FelsőzsolcaTakarék

Felsőzsolca és Vidéke Takarékszövetkezet
3562 Onga, Rákóczi u. 22.
Tel.: +3646/543-211
www.felsozsolcatakarek.hu

Széleskörű szolgáltatásokkal várjuk kedves ügyfeleinket:
- személyre szabott, kedvező díjú számlacsomagok
- internetbank
- devizabetét
- személyi kölcsönök
- jelzálogfedezetű hitelek
- államilag támogatott hitelkonstrukciók
- vállalkozás finanszírozás

EURO-ABLAK THERM Kft.
3562 Onga, Rákóczi u. 18.
- Egyedi bútorok készítése
- Nyílászárók gyártása
Telefon: 06-30/6391-110

VILÁGLÁTÓ UTAZÁSI IRODA
Miskolc Szemere u. 2.
Tel./fax: 46/412-142; 46/506-502
E-mail: info@vilaglatoutazas.hu

CORVUS TELECOM Kft.
Miskolc Ifjúság u. 22.
Vezeték nélküli szélessávú internet-hozzáférés szolgáltatás
Tel.: 40/505-580; 70/9358-800

Házhoz menő szelektív hulladékjárat időpontja
December 22. szerda

Felhívás újság előfizetésre

2011-ben is lehetőséget adunk arra, hogy az olvasók egy évre előfizessenek az Ongai Kékdarura. Az előfizetési díj továbbra sem változik, egy évre 1000 Ft. Ez 200 forintos megtakarítást jelent az előfizetőnek. A havonta megjelenő újságot minden hónap 10–12. között juttatja el egyesületünk az előfizető címére. A nem nagyközségünkben élő előfizetőknek az előfizetéshez 3000 Ft/év postaköltséget is hozzá kell számítani, azaz nekik az előfizetés éves díja 4000 Ft. Az előfizetés történhet átutalással, vagy az OKE számláját vezető helyi takarékszövetkezeti fióknál (3562 Onga, Rákóczi u. 22.) készpénzes befizetéssel, a közlemény rovatban feltüntetve az előfizető pontos nevét és címét, illetve, hogy Kékdaru előfizetés 2011. Az egyesület bankszámlaszáma: 54500198-10000719. Az előfizetés postai csekken történő befizetéssel is megoldható bármelyik postahivatalban, az OKE-tól igényelt csekken, a közleményben feltüntetve: Kékdaru előfizetés 2011.

Fotóalbum 2. és honismereti dvd-rom

Onga XX. századi története fotók tükrében 2. könyv és a honismereti dvd-rom 2000 Ft-os áron kapható az egyesület tagjainál és az általános iskolában, illetve a település következő boltjaiban: Coop Bolt (Főtér), Coop Bolt (sorompó) és Varázs Diszkont (Rákóczi u.). Az Ongával kapcsolatos egyéb könyvek és kiadványok megvásárolhatók az általános iskolában és hétköznapokon délutánonként a Darvas Közösségi Ház és Múzeumban.

Lapzárta

A karácsonyi ünnepek miatt a januári lapzártánk időpontja: december 21. (kedd).

Következő számunk tartalmából:

- Árvízi helyreállítás után Ócsanáloson
- Hogyan, milyen feltételekkel lehet építkezni az árvizek után Ócsanáloson
- Közmeghallgatás volt a településen
- A felnőtt labdarúgók őszi szezonjának értékelése
- Az önkormányzat 2011. évi munkaterve
- 2010 képekben
- 2011. évi díjtételek
- A II. Ongai regionális pálinka verseny – 2011 versenyfelhívás
- A magyar pálinka folklórja és névkincse III. rész
- Régi fotók Ongáról
- Ongai hírfolyam
- Hirdetések

ONGAI KÉKDARU

Megjelenik minden hónap 10-12. között.
Az Ongai Kulturális Egyesület időszaki kiadványa
Onga Nagyközség Önkormányzatának támogatásával.
Szerkesztők: **Kovács György, Takács László**
Felelős kiadó: Takács László
Szerkesztőség: 3562 Onga, Görgey út. 2/a.
Az újság elérhető az interneten is:
www.okeonga.hu
okeonga@chello.hu
Nyomdai előkészítés: koprinart.hu • Nyomda: MAXIMA CS-A Kft. Miskolc, Kiss E. u. 25. Felelős vezető: Kundráth Csilla

Az Ongai Kékdaru megvásárolható a következő üzletekben:
– Ongai Pékség, Rákóczi út
– Mini Diszkont, Lévai utca
– Nádas ABC
– Diófa ABC
– Dózsa Gy. úti kisbolt
– 433. sz. COOP bolt, Berzsenyi út
– MAXI COOP bolt, Fő tér
– Bársonyos zöldség-gyümölcs bolt, Dózsa Gy. út
– Zöldség-gyümölcs bolt, Fő tér
– Varázs Diszkont, Rákóczi u.
– Máté Pékség, Berzsenyi út

Köszönjük az üzleteknek, boltoknak, hogy plusz munkát vállalva, ingyen terjesztik az Ongai Kékdaru számait.

ONGAI KÉK DARU

XII. évfolyam 12. szám – 2010. december Kiadja: Ongai Kulturális Egyesület a nagyközségi önkormányzat támogatásával

Tartalomból:

- Melléklet: 2011-es falinaptár
- A víz és szennyvízdíjak a szomszédos településeken
- Megújuló sportpálya településünkön
- Új köntösben. Jelentős mértékű felújítás és fejlesztés az általános iskola alsó tagozatos épületén
- Az Ongai Horgász Egyesület hírei
- Sikeres SZMK bál
- Tervek egy helyi képzési központ, falusi turistaszálló kialakítására
- A magyar pálinka folklórja és névkincse II. rész
- A II. Ongai regionális pálinka verseny – 2011 versenyfelhívás
- Önkormányzati ülésről
- Iskolai csengőszó
- Felhívás újság előfizetésre
- Hirdetések

Melléklet: 2011-es falinaptár

Az Ongai Kékdaru indulásától, azaz 1999-től szokás, hogy a decemberi számban mellékletként mindig fellelhető egy A2-es falinaptár, amely valamilyen módon kötődik Onga múltjához, az adott év civil, kulturális vagy sport eseményeihez. Most sincs ez másként. Ezúttal egy kicsit „hazabeszéltünk", és az Ongai Kulturális Egyesület idei évi tevékenységével kapcsolatosan készült fotókból szemezgettük az illusztrációkat. Úgy gondoljuk, volt miből válogatni, ebben a nehéz évben is igazán sikeres esztendőt tudhattunk magunk mögött.

A naptár nyomdai költségének előteremtését Ongához is kötődő cégek, helyi vállalkozók vagy éppen messzebb működő cégek, szervezetek segítették, melyet ezúton is nagy tisztelettel köszönünk!

Közeledve az év végéhez, Minden Kedves Olvasónknak áldott karácsonyt, sikerekben, boldogságban és egészségben gazdag 2011-es esztendőt kívánunk! Köszönjük, hogy az elmúlt egy évben is megtiszteltek bennünket azzal, hogy lapunkat vagy annak internetes változatát olvasták.

