



# SIÓAGÁRDI KRÓNIKA

## Baruthi adventi vásár

2. oldal

## Hosszú tél esték

4. oldal



## Adventi készülődés

5. oldal

## Az Ingyenklub ajánlata

6. oldal

## EGÉSZSÉGNAP AZ ISKOLÁBAN

2009. november 24-én egészségnapot tartottunk iskolánkban. Tanulóink egyes életkorú csapatokban, játékos vetélkedő formájában bizonyították tudásukat, bővítették ismereteiket.

A feladatok változatosságáról, az értékelésről és a jutalmazásról Csontos Judit védőnő gondoskodott. Segítői az iskola pedagógusai, a jegyző asszony és a polgármester úr voltak.

*Folytatás a 3. oldalon*

## ÍZELÍTŐ A 2010. ÉVI PROGRAMOKRÓL

Elkészült a 2010. évi programterv. A jövő évi programok összeállításánál igyekeztünk minél több alkalmat teremteni az ünnepre, szórakozásra és kikapcsolódásra.

Továbbra is számítunk olvasóink véleményére, ezért kérjük, ha bármilyen észrevételük van a programokat illetően, azt jelezzék felénk.

*Folytatás az 5. oldalon*

## KARÁCSONY

Sióagárd központjában felállítottuk a falu karácsonyfáját, mely ebben az évben is nagyon szép, és kifejezi az ünnepi hangulatot.

Köszönöm a felajánlott szép fenyőt Kilián Józsefnek és Kilián Józsefnének (Kölcsey u.), akik ezzel járultak hozzá közös ünnepünk szépségéhez.

*Háry János polgármester*



*Kívánunk minden kedves sióagárdinak szeretetteljes, áldott karácsonyt és békés új esztendőt!*

## ***Kedves Sióagárdiak!***

*Közeleg a karácsony, advent idejében vagyunk.*

*Advent a várakozás ideje. Virrasszatok! Ezzel az evangéliumi intellemmel kezdődik az új advent. Ezekben a napokban, karácsonyra készülve útnak indul a világ, ahogyan Mária és József, a pásztorok, a háromkirályok, hogy keressék a Megváltót. Karácsonyra készülve látnunk kell, hogy ez a születés mindenek előtt az újjászületésért, az újjáteremtésért történik.*

*Várjuk hát felkészülten ezt a gyönyörű ünnepet, lelkünk öltözzön fehérbe, a Bethlehembe megérkező kis Jézust szeretettel ünnepeljük. Legyen ez az ünnep a családok ünnepe, karácsony este szeretetteljes órákat töltsünk együtt az ünnepi asztal mellett, a csillogó karácsony-fa, a kis betlehem közelébe. Ajándékaink, melyet szeretteinknek adunk, elsősorban szerete-tünket fejezzék ki, jelezve, hogy ők mennyire fontosak számunkra.*

*Háry János polgármester*



## Baruthi (Németország) adventi vásár 2009. 12. 04- 07.

Németországi testvértelepülésünk Baruth immár 5. alkalommal hívta meg a sióagárdi német kisebbségi önkormányzat képviselőit az ottani adventi vásárra, hogy ott a sióagárdi portékákat kínálgassuk.

A leányvári borokból készült forralt bort, sültkolbászt, lángost, füstölt kolbászt, szalámit, gyümölcs pálinkát, palackozott borokat, mézes sütemény valamint csuhéból készült karácsonyi díszeket vittünk magunkkal.

Német segítőkink az ottani Önkéntes tűzoltók és különösen Alexander Stübner, aki gondoskodott a csapat szállásáról és a kevés szabadidő eltöltéséről, valamint biztosította a vásárban azt a pavilont, amelyben bemutattuk a sióagárdi specialitásokat.

