

Zengő Hírek

IV. évfolyam 1. szám

„Zengő madár ágrul ágra, Zengő ének szájrul szájra.” (Arany J.: Rege a csodaszarvasról)

Kedves Zengővárkonyiak!

A január egy nehéz hónap. Kevés a napsütés, hideg van, este hamar sötétedik, kevesebb lehetőségünk van elmenni otthonról, hiszen a karácsonyi programok után most mindenki inkább befelé fordul. Figyeljünk egymásra, nézzünk át a szomszédhoz, ha egyedül van, hívjuk fel barátainkat, hogy legalább néhány percben halljuk a hangjukat. Nem is hisszük, hogy ez mennyit segíthet. Nem csak nekik, hanem saját magunknak is.

Ha tehetjük, vegyünk részt családi vagy közösségi programokon. Régebben még a fonók jelentették ezeket a rendszeres alkalmakat. De lehet ez ma egy táncpróba, a gyöngyfűző szakkör, egy társasjáték este vagy akár egy farsangi multság. Nézzünk nyitottan és szeretettel a világra, és a január is mindjárt megszépül.

Az új esztendőben szeretettel kívánunk mindenkinek jó egészséget, sok baráti együttléteket, sok jó szót és örömet!

Fülöp Szilvia, szerkesztő



Farsangi multság
a Tóttös Sándor Zengővárkonyi Kultúrájáért Alapítvány szervezésében

☆ **2024. január 27-én 19 órától**
a pécsváradi művelődési központban

Fellépnek:
Tóttös Sándor Zengővárkonyi Kultúrájáért Alapítvány Gyermekek táncsoportja,
Zengővárkonyi Dalos Pacsirták,
Zengő Várad Rezesbanda

HAROLD

Tombola: Értékes nyeremények!
Asztalfoglalás és bővebb info:
Mohácsi István +3670 356 8700

Belépő:
Jelmezben 2.000 Ft/fő, anélkül 3.000 Ft/fő
Büfé lesz!

KOSZTOLÁNYI DEZSŐ: TÉLI ALKONY

Aranylanak a halvány ablakok...
Küzd a sugár a hamvazó sötéttel,
fönn a tetőn sok vén kémény
pöfékel,
a hósík messze selymesen
ragyog.

Beszélget a kályhánál a család,
a téli alkony nesztelen leszállott.
Mint áldozásra készülő leányok,
csipkés ruhába állanak a fák.

A hazatérő félve, csöndesen lép,
retteg zavarni az út szűzi csendjét,
az ébredő nesz álmos, elhaló.

S az ónszín égből, a halk
éjszakában
táncolva, zengve és zenélve
lágyan,
fehér rózsákként hull alá a hó.

KÖZTÜNK DOLGOZNAK FISCHER ANDREÁVAL ÉS SÁRKÖZI ANDRÁSSAL BESZÉLGETTÜNK

Köztünk élnek rovatunkban időközönként nem csak Zengővárákonyban élőket mutatunk be, hanem olyanokat is, akiket valamilyen más szoros szál fűz településünkhöz. Tagadhatatlan, hogy Fischer Andrea és Sárközi András, illetve az általuk üzemeltetett Muskáti Csárda már Zengővárákonyhoz tartozik. Velük ültünk le most egy havas délelőttön, hogy az étterem kellemes légkörében, egy forró tea mellett beszélgessünk a kezdetekről és a folytatásról.

Kezdjük talán a történet elején. Hogy is kezdődött?

András: Mindketten pécsvárad-i születésűek vagyunk. Vendéglátóként fiatalkoromban dolgoztam csaknem az összes pécsvárad-i étteremben. A Tanya Csárdában, a Várban, a Gesztenyés Vendéglőben és Pécsen is több helyen. 1999-ben adódott a lehetőség, hogy kimenjek Franciaországba. Egy magyar származású, de kint élő úriember éttermét nyitottam meg Lyon belvárosában. Két évig voltam ott. Nagyon sokat tanultam, és megismerkedtem egy más kultúrával. Azután Ausztriában helyezkedtem el.

Andi: Akkor én már ott dolgoztam, egy kis burgenlandi faluban, és Andrásnak is sikerült itt munkát találnunk.

András: Egy helyi kis étteremben kezdtem el dolgozni. Ez egy igazi kis "Wirtshaus" (kisvendéglő) volt, ahol szintén sok mindent el tudtam lenni. Persze láttam olyan dolgokat is, amiket én másképp csinálnék, de ez is fontos tanulság. És tapasztalhattam azt is, hogy tőlünk nyugatabbra más a vendéglátás fogalma. Ott, ha nem egy turisták által látogatott helyen van az étterem, akkor szó szerint minden vendégért meg kell küzdeni. Kedvességgel, vendégszeretettel kell megnyerni és megtartani a vendégeket. Ez az, amit itt is igyekszünk alkalmazni.

Mint szakács, te inkább a konyhán voltál, tehát a vendégekkel nem nagyon találkoztál. Mégis is ennyire számított ez?