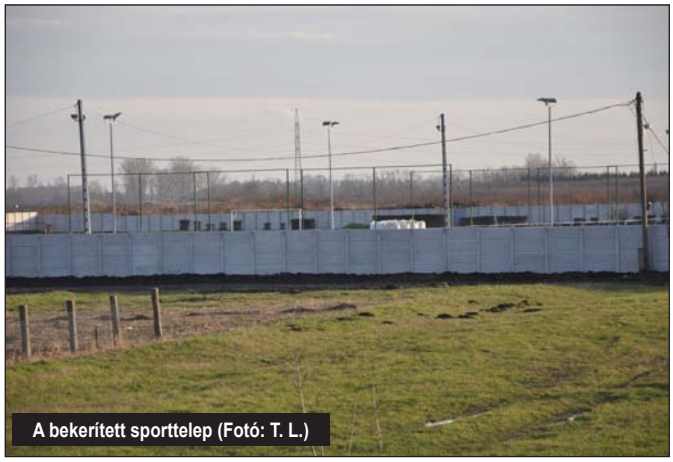
A 2010-es évet magunk mögött hagyva most is a korábbi évekhez hasonlóan köszönünk el minden kedves olvasónktól, egyesületünkkel szimpatizáló, azt támogató lakostól, másutt élő barátainktól. „Adjon az Isten mindannyiunknak erőt, egészséget, tisztességet és alázatot! A jövőben is tegyünk minél többet lakóhelyünk felemelkedéséért, ONGÁ-ért!"

- Takács László,
az Ongai Kulturális Egyesület elnöke -

Megújuló sportpálya településünkön!

Azoknak, akik az utóbbi időben az ongai sportpálya közelében jártak, bizonyára feltűnt, hogy komoly fejlesztések valósultak meg a pályán és környékén.

– A sportpálya lepusztult – sok helyen egyébként is hiányos – kerítése elbontásra került.
– A centerpálya és az edzőpálya egyaránt be lett kerítve.
– A két nagypálya között műfüves, kivilágítható kispálya épült meg.


A bekerített sporttelep (Fotó: T. L.)

A beruházás teljes egészében adományból valósult meg. Az adományozó egy, a korábbi években Ongán munkát végző nagyvállalat, a kivitelező a Mészáros és Mészáros Kft., aki korábban Felcsúton a Puskás Ferenc Labdarúgó Akadémián, valamint a székesfehérvári Videoton Sporttelepen is épített már pályát. **Onga Nagyközség Önkormányzatának illetve sportegyesületének egyetlen fillérjébe sem került az egész beruházás**. Azért tartom fontosnak kihangsúlyozni a fenti tényeket, mert egyes rosszindulatú híresztelések szerint (TUDJUK, hogy ki volt!) ebből a pénzből inkább építettünk volna mást, például utat. Szerintem magától értetődő, hogy az adományozó, illetve ajándékozó dönti el, hogy mit szeretne adni. Ő dönti el, hogy kinek és mit ad. A megajándékozottnak csupán annyi dolga van, hogy szépen megköszönje amit kapott, amennyiben pedig örül is neki, hálával tartozik az adományozónak.

Az első „kapavágások” (Fotó: Tirpák Orsolya)

Mi nagyon örülünk és köszönjük szépen!

– Azon kívül, hogy Borsod-Abaúj-Zemplén megye egyik legszebb sportlétesítménye jött létre, a fejlesztés településünk sport- és kulturális életében is minőségi változást fog hozni.

– A sportpályát leggyakrabban használó általános iskola tanítási óráit illetéktelenek nem zavarhatják ezután.

– A sportegyesület edzési, illetve játékkörülményei egyértelműen javulnak.

– Az önszerveződésű ongai futballcsoportoknak nem kell a jövőben Ongától távol pályát bérelni.

– Nagyszabású zártkörű kulturális rendezvényeket lehet tartani ezen a helyen.

– Futballmeccseken, illetve kulturális rendezvényeken belépőjegyet lehet szedni.

Tervben van még, illetve további tárgyalások folynak az öltöző épületének teljes felújításáról.

A megújult sportpálya használatának rendjét, nyitva tartását a nagyközség önkormányzata, az intézményeink és a sportegyesületünk vezetése rövidesen kidolgozza és mindenki számára hozzáférhetővé teszi.

A megújult pálya használatához minden sportolónak, valamint a sportot és a kultúrát szerető minden ongai és nem ongai ide látogatónak jó egészséget és kellemes időtöltést kívánok!

- Madzin Tibor polgármester,
OKSE elnök -

Anyag előkészítés a műfüves pályához (Fotó: K. Gy.)

Minőségellenőrzés (Fotó: K. Gy.)

Új köntösben

Jelentős mértékű felújítás és fejlesztés az általános iskola alsó tagozatos épületén

Az általános iskola alsó tagozatos épülete már évek óta várta, hogy leromlott külső homlokzata felújítást kapjon. Az épületet körülvevő fák, a tetőszerkezet hibái és természetesen az időjárás hatására a homlokzat színezése és vakolata több helyen omladozott, porlott. Az évek óta esedékes munkálatokat felgyorsította az a hatalmas orkán erejű szélvihar, amely augusztus 6-án söpört végig a településen. Az intézmény két épülete is jelentős károkat szenvedett. Az általános iskola jellegzetes fenyőfasávja olyan mértékben károsult, hogy az eltört és kidőlt fákat el kellett távolítani. A meggyengült vakolat is további sérüléseket szenvedett. Immár egyértelművé vált az épület felújításának halaszthatatlansága. A helyreállítási munkálatokkal összehangoltan az épület energiahatékonyságának a javítására is nagy figyelem összpontosult. A felújítás első eleme a nyílászárók teljes körű cseréje volt. A műanyag ablakok és ajtók beszerelése október közepéig sikeresen megvalósult. A második elemként az épületre hőtechnikailag tervezett vastagságú szigetelés került. A közel tíz centiméteres szigetelő réteget nemesvakolattal láttuk el. Az új nyílászárók és a hőszigetelés számottevő fűtésköltség csökkenést jelenthet az előttünk álló téli időszakban. A felújítás harmadik eleme, az épület folyamatosan beázó lépcsőházán a tetőszerkezet cseréje. A munkálatok anyagi forrását a Lyoness csoport, az Ongai Általános Iskoláért Alapítvány és a fenntartó önkormányzat biztosította. A felújítás nem kis érdeme, hogy a szakmunka teljes egészében helyi munkaerő bevonásával valósulhatott meg.

A tetővel és a nyílászárók fölé kihelyezett díszítő elemekkel arculatában teljes mértékben megújult állapotba került épület az elkövetkezendő években az intézmény és a település gyarapodását egyaránt szolgálja.

- Rózsa László igazgató és Kovács György igazgatóhelyettes -

Címer felhelyezés (Fotó: K. Gy.)

Nyílászáró csere (Fotó: K. Gy.)

Tetőszerkezet csere a lépcsőház felett (Fotó: K. Gy.)

Az épület nyugati oldalánál (Fotó: K. Gy.)

Az iskolaudvar felöli déli oldal (Fotó: K. Gy.)

Sikeres SZMK bál

A Szülői Munkaközösség ebben az évben november 27-én rendezte meg a Katalin bált. Mindezt azért tettük, hogy ismét támogathassuk gyermekeinket a különböző versenyek, jutalmazások alkalmával.

Az előző évekhez képest sokkal nehezebb volt megszervezni, mindez természetesen a „válságnak" tudható be. Tudom, hogy többen szerettek volna eljönni, de sajnos nem engedhették meg maguknak. Nagyon sokan támogatói jegyek vásárlásával vagy tombola felajánlásokkal segítették rendezvényünket, amit szívből köszönünk.

Az idén ismételten meghirdettük rajzpályázatunkat, most „ÁLLATKAVALKÁD" címmel, és ebből kiállítást rendeztünk be a művelődési házban. Vendégeink is megcsodálhatták, hogy milyen sok tehetséges és ügyes kezű gyerek jár iskolánkba. Itt szeretném megköszönni Nagy Attiláné (Andi néni), a felkészítő pedagógusok és a zsűritagok munkáját. Gratulálok a helyezést elért gyerekeknek és mindenkinek, aki pályázott ezen a versenyen.