A vásárt megelőzően, szombaton kirándulást szerveztek részünkre, ahol egy nagyon szép barokk stílusú kolostort (ami még a ma is működik 40 apácával) tekintettünk meg, mely a lengyel-német határon fekszik, és már az 1200-as években is folyt itt hitélet. Érdekes volt, hogy az itt élő apácák mindig is gondoskodtak saját megélhetésükről, ma is szőlőt termelnek, bort készítenek, hiszen a cisztercita rend jelmondata az ora et labora. Templomuk többször leégett, de mindig újjá építettek. Ostritzben templomot, kápolnát tekintettünk meg és gyönyörködtünk a Zittai-hegységben. A szomszédos Jonsdorffban trópusi lepkeházat és hullóházat néztünk meg.

Vasárnap a rossz idő ellenére sokan jelentek meg a vásárban, régi ismerősöket is köszöntöttünk. A magyar pavilon környéke mindig tele volt érdeklődőkkel, szívesen kóstolták és vásárolták a sióagárdi termékeket.

A vásárban találkoztunk a lengyel és cseh testvértelepüléseink képviselőivel is. A sióagárdi német kisebbségi önkormányzatot lelkes csapat képviselte, akinek tagjai Ambrus Pálné Ági, Málingerné Erzsike, Telkesné Erika, Tornóczki Ákos és Tornóczkiné Katika, akik népszerűsítették falunkat.

Polgármesterünk Hány János elkísérte a küldöttséget és hivatalos tárgyalást folytatott Mathias Seidelel Malschwitz polgármesterével, melynek során megegyeztek a 2010-ben Sióagárdon sorra kerülő programokról, melyre a német küldöttség is meghívást kapott.

Élményekben gazdagodva hétfőn kora este értünk haza, elhozva német barátaink üdvözlését.

*Ambrus Pálné*  
német kisebbségi képviselő

A baruthi adventi vásáron a részvételt a sióagárdi Német Kisebbségi Önkormányzat támogatása tette lehetővé.





## Egészségnap az iskolában

### Hat témakörben zajlott a verseny:

- A parlafű felismerése-irtása.
- A dohányzás káros hatásai
- Környezetvédelem-szelektív hulladékgyűjtés
- Tisztálkodás-hatékony kézmosás
- Helyes táplálkozás-gyümölcsök az étrendünkben
- Érzékszervek használata

### Csapatok helyezései:

1. Vaj Vali
2. Tejföl Tóni
3. Tej Tódor
4. Kefír Kata
5. Joghurt Jani
6. Túró Tekla



## Az óvoda hírei

Lázasan készülődtek óvodásaink a közeledő karácsonyi ünnepekre. December 11-én a székszárdi Gyakorló Óvoda gyerkőceivel közös ünnepségen vettek részt, akikkel nemcsak baráti, de szoros szakmai kapcsolatot is ápolnak hagyományőrző csoportjuk által, ahol a népi hagyományok és technikák elsajátítására törekednek. Ugyanezen napon vettek részt a gyakorló művészeti iskola tánctagozatának tanulói által feldolgozott Diótörő c. balett előadásán a Babits Mihály Művelődési Házban.

December 13-án hagyományőrző kisóvodásaink Luca napjához kapcsolódóan elevenítették fel a Lucázás szokását bő termést és áldást kívánva mindannyiunk számára az adventi vásárban.

December 18-án tartották karácsonyi ünnepélyüket, melyre ezúttal betlehemes játékkal készültek. A karácsonyfa alól idén sem hiányozhattak az ajándékok, melyeket Sióagárd Község Önkormányzata, a helyi Német Kisebbségi Önkormányzat valamint az óvodában működő Tornaklub ajánlott fel.

Az intézmény köszönetet mond Sióagárd Község Önkormányzatának, a Német Kisebbségi Önkormányzatnak valamint a Tornaklubnak az óvoda számára tett felajánlásokért.

**Az óvoda dolgozói ezúton kívánnak áldott, békés karácsonyi ünnepeket és boldog újesztendőt**

## Ebéd házhozszállítás

Azon idősek, akik igénylik, azoknak, az önkormányzat segít abban, hogy az ebédet házhoz szállítja.

Ezzel a feladattal Kiss Lajosné (sz.: Tóth Iлона, Rákóczi u. 68.) bízta meg az önkormányzat.

Az ebéd házhoz szállítás eseténként 50 Ft-ba kerül, az igényeket 2010. január 1-jétől lehet bejelenteni a Község Házán Leicz Péternél.