András: Igen, persze. Hiszen több munkahelyem is volt, és sokat dolgoztam szállodákban is. Ezekben a helyeken gyakran voltunk a vendégtérben mi is. Büféztettünk vagy látványkonyhában dolgoztunk, tehát ugyanúgy kapcsolatban voltunk a vendégekkel, mint a felszolgálók. Szakmai szempontból szerintem a legjobb tanulási lehetőséget a szál-

lodák adják. Ott nagyon változatosak a feladatok, és sok mindenbe bele lehet látni. A legutóbbi munkahelyem a Villa Vita Pannonia volt a Fertő tónál, ahol 15 évet töltöttem. Ez egy gyönyörű négycsillagos üdülőkörpark 650 szobával és hatalmas rendezvénytermekkel. Naponta 1000 főre főztünk magas színvonalon. A vendégek között voltak olyan prominens személyek mint Michael Schumacher, Mika Häkkinen vagy a svéd király és más államfők.

Andi: Minden hétvégén legalább két nagy lakodalom volt, és folyamatosak voltak a nagy rendezvények. Én csak 1 évet dolgoztam ott, utána született Andris fiúnk 2008-ban,



úgyhogy én itthon voltam vele Pécsváradon. András pedig hetente hazajárt. Ez egy nehéz időszak volt, sokan tudják, hogy milyen is ez. Aztán amikor Léna született 2013-ban, úgy éreztem, most már itt az ideje, hogy együtt éljen a család, és elköltöztünk Sopron mellé, Sarródra.

Miért döntöttetek úgy, hogy a háttér innenső felén maradtok?

András: Nem szerettük volna vállalni azt a hatalmas adminisztrációt, ami azzal járt volna, hogy Ausztriában telepedjünk le. A gyerekeknek az iskola, az autó átírás csak a legkisebb dolgok. De ez egy sokrétű és hosszadalmas feladat lett volna. Így sokkal egyszerűbb volt. Valamint tudtuk, hogy nem szeretnénk örökre ott maradni.

Andi: Bár szerettünk ott élni nagyon. Gyönyörű környék. Nagyon sokat kirándultunk a gyerekekkel. Sok olyan család lakott ott, akik csak Ausztria közelsége miatt költöztek oda, és ezekkel a "gyüttmentekkel" mi remek közösséget alkottunk.

Mégis valami visszahúzott titeket. Miért döntöttetek úgy, hogy hazaköltöztök?

András: A gombhoz vettük a kabátot, mert nem azt döntöttük el, hogy haza szeretnénk költözni, hanem azt, hogy megvesszük a csárdát. Több barátunk is mondogatta már egy ideje, hogy milyen jó lenne, ha újra nyitnánk ezt a helyet. Anno, a hős korban még mi is jártunk ide a barátokkal, még dolgoztam is itt néha. Persze az épület rémes állapotban volt. 10 éve állt itt üresen, az ajtók belülről egy deszkával voltak kitámasztva. Gyakorlatilag mindent újra kellett benne építeni.

Benne volt azért az is, hogy már éreztem, hogy belefáradtam a munkába Ausztriában. Bár jól bántak velünk, de az ott könyörtelen kapitalizmus volt. Láttam, hogy maximum még néhány évem lehet, amíg már nem lesz nekik elég a munkám, úgyhogy ebből is tudtam, hogy váltanunk kell.

Aztán amikor odáig jutottunk, hogy hazaköltözünk, és beindítjuk az éttermet, jött a Covid. Ez volt 2020-ban. Szerencsére volt már olyan kapcsolatom a szálloda vezetésével, hogy mint régi jó munkatársat a karantén alatt is megtartottak. Viszont így még egy évig húzódtott a költözésünk. 2021 decemberében jöttünk végül haza és 6-án megnyitottuk az éttermet. Nagy lendülettel, de elképzelés nélkül...

Most látva az éttermet, azért azóta megjött az elképzelés is.

András: Persze. Induláskor nem volt még konkrét koncepciónk, mert fogalmunk sem volt, hogy mire lesz igény. Volt egy felszerelt konyhánk és néhány beszállítónk. Azóta persze kialakultak a dolgok. Hétköznapi délben a napi ajánlatra van kereslet, hétvégén pedig nagyon sok az asztalfoglalásunk. Nyári időszakokban van úgy, hogy ebéd idő alatt tele van az étterem és a terasz is, és ez 3 óra alatt háromszor fordul meg. Olyankor azért van hajtás a konyhán is.

Persze kicsi az alapterület, de Lyonban, ahol dolgoztam, olyan kicsi éttermek voltak, hogy gyakran összeültek az idegenek is egy asztalhoz. Alig lehetett elférni az asztalok között. Őket ez mégsem zavarta, nagyon jó hangulatú helyek voltak. Persze a magyarok mások, de szerintem sikerült a kis térből is a legtöbbet kihozni. Illetve a két év alatt, amióta megnyitottunk, kialakult az a vendégkör, akik szeretik ezt a hangulatot. Nagyon sok a visszatérő vendégünk. Sokan Szek-

szádról, Pécsről, Bonyhádról is ide járnak. Illetve sok a külföldi vendégünk is, akik itt laknak a környéken. Mivel tudunk németül és angolul, ez nekik nagy könnyebbséget jelent. És persze ne felejtjük el a zengővárkonyi vendégeket. Sokan járnak ide a faluból is, aminek nagyon örülünk.