Apáca-show (Fotó: K. Gy.)

A bált Rózsa László igazgató úr nyitotta meg, ezt követően Zsoldos János iskolaszék elnök köszöntötte Katalin nevű vendégeinket, majd Madzin Tibor polgármester úr mondta el pohárköszöntőjét. A nyitótáncot ez alkalommal a lelkes SZMK tagok vállalták, és egy nagyon jó hangulatú APÁCA-SHOW-t adtak elő. Sikerült mindenkit meglepni, mivel a próbákat titokban tudtuk tartani.

Azt gondolom, hogy összetartó „csapattal" dolgozhatok együtt, és bármikor számíthatok a segítségükre. Az előadásnak nagy sikere volt, amit vastaps kísért. Szereplőinknek emlékül ajándék DVD és emlékfotó készül.

Köszönöm valamennyi SZMK tag segítségét, akik részt vettek a bál lebonyolításában, és külön Tomorszky Mariann tanító néninek, hogy ötleteivel, tapasztalatával gazdagította műsorunkat.

A bál megnyitása (Fotó: K. Gy.)

A vacsora kétszemélyes hidegtál volt, ami nagyon ízlett vendégeinknek, de lehetőséget biztosítottunk arra is, hogy igény szerint „batyut" hozzanak magukkal. Így mindenki azt fogyasztott, amit szeretett volna. A pogácsát és a kenyeret az AAA. Trans Kft. és a Máté Pékség biztosította.

Az est folyamán a Sláger-Duó zenekar szórakoztatta a vendégeinket, kitűnő hangulatot teremtve. A büfében a Cápa Bisztró tulajdonosnője, Évike várta a szomjazókat. Éjfélkor tombolasorsolásra került sor.

A bál bevétele ez alkalommal 216.000,-Ft. volt, ami alapján úgy gondolom, minden évben érdemes összefognunk gyermekeinkért. Bízom benne, hogy a bál sokaknak emlékezetes marad, és jövőre is mindenkit visszavárunk.

Vendégkönyvünkbe Vanyó László és felesége a következőket írta:

„Köszönjük szépen a vendéglátást. A műsor osztályon felüli volt. Nagyon jól éreztük magunkat. Bízunk benne, hogy legközelebb is találkozunk!"

A felajánlók névsora: Juhász József képviselő és Zsoldos János nagyobb pénzösszeggel támogatta rendezvényünket. Gál Lászlóné képviselőasszony támogatói jegyeket vásárolt. Madzin Tibor polgármester, Farkas Lászlóné jegyzőasszony, Rózsa László igazgató, sorompósi COOP bolt, Olasz Lajos, Enikő bolt, Pálfi Gumis, Takarékszövetkezet, Orchidea virágbolt, Baktainé Ilike, Nagy István virágboltja, Máté Béla, Cifrusné Erika kozmetikus, Rexes söröző, Kozma János, Ongai Kulturális Egyesület, Péli Tibor, Szegedi Sándor, Joker söröző, Máté Viktor, Papp Balázs, dr. Sárai Katalin, dr. Nagy Zsuzsa, dr. Katona Pál fogorvos, gyógyszertár, Urszin László, Nyisztorné Jolika zöldségboltja, Fülöp Miklósné, Galyas család, Mulatóné Terike, Molnár Zsuzsa, Dobai Kinga kozmetikus, Tucsa János, TU-MI fürdőszobaszalon, Nádas bisztró (sok-sok felajánlása), Bársonyos Óvoda, Sollerné Jeddi Katalin fodrász, Boszi-szalon Alsózsolca, Czövek Brigitta rendezvényszervező, Lőricziné Szaniszló Edit, Klemáné Árvai Erika, Hornyák Tibor és Hornyák Tiborné, illetve Szabados Zsolt.

Külön köszönet még egyszer azoknak, akik segítettek.

Pohárköszöntő (Fotó: K. Gy.)

- Szabadosné Hornyák Anikó
SZMK elnök -

Az Ongai Horgász Egyesület hírei

Az egyesület 2010. november 3-án haltelepítést hajtott végre a kezelésében lévő vízterületen. A tavakba terület arányosan 45q horogérett 3 nyaras ponty (2 700 000 Ft) és 15q kárász (270 000 Ft) került. A telepítés után az I. tó kivételével horgászati tilalom van érvényben 2010. december 3-án 24 óráig. A telepítésről készült fotók megtekinthetők a honlapunkon.

Haltelepítés (Fotó: Füreder László)

2010. november 6-án horgászversenyt tartottunk az I. számú tavon. A horgásztársak közül 56-an neveztek a versenybe.

Telepítés előtti mérlegelés (Fotó: Füreder László)

A horgászhelyek elfoglalása után 8 órától 12 óráig tartott a verseny. A mérlegelés során 63 db pontyot kellet mérlegelni, ami 114,43 kg kifogott halat jelentett.

A verseny végeredménye:

I. helyezett: Váradi Sándor 24 980 g.

II. helyezett: Nádasdi János 20 860 g.

III. helyezett: Márton József 14 980 g.

A helyezettek egy-egy kupával lettek gazdagabbak. A vezetőség nevében gratulálunk a versenyen elért eredményekhez, és reménykedünk, hogy a következő rendezvényeinken hasonló létszámmal lesznek jelen az egyesület tagjai.

A vezetőségválasztó közgyűlésünket 2010. november 20-án tartottuk, ahova 92 horgásztársunk jött el. A jelölő bizottság elnöke (Szabados Zsolt) ismertette a jelöltek listáját. A megkérdezett 118 egyesületi tag 2 elnökjelöltet, 12 vezetőségi tagot, 4 bizottsági elnökjelöltet és 9 bizottsági tagot jelölt. A szavazó lapokra felkerülés után a szavazatszámláló bizottság elnöke (Hideg Lajos) kihirdette a szavazás menetét. A szavazás rendben lezajlott. Szavazatot 80 horgásztársunk adott le, amiből 76 volt érvényes, 4 érvénytelen. A megválasztott vezetőség elnöke Szabó Attila lett.

Vezetőségi tagok: Fekete Kornél, Kovács Sándor, Nagy Árpád, Földesi Ferenc, Füreder László és Nádasdi János.

Fegyelmi Bizottság elnöke Szabados Zsolt, tagjai Kónya Norbert és László György lettek.

Felügyelő Bizottság elnök Benke Tibor, tagjai Vidéki Róbert és Németh József lettek.

Gratulálunk a megválasztott vezetőségnek és eredményes munkát kívánunk nekik.

- Fekete Kornél -

Halak kerültek a vízbe (Fotó: Füreder László)

Vezetőségválasztó közgyűlésen (Fotó: Fekete Kornél)

A horgászverseny nyertese (Fotó: Fekete Kornél)

Pálinka verseny a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítésére!

Mérettessük meg régiónk pálinkáit, bérfőzetőit, bérfőzdéit!

Legyen elismertségük a minőségi pálinkát főzetőknek!

Az Ongai Kulturális Egyesület meghirdeti a II. Ongai regionális pálinkaversenyt!

A verseny meghirdetésének köre: Borsod-Abaúj-Zemplén, Hajdú-Bihar, Heves, Nógrád és Szabolcs-Szatmár-Bereg megyék területének bérfőzetői és bérfőzdéi.

Nevezési határidő: 2011. január 17. (hétfő) 16 óra.

Nevezési minta: Fajtánként 0,5 liter.