## NETRE FEL!

**Netre fel!** címmel tanfolyamot ismét tanfolyamot indítunk az helyi *eMagyarország Ponton* 2010 januárjától március végéig bezárólag. A tanfolyamot igény szerint kezdők és már a számítógép használatában valamelyest jártas hallgatók számára hirdetjük.

### A kezdő csoport témakörei:

- A számítógép (felépítés, tulajdonságok)
- Internet
- Levelezés, csevegő programok, közösségi portálok
- Multimédia (képletöltés, adathordozóra való rögzítés, stb)

### A haladó csoport témakörei:

- Ms Office
- Csevegő programok
- Elektronikus közszolgáltatások (egészség, továbbtanulás, álláskeresés)
- Elektronikus banki szolgáltatások
- Ügyfélkapu

A tanfolyamra 5 fős csoportok jelentkezését várjuk, érdeklődni Gergely Juditnál lehet a Művelődési Házban január 7-ig.



## Hosszú téli esték az 1930-40-es években ... a fonó

Amikor a mezőgazdasági munkák zöme november végére befejeződött a paraszti falusi gazdaságokban, amikor az asszonyi kézre a kinti munkák során már nem volt szükség, a ház asszonyai, lányai részéről előkerült a rokka.

A nappalok ebben az időszakban lerövidültek, az éjszakák meghosszabbodtak. Az elkövetkező hosszú téli esték pedig kiváló alkalmat adtak a „fonóban” való összejövetelekre.

A lányok, asszonyok hasznosan és kellemesen töltötték el itt az idejüket. A fonóban általában a jó szomszédok, rokonok, barátok gyűltek össze egy-egy háznál este hat órától tíz- tizenegy óráig a ház legnagyobb szobájában gyűltek össze. Általában a szoba közepén a mestergerendáról, vagy a mennyezetről lelógó tízes petróleumlámpa fényénél, azt körülülve dolgoztak, fontak és beszélgettek. Az ilyen fonó létszáma 8-10 személynél nem lehetett több, mert az általános méretű paraszti szobákban nem fértek el többen, ahhoz hogy dolgozni tudjanak. Kialakult szokás szerint a fonót minden héten másik háznál tartották, bár előfordultak állandó helyek is. A fonó esték hétfőtől péntekig tartottak, szombaton és vasárnap már nem jöttek össze.

A fonóba menet is főleg já távolabbról, másik utcából mentek, erre a célra készített, részben házi, részben kisipari munkával előállított lámpásokkal mentek. Ezekben vékony gyertya égett, az utcákon ugyanis nem volt semmilyen világítás. A fonóba a lányok is eljártak, ők varrtak és hímeztek, olykor a legények is ellátogattak a péntek estét kivéve. Abban az időben erősen tartotta magát az a szokás, hogy pénteken este a legények nem jártak a lányokhoz. Még a vőlegény sem ment pénteken a menyasszonyához, az a szóbeszéd járta ugyanis, hogy pénteken csak a meszes .... járnak lányokhoz.

Gyakori volt a fonóban a főtt kukorica fogyasztása, frissen főzve; úgynevezett „száznapos kukoricából” főzték, de pattogtatt kukoricát is készítettek. A férfi emberek is be-betértek a fonóba, ilyenkor természetesen előkerült a borosüveg, hiszen mindenkinek volt saját termésű bora. A fonóban akadt bőven elbeszélivaló, mind a férfiaknak, mind a nőknek, hiszen a családok és a falu életéről is szó esett. A férfiak részéről nem hiányzott a katona idő, szinte kivétel nélkül mindenki volt katona. Kimondottan asszonyi téma volt a sütés-főzés, a népviseleti ruhák készítése, hordása, viselése.

A fonók november végétől, adventtől - a karácsonyi ünnepeket kivéve -, farsang végéig, húshagyó keddig, hamvazószerdáig tartottak, február végén, március elején, amikor már hosszabbodnak a napok, és rövidülnek az esték. Kisüt a nap és kezdődnek a kora tavaszi munkák.