Látszik az épületen, hogy szíveteket-lelketeket beletették a felújításba.

Andi: Így van. Sok mindent magunk készítettünk, és minden apró dekorációnak meg van a története. A festett tetőcserepeket András a Covid alatti ráérős idejében festette. Az egyik például a zengővárkonyi templomot ábrázolja.

Az elmúlt két év már elég volt ahhoz, hogy megtapasztaljátok a buktatókat is. Mi az, ami kihívást jelent számotokra?

András: Nagy előny, hogy mi gyakorlatilag ketten meg tudunk oldani mindent. Andi felszolgál, én főzök. De ha nincs alkalmazott, akkor mi állandóan dolgozunk. Így azért igyekszünk fenntartani egy felszolgálót és egy szakácsot. A mai munkaerőpiaci helyzetben, ez nem mindig könnyű. Most van egy nagyon jó felszolgálónk, akinek végzettsége is van - ez nekünk nagyon fontos -, sőt már a mester felszolgáló vizsgát is megszerezte. Tud angolul és ért a borokhoz is.

Az alapanyag és a rezsi árak emelkedése se segít sokat. A gázárunk éppen 13-szor annyi, mint tavaly. A minőségnek is meg van a maga költsége, hiszen nálunk lehet, hogy több szalvéta fogy, vagy többet mosogatunk. Ennek ellenére most is a tavalyi árakkal dolgozunk, és igyekszünk ezeket tartani.

Úgy látom, hogy a magasabb árfevés valamelyest szelektálja a közönséget. Hozzánk inkább az jön, aki az étel élvezetét részesíti előnyben, és nem kizárólag táplálkozni akar. Ezzel nincs is gond, és szerintem keltenek ilyen és olyan helyek is, hogy mindenki megtalálja a neki tetszőt. Mi nem panaszkodunk. Szép forgalmunk van, és sok a vendégünk. Persze egyszerűbb lenne, ha nem kellene ekkora költséghányaddal számolni. A családunkat ebből az étteremből tartjuk el, nincs más munkahelyünk. Reméljük, hogy a jövőben is ugyanilyen sikeres lesz, és akkor talán még innen megyünk nyugdíjba is.

Külföldön sok tapasztalatot szereztél. Ahogy a lyoni évekről mesélsz, arra gondolkodok, hogy sok mindent haza tudtál hozni onnan és Ausztriából is receptek tekintetében. Így van?

A szakács nem receptek alapján dolgozik, így nincs is olyan receptem, ami konkrétan Franciaországból

vagy Ausztriából származna. Viszont a sok év alatt megtanultam, hogy a különféle érdekes alapanyagokat hogy lehet ízletesen elkészíteni, más alapanyagokkal kombinálni. Technológiákat tanultam, és azt, hogy mihez hogyan nyúljak hozzá. Ha most látok egy izgalmas alapanyagot, amihez hozzá lehet jutni, mindjárt elindul a fantáziám, hogy azt hogyan lehetne



a legjobban elkészíteni. És ráadásul úgy, hogy a magyar ízlésnek megfeleljen.

Ha már az ízlésnél tartunk. Megkerülhetetlen a kérdés: Mi a hozzatok járó törzsvendégek abszolút kedvence?

András: Nevetni fogsz, de ez nem is kérdés. Természetesen a zengővárkonyi szelet.

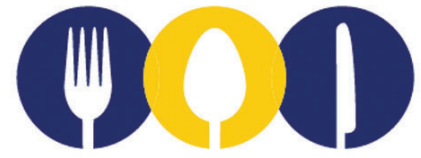
Tudom, több változata is van, én a B verziót készítem. Ismerem az eredeti receptet, mert beszéltem azzal a szakáccsal, aki anno a Zengő Étterem 1971-es megnyitójára kitalálta ezt az ételt, a zengővárkonyi sertésteckeret. Ők a sertésbordába gomba pépet, apróra vágott sonkát, reszelt sajtot és csemege uborkát tekertek, majd ezt kirántották. Innen terjedt el országosan ez az étel.



Nálunk a zengővárkonyiban apróra vágott hagyma, füstölt szalonna és sajt van. Nem tekerjük, hanem két szelet sertéshús közé tesszük, és úgy rántjuk ki. (A pontos receptet a Várkonyha rovatunkban olvashatják). Nagyon szeretik a vendégek!

Köszönöm szépen ezt az izgalmas betekintést az életetek és éttermetek kulisszái mögé. Kívánom nektek, hogy még sok évig adjatok örömet és gasztronómiai élményeket vendégeiteknek!