Nevezési díj: Bruttó 1000,- Ft/fő. Az összeg befizethető személyesen a minták leadásakor, illetve átutalható az Ongai Kulturális Egyesület bankszámlaszámára: Felsőzsolca és Vidéke Takarékszöv. Ongai Kirendeltsége 54500198-10000719, a közleményben feltüntetve, hogy pálinkaverseny nevezési díj.

Nevezési minták átvétele: Az általános iskola média termében (3562 Onga, Görgey u. 2. új épületszárny) 2010. december 1. és december 21., illetve 2011. január 3. és január 17. között hétköznap 8.00 órától 15.00 óráig, illetve eljuttatható postán az egyesület címére (Ongai Kulturális Egyesület; 3562 Onga, Görgey u. 2/A).

Tavalyi díjak (Fotó: T. L.)

Nevezési feltételek: A versenyen a kiírásban szereplő megyék bérfőzetői és pálinkafőzdéi vehetnek részt a nevezési lap kitöltésével, a nevezési díj befizetésével. A párlatok leadásával egy időben a nevezéshez csatolni kell a hivatalos bérfőzetési lap másolatát, kivéve a 2010. szeptember 27-e után főzött pálinkákat. (Lehetőség van két személy együttes nevezésére is, amennyiben a cefrézést együtt végezték. Itt is követelmény azonban az egyikük nevére kiállított hivatalos bérfőzési lap.)

Zsűrizés (nyilvános): 2011. január 19. 10.00 óra (Onga, Görgey u. 2. általános iskola új épületszárnyának média terme)

Zsűri tagjai: Magyar Országos Pálinka, Nemzetközi Gyümölcs- és Borpárlat Verseny (Gyula, Budapest) főszervezője, a Lovász Rendezvényszervező Szolgáltató és Kereskedelmi Kft. által delegált tagok (min. 5 fő).

Ünnepélyes eredményhirdetés: 2010. január 22. 20.00 óra (Onga, Csokonai Művelődési Ház és Könyvtár), a Magyar Kultúra Napjához kapcsolódó rendezvénysorozat részeként.

Odaítélhető díjak:

– „A II. Ongai regionális pálinka verseny – 2011 legjobb pálinkája" cím
– „A II. Ongai regionális pálinka verseny – 2011 legjobb bérfőzetője" cím
– „A II. Ongai regionális pálinka verseny – 2011 legjobb 2010-es főzésű pálinkája" cím
– „A II. Ongai regionális pálinka verseny – 2011 legjobb érlelt, ó- és ágyaspálinkája" cím
– „A II. Ongai regionális pálinka verseny – 2011 legjobb ongai pálinkája" cím
– Arany-, ezüst- és bronz oklevelek
– Az odaítélt címek mellé 1–1 darab egyedi, faragott pálinkás tölgyfahordók, **a „legjobb pálinka" cím mellé a fődíj egy 10 napos spanyolországi út**
– Esetleges egyéb különdíjak (pl. egy felöntésnyi ingyenes bérfőzetés)

Az a bérfőzető magánszemély, akinek pálinkája a II. Ongai regionális pálinkaversenyen arany-, ezüst- vagy bronzérmet nyer, a Magyar Országos Pálinka, Nemzetközi Gyümölcs- és Borpárlat Verseny (Gyula, Budapest) ugyanazon versenypálinka nevezési díjából 30%, 20%, ill. 10% kedvezményt kap az Ongai Kulturális Egyesület és a Lovász Rendezvényszervező Szolgáltató és Kereskedelmi Kft. között létrejött szerződés értelmében.

További információk, részletes versenyszabályzat, nevezési kategóriák, letölthető nevezési lap elérhető az egyesület honlapján: www.okeonga.hu, ill. további felvilágosítás kérhető a 70/313-1454-es telefonszámon vagy e-mailben az okeonga@upcmail.hu címen.

A II. Ongai regionális pálinkaverseny ünnepi programjaiból

2011. január 22.

Darvas Közösségi Ház és Múzeum és udvara (Onga, Dózsa Gy. u. 22.)

14.30-tól 17.30-ig

– Ünnepi megnyitó
– Vásári vándormutatványosok gólyalábakon
– Karikás ostor és honfoglaláskori harci bemutató
– Ignium Hungarorum tüzes harci bemutatója
– Félóránként történelmi tanösvénytúra hintón
– Helytörténeti kiállítás és pálinkáspohár gyűjtemény megtekintése
– Egész délután zenél az Agyagbanda zenekar

A Darvas Közösségi Ház és Múzeum (Fotó: T. L.)

– Hollókő bemutatkozása
– Tardi Matyó Hagyományőrzők fellépése
– Tepertősütés
– Díjnyertes görhe ételek kóstolása
– Pálinkák, forralt borok, meleg teák, kirakodóvásár

Görgey A. Általános Iskola és AMI (Onga, Görgey u. 2.)

15.30-tól 19.30-ig
– Portréfotó kiállítás Ongán élő emberekről az ált. iskola média tanszakosainak munkáiból
– Családbarát sarok és játékkuckó a Holdam Egyesülettel
– Kézműves foglalkozások gyerekeknek
– Filcmesék Kulcsár Katával
– Mazsola muzsika
– Mesemondás
– Bábelőadás

Csokonai V. M. Könyvtár és Művelődési Ház (Onga, Rákóczi u. 10.)

„Bor-sör-pálinka" Kiállítás a B.-A.-Z. Megyei Levéltár dokumentumaiból

17.30: dr. Veres László pálinkásüvegek és poharak című előadása

18.15: Lovassy György pálinkafőzés nagyüzemben és otthon című előadása

19.00: Bellus István humorista, Dumaszínház és Showder Klub tag előadói estje

20.00: A II. Ongai regionális pálinkaverseny ünnepélyes eredményhirdetése

20.30: Együttkoccintás, közös tepertős, kolbászos vacsora

21.00: Moldvai táncház. Zenél: az Agyagbanda zenekar

Belépő:

– Napijegy: 500 Ft. A pálinkaversenyre nevezetteknek, családok gyermekeinek ingyenes.

Várjuk nevezését! Szóljon ismerőseinek is! Legyenek résztvevői a családias, baráti hangulatú rendezvénysorozatunknak!

Ne feledje!
Első pohár a barátságé,
második a vidámságé,
harmadik a gyalázaté!

Portréfotó kiállítás (Fotó: K. Zs.)

Iskolai csengőszó

Befejeződött az *iskolaépület felújítása!* November végére sikerült befejezni az 1. számú (alsós) épület külső felújítását. A munkálatok eredményeként már a téli időszakban energia megtakarítást várunk, ugyanakkor az épület külső megjelenésében is sokat szépült, esztétikusabbá vált. Köszönet ezért a kivitelezésben részt vevő közcélú munkásoknak és a további társadalmi munkát végzőknek: Karabinszky Géza, ifj. Karabinszky Géza, Ládi János, Szabados Zsolt, Pósán Csaba, Kerekes Tamás, Buzás Lajos, Dobos Gábor, Zombori Gábor, Nemes Péter, Földesi Péter és Rácz Attila, aki az állványzatot biztosította.

◄ ◆ ►

Az iskolavezetés és a leendő 1. osztályos tanítók *óvodai szülői értekezleten vettek részt*, ahol az iskola igazgatója előzetes tájékoztatást adott a beiskolázásról, az elképzeléseikről. Az ongai iskola minden tanköteles tanulót szeretettel vár az intézményben.

◄ ◆ ►

Tantestületünk *őszi nevelési értekezletén* a közoktatást érintő változásokról kapott tájékoztatást.

◄ ◆ ►

A Szülői Munkaközösség ismét sikeres *Katalin bált* rendezett a település művelődési házában.