Az ügyes háziasszony ez idő alatt fel is dolgozta, megfonta a saját maga által termelt kendercsepűjét és szálát is – fonalnak; ezután kezdődött a szövés.

*Írta: Fejős János*



## Sióagárd népművészete régen és ma

Ugorjunk vissza az időben pár hónapot, szeptember 17-én nyílt meg Szekszárdon a Babits Mihály Művelődési Házban a „Sióagárd népművészete régen és ma” című kiállítás a Tolna Megyei Népművészeti Egyesület szervezésében a szervezet sióagárdi alkotóinak munkáiból.

A bemutatott szöttesek, hímzések, viseleti darabok és csuhéból készült tárgyak Faddi Vargáné Kovács Veronika, Finta Mihályné, Dr. Fisi Istvánné és Dr. Say Istvánné munkáiból és gyűjteményeikből kerültek kiállításra. A kiállítást Szabadi Mihály nyitotta meg a Fecske Bábcsoport valamint a Sióagárdi Hagyományörző Egyesület közreműködésében.

Sokan nem vagyunk tisztában azzal milyen kincs birtokosai is vagyunk valójában, ez a kiállítás kiváló alkalom volt arra, hogy mindezt szemléltesse. Kiváló alkalom volt arra, hogy a mai rohanó és a valódi értékektől elrugaszkodó világunkban értéket közvetítsen, hogy erősítse bennünk a gyökereinkhez való ragaszkodást. A kiállítás anyaga a következő év tavaszán országunk határain túl is bemutatásra kerül, bízunk benne, hogy hasonló sikerrel, mint a megyeszékhelyen.

Végezetül álljk itt egy idézet a kiállítás vendégkönyvéből:

„Gratulálok a gyönyörű kiállításához. Kicsit, újra Sióagárdon éreztem magam. Örülök, hogy él a kincs. Büszke vagyok rá, hogy 12 évet ebben a faluban éltem.... (Dr. Nagy Andorné)”





## Ízelítő a 2010. évi programokból

Januári kezdéssel tanfolyamot indít a *eMagyarország Pont*, a tanfolyam március végéig tart bővebb információt e havi számunk *Netre fel!* c cikkünkben olvashatnak.

A **magyar kultúra napja** alkalmából *január 22-én 18 órai kezdettel fotókiállítás nyílik a Művelődési Házban Hauck Levente sióagárdi képviselőtől készített munkáiból. Közreműködik a Sióagárdi Hagyományörző Egyesület.*

Január és február hónapban folytatódik **téli esték** elnevezésű programsorozatunk *Fonó* néven. A programsorozat a régi mivoltához annyiban hasonlít, hogy alkalmat teremt a közösségbe való összejövetelre, ezt segítenék a filmvetítések, és a különböző témákat érintő előadások.

Március hónapban ismét megszervezzük a helyi borversenyt, de tervezzük a fiatalok együttműködésével egy helyi *túraklub* elindítását is, mely a falu és környékén lévő „nevezetes” helyeket (pl. Cukor-hegy, Janyai-vár, stb.) célozza meg.

Húsvéthoz közeledvén **játszóházra** invitáljuk a gyerekeket a Tolnai Családsegítő Központ jóvoltából.

**Május 28-29-én** kerül megrendezésre **Nyárköszöntő** falunapi ünnepélyünk, ugyanezen a hétvégén a falunapi programokba beépítve ünnepeljük meg a *nemzetközi gyermeknapot* is. Az előzetes tervek szerint a falunap alkalmából kerül bemutatásra Csárdáskirálynő c. operett a Tamási Kistérségi Amatőr Társulat előadásában.

**Június 26-án** tarjuk a **XVI. Sió-menti Országos Halfőző versenyt** a Leányvárbán. Jövő évben az aratóverseny nem kerül megrendezésre, így a település a halfőző versenyt építi be a Duna Menti Folklór Fesztivál programjába.

Mozgalmasnak ígérkeznek az őszi hónapok, **szeptember 25-én szüreti vigadalomra** hivatalos a falu aprajánagyja, majd októberben *idősek napjára*, végül novemberben a *Márton-napi ünnepre* készülhetünk.