Fülöp Szilvia



VárkonyHa

ZENGŐVÁRKONYI SERTÉSSZELET

AHOGY SÁRKÖZI ANDRÁS KÉSZÍTI

Hozzávalók:

80 dkg sertéskaraj szeletelve
10 dkg apróra vágott vöröshagyma
10 dkg kockázott füstölt szalonna
15 dkg reszelt trappista sajt
Só, bors

Panírozáshoz:

Tojás, liszt, zsemlemorzsa
Zsír vagy napraforgóolaj a sütéshez.

A sertéskarajt vékonyra klopfoljuk. Sózzuk, borsozzuk. A kockázott szalonnát lepirítjuk, majd hozzáadjuk a kockára vágott hagymát és dinszteljük. Ha a hagyma is megpirult, hozzáadjuk a reszelt sajtot, majd hagyjuk kihűlni. Ezután két szelet hús közé töltjük a tölteléket. Hústüvel összetűzzük a szeleteket, majd panírozzuk.

Forró zsírban vagy olajban aranybarnára sütjük. Figyeljünk rá, hogy a hússzeletek megfelelően átsüljenek.

Párolt rizsszel, sült burgonyával vagy steak burgonyával tálaljuk ízlés szerint.

Jó étvágyat kívánunk!



KERTÉSZKEDJÜNK TUDATOSAN VIGYÁZZUNK HAGYATÉKUNKRA, A FÖLDRE

A rohanó, gépesített világban az ember hajlamos elfelejteni, hogy az a Föld, amelyen él, pontosan olyan élőlény, mint maga az ember. Lélegzik, mozog, változik a külsője és a belseje is. Éppen ugyanúgy telítődik szennyeződésekkel, mint az emberi szervezet.

Az iparosodással nem csak fejlődés kezdődött, hanem az emberiség felgyorsított egy folyamatot is, mely gyorsabban változtatja az éghajlatot, élőhelyünket. Ez által változik az ember és még több billiónyi élőlény élete, hiszen mindannyian egyfajta szimbiózisban élünk a Földdel.

Sajnos áldozatai is vannak a változásnak. A Klimapolitikai Intézet adatai szerint az ember a Földön élő összes élőlény számának 0,01%-át teszi ki, de már az összes vadon élő emlős 83%-át és a növényállomány 50%-át kiirtotta. Ez arra sarkalja a szakembereket és a tudós társadalmat, hogy olyan technológiákat fejlesszenek ki, ami az ipart és a mezőgazdaságot is egy környezet-tudatosabb irányba tereli.

Persze az átlagember sem dőlhet hátra a székében, hogy majd mások megoldják helyettük a problémát. Nekünk kertészeknek is el kell gondolkodnunk azon, hogyan

tehetünk valamit Bolygónkért, jövőnkért, gyermekeink, az eljövendő generációkért. Nekünk, itt a kis falvakban van a legfontosabb szerepünk ebben a hatalmas gépezetben! Nekünk kell fenntartani a jövő nemzedéke számára, hogy ne merüljön feledésbe a valódi gyümölcsök, zöltségek íze. Ezért kell tudatosabb kertészkedésben gon-



dolkodnunk!

Ahogy azt már pár éve tapasztaljuk, valószínűleg idén is számíthatunk a hosszabb ideig tartó téli mínuszokra, és akár júniusi fagyokra. Számíthatunk az egyre forróbb nyarakra, amely újabb aszályt hoz. A szélsőséges időjárás olyan viharokat hoz felénk, mint orkánok, borzalmas méretű jégviharok, árvizek vagy szárazságok.

A fagyok elleni védekezésben

segít az is, ha feltérképezzük kertünket, hol fagyzugos vagy szélcsendes, hűvös vagy melegebb fekvésű és ennek megfelelően választjuk ki a fagyűrő képességű ültetendő gyümölcsfákat, vetni való zöltségeket. Vannak már olyan biopermetszerek, biostimulátorok, amelyek nem csak a fagyok ellen tudnak némi védelmet tudnak nyújtani a gyümölcsfáinknak, veteményünknek, hanem fokozzák stressztűrő képességüket is. Forróság, jégverés vagy más növényi stressz enyhítésére használható. Összetevőinek köszönhetően növeli a növény természetes tőrőképességét, fokozza az anyagcserefolyamatokat, emellett kész tápanyagokat és energiaforrást is biztosít. Figyeljünk arra, hogy biopermetünk alkalmazása során szermaradványmentes legyen, így biztonságosan használható.

Tavaly ilyenkor részletesen leírtam milyen teendői vannak egy kertésznek januárban és februárban a kertben (szerszámok felkészítése a munkára, metszés, vetés...), még előtte ülünk le, és tervezzük meg az idei év kertjét úgy, hogy figyelembe vesszük kertünk és szélszélyes időjárásunk adottságait is.

Mindezek mellett kellemes, de tudatos kertészkedést kívánok mindenkinek.

Judith C.S.

HÍREK A MÍVES TOJÁS MÚZEUMBÓL

Az évkezdést mindig visszatekintő összegezésre ösztönöz. A Míves Tojás Múzeum 2023-ban is megfelelt hivatásának, a tojásdíszítő népművészet népszerűsítésének. Ez az egyszerű kijelentő mondat nagyon sok munkát, erőfeszítést takar.

