



# ECSEGFALVI Hírmondó

## 2022. január

### Tartalom:

- Békés Megyei Közfoglalkoztatottak Kiállítása
- Jézus Szíve Templom felújítása
- 4205 jelű út átadása
- Új gyalogos átkelőhely
- Díszkivilágítás
- Télapó
- Belterületi utak javítása
- „Cipős doboz” akció
- Egyedülállóak megajándékozása
- Magyar Falu Program - „Kommunális eszköz beszerzése”
- Gasztronómiai délután Dankó Béla országgyűlési képviselővel
- Receptek

## Közfoglalkoztatottak Kiállítása - Szeptember 9. - Békéscsaba

Ismét jó hangulatban telt az évek óta rendszeresen megrendezett Közfoglalkoztatottak kiállítása Békéscsabán. Megyénk települései sok színes standdal jelentek meg a rendezvényen.

Önkormányzatunk dolgozói a közfoglalkoztatási programon keresztül termelt zöldségekből készített különleges süteményekkel várták az érdeklődőket. Fokozta az érdeklődést a helyben készített kolbászos lecsó, amely szintén nagy sikert aratott. A Vadrózsa Népdalkör fellépése alföldi népdalokkal színesítette a programokat.

Rácz Anikó dolgozónk Békés Megyei Értékteremtő Közfoglalkoztatási Díjban részesült, melyhez ismételten gratulálunk!



## **Templom felújítás**

A „Mi Ecsegfalvánk” programon elkezdődött a Jézus Szíve templom belső felújítása. Részlegesen elkészült a belső burkolat egy része, melynek folytatása a tavasszal folytatódik, valamint festésre is sor fog kerülni.

A felújítás Ecsegfalva Község Önkormányzata, valamint a fenntartó, a Dévaványai Szent Anna Plébánia jóvoltából valósul meg. A karácsonyi szent mise már a részben felújított környezetben valósult meg.

Köszönjük szépen azok munkáját is, akik önkéntesen járultak hozzá a felújításhoz!



### **A 4205 számú út átadása – 2021. október 8.**

A 4205. jelű, Kisújszállás-Körösladány összekötő út két szakasza újult meg a Magyar Falu Program keretében, melyre a Magyar Közút adott be nyertes pályázatot. Összesen 5122 méteren valósult meg felújítás, több mint 863 millió forintból.

A beruházás során a kétrétegű aszfalt-megerősítés felülete elérte a 34 ezer 478 négyzetmétert, a pályaszerkezetet 3665 négyzetméteren cserélődött. Az úttartozékokat kicserélték, a burkolati jelek tartós festéssel készültek. A szakaszon található útsatlakozásokat megfelelő kiegyenlítéssel futtatták le, valamint az útfelújítás során az árkokat és az átereszeket is tisztították.

Az átadón részt vett Dankó Béla, országgyűlési képviselő, valamint Cserkúti András, a Magyar Közút Nonprofit Zrt. Békés Megyei Igazgatóságának vezetője.

A jelenlegi felújítás a Jász - Nagykun - Szolnok megyehatárt érte el, reméljük a jövőben lesz lehetőség munkálatok folytatására.



## Gyalogos átkelő

2021 decemberében elkészült az Árpád és Fő utcát összekötő gyalogos átkelőhely, amely kisebb parkosításon is átesett. Az útburkolat megfelelő kialakítást és megvilágítást kapott a kritériumoknak megfelelően. Reméljük az elkészült átkelőhely biztonságosabbá teszi a lakosság közlekedési lehetőségeit.



## Díszkivilágítás

Településünk advent első vasárnapjára az eddigiekhez képes kibővített, megújult díszkivilágítást kapott. Felhelyezésre kerültek oszlopdekorációk, fényfüzérék, valamint betlehemi jelenet is helyet kapott Ecsegfalva főterén. Advent vasárnapjain gyertyagyújtáson vehettek részt az érdeklődők forralt bor és sütemény kíséretében.



## Télapó

December 4-én ismét útjára indult póni hintóján a Télapó, aki segítőjével körbejárta Ecsegfalvát és minden őket váró gyereket megajándékozott. A már lassan szokássá váló pónifogatos Mikulásapó körútja reméljük hagyománnyá fog válni.



## **Belterületi utak felújítása**

Ecsegfalva belterületi útjain kisebb felújítások indultak 2021 év végén.

Az időjárás, amint engedi, tovább fognak folytatódni a munkálatok. Kérjük a lakosság türelmét, mivel hamarosan kezdődő szennyvíz projektünk Bucsa-Ecsegfalva-Kertéssziget konzorciumában el fog indulni, ezért nem tanácsos nagyobb munkálatok elkezdése.

Amint lehetőség engedi az elkövetkező időszakban a projekt befejezését követően várhatóan komolyabb felújítások is megvalósulhatnak.





### **„Cipős doboz” akció**

Művelődési Házunk és Községi Könyvtárunk a téli iskolai szünet előtt ismét megajándékozta az óvodás és alsó tagozatos iskolás gyerekeket a „cipős doboz” akcióban.

December utolsó tanítási napján eljutott minden ovis és sulis gyermekhez egy-egy csomag, melybe édesség, írószer és játék került.

Ezúton szeretnénk megköszönni Rézsó Kálmán nagymértékű felajánlását.



### Egyedülállók megajándékozása

A tavalyi évhez hasonlóan 2021. december 23-án Ecsegfalva Község Önkormányzata minden egyedül élő nyugdíjas személyhez csomagot juttatott el, melynek tartalma idén egy tányér székelykáposzta, bejgli, és egy kis kézzel készített asztaldísz volt.

Összesen 110 db csomag készült el, melyet önkéntesek és a képviselő-testület tagjai osztottak szét.

Az összefogásban részt vettek a helyi civil szervezetek (Nagycsaládosok Egyesülete, Polgárórség, Ecsegfalvi Közösségért Közhasznú Egyesület), a Márkíz falatozó, a Sancel Kft., Tóth Hajnalka mézeskalács - készítő és a Képviselő-testületünk tagjai, akiknek segítségéért hálásak vagyunk.



### **Magyar Falu Program - „Kommunális eszköz beszerzése”**

Önkormányzatunk sikeres pályázatot nyújtott be a Magyar Falu Program keretében meghirdetett „Kommunális eszköz beszerzése” alponton belül, amely lehetővé tette egy John-Dere fűnyírótraktor beszerzését. 2022. január 25-én meg is érkezett az eszköz, ami a Településünk köztisztaságának színvonalas megtartásában fog segítséget nyújtani dolgozóinknak.



### **Gasztronómiai délután Dankó Béla országgyűlési képviselővel**

2022. január 17-én ellátogatott hozzánk Dankó Béla országgyűlési képviselő, akivel az Idősek Nappali Otthonában Településünkre hagyományos ételeket készített el Galambos István, polgármester, a képviselő-testület tagjai, valamint Tóthné Nyúzó Aranka önkormányzati dolgozó.

A kötetlen délutánon képviselő úrral töltött káposztát készítették, valamint disznótoros hurka-kolbással, ferdinánd tekerccsel, sajtos rúddal, valamint a közfoglalkoztatottjaink specialitásával, paradicsomos süteménnyel látták vendégül Képviselő Urat és stábját.

A találkozó célja a hagyományőrzés, a helyi ízek népszerűsítése volt.



# Receptek

## **Paradicsomos sütemény:**

### Hozzávalók:

### Tésztához:

12 evőkanál porcukor  
12 evőkanál olaj  
12 evőkanál paradicsomlé  
1 csomag szalalkáli  
55 dkg liszt

### Krém:

8 dl tej  
7 evőkanál búzadara  
25 dkg margarin  
30dkg porcukor  
1 citrom leve  
sárgabarack lekvár

### Tetejére:

1 db tortabevonó

### Elkészítés:

A tésztát összegyúrjuk, és 4 lapot sütünk belőle. A krémhez a tejet felforraljuk és a búzadarával sűrűre főzzük, majd hagyjuk kihűlni. A margarint, a cukorral és a citrom levével habosra keverjük, majd a krémhez keverjük.

Sütemény töltése: krém - lekvár - krém

A tetejét egy tábla tortabevonóval leöntjük.

## **Sajtos rúd**

### Hozzávalók:

1 kg liszt  
500 gramm sütő margarin  
1 nagy kanál zsír  
2 kis doboz tejföl  
1 db élesztő

2 evőkanál só

4 tojás sárgája

#### Elkészítés:

A lisztet a margarinnal, az élesztőt és a zsírt jól összemorzsoljuk. Hozzáadom a tejfölt és a tojássárgáját. A tésztát jól összedolgozom. 1 órát hidegen pihentetem. Fél centi vékonyra nyújtom, tojással megkenem, és reszelt sajttal beborítom (20 dkg sajt). Tetszőlegesen feldarabolom és 180°C-on 25 percig sütöm.

### **Ferdinánd tekercs**

#### Hozzávalók

A tésztához

50 dkg finomliszt

3 db tojássárgája

4 dkg vaj

2 dkg élesztő

2 dl tej

3 ek cukor

1 csipet só

A töltelékhez

15 dkg vaj (friss)

15 dkg cukor

1 csomag vaníliás cukor (vagy 1 vaníliarúd)

A locsoláshoz

1 csomag vaníliás cukor (vagy 1 vaníliarúd)

2 ek cukor (ízlés szerint)

1.5 dl habtejszín

#### Elkészítés

Az élesztőt a langyos tejben egy pici cukorral felfuttatjuk.

A lisztet egy tálba átszitáljuk, beletesszük a sót, a tojássárgáját, a maradék cukrot, a felfuttatott élesztőt és az olvasztott vaját.

Addig kell dagasztani, amíg hólyagos lesz a tészta, és elválik az edény falától. Nokedli tésztától valamivel keményebb állagú. Kilisztezzük a tál alját, oldalát, majd a tészta tetejét is meghintjük, és langyos helyen duplájára kelesztjük. Kb. 30-45 perc.

A töltelékhez a vaját habosra keverjük a kétféle cukorral. Ha sikerül vanília rudat beszerezni, akkor azt kaparjuk a kristálycukorba.

Amikor a tészta megkelt, lisztezett deszkán kisujj vastagságú, téglalap alakúra nyújtjuk.

A vaníliás vajjal megkenjük, és feltekerjük. Kb. hüvelykujj vastagságú "csigákat" vágunk belőle, és a jól kivajazott tepsibe téve, pihentetjük.

Előmelegített sütőben 180°C-on kb. 20 percig sütjük. Közben felforraljuk a tejszínt, beletesszük a cukrot és a vanília rudat.

Amikor már szép rózsaszín a teteje, ráöntjük a vaníliás tejszínt, majd további 10-15 percig sütjük, hogy szép piros, ropogós cukormáz legyen a tetején.

A csigák a sütőben nem nőnek annyira meg, mint mondjuk a bukták, nem kell túl nagy távolságra sorakoztatni őket, és a sütés során kiolvadó vajtölteléktől könnyen szétválaszthatóak lesznek.

Igazán finom a vajtól (nem margarin) és a tejszínes (nem tej és margarin) locsolástól lesz. A tepsiből még érdemes forrón kiszedni, mert ha kihűl, a cukormáz "beleköt".

Sütés hőfoka: 180 °C

Sütés ideje: 45 perc