◄ ◆ ►

Iskolánk hatvan tanulója megtekintette a miskolci Művészetek Házában a *Noé bárkája című musical* előadást. A lehetőségért köszönetet mondok Kovács Zsoltnak, a B.-A.-Z. Megyei Önkormányzat munkatársának.

◄ ◆ ►

December havi iskolai programok:
– december 6.: Mikulás - ajándékozás
– december 7.: 41 fő Budapest – Fővárosi Nagycirkusz előadásán /Grund egyesület/
– december 8.: Roma vers- és prózamondó verseny
– december 10.: Mikulás diszkó az iskolában
– december 11.: Szépen szólj! – vers, próza és helyesírási versenyek
– december 15.: Karácsonyi koncert a művelődési házban
– december 21.: Karácsonyi ünnepi műsor

◄ ◆ ►

VERSENYEREDMÉNYEK!

Rajzpályázat /Hernádkak/: Különdíj – Tirpák Nikolett 6. b, felkészítő: Nagy Attiláné.

Versmondó /Hernádnémeti/: 1. Péli Farkas 4. b, felkészítő: Kovácsné Garadnai Éva.

- Rózsa László -

Önkormányzati ülésről

November 23-án tartotta soron következő önkormányzati ülését a képviselő-testület.

Az ülésen a képviselők elfogadták *a III. negyedéves gazdálkodásról szóló beszámolót,* illetve az önkormányzat 2010. évi költségvetéséről szóló többször módosított 6/2010. (II. 16.) számú rendelet módosítására is sor került. A kiadási és bevételi főösszeget 152.767 E Ft-tal megemelték, módosított kiadási és bevételi főösszegét 1.147.034 E Ft-ban állapították meg.

A képviselők elfogadták a közmeghallgatás anyagát. *A közmeghallgatás időpontja: 2010. december 14. 17.00 óra,* helye: Onga, művelődési ház.

Onga Nagyközség Önkormányzati Képviselő-testülete elfogadta az *Onga Nagyközség Önkormányzat és a Cigány Kisebbségi Önkormányzat között létrejött együttműködési megállapodást*.

Onga Nagyközség Önkormányzatának Képviselő-testülete a települési szilárd *hulladék szállításának ellátására* vonatkozó *pályázati felhívását elfogadta*. 2011. január 31-én lejár a Cirkont Zrt-vel kötött megállapodás a szemétszállításra. A szolgáltatás elnyerésére az önkormányzat pályázatot írt ki.

Az ülésen szó volt az *ócsanálosi gátpályázatról*, az ahhoz szükséges *föld kisajátítási eljárások állásáról*. A szükséges határozatokat az önkormányzat meghozta.

Szó volt továbbá a *sportpályabővítésről*, az ottani értékek megőrzéséről, a sportbüfé működéséről, a pálya körüli szemetelésről, a *rendezési terv felülvizsgálatának kérdéséről,* a *közkutak* helyzetéről, a *Petőfi utca végi szemétégetésről*, a Braun-féle ház *falusi szálláshellyé alakításáról*, az *árvízi zsákok* eltüntetéséről. Ez utóbbiakhoz szeptember közepéig hatóságilag tilos volt hozzányúlni. A tilalom feloldását követően *a zsákokat és a bennük lévő homokot, meddőt bárki szabadon felhasználhatja, elviheti*.

A *sportegyesület támogatását* további *820 000 Ft-tal egészítette ki* az önkormányzat.

Az *árvizek okozta károkat az állam csak részben térítette meg*. A májusi árvízzel kapcsolatos védekezési költségekből 1 millió Ft az, amit nem kaptunk meg. A júniusi árvíz során a benyújtott 52 millió Ft-os igényből pedig csupán 38 millió Ft-ot ítéltek meg (75%). A be nem fogadott számlák, egyes tételek között túlszámlázásra utaló jegyek is felvetődtek. A vitás számlák és tételek realitásának eldöntéséhez igazságügyi szakértő segítségét kérte a település vezetése.

Onga Nagyközség Önkormányzata 2011. évben a következő *belső ellenőrzési terv alapján* gondoskodik az önkormányzat felügyelete alá tartozó költségvetési szervek és a testület hivatalának belső ellenőrzéséről:

- T. L. -

2011. évi belső ellenőrzési terv				
Ellenőrzés tárgya, célja	Ellenőrzés típusa	Ellenőrzés ütemezése	Ellenőrizendő időszak	Vizsgált szervezet
Intézmény kapacitás kihasználtságának és költséghatékonyságának vizsgálata	szabályszerűségi ellenőrzés	2011. I. n. év (2011. jan. 24–28.)	2010. év	Bársonyos Napközi Otthonos Óvoda
Nagy értékű tárgyi eszközök analitikus és főkönyvi nyilvántartásának ellenőrzése	pénzügyi ellenőrzés	2011. III. n. év (2011. szept. 19–23.)	2010-2011. év	Onga Nagyközség Polgármesteri Hivatala
Normatíva ellenőrzés (oktatási statisztika és a tanügyi dokumentumok összhangjának vizsgálata)	szabályszerűségi ellenőrzés	2011. IV. n. év (2011. nov. 14–18.)	2011. év	Görgey Artúr Általános Iskola és Alapfokú Művészetoktatási Intézmény

A víz és szennyvízdíjak a szomszédos településeken

A múlt havi számunkban Onga és a környező települések szemétszállítási díjának nagyságát hasonlítottuk össze. Most az ivóvíz és a szennyvízdíjakkal tesszük ugyanezt.

Az adott vízszolgáltatóknál, illetve önkormányzatoknál érdeklődtünk néhány szomszédos település lakossági díjfizetésének nagyságáról, de az interneten elérhető adatokból is válogattunk. Pl. http://www.miviz.hu/dijaink/viz-escsatornadijak/, http://www.ervrt.hu/cgi-bin/index.php?hlid=501. Megkeresésünkre egyedül a nálunk is szolgáltató Borsodvíz Zrt. nem reagált.

A tájékoztatásul kapott és fellelt, olykor hiányos információkat ezúton közzétesszük. Az adatok néhol nem a lakosság által pontosan fizetett összeget tartalmazzák, mert a kapott adatokból nem mindig derült ki, hogy tartalmazzák-e a vízterhelési díjat. A nagyságrendek azonban valósak. *- összeállította: T. L. -*

Település	Vízdíj (Ft/m^3 + ÁFA)	Szennyvíz díj (Ft/m^3 + ÁFA)	Összesen (Ft/m^3 + ÁFA)
Alsózsolca	512,50	675,50	1188
Arnót	421	490 (ÁFA-val)	911
Encs	512,50	675	1187,50
Felsőzsolca	471,60 (ÁFÁ-val)	347,10 (ÁFÁ-val)	818,70
Halmaj	458	252	710
Hernádkak	365	528	893
Miskolc	320,60 (ÁFÁ-val)	246,60 (ÁFÁ-val)	567,20
Nyékládháza	512,50	675	1187,50
Onga	**438,4**	**485**	**923,4**
Ózd	606,25	387,50	993,75
Sajóbábony	478,80	590	1068.8
Sárospatak	316	395	711
Szerencs	410	540	950
Szikszó	543,75	543,75	1087,50
Putnok	400	381	781
Kazincbarcika	350	198	548
Mályi	512,5	675,5	1191
Szirmabesenyő		590	
Sajóvámos	485	Nem kaptuk meg az adatokat	Nem kaptuk meg az adatokat
Sajópálfala	485	Nem kaptuk meg az adatokat	Nem kaptuk meg az adatokat
Újcsanálos	456	Nem kaptuk meg az adatokat	Nem kaptuk meg az adatokat
Alsódobsza	456	Nem kaptuk meg az adatokat	Nem kaptuk meg az adatokat

A magyar pálinka folklórja és névkincse II. rész

Folytatjuk Balázs Géza A magyar pálinka folklórja és névkincse tanulmányának közlését. Ismerjék meg minél többen nagyközségünkben is a pálinka kultúrtörténetének néhány fontosabb állomását.

