

Múltból a jelenbe, jelenből a múltba Fotók, rajzok, receptek

Ezzel a címmel jelenik meg – a jövő év során – kiadvány Füzesabony értékeiről. Mi inspirálta ennek létrejöttét?

2016-ban megalakult az Értéktár Bizottság, melynek egyik tevékenysége, hogy számontartsa a helyi értékeket. Az elmúlt években a városban élők már értesülhettek erről a Patent hasábjain, és olvashattak róla az online médiában. Ezek az értékek közösségünk múltját, építészeti, művészeti kultúránkat képviselik. Szerepelnek benne azok a „híres emberek”, akik életútjuk, tevékenységük által helyet szereztek maguknak a listán. Civil közösségeink, értékteremtő életutak, népszerű rendezvények: múltunk, gyökereink. A gondosan összeállított anyag többet érdemel, méltó rá, hogy lássák, megismerjék a város lakói, a térségben – és akár a határon túl élők is. Lássák, ismerjék meg kiadvány formájában, amely erősítheti identitásunkat, a „valahová tartozás” érzését. Egy jó fotóalbumot mindig szívesen lapozgatunk, különösen, ha mi is érintettek vagyunk. Ennek a kiadványnak nemcsak az a célja, hogy megjelenítse az összegyűjtött értékeket egy albumban, hanem az előkészítés fázisában közösséget épít, játékra ösztönöz. Biztatja az itt élőket, különösen a diákokat, gyerekeket, hogy vegyenek részt a munkában, de egyben megszólítjuk az érdeklődő felnőtteket is. Az idei év nyarán felhívást készítettünk, melynek tartalma, hogy ismerjék meg a felvett értékeket. Látogassanak el, nézzék meg, fotózzák vagy rajzolják le az épületeket, szobrokat, szelfizzenek, posztolják. A felhívásunkra beérkezett fotók, rajzok a kiadvány részei lesznek, szerkesztésre, nyomtatásra kerülnek.



Együtt lenni, együtt enni jó!

A kapos-túrós abonyi lepény az elmúlt években minden rendezvényünk gasztrokülönlegessége volt. Igazán megérdemli, hogy receptje helyet kapjon a kiadványban, hiszen a helyi értékek között is elfoglalta méltó helyét. Megkérdeztük a város lakóit, mit javasolnak, milyen helyi ételeket vegyen még fel a bizottság a listára. Ezek receptjeit is megjelentetjük a kiadványban.

A pályázatot a Média Kft. nyújtotta be az Agrárminisztérium 2021. évi pályázati felhívásához, melynek célja a nemzeti értékek és hungarikumok gyűjtése, népszerűsítése, megismertetése, megőrzése és gondozása.



Minden kedves olvasónknak boldog
karácsonyt és sikerekben gazdag
boldog új évet kíván a
Füzesabonyi Média Kft!

IMPRESSZUM: FELELŐS SZERKESZTŐK: ANTAL ANNAMÁRIA, EMAIL: MEDIAFUZESABONY@GMAIL.COM, SIPOS ATTILA EMAIL: SIPOSAMAN@FREEMAIL.HU
FELELŐS KIADÓ: FÜZESABONYI MÉDIA NONPROFIT KFT., MOLNÁRNÉ SIMON EDIT ÜGYVEZETŐ, EMAIL: MEDIAFUZESABONY@GMAIL.COM
NYOMDA: PETŐ NYOMDA, TEL.: 49/414-000, 3400 MEZŐKÖVESD, 48-AS HÓSÓK ÚTJA 2., ISSN 2415-9921, GRAFIKAI MUNKA: BERÉNYI TAMÁS

PATENT

Adventi Különszám

Legyél Te
is Advent
Angyala!



Tegyük együtt szebbé az ünnepeket olyan gyermekek számára, akiknek nem biztos, hogy kerül a fa alá ajándék! Gyűjts karácsonyi ajándékokat cipősdobozba, mint például: új vagy újszerű játékok, tanszerek, édes-ségek. A dobozokat a Füzesabony - Szihalom Szociális, Család- és Gyermekjóléti Központ munkatársainál lehet leadni 2021. december 16-ig. Az akció szervezői: a fuzeshirek.hu, a Városi Televízió és a Füzesabony - Szihalom Szociális, Család- és Gyermekjóléti Központ.

“ Minden szívből szóló karácsonyi énekekben, a kandalló ropogásában és melegében, az ünnepi ebéd közben, a beszélgetésben és nevetésben, minden képeslapban, amit egy barát vagy a család küldött, minden, amit ebből meghallunk, és ami elgondolkodtat bennünket, az maga a szeretet. ”

Noreen Braman



ÁLDOTT, BÉKÉS,
SZERETETTELJES
KARÁCSONYI ÜNNEPEKET
ÉS EGÉSZSÉGET MEGTARTÓ,
SIKERES ÚJ ESZTENDŐT
KÍVÁNK!

