-474. A kórházban lévő betegekhez őt kell hívni. A helyi plébános otthonaikban látja el a betegeket.

Egyházközség vezető: Csire Lenke, Perenye. Telefon: 330-249.

Karitásvezető: Csire Zsuzsanna, Perenye. Telefon: 330-218