Az Önkormányzattal együttműködve szervezett gazdag és színvonalas tavaszi programokkal magasra került a mérce, melynek a továbbiakban – így ebben az évben is – nehéz lesz megfelelni. A Múzeum kiemelkedő teljesítménye volt tavaly is a Budapesti Tavaszi Vásáron való részvétel. A munkatársak és az önkéntes segítők összehangolt munkájával jött létre az ajándéktárgy-árusítással egybekötött kiállítás, mely nagy sikert aratott a közönség körében.

A Múzeum számára talán a leg-

nagyobb nehézséget az jelentette, hogy sajnos egyik munkatársunk betegsége miatt kiválni kényszerült a munkából. Helyettesítését sikerült úgy megoldani, hogy a múzeum életében, mindennapi munkájában fennakadás nem következett be. Köszönet munkatársainknak rugalmasságukért.

A 2022-ben tapasztalt, az országot sújtó belső és külső kedvezőtlen hatások – kiemelten a növekvő infláció, az orosz-ukrán háború – a tavalyi évben is folytatódtak. A szükséges energiatakarékos működést tovább folytattuk. Változatlanul nem engedtünk az általános inflációs nyomásnak, belépőjegy árainkat az elmúlt két évben nem emeltük, s ezt ebben az évben sem tervezzük. A látogatóközönség, elsősorban a családok értékelték e gesztust, szívesen keresték fel a Múzeumot.

Az idei évben korán lesz Húsvét, a Nagyhét a Virágvasárnappal már március 24-én elkezdődik. A tavaszi ünnepre való felkészülést mielőbb meg kell kezdenünk. Először az Önkormányzattal szükséges a lehetséges programokat összehangolni, hogy a szervezést ahhoz igazítva kezdhesük. A Míves Tojás Múzeum továbbra is azért dolgozik, hogy folyamatos nyitvatartással, rendezvényeivel szolgálja a tojásdíszítő népművészet iránt érdeklődő közönséget. E munkához minden készséges közreműködő további részvételére számíthatunk.

2024-es évben köszöntsön mindannyiunkra jó egészség, bizalom, békesség.

Nienhaus Rózsa

EGY SVÁB HAGYOMÁNY A SZOMSZÉDBÓL

Ki ne hallott volna már a mohácsi busójárásról? Alighanem nem sok ilyen embert találunk az országban, de talán Európában sem. De egyre többen megismerik az óbányai sváb télűző, termésjóslo hagyományt, a Hutzelsonntagot is. A télvégi szokásról Szibelle Szimonetta, az Óbányai Önkormányzat kulturális munkatársa mesélt nekünk.

Minden évben nagyböjt első vasárnapján egy csapat fiú sétál fel az óbányai hegyoldalba. Ott tüzet gyújtanak, de nem azért, hogy szalonnát süssenek. Ennél mágikusabb jelentősége van annak a tűznek. A máglya szélénél zsendely darabokat forrosítanak fel. Az izzó fadarabokat lengetve egy sváb versikét kántálnak, majd a völgybe hajtják azokat. Az esti harangszó után együtt imádkoznak a tűznél, majd útnak indítják a tüzes kereket. Úját négy fáklyás legény kíséri. A szalmával tömött fa kerék hatalmas tüzet hánnyva gurul lefelé, hogy útjával megijósolja, a felső vagy az alsó faluban lesz jobb a termés az évben.

Régebben a gurítás után a fiatal legények végigjárták a házakat, verset mondtak és tojást, illetve Hutzelt (vagyis aszalt gyümölcsöt) kaptak a háziaktól köszönetképp.

A Hutzelsonntag hagyományát a Hessenből betelepült német családok hozták magukkal Óbányára és a környékre. Az óbányai svábok még a 70-es években is őrizték a hagyományt, ám ezután következett egy csaknem három évtizedes szünet. 2000-ben élesztette újra ezt a látványos és szép szokást az Óbányai Német Kisebbségi Önkormányzat. Bár a korábbi időkben egy a falu közepén található domb volt a helyszín, ma már a könnyebben megközelíthető sípálya adja a helyet az eseménynek.

Természetesen az idejében lesz Hutzelsonntag, még hozzá február 18-án. Az ünnep már délután elkezdődik változatos kulturális programkínálattal. Szeretettel várják az érdeklődőket az óbányai völgyben.

Aki szeretné a vasárnapi programot egy kis erdőjárással kezdeni, tartson a Hosszúhetényi Turista Egyesülettel, akik minden évben gyalog indulnak útnak az erdőn keresztül Hosszúhetényből Óbányára.

Fülöp Szilvia

VÁRALJAI ROKONOKNÁL JÁRTUNK A TÖTTÖS SÁNDOR ALAPÍTVÁNY HÍREI

December 30-án, idén már sokadik alkalommal, egy maroknyi zengővárkonyi gyalog indult el, hogy meglátogassa a váraljai rokonokat. Ezzel ápolva a réges régi kapcsolatot a két település között.

Míg mások a Zengőre túráznak december 30-án, mi egy kicsit változtattunk ezen.