DR. PAJTÓK GÁBOR

KORMÁNYMEGBÍZOTT
FIDESZ HEVES I.
VÁLASZTÓKERÜLETI ELNÖKE

facebook.com/pajtokgabor



BÉKÉS KARÁCSONYI ÜNNEPEKET
ÉS SIKEREKBE GAZDAG
BOLDOG ÚJ ÉVET KÍVÁN
FÜZESABONY VÁROS ÖNKORMÁNYZATA!

FÜZESABONY
város, ami összeköt

Füzesabonyi Könyvtár adventi koncertje

Intézményünk, a Füzesabonyi Könyvtár és Közösségi Ház, az Emberi Erőforrások Minisztériumának támogatásával "Hívogató" címmel kulturális programsorozatot indított, melynek következő programja egy karácsonyi koncert. Előadók: Szabady Ildikó fuvalaművész és Bögös Dániel gitárművész. A koncert 2021. 12. 12-én, 16 órától kerül megrendezésre a Mozi konferenciatermében.

Szeretettel várunk minden érdeklődőt!



Adventi Programok

NOVEMBER 28. VASÁRNAP

16.45: Közös karácsonyfa-díszítés

17.00: I. Adventi gyertyagyújtás

Papler Pál plébános atya ünnepi gondolatai

Helyszín: Víztorony

DECEMBER 5. VASÁRNAP

16.00: A Füzesabonyi Kertbarát Kör 10 éves jubileumi kiállítása

Helyszín: A felújított mozi épülete

17.00: II. Adventi Gyertyagyújtás

Papler Pál plébános atya ünnepi gondolatai

A gyertyagyújtáson a Mikulás is részt vesz!

Helyszín: Víztorony

DECEMBER 12. VASÁRNAP

9.00-17.00: Adventi Vértás

Helyszín: Közösségi Ház

16.00: Adventi koncert Szabady Ildikó fuvalaművész és Bögös Dániel gitárművész kamara estje

Helyszín: a mozi konferenciaterme

17.00: III. Adventi gyertyagyújtás Papler Pál plébános atya ünnepi gondolatai

Helyszín: Víztorony

DECEMBER 18. SZOMBAT

18.00: Karácsonyi koncert Kovács Katalin - ingyenes!

Helyszín: Közösségi Ház

DECEMBER 19. VASÁRNAP

7.00: Juhász Sándor 100 km-es játékonysági futása

10.00-16.00: Adománygyűjtés: tartós élelmiszerek - Tündérvár Alapítvány

Helyszín: Víztorony

17.00: IV. Adventi gyertyagyújtás Papler Pál plébános atya ünnepi gondolatai

Helyszín: Víztorony

Istentől áldott békés, szeretetteljes karácsonyi ünnepeket és egészségben megélt, kegyelemteljes boldog új esztendő-t kíván a Széchenyi István Katolikus Általános Iskola valamennyi dolgozója és tanulója nevében

Papler Pál János az iskola lelkipásztora és Nagyné Deli Mónika intézményvezető

Széchenyi István Katolikus Általános Iskola Adventi programjai:

- Kézműves foglalkozások (adventi naptár, adventi koszorú készítése)
- Első órákban elmélkedések (rövid történetek)
- Mézeskalács - készítő verseny
- Betlehem - készítő verseny
- Adventi gyertyagyújtások hétfőként
- Karitativ gyűjtések
- December 11. lelki nap
- Betlehemes játék (előadás a templomban)
- Karácsonyi műsor

Széchenyi István Katolikus Általános Iskola Adventi programjai:

- Kézműves foglalkozások (adventi naptár, adventi koszorú készítése)
- Első órákban elmélkedések (rövid történetek)
- Mézeskalács - készítő verseny
- Betlehem - készítő verseny
- Adventi gyertyagyújtások hétfőként
- Karitativ gyűjtések
- December 11. lelki nap
- Betlehemes játék (előadás a templomban)
- Karácsonyi műsor

"Karácsonyi ajándék ötleteim: az ellenségednek megbocsátás, az ellenfelednek türelem, a barátodnak szeretet, a partnereidnek szívség, mindenkinek jóindulat, minden gyermeknek egy jó példa, magának tisztelet." (Arnold Oren)

Boldog Karácsonyt és sikerekben, egészségben gazdag újévet kíván a Füzesabonyi Teleki Blanka Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola tanítványa és dolgozói nevében

Matináné Semperger Anikó intézményvezető



Nagy Csaba polgármester

karácsonykor az egész családra főz

A füzesabonyiak számára ma már köztudott, hogy Nagy Csaba polgármester hobbija a főzés és nagyszerű vendéglátó. Az év legnagyobb családi ünnepén, karácsony első napján, nála találkozhat a Nagy-család. A menü tervezésekor olyan fogásokat választ, amik a jelenlévők kedvencei. Az ünnepen igyekeznek a hagyományokat és az új eljárásokat, ízeket ötvözni. Az idei év karácsonyi asztalán a következő ételek kapnak helyet: kapros húsgombóclevés, cserépedényben készült babos káposzta és pulykacomb sütőzacskóban.

