

## KISKUTASIAK AZ ŐRSÉGBEN

A vállalkozó kedvű kiskutasi nyugdíjasok 2010. július 14-én Bandicsné Ferencz Márta szociális gondozó és Halász Gábor polgármester úr vezetésével útra keltek, hogy bejárják az Őrség minden apró zegét-zugát. A kirándulás az Őriszentpéteri Árpád kori templomban egy szentmisével vette kezdetét, melyet



Varga Ottó atya celebrált. Prédikációjában a turistacsoport elé tárta az Őrség jellegzetességeit, az Őrségi emberek szokásait, múltjukat, jelenüket és jövőjüket. Később a lelkes csapat a Pityerszeri Népi Műemlékegyütteshez is ellátogatott. „-Akárcsak a mi korunkban” – hangoztatta Mancsi néni és jókedvű nosztalgizásba kezdtek a többiekkel miközben körbejárták a népi építészeti szép emlékeit rejtő falumúzeumot. Kerített ház, emelt kástu, kontyos ház; páratlan látvány. Akárcsak a szentgyörgyvölgyi Kék-templom, a magyarszombatfal Fazekasmúzeum, vagy az Őrségi Vadászati Kiállítás, amely helyeket szintén meglátogatták a kiskutasiak. A nap fénypontja azonban a nemrég felszentelt, magyarföldi Fatemplom megtekintése volt, aminek külön érdekessége, hogy az építkezésnél közreműködött a kiskutasi székhelyű Segítő Kezek Szövetsége is. „-Festői szépségű” – nem győzték dicsérni a templomot a kirándulók, miközben Halász Gábor – aki egyébként a Segítő Kezek Szövetsége elnöke is – kulisszatitkokat mesélt a építkezés folyamatáról, a megvalósuláshoz vezető útról. A jókedvű, vidám nap igaz véget ért, de a nyugdíjasok nem csüggedtek. Megállapodtak: lesz folytatása ennek az élményekben gazdag kirándulásnak.



**BENKŐ IBI TITKOS RECEPTJE - KIZÁRÓLAG A TÉRFIGYELŐBEN!**

## KEMENCÉBEN SÜLT POMPOS

**Hozzávalók 10 főre:**

- 1 kg liszt
- 4 szem közepes nagyságú krumpli
- 5 dkg élesztő
- 1 ek só
- langyos víz

**Tetejére:**

- lilahagyma
- tejföl
- füstölt szalonna / sonka
- paprika
- paradicsom
- sajt



**Hogyan készítsük?**

30 dkg lisztből, langyos vízből és az élesztőből csinálunk kovászt, legalább 2 óra hosszat pihentetjük meleg helyen. Utána hozzáadjuk az összetört, főtt krumplit, a sót, a maradék 70 dkg lisztet és annyi langyos vizet, hogy kelt tésztnál valamivel keményebb legyen. Jól összedagasztjuk, meleg helyen kelesztjük. Miközben felfűtjük a kemencét, megkel a tészta is. Kiszakasztjuk, 4 cipőt csinálunk belőle, és sütőlapát nagyságúra nyújtjuk. Megszurkáljuk késsel, hogy sülés közben a levegő kijöjjön. Megkenjük tejföllel, megszórjuk szeletelt lilahagymával, szalonna-, vagy vékony sonkaszeletekkel, egy pár szelet paprikával és paradicsommal. Végül sajtot reszelünk rá, majd megsütjük. Kemencében 10 perc alatt megsül, de lehet sütni sütőben is persze. Ajánlom piknikezésre, baráti összejövetelekre. Nagyon finom, mutatós és hamar elfogy.

## A szúnyogok között is a nőstény a mérgező

Tudta Ön, hogy a him szúnyog szájszerve a bőr átszúrására alkalmatlan, ezért csak növényi nedvekkel táplálkozik? Vért kizárólag a nőstény szúnyogok szívnak. Legmohóbban a 3-4 napos nőstény támad. Megszokott gazdáját, szagát és hőmérsékletét érzékelve, optikai és kémiai érzékszervei segítségével találja meg. Az éhes nőstény a szúrásra legalkalmasabb felület kiválasztása céljából az ember, vagy az állat bőrét gondosan végigtapogatja, majd a bőrfelszín alatt húzóó eret megkeresve szívóvákját az arra alkalmas helyen szúrja be. Magát a szúrást nem érezzük, azon-

ban, hogy nehogy a keskeny nyílást az alvadat vér eldugítsa, a szúnyog a nyálával véralvadást gátló anyagot juttat a sebbe, és amint ezeket az idegen fehérjéket a szervezetünk védelmi rendszere felismeri, túlérzékenységi reakció indul el. Hisztamin szabadul fel, amely izgatja a környező szöveteket, kitágítja a hajszálereket, ez vezet a folyadék felgyülemeléséhez, a kis helyi duzzanathoz, a bőr kipirosodáshoz, az idegvégződések ingerlése pedig a viszketéshez. Ezek a kellemetlen tünetek egy-két napon belül elmúlnak, és antihisztamin tartalmú szerekkel segíthető is a gyógyulás.

**„SZÓL A RÁDIÓ” – ÉLŐ ADÁS  
KISKUTASRÓL!**

A 2010. augusztus 28-án megrendezett Kiskutas Napját a Helikon Rádió közvetíti. Az élő bejelentkezések a Világháló segítségével a Föld minden pontján hallgathatók, csak rá kell kattintani a [www.helikonradio.hu](http://www.helikonradio.hu) internetes portálra, így például az éppen külföldön nyaraló kiskutasiak részesei lehetnek a közös ünnepnek.

**TÉRFIGYELŐ  
KISKUTAS**



*Kiadta:*

Szeretem Kiskutast Egyesület

*Nyomtatás:*

Göcsej Nyomda

*Belső faluújság. Ingyenes.*

*Kereskedelmi forgalomba nem hozható!*

[www.kiskutas.hu](http://www.kiskutas.hu)