Fiatal koromban, a 80-as években mi, zengővárkonyi legények sokszor új év első napján egy szál kolbásszal, kenyérral és pezsgővel mentünk fel a Zengőre, ahol tüzet raktunk, és így búcsúztunk az óévtől.

Később a Pécsváradi Várbaráti Kör Zengő túrája december 30-án indított el sokakat a csúcsra.

2011-ig jó páran és jómagam is részt vettünk ezen a szilveszter előtti túrán, aztán megszületett az a variáció, amit azóta, ezen a napon mi is hagyományként teremtettünk.

A túránk útvonala:

Zengővárkony - Zengő - Cigányhegyi kilátó - és a cél, Váralja.

Az útvonalban évről évre vannak kisebb eltérések. Például volt, hogy Püspökszentlászlót is érintettük. Olyan is volt, hogy Kisújványán Derksen Gyöngyi, kedves barátunk vendégül látott bennünket.

A szervezésben természetesen nagyon fontos szerepet játszanak a váraljai vendéglátóink. A kezdetektől fogva, Szabó Lászlóné Marikával és a váraljai asszonyokkal együtt ápoljuk ezt a hagyományt, akik minden évben pazar vendéglátással várnak minket.

Eleinte a túra csapatot a Zengő-

várkonyi Hagyományörző Művelődési Egyesület tagjai alkották, később ez leszűkült, főleg családtagokra.

Idén Zengővárkonyból 5 fős kis csapatunk indult, majd út közben csatlakoztak a Cigányhegyi kilátónál magyarregregyi barátaink.

Ugyancsak hagyománnyá vált, hogy a fogadáshoz egy kis mulatozás is tartozik. Régi táncosok és

zenészek együtt mulatnak a váraljai barátainkkal.

Úgy gondolom ez most már küldetés a két település közötti jó viszony fenntartása miatt, melynek igen régi történelmi vonatkozása is van. Célunk a jövőben, hogy a



fialatabb generációt is bevonjuk, és tovább éltesük a két település rokonságát.

Köszönöm azoknak, akik évről évre részesei ennek a hagyománynak.

Kívánok mindenkinek egészséget, boldog új esztendőt, sok-sok lépést itt, Zengővárkony környékén, a Kelet-Mecsek csodálatos részein!

Mohácsi István

A HUTZELSONNTAGON MONDOTT VERS AZ ÓBÁNYAI IDŐSEK ELMONDÁSÁBAN:



Khum Séliches, khum Lehriches
Mit Hutzelbrüh geschmälzt.
Wenn ihr uns kha Hutzel gebt,
Ta soll der Bam ka Birn mehr trag.
Ta trowe in der Scheier,
Ta steht a Kharb voll Eier,
Ta drowa in dem Firscht,
Ta hängt a Stang voll Wirscht.
Ta gebtr uns die lange,
Die kurze laßtr hange.
Gebtr uns die kurze á dazu!
Sein uns Brüder genug dazu.
Fifat!

SZALMA-KINCS-TÁR 2024

Szeretettel hívunk minden érdeklődőt a Szalma-Kincs-Tár 2024-es programjaira, melyeken a gyűjtemény megtekintése mellett kipróbálhatják a szalmából való alkotás örömét!

**MÁRCIUS 16. (SZOMBAT) 10:00-15:00 ÉVADNYITÓ
ÖRÖMFONÁS GYEREKEKNEK-FELNŐTTEKNEK**

**MÁRCIUS 28. (CSÜTÖRTÖK) 11:00-15:00 HÚSVÉTI
DÍSZEK SZALMÁBÓL GYEREKEKNEK-
FELNŐTTEKNEK A NÉMET HÁZBAN**

**JÚNIUS 29. (SZOMBAT) PÉTER-PÁL ÜNNEPE,
ARATÓDÍSZEK SZALMÁBÓL GYEREKEKNEK-
FELNŐTTEKNEK**

**DECEMBER 7. (SZOMBAT)
KARÁCSONYI SZALMADÍSZEK: ANGYALOK ÉS
CSILLAGOK**

A MIKULÁS ISMÉT NÁLUNK JÁRT



FARSANGI SZÓKERESŐ

HAVA ZÁS

K Q S I M S A R A K S A M D

BULI

FEBRUÁR

L E J E L M E Z B Á L S L G

FÁNK

TÉLŰZÉS

J F Z É W S X X H A S J Q Á

HUTZLSONNTAG

NEVETÉS

Ö A H H K M B A T Ű Z A Y R

BUSÓJÁRÁS

ZENE BONA

B R X G W U V S T R N Y F Á

TŰZ

NAGYBÖJT

Y S R V L A A R P E Z L Á J

JELMEZBÁL

FARSANG

A N R Á X U T E O H S Á K S

KERÉK

MASKARA

K A D B W É C J J M E V Q B

FÁKLYA

T A E R S D S Q Z K C N X T

T F E U D G Q G N K O A E W

H U T Z L S O N N T A G I Z

A ZENGŐVÁRKONYI HAGYOMÁNYŐRZŐ MŰVELŐDÉSI EGYESÜLET HÍREI

Kedves Zengővárkonyiak, boldog új évet kívánunk!