KAPROS HÚSGOMBÓCLEVES

- 50 dkg darált sertéshús
- 2-3 szál répa
- 2 szál gyökérzöldség
- 1 zeller
- 1 karalábé
- 50 dkg fagyaszott zöldborsó
- 1 doboz tejföl
- 1 dl főzőtejszín
- 1 tojás
- liszt
- 1 csomag fokhagymapor
- ételízesítő, babérlevél, só, bors
- 1 dl olaj
- 1 csokor vagy egy csomag szárított kapor

A zöldségeket kockázzuk, felhevített olajon, magas hőfokon pároljuk, és hagyjuk egy kicsit karamellizálódni. Ezt követően felengedjük kb. 1,5 liter vízzel, sózzuk, borsozzuk, ételízesítővel, babérlevéllel fűszerezzük. Amíg a leves felforr, a darált húst fűszerezzük sóval, borssal és fokhagymaporral, majd nedves kézzel apró gombócokat formázunk a húsos masszából. Lisztet tálalásra helyezzük, és megforgatjuk úgy, hogy a gombócot a liszt mindenhol takarja. Amikor kész, a lisztel bevont húsgombócokat levesbe tesszük, és közepes lángon kb. fél órát főzzük. Fél óra után a levesbe tesszük a fagyaszott borsót, és tovább főzzük 8-10 percig. Közben a tejfölt összekeverjük a főzőtejszínnel, az aprított friss vagy szárított kaporral, egy tojássárgájával és a levessel hókígyenyitést végzünk. A főzés végén ezzel dúsítjuk levesünket.

CSERÉPEDÉNYBEN KÉSZÜLT BABOS KÁPOSZTA

- 1 kg füstölt csemegeszalonna
- 1 db hátsó füstölt csülök
- 2 db nyers csülök
- 0,5 kg füstölt oldalas
- 3 fej hagyma
- 3 paradicsom
- 1 közepes fej káposzta
- 0,5 kg szárazbab
- 1 fej fokhagyma
- só, bors, őrölt kömény, fűszerpaprika

A szalonna felét kiolvasztjuk, és a zsírján megdinszteljük a hagymát, a 3-4 gerezd fokhagymát, a paprikát és a paradicsomot. A lecsós alapunkat fűszerezzük, és erre tesszük rá a nagyobb darabokra felvágott füstölt és nyers húsunkat, majd felöntjük körülbelül fél liter vízzel. Amikor összeforr, levesszük a tűzről. A fejes káposztát közepesen vastag csíkokra vágjuk. A cserépedény aljába beletesszük a kakastaréjba vágott szalonnát. Ezután szedünk egy sor húst, majd teszünk bele 1 sor káposztát és egy sor beáztatott szárazbabot. Ezt mindaddig folytatjuk, amíg a hozzávalók el nem fogytak. A cserépedényt lezárjuk, és légkeveréses sütőben 160 fokon, sima sütőben 180 fokon kb. 2,5-3 órát sütjük (lehet kemencében is, ahol a sütési idő 200 fokon valamivel rövidebb).



PULYKACOMB SÜTŐZACSKÓBAN

- 1 db alsó pulykacomb
- 4-5 db sütnivaló burgonya
- 1 fej vöröshagyma
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 1 kápia v. pritaminpaprika
- Maggi húsvazs fűszerkeverék
- 1 dl olívaolaj v. olvasztott vaj

Az olívaolajat vagy az olvasztott vajat összekeverem 2 evőkanál húsvazs fűszerkeverékkel. Ezzel alaposan bedörzsölöm a pulykacombot (előző nap is elkészíthető). Nagy méretű sütőzacskóba beleteszem a húst, a burgonyát, hagymát, fokhagymát, a paprikát, majd lezárom. 2 óra hossza alatt 160-170 fokon készre sütöm.



Szaloncukor karácsonyra

Az idei évben is igyekszünk az idősebb füzesabonyi lakosoknak kellemesebbé, meghittebbé tenni a karácsonyt – mondta Nagy Csaba polgármester. Az önkormányzat közel 1000 fő 70 év feletti lakosnak szaloncukor- és gyümölcssteacsomagot állított össze. A polgármester elmondta, hogy az ajándékokat – a karácsonyi ünnepek előtt – a Füzesabony-Szihalom Szociális Család- és Gyermekejóléti Központ munkatársai fogják házhoz szállítani.

Akinek december 18. napjáig nem érkezik meg a csomagja, az a 36/542-284 telefonszámon jelezheti.