Néhány fontosabb pálinka-terminus

Érlelt pálinka: az a törköly- vagy gyümölcspálinka, amelyet legalább hat hónapig érleltek fahordóban.

Ágyaspálinka vagy gyümölcságyon érlelt pálinka: az olyan gyümölcspálinka, amelyet gyümölccsel együtt érleltek legalább három hónapig.

Kisüsti pálinka: az a törköly- és gyümölcspálinka, amelyet legföljebb ezer liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló készülékben, kétszeri szakaszos lepárlással készítettek.

Likőr: 20–40 százalékos szeszes ital, amelyet cukorral és fűszerekkel ízesítenek. A nagyobb cukortartalmú likőr a vastaglikőr (pl. csokoládélikőr), míg a kisebb cukortartalmú a vékonylikőr.

Ópálinka: az a törköly- vagy gyümölcspálinka, amelyet legalább egy évig érleltek fahordóban.

Rézeleje: a második lefőzés elején kijövő, igen magas alkoholtartalmú pálinka. További nevei: rezes, rézelő, méregerős, bak, sárkány. Vagy kiöntik, vagy gyógyászati célra használják.

Vodka: gyümölcspálinkáknál az első lefőzés terméke. További nevei: leves, cujka, plávis, ugró. Eredetileg gabonából vagy krumpliból készült szeszes ital.

Pálinka: 40–60 százalékos szesztartalmú gyümölcspálinka, amelyet lepárlással borból vagy cefréből nyernek.

A pálinka mint hungarikum

2002-től a pálinka név használata az Európai Unióban csak a Magyarországon termett vagy termesztett, cefrézett, lepárolt, érlelt és palackozott nemes vagy vadgyümölcs, szőlőtörköly, aszú szőlőtörköly alapú pálinkára használható. Mivel több szomszédos ország tiltakozott a pálinka név kisajátítása miatt, az Európai Unió a történelmi Magyarország örökségére tekintettel kompromisszumos megoldásként engedélyezte a pálinka szó használatát (magyar helyesírással) négy osztrák tartománynak: Alsó-Ausztria, Burgenland, Bécs és környéke, Stájerország. A pálinka szó használatáért Románia is harcot indított. A román nyelvbe a magyarból átkerült palinea hagyományos romániai terméknek számít az Európai Unióban és használható a bihari, erdélyi, máramarosi és zilahi tiszta gyümölcspálinkára. Az olyan szeszes italok, amelyek nem felelnek meg az uniós előírásoknak, például mesterséges aromát vagy színezőanyagot tartalmaznak, nem használhatják a pálinka nevet. Ezek a szeszesital-féleségek különféle „elkerülő" megnevezéseket alkalmaznak. Például: pálinka ízű szeszes ital, pálinka tartalmú szeszes ital, pálinkás szeszes ital.

Hírős magyar pálinkamegnevezések

„Fütyülős" barackpálinka: Kétségtelenül az egyik legismertebb magyar pálinkaféleség, amely Bács-Kiskun megyében, Kecskeméten és környékén készül az édes magvú kajszibarackból. A 19. század végén a szőlőt pusztító filoxérajárvány hatására felértékelődött az alföldi homokos terület. Kecskemét környékén nagy kajszibarack-ültetvények jöttek létre. A sokféle barackpálinka közül kiemelkedett a „fütyülős" barackpálinka, amely jelzőjét a pálinkáspalack formájáról és jellegzetes hangjáról kapta. Állítólag a csárdákban hosszú, szűk nyakú üvegekben adták a pálinkát. A palack a testéhez képest legalább háromszor hosszabb nyakú üveg, amelynek szűk száj részében összegyűlt illatok koncentráltabban árulkodtak az ital jellegéről, valamint az ivóalkalmatosság stabilabb is volt a vad kocsmák világában. Azért lett a neve fütyülős, mert fogyasztáskor füttyögős hangot hallattak, illetve egy másik magyarázat szerint a kiürülő poharakba a vendégek belefújtak, ami fütyülő hangot adott, s az ebből tudta a kocsmáros, hogy lehet utánatölteni. Az ital nemzetközi hírének a legtöbb et az 1935-ben Magyarországon járt VIII. Edward angol trónörökös tette, aki megkedvelte a kecskeméti barackpálinkát és ezt mondta róla: „Szódával jobb, mint a whisky, teában jobb, mint a rum." Azóta ezt az idézetet reklám-jelmondatnak is használják.

Szabolcsi almapálinka: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye híres leginkább az almapálinkájáról, a környék almatermesztéséről már a 18. századtól vannak adataink. Bél Mátyás ezt írja Szabolcsról: „A Tisza-mentén gyümölcsös kertjei azonban sokfelé találhatók, bőségesen teremnek [...] a tél közepén, amikor a gyümölcs már ritka, egy szekérderék alma 40 vagy 50 pénzbe kerül. Itt olyan almavermeket szoktak készíteni, mint másutt sehol." A 18. századi telepítések hatására 1820-ban Nyíregyházán pomológiai társulat is alakult. Almapálinkára már a 19. század elejétől vannak adataink, de a nagyobb mérvű almapálinka-főzés csak a 20. században indult meg. Mivel ezen a területen jelentős bortermelés nincs, az alma- és a szilvapálinka a legnagyobb mennyiségben rendelkezésre álló, saját termelésű szeszes ital. A szeptemberi almaszürethez kapcsolódik az almapálinka készítése. A téli tárolásra nem használható, különösen a sérült alma, esetleg csak az almahéj alkalmas pálinka-alapanyagnak. (A hámozott almát ugyanis jó áron veszik meg egyes üzemek, az almahéj pedig ilyenkor nagy mennyiségben megmarad.) A paraszti pálinkafőzésnél a hullott almát felszedik, megmossák, összetörik vagy késsel feldarabolják, majd beleteszik a 200 literesnél nem nagyobb cefrés hordóba. Az 1980-as évek közepén folytatott néprajzi gyűjtésem során Tyukodon – az országban egyedülálló módon – cefrésgödröt is találtam. A megerjedt cefrét azután a pálinkafőzdékben főzetik ki pálinkává.

Szatmári szilvapálinka: A Kárpát-medencében is őshonos szilva már a 16–17. században aszalványként jelentős kiviteli termék volt. Ugyanebből az időszakból van már adatunk a szilvapálinkára (sligovica, szilvórium) is. A szilva hosszan érik, nagy mennyiségben terem, nagy cukortartalmú, ezért kiválóan alkalmas pálinkafőzésre. Az összes környező országban jelentős pálinkafőzési nyersanyag. Azért is kedvelt, mert feldolgozása egyszerű, kimagozás nélkül is megoldható. Nagyváthy János a boldogasszony- vagy gömbölü szilváról ezt írja 1820-ban: „ezt szárazgatni [szárítani] nem lehet, hordóra kell szedetni pálinkának". Mazsáry közlése szerint 1798-ban Ácson sligovicát ittak egy hajó utasai. Gönczi szerint a göcseji szilvapálinka messze földön híres. Ecsedy István 1818-as debreceni adata szerint „a jó szilvapálinka tiszta, 'igaz' pálinka legyen, gabona, krumpli, vagy almapálinka ne legyen benne elegyítve. Füstös, olajos, vagy idegen ízű ne legyen, 40 gradusa legyen". A szilvapálinkának tehát a legtöbb szilvatermelő helyen kitüntetett szerepe van. Benedekfalvy Luby Margit Szatmárt, a Vásárosnaménytól Tiszabecsig húzódó területet, a Tisza és a Szamos vidékét egyenesen a „szilva hazájának" nevezi. A pálinkának való szilvafajták: kékszilva vagy macskatökű, amelynek már a cefréjétől is be lehet rúgni. Illyés Károly megjegyzi, hogy a bérese mindig részeg volt szilvaérés idején a kékszilva cefréjétől. A penyigei vagy nemtudomka szilva lekvárfőzésre és pálinkakészítésre egyaránt alkalmas. A boldogasszonyszilva és a lotyó- vagy fosószilva elsősorban pálinkafőzésre alkalmas. „Ebből a négy kékszilvafajtából főzött szilvórium hasonlíthatatlanul értékesebb, zamatosabb, mint az ország többi részén veres szílvából főzött szilvórium" - írja Luby Margit 1939-ben. Vetekedik, ha nem is ízesebb, a kecskeméti baracknál. Amikor a világháború után egyre-másra állították fel ezen a vidéken a nagy szeszfőzdéket, akkor a szilvóriumunk márkás itallá emelkedett. Csiszár Árpád leírása szerint: „A pálinkát részint kis pálinkafőző fazekakban, részint nagyobb főzdékben állították elő. A szájhagyomány szerint a múlt század [19. század] elején Tarpán mintegy száz jobbágyháznál főztek rendszeresen pálinkát. A főzés egyrészt cserép, másrészt réz pálinkafőző fazekakban folyt [...]. Ez a paraszti pálinkafőzés kifejezetten csak a szilván alapult." A szatmári szilvapálinkának ma két formája ismeretes: a ház körüli gyümölcsből falusi pálinkafőzdében bérfőzéssel előállított, valamint a nagy tételben felvásárolt gyümölcsből, üzemi körülmények között, kereskedelmi céllal készített pálinka. A hagyományos eljárásnál a pálinka legalább 50%-os alkoholtartalmú, a kereskedelminél kevesebb. A szatmári szilvapálinka és a Tarpa elnevezés európai uniós védettséget élvez.

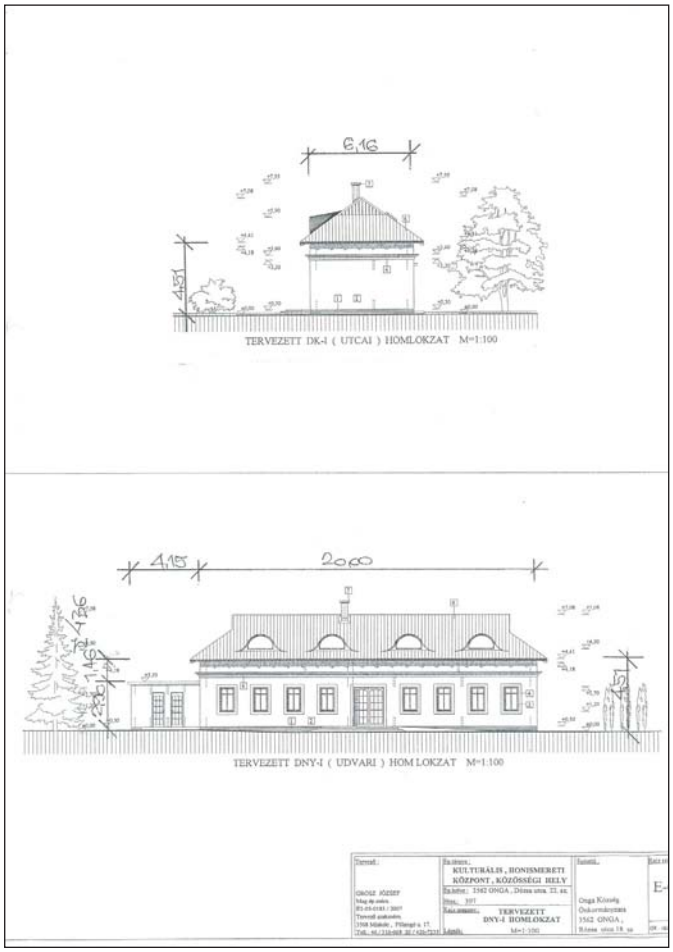
- folytatjuk -

- Balázs Géza tanulmánya alapján szerk.: T. L. -

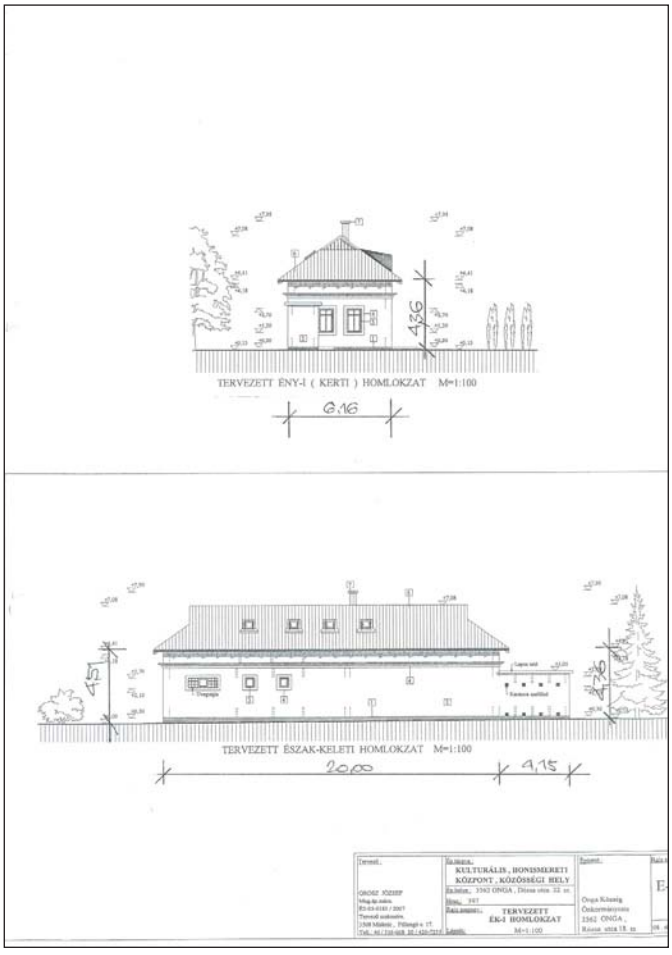
Tervek egy helyi képzési központ, falusi turistaszálló kialakítására

Még a falumúzeum munkáinak sem láttuk a végét, amikor már akkor arról beszéltünk, hogy azt tovább kellene bővíteni egy kulturális, honismereti központtá. Törtük a fejünket, „agyaltunk", majd az elképzeléseinket még 2008-ban papírra vetettük. Ezt követően jött a tervezés, a szakhatósági engedélyek beszerzése, az engedélyeztetési terv elfogadtatása, ami 2008–2009-ben megvalósult. A jogerős építési engedéllyel, a tervekkel 2009-ben egyszer már benyújtottunk egy több tíz millió Ft-os pályázatot, de sajnos nem jártunk sikerrel. De nem adjuk fel! Amint lehetőségünk lesz rá, újból próbálkozunk, hogy pénzt, támogatókat szerezzünk egy helyi képzési központ, falusi turistaszálló kialakítására. Ennek részeként szeretnénk egy olyan új épületet felhúzni a Darvas Közösségi Ház és Múzeum udvarán, amelyben lehetőség nyílna előadások, különféle képzések, kiállítások rendezésére, ami helyszínt biztosítana különféle civil szervezetek számára hasznos szolgáltatások eléréséhez. Kialakítanánk benne egy kutatótermet, egy irodát, és itt valósulna meg a Darvas Közösségi Ház és Múzeum számára is az udvarról is elérhető vizes blokk. Az emeleten hosszabb távon szálláslehetőségekkel várnánk az idelátogató turistákat, kisebb diákcsoportokat.