Igazán jóleső érzés visszagondolni a tavalyi év utolsó hónapjaira, így szívesen oszthatjuk meg gondolatainkat Önökkel. Október 1-én részt vettünk Veszprémben a Szent Mihály-napi Búcsú elnevezésű rendezvényen a Muharay Elemér Népművészeti Szövetség meghívására. Értékes visszajelzésekkel, baráti találkozásokkal gazdagodtunk.

Bár a 2023-as év során sok rangos rendezvényen vehettünk részt, szívünknek a legkedvesebb mégis a saját eseményünk, a „Sütt gesztenyés Lukács nap” volt. Különösen jól esett nekünk az az összetartás, amit a közösség részéről tapasztalhattunk. A pályázati források szűkössége miatt több támogatásra volt szükségünk, hogy fedezzük a rendezvény költségeit. Ezúton is köszönjük a támogatást mindenkinek, aki anyagilag, süteménnyel, fellépéssel vagy a munkájával segítette ennek a szép szomba-

ti napnak a létrejöttét! Reméljük, idén is együtt ünnepelhetünk Lukács napon!



A tavalyi leányvásáron az időjárás sem a szervezőknek sem a fellépőknek nem kedvezett a vasárnapi napon, így az elmaradt menettánc



miatt csak a színpadon léptünk fel. A fellépés előtti várakozás alatt tovább mélyíthettük barátságunkat a többi táncsoporttal.

A saját hagyományainktól eltérően, nem ez volt az utolsó fellépésünk az évben, a rákövetkező szombaton Romonyán búcsúztattuk a szezont. A szakadó esőben a fiatal zenészeink, táncosaink segítségével nélkül el sem juthattunk volna az öltözőtől a színpadig, de remekül megoldottuk ezt a kihívást is.

Novemberben tartottuk tisztújító közgyűlésünket, mely során vezetőségünk összetétele nem változott.

December 16-án az új közösségi házban tarthattuk évzáró összejövetelünket. Méltó lezárása volt ez az örömteli együttlét a 19 felépéssel záruló 2023-as évnek.

Január 19-én kezdjük táncpróbáinkat a 8-16 éves korosztály számára, melyre szeretettel várjuk az érdeklődőket, leendő új táncosokat is.

Petrás-Golomán Alexandra

A FALUSZÉPÍTŐ EGYESÜLET ADVENTI PROGRAMJAI ÉS 2024-ES TERVEI

Az adventi időszakban sok szép közösségi programot tudtunk megszervezni közös ötleteléssel, kreatív alkotóerővel és örömteli összefogással. Kézműveskedtünk felnőttekkel és gyerekekkel. Ismét volt meseterápiás foglalkozás Cserbakői Andrea közreműködésével, és falukarácsony a betlehemnél. December 17-én, advent harmadik vasárnapján jótékonyági koncertet tartottunk több helyi fellépővel. A hangverseny apropóját az adta, hogy egy kedves pécsi házaspár az egyesületnek adományozott egy régi pianinot. A hangszer felújítását finanszíroztuk a jótékonyági est felajánlásaiból. Ezúton is köszönjük minden fellépőnek és nagylelkű érdeklődőnek.

Kovács-Madai Zsuzsanna, a Zengővárkonyi Faluszépítő Egyesület tagja, a koncert főszervezője, így emlékszik erre a csodás adventi estére:

Karácsony előtti rendezvényeink közül volt egy, amely a megható

pillanataival, szép és kifinomult hangzásvilágával különösen emlékezetes marad számomra.

A Faluszépítő Egyesület tagjaként, és hivatásos zenészként fontosnak tartom, hogy használjuk a



zene lélekformáló erejét a közösségben. Különösen kedvelem azokat az alkalmakat, amikor elcsendesedve, belső világunkhoz fordulva, biztonságban, békében érezhetjük magunkat és szuggesztív előadásban vehetünk részt akár előadóként, akár hallgatóként. December 17-én, délután összefonódott a közösségi házban minden szív. A zene hatására a teljes érzelmi skála jelen volt

ebben az egy órában. A meghívott előadók és a hallgatóság tagjai teljes szeretetükkel és figyelmükkel voltak jelen ezen a délutánon.

A jövőben is tervezünk hasonlóan szép, csendes, lazító hatású klasszikus zenei programokat szervezni. Ehhez meghívott vendég előadókat is szeretnénk felkérni, ami bizony nincs ingyen. Már az ősz folyamán pályáztunk a Nemzeti Kulturális Alapnál, komolyzenei koncertsorozat megvalósítására. A pályázat nagyrészt sikeres volt, az eredeti elképzelésünket ugyan nem tudjuk megvalósítani, de biztosan meg tudunk szervezni a tavasz és nyár folyamán összesen két-tő komolyzenei kamara koncertet, ahol baranya vármegyei fúvós és vonós hangszeres művészek jönnek majd el hozzánk hangversenyt adni a közösségi házba. A részletekről a későbbiekben tudunk majd tájékoztatást adni.