A felsorolást végül a **karácsonyi ünnepkör** zárja, az adventi készülődés jegyében kézműves foglalkozásra, hangversenyre, adventi vásárra hívjuk a szórakozásra és kikapcsolódásra vágyó érdeklődőket.

### *Téli esték: adventi készülődés*

Gyorsan telnek az év utolsó napjai, karácsonyhoz közeledvén mindannyian készülünk, és egyúttal számadást végzünk. Az ünnepi hangulat megalapozásához adventi programjaink is hozzájárultak.

A keddi esti kézműves foglalkozások során három különböző technikával ismerkedhettek meg a szép számmal összegyűlt ügyes kezű hölgyek, ezek voltak a csuhézés, a szalvétatechnika és a fonalfajka, de nem maradt el a mézeskalács készítés sem.

Szemet gyönyörködtető kiállítással készültek az általános iskola nebulói, a december 11-i kiállítás alkalmával a művészeti iskola tanulóinak munkáit tették közkinccsé a z érdeklődők számára.

Meghitt hangulatot teremtett a Gagliarda Kamarakórus hangversenye a kiállítás megnyitását követően. Luca napján adventi vásárt tartottunk immáron negyedik alkalommal az iskola udvarán, a vásár évről-évre egyre nagyobb népszerűségnek örvend. Idén iskolásaink és óvodásaink egy rövid műsorral kedveskedtek a vásárra kilátogatók számára.

A felsorolásból nem maradt más hátra, minthogy megköszönjem azoknak a munkáját, akik a 2009-es esztendőben segítették a Művelődési Ház programjainak megvalósítását, soraimat egy rövid verssel zárnám, egyúttal kívánok mindenkinek áldott, békés karácsonyi ünnepeket, és boldog új esztendőt!

*Gergely Judit*

*„Karácsonynak Szent estéjén  
Fenyő alatt állok békén.  
Ahogy áttör a tűleveleken a fény  
Úgy gyűl ki szívemben az érzés:  
A kis Jézus szeretetet hoz és békét.  
Boldog Karácsonyt!”*



## Közérdekű információk

### POLGÁRMESTERI HIVATAL

Kedd - Csütörtök: 8.00-16.00  
Péntek: 8.00-13.00  
Elérhetőség: Kossuth L. u. 9.  
Tel.: 74/437-295  
E-mail: sioagard1@interware.hu  
http://www.sioagard.hu

### ORVOSI RENDELŐ

Cím: Kossuth u. 46.  
Tel: 74/437-051  
Dr. Kovács Éva  
Tel: 20/947-0258

### VÉDŐNŐ

Csontos Judit  
Tel: 20/426-7744, 74/437-022

### CSALÁDSEGÍTŐ ÉS GYERMEKJÓLÉTI SZOLGÁLAT

Székelyi Anikó  
Tel: 74/437-022, 74/443-825  
Fogadóóra: szerda 10-12 óra

### GYÓGYSZERTÁR

Cím: Kossuth u.6.  
Tel: 74/437-098  
Hétfő, Kedd: 11-13 óra  
Szerda: 16-18 óra  
Csütörtök, Péntek: 11-13 óra

### KÖNYVTÁR

Cím: Kossuth u. 2.  
Vezető: Schüller Ákosné Hedi  
Hétfő: 17-19, Szerda: 10-12,  
Péntek: 15-19 óra

### MŰVELŐDÉSI HÁZ ÉS TELEHÁZ

Cím: Kossuth u. 1.  
Vezető: Gergely Judit Tel: 74/437-309  
muvhaz@sioagard.hu

### A Teleház nyitva tartása:

Hétfő: 13-17 óra  
Kedd: 8-12 és 15-19 óra  
Szerda: 8-12 óra  
Csütörtök: 8-12 15-19 óra  
Péntek: 8-14  
Szombat: 8-12  
Falgazdász fogadóórája  
Szerda: 10-12 óra