- T. L. -

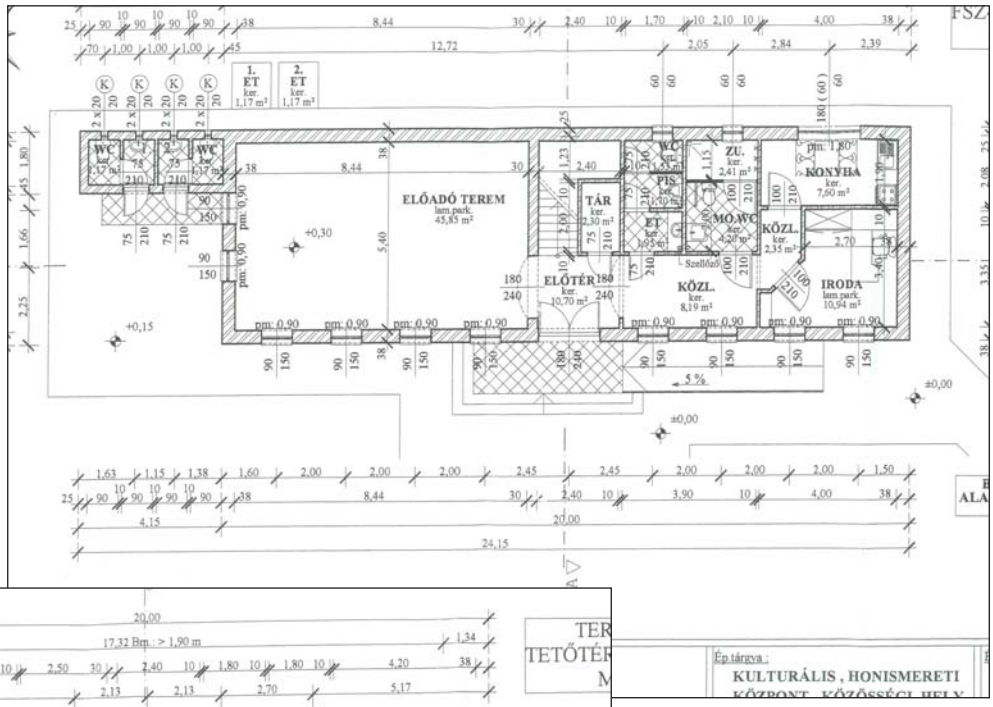


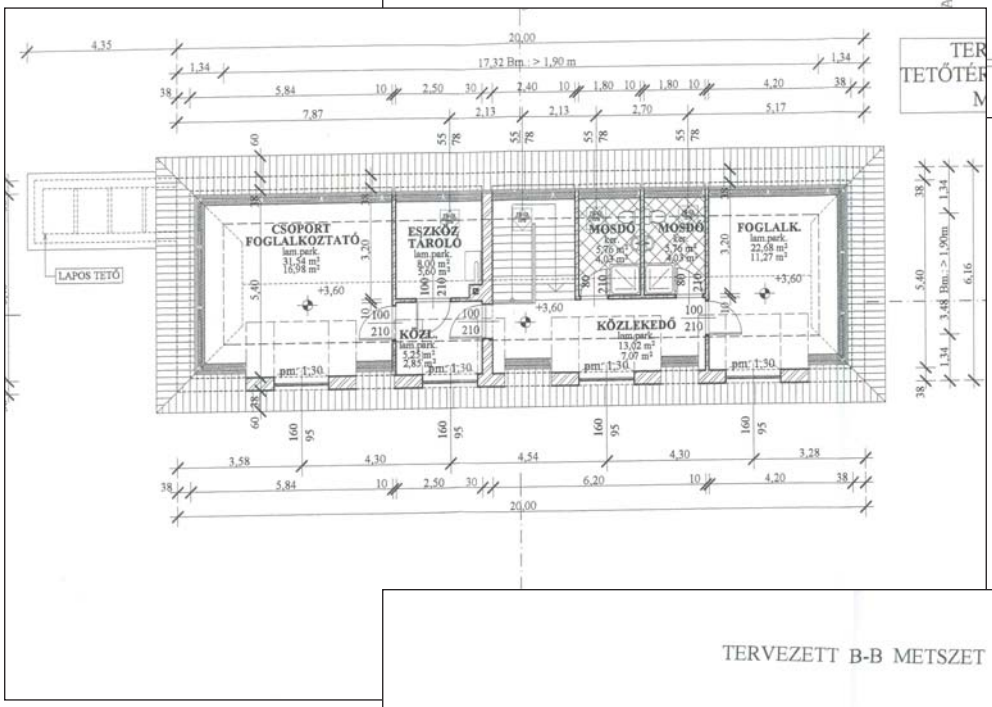
A tervezett DK-i és DNy-i homlokzat



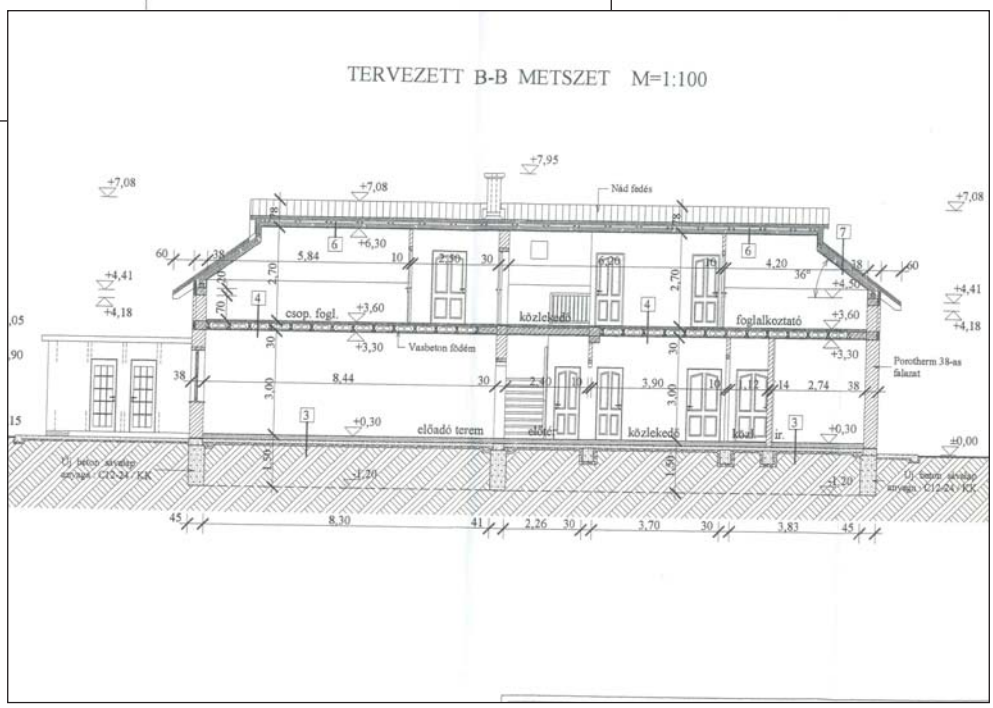
A tervezett ÉNy-i és ÉK-i homlokzat

A tervezett földszinti alaprajz





A tervezett tetőtéri alaprajz



A tervezett B-B metszet