Addig is mindenkinek muzsikában gazdag, boldog új évet kívánok!

Kovács-Madai Zsuzsanna

KÖZÉRDEKŰ INFORMÁCIÓK

2024 ELSŐ NEGYEDÉVI HULLADÉKSZÁLLÍTÁSI NAPTÁR

január		február		március		
napi	szolgáltatás	napi	szolgáltatás	napi	szolgáltatás	
01	Hétfő	01	Csütörtök	01	Péntek	
02	Kedd	02	Péntek	02	Szombat	
03	Szerda	03	Szombat	03	Vasárnap	
04	Csütörtök	04	Vasárnap	04	Hétfő	
05	Péntek	05	Hétfő	05	Kedd	
06	Szombat	06	Kedd	06	Szerda	
07	Vasárnap	07	Szerda	07	Csütörtök	K
08	Hétfő	08	Csütörtök	08	Péntek	
09	Kedd	09	Péntek	09	Szombat	
10	Szerda	10	Szombat	10	Vasárnap	
11	Csütörtök	11	Vasárnap	11	Hétfő	
12	Péntek	12	Hétfő	12	Kedd	
13	Szombat	13	Kedd	13	Szerda	
14	Vasárnap	14	Szerda	14	Csütörtök	K
15	Hétfő	15	Csütörtök	15	Péntek	
16	Kedd	16	Péntek	16	Szombat	
17	Szerda	17	Szombat	17	Vasárnap	
18	Csütörtök	18	Vasárnap	18	Hétfő	
19	Péntek	19	Hétfő	19	Kedd	
20	Szombat	20	Kedd	20	Szerda	SzH
21	Vasárnap	21	Szerda	21	Csütörtök	K
22	Hétfő	22	Csütörtök	22	Péntek	
23	Kedd	23	Péntek	23	Szombat	
24	Szerda	24	Szombat	24	Vasárnap	
25	Csütörtök	25	Vasárnap	25	Hétfő	
26	Péntek	26	Hétfő	26	Kedd	
27	Szombat	27	Kedd	27	Szerda	
28	Vasárnap	28	Szerda	28	Csütörtök	K+L
29	Hétfő	29	Csütörtök	29	Péntek	
30	Kedd			30	Szombat	
31	Szerda			31	Vasárnap	

**Pécsváradi
központi orvosi ügyelet
telefonszáma:**

06 72/465-057

Rendőrség, Pécsvárad

7720 Pécsvárad, Rákóczi F. utca 7.
Tel.: 72/504-400 45-30 mellék
Körzeti megbízott: Hecker Attila
c.r.zls.

Fogadóóra: minden hónap első
keddjén 15 – 17 óra között

Szóda házhozszállítás

Zengővárkonyban keddi napokon

Elérhetőség:

Balla Zoltán
Pécsvárad, Szőlő u. 10.
Tel. 06 30/682-2020

Muskátli Csárda

**Zengővárkony
6-os főút**

Tel. 06 20/538-3345

Közvilágítási

problémák bejelentése:

Dél-Dunántúli régió hiba-
bejelentés

(közvilágítási problémák
teljes szakaszokon)

Tel. 06 80 / 20-50-20

WATT-Erősáramú Tervező,
Szerelő és Szolgáltató Kft.

(egyedi lámpatestek hibája
esetén)

Tel. 06 72 / 511 - 599

**Pécsváradi
gyógyszertárak
nyitvatartás:**

Hétköznapokon:

8:00 - 16:30

A gyógyszerügyi ügyelet
Pécsváradon megszűnt.

Legközelebbi hétvégén is nyitva
tartó patika:

Pécs, Budai vám Tesco

Legközelebbi 0-24 h nyitva tartó
patika: Pécs, Zsolnay úti SIPO
patika

Andi falatozó

Zengővárkony, Ady E. u. 2.

Tel. 06 30/538-3921

Ebéd menü

hétfőtől szombatig.

Frissensültes tálak minden
nap.

**Retro Presszó
Pizza & Burger**

Zengővárkony, Arany J. u. 48.

Tel. 06 72/672-256

Étlap és nyitva tartás:
www.retro-presszo.hu

Zengő hírek

Felelős kiadó:

Zengővárkony Község Önkormányzata
7720 Zengővárkony, Ady E. u. 2.

Kiadásért felelős személy: Fülöp Csaba

Szerkesztésért, tördelésért
felelős személy: Fülöp Szilvia

Hirdetésfelvétel:

polgarmester@zengovarkony.hu
06 30/985-4110

Megjelenik negyedévente 180 példányban.
ISSN 2732-3234

**Vízellátási
problémák,
csőtörés
észlelése esetén
értesítendő:**

Mezőföldvíz Kft.

Tel. 06 20 / 569 - 3833

Dr. Hegyi Johanna
gyermekorvos rendelési ideje:

H: 9-12

K: 11-13

Sze: 10-13

Cs: 9-13

P: 9-11

Elérhetőség:

06 72 / 466 669

06 70/ 556 6293