### ISKOLA

Cím: Kossuth u. 2.  
Tel: 74/437-016  
Vezető: Szűcs Józsefné

### ÓVODA

Cím: Kossuth u.50. Tel: 74/437-079  
Vezető: Horváth Andrea

### KÖRZETI MEGBÍZOTT

Csipai János  
Tel: 06-30/419-2293  
Segélyhívó: 107

## Az Ingyenklub ajánlata

### Serpenyős pecsenye

#### Hozzávalók:

1 kg lapocka 6 szeletre vágva, 2 ek fűszeres liszt, 2 ek olaj, ½ ek szárított petrezselyem, 2 babérlevél, 35 dkg hagyma szeletelve, 2 gerezd zúzott fokhagyma, 1 ek liszt, 3 dl marhahúsleves, só, őrölt bors

#### Elkészítés:

Melegítsük elő a sütőt 160 C fokra. Forgassuk meg a szeleteket fűszeres lisztbe és egy nagyobb serpenyőbe téve 1 ek forró olajban elősütjük. Ezután szedjük át jól zárható tűzálló tálba, a tetejére pedig szórjunk petrezselymet és babérlevelet.

Forrósítsuk fel a maradék olajat, és pirítsuk sötétbarnára a hagymát és a fokhagymát. Keverjük bele a lisztet és az alaplé, majd folytonos kevergetés közben főzzük sűrűre. Öntsük a marhaszeletek tetejére és miután megsóztuk, borsoztuk, helyezzük rá a tetőt.

A sütőben 3 órán át sütjük, ám ezalatt egyszer se emeljük fel a fedőt.

Burgonyapürével és friss zöldséggel tálaljuk, frissen vágott petrezselyemmel díszítjük.

### Adventi kocka

#### Hozzávalók:

10 dkg étcsokoládé, 3 tojás, 10 dkg cukor, 10 dkg liszt, 1 tk. Sütőpor, 2 dkg kakaópor, 1 üveg (720 ml) meggybefőtt, 1 zacskó gyümölcskocsonyapor (5 dl folyadékhoz, főzős), 2 csillagánizs, 1 fahéjrúd, 2,5 dl hideg tej, 1 zacskó vanília ízű krémpor (2,5 dl tejhez), 1 tk. őrölt fahéj  
sütőpapír a tepsibe

#### Elkészítés:

A csokoládét durvára aprítjuk. A szétválasztott tojások fehérjét 2 ek. forró vízzel kemény habbá verjük, és közben beleszórunk 7 dkg cukrot. Beledolgozzuk a tojássárgákat, beleszítjük a sütőporral meg a kakaóporral elvegyített lisztet, és beleforgatjuk az aprított csokoládét. A masszát sütőpapírral kibélelt 32x39 cm-es tepsibe simítjuk, és 200 fokra előmelegített sütőben 10-12 percig sütjük. Nedves konyharuhára borítva kihűtjük.

A befőttet lecsöpögtetjük, levét felfogjuk. A kocsonyaport a maradék cukorral meg a 6 ek. befőttelével simára keverjük. A maradék befőttlevet a fahéjjal meg a csillagánizzsal felforraljuk, és 2 percig főzzük. A fahéj és a csillagánizs eltávolítása után belevegyítjük a feloldott kocsonyaport, felforraljuk, és beleforgatjuk a meggyet.

A piskótát hosszában félbevágjuk, és az egyik lap köré keretet állítunk, (erős alufóliából hajtogatott is lehet). Egyenletesen elosztjuk rajta a kompót, finoman rányomjuk a másik lapot, majd a hűtőbe tesszük. Robotgép haberőjével a tejet és a krémport a legalacsonyabb fokozaton összekeverjük, majd a legmagasabb fokozaton kb. 3 percig verjük.

A krémet a piskótára simítjuk, és kb. 1,5 órára a hűtőbe tesszük. A keret eltávolítása után a süteményt 18 kockára vágjuk.

Végül sablon segítségével minden kocka tetejére fahéjsillagot szórunk.

### Jó étvágyat!

Kiadja: Sióagárd Község Önkormányzata, Felelős kiadó: Hány János polgármester, Felelős szerkesztő: Gergely Judit, megjelenik: havonta; szerkesztőség címe: Sióagárd, Kossuth u. 1., email: muvhaz@sioagard.hu, web: www.sioagard.hu