

Közszégi dobszó

Hegyközcstár község hírlapja 2010. IV. Évf. 4. szám

Őszi napsütéses iskolakezdés volt a Hegyközcstár-i Benedek Elek I – VIII osztályos iskoláiban és óvodáiban



Az elsősök együtt a szülőikkel várják a tanítónénit



Az első szülőértekezlet, Mészáros Gizella tanítónő, aki bevezeti majd őket a betűk birodalmába

Szép őszi napsütéses iskolakezdés volt a Hegyközcstár-i Benedek Elek I – VIII osztályos iskoláiban és óvodáiban szeptember 13-án hétfőn délelőtt, a gyerekek, akik kisebb csoportokban kacarászva mesélték, egymás szavába vágva nyári élményeiket.

Egy modern központi fűtéses, kívül belül felújított, kifestett, hőszigetelt, európai normáknak megfelelő iskola várta a nebulókat.

Az évnyitót az iskola udvarán tartották meg, mindenki türelmesen hallgatta végig a hivatalos megnyitó beszédek, amelyet egy tanévnyitó áhítat előzött meg Miklós Csaba református lelképásztor szolgálatával.

Nemcsak a határon és a kertekben kopogtatott be az ősz, de a hegyközcstári iskolacsengőt is „meghúzták.” Ez a csengő hat gyereknek szólt (sajnos csak hatnak), ugyanis ennyi tanulni vágyó kisgyerek lépte át az első osztály küszöbét. Sajnos az elmúlt években egy erős létszám csökkenés észlelhető a Hegyközcstár község iskoláiban, mert mindhiába a modern új iskola, ha nincs tanuló. Az okokról és okozatokról érdemes lenne elgondolkozni és közösen az önkormányzattal egy vonzási stratégiát kiépíteni, mert nagyon sok szülő a közeli Nagyvárad iskoláiba, sőt óvodáiba íratja be gyerekeit a jobb tanulmányi elérések reményében, nem biztos, hogy nekik van igazuk, hiszen az itteni tanárok felkészültsége és tanítási módszerei sem rosszabb az ottaniakénál.

A megnyitón jelen volt a helyi rendőrőrs munkatársa Drimbe Sebastian is, aki főleg a közlekedési szabályokról, az úttesten való közlekedésről gyalogosan és biciklivel, valamint fegyelemről beszélt a gyerekeknek.

Az iskola nebulói ma még diákként, majd később fiatal felnőttként próbálnak megfelelni az újabb és újabb kihívásoknak, egyet sosem szabad elfelejteni: azt, hogy vannak olyan örökérvényű értékek, mint az emberszeretet, becsület, szorgalom, szolidaritás, vagy



éppen édes anyanyelvük, amelyet mindenek felett, a változó, mulandó és születő ismeretek, készségek és járatosságok felett is keresni, vigyázni, őrizni kell!

Nem szabad elfelejtsük, hogy a fegyelmezett, szorgalmas tanuló csak majd a későbbiekben, felnőttko-

rában veszi hasznát mindazoknak, amit elsajátított, ezért a tanítók és tanárok minden szavát raktározzák el az agyukban, és amikor szükség lesz, rá akkor van mit elővenni.

Az óvodák is nagyjavításon és modernizáláson es-
tek át, termopán ablakok, szalagpadlók, modern fes-
tés, új környezetkímélő fából készült játékok kerül-
tek az udvarokra, így a gyerekek szebb és jobb körül-
mények közt tanulhatnak, játszhatnak. A hegyköz-
csatári óvoda, bővítés alatt van, hiszen itt szeretne az
Önkormányzat egy hosszabbított programmal mű-
ködő óvodát beindítani, ezzel is segítve a szülőket,
akik munkahellyel rendelkeznek és, nincs aki, felü-
gyeljen gyerekeikre a délutáni órákban. Itt jelenleg
36 gyerekekkel foglalkozik két óvónő.

Borozgatás közben

Áslógljuk-é vagy nem, meg-
kérdetem Józsi bácsit. A jó öreg
csak nézett rám, azt hitte, nem
hazulról jövök. Nem Józsi bácsi
nincsen semmi bajom. A borom
a tavaly és a tavalyelőtt is pos-
hadt füledt ízű volt, milyen lesz
most az éretlen rothadt szőlőből?
Jaj fiam a bor olyan mint a nő:
előbb megnézzük aztán megsza-
goljuk aztán megkóstoljuk és ha
minden stimmel elfogyasztjuk!
Minden rendes embernek enge-
délyezve van egy református pohárral naponta.

A bornak kristálytisztának kell
lennie, mint a nőknek és ez így
igaz, maga nagy költőnk is a nők-
höz hasonlítja a bort. Már pedig
egyik sem változott az idők során,
hiszen semmiség az a 150 év.
„Kocsmárosné arany virág- Ide a

legjobb borát – Vén legyen, mint
a nagyanyám – És tüzes, mint ifjú
babám” Nem Józsi bácsi egyszer
már tettem bele Magyarországról
hozott szűrős port, akkor meg
fájt a fejem tőle, majd szétlökte,
igaz a bor tiszta volt kristály tisz-
ta. Nos édes fiam manapság, mi-
nőségi bor kén nélkül nem léte-
zik: kén az áslóg, kénpor amit
kaptál port és ha megfelelően ada-
goljuk akkor gyógyszer, ha pedig
túlozzuk, akkor mérge (ez min-
denre érvényes). Tehát a kén a
bor gyógyszere. Hogyan használ-
juk? A pince levegőjének fertőt-
lenítésére, 2 hónaponként 1-2
grammot köbméterenként, üres
hordók kénezésére havonként,
hektóliterenként 2-3 grammot,
darabban lévő boroshordókban
a virágosodás és ecetesedés meg-

akadályozására hektóliterenként
2-3 grammot.

A beteg vagy gyanús borok
gyógyítására 2-3 gr./ hl. A törött,
vagy törésre hajlamos borok át-
fejtésekor 4-6 gr./ hl. édes borok
megőrzésére szintén. A kénhid-
rogén vagy záptojás szagú boro-
kat erősen kénezett hordóba fej-
jük 6-7 gr./hl. Az ó és gyenge
borok fejtésénél az üres hordót
gyengén kénezzük. Ne féljünk az
áslóglástól a borból 50-60 nap
alatt eltávozik. Nos édes fiam
aromás jó minőségű, vitaminok-
ban gazdag tápláló bort csak jó
minőségű szőlőből, megfelelő ke-
zeléssel lehet készíteni. Az ilyen
bor étrendünkben nem a szeszes
ital káros szerepét tölti be, ha-
nem fontos tápláló élelmiszer.

Csatár Csipkési Istefy
– Dobszó 2004 november

Mit kell tudni a környezetünkről

A környezetvédelem nem más, mint a törvények betartása és alkalmazása a környezet lerombolása és szennyezése ellen.

A környezet négy nagy kategóriából áll: talaj, levegő, víz és élővilág (emberek, állatok és növények).

Az emberek, és a föld megóvása érdekében fokozott figyelmet kell fordítani a környezetvédelemre. Vigyázni kell, hogy ne szennyezzük be földünk talaját, felszíni és altalaji vizeit, levegőjét és élővilágát. Minden embernek érdekében áll hogy megvédje környezetét, óvakodjon, attól hogy olajt, vegyszereket ne öntsön a talajra vagy a vizekbe. Mérgező hulladékokat ne égessenek el, mert ezzel szennyezik a levegőt.

Az ipar és a mezőgazdaság nagyfokú fejlesztésével hozzájárulunk földünk és környezetünk szennyezéséhez. A vegyi üzemek és a nehézipar nagyon sok szennyezőanyagot bocsát ki a környezetbe, úgy a talajba, a vizekbe, mint a levegőbe. Ahhoz hogy ezeket,

a szennyeződések megállítsuk törvényekre, és rendeletekre van szükség, amelyek szabályozzák a mérgező vegyi anyagoknak és nehézfémeknek a természetbe való bejutását.

Egészségünk és földünk megóvása érdekében fokozott figyelmet kell fordítanunk a környezetünk tisztántartására és ápolására. Vigyáznunk kell érdeinkre, mert a fák megkötik a talajt és így védik a környezetünket a földcsuszamlásoktól. Vigyáznunk kell vizeinkre (patakok, folyók, tavak), ne kerüljenek bele mérgező vegyi anyagok (gyomirtók, permetszerek, motoring, olaj, stb.) mert ezek veszélyeztetik ivóvízkészleteinket és vízi élővilágunkat.

Minden ember kis odafigyeléssel szebbé és tisztábbá tudja tenni környezetét, mely egyben állampolgári kötelessége is.

■ Ónodi Zsolt—környezetvédelmi felügyelő



Parkjainkban, óvoda – iskola udvarokon, köz- és magánterületeken inkább a természetes anyagból készült játékokat, szemetesládákat részesítsük előnyben, hiszen ezek kevésbé szennyezik környezetünket

A községben többen fordultak hozzám azzal a kéréssel, hogy jó volna újraindítani azokat a rovatokat, amelyek jól helyt álltak az előző években a lap oldalain és hasznos tanácsokkal látták el a háziasszonyokat, kertbarátokat. Az elkövetkezőkben lesznek hasonlóak, íme ebben a lapszámban is néhány:

Cselesen

Az alábbiakban néhány jó tanács kezdő és gyakorlott háziasszonyoknak:

A hús frissességét úgy állapítjuk meg, hogy újjunkkal megnyom-

juk, ha a nyomás helye hamarosan visszaugrik, a hús friss.

A főtt hús úgy lesz zamatos és ízletes, ha lobogó fővő vízbe tesszük, míg főni kezd, majd a tüzet

lecsendesítjük és hagyjuk gyengén főni míg elkészül.

A húst ne sózzuk meg sok idővel az elkészítés előtt, mert nedvet ereszt, ami által az íz is elveszti.

A rántott szelet és natúrszelet omlósabb lesz, ha sütés előtt 1-2 órával ecet és olaj keverékével megkenjük.

A marhasültnek kellemes pikáns íze lesz, ha elkészítés előtt néhány órával a húst mustárral megkenjük, majd lefedve sütjük.

A kemény hús hamarabb megpuhul, ha a vízbe ecetet teszünk. (1 kanállal 1 kg húshoz)

A párolt hús ízletesebb lesz, ha egy kávéskanál cukrot adunk hozzá.

A májról a bőrkét könnyebben lehúzzhatjuk, ha egy percre forró vízbe merítjük.

A májat nem szabad sütés előtt megsózni, mert megkeményedik.

A máj igen ízletes lesz, ha sütés előtt 1-2 órán át tejszennel áztatjuk.

A halat megszabadíthatjuk az iszap ízétől, ha hideg erősen sós vízben megmossuk, vagy a főzés előtt egy órával ecetes vízbe tesszük (2 kanál ecet 1 liter vízhez).

Hogy sütéskor a hal ne morzsálódjék szét, ajánlatos elkészítés előtt 10-15 perccel besózni.

A fűszert és sót csak akkor tegyük a levesbe, mikor rövidesen le vesszük a tűzről.

A vagdalt hagyma nem ég oda, ha megszórjuk egy kis liszttel.

Ha olajban sütünk valamit, sózzuk meg és így nem fröcsköl ki a lábasból.

A sütés után visszamaradt zsírt vagy olajat, amit már nem használunk újra, feltöltjük vízzel és felfőzzük. A vízzel minden szag eltávozik.

Ha az olaj sütés közben kellemetlen szagúvá válik, kis csokor petrezselyemzöldet teszünk bele az elveszi a szagot.

A tejesedényeket először mindig hideg vízzel, majd forró vízzel mossuk ki.

A repedthéjú tojásból nem folyik ki a fehérje, ha a főző vizet megsózzuk.

Ha a tojást erős tűzön főzzük, a fehérje keményebb, a sárgája híggabb lesz, ha gyenge tűzön főzzük, a sárgája keményedik jobban, a fehérje lágyabb marad.

A zöldséget és az újkrumplit mindig lobogó vízbe tegyük oda főni.

A zöldségfélék fővéskor megtartják színüket, ha a főző vízbe szódabikarbonátot teszünk (1/2 kiskanállal 1 kg zöldséghez).

Számtani feladatok háziasszonyok számára

Számolás nélkül a jó háziasszony nem végezhet tökéletes munkát. Ki kell számolnia a főzéshez felhasználandó anyagokat és gyakran, amikor az ételrecepteket olvassa, számot kell vetnie különböző mértékegységekkel is. Sokszor szerepelnek ilyen kifejezések:

1 kanál liszt, 2 kávéskanál cukor, 1 diónyi zsiradék stb.

Ezek az úgynevezett konyhai, gyakorlati mértékegységek, melyeket megközelítőleg az alábbiak szerint számolunk át hivatalos mértékegységekké:

1 kg-ban van 100 dekagramm (dkg) = 1000 gramm (g) 1 dkg = 10 g

1 csapott evőkanál konyhasó	1,5 dkg
1 késhegynyi konyhasó	0,5 dkg
1 kávéskanál konyhasó	1 dkg
1 csapott evőkanál liszt	1,5 dkg
1 tetejes evőkanál liszt	2 dkg
1 liter liszt	65 dkg
1 kockacukor	0,6 - 0,8 dkg (6-8 g)
1 tetejes evőkanál cukor	2 dkg
1 csapott evőkanál cukor	1,5 dkg
1 kávéscsésze őrlet tartalma	0,5 dl
1 vizespohár őrlet tartalma	2 - 2,5 dl

1 borospohár űrtartalma	1 – 1,5 dl
1 leveses tányér kari májáig	2,5 dl
1 késhegynyi vastagság	3 mm
1 csapott evőkanál zsemlemorzsa	1,2 dkg
1 csapott evőkanál gríz (búzadara)	1,5 dkg
1 evőkanál tej	1 dkg
1 evőkanál tejföl	1 dkg
1 csapott evőkanál zsír vagy vaj	2-3 dkg
1 csapott evőkanál olaj	2 dkg
1 diónyi vaj	2 dkg
10-12 közép nagyságú krumpli	1 kg = 100 dkg
8-10 darab közép nagyságú alma	1 kg = 100 dkg
1 közép nagyságú káposzta	1 kg = 100 dkg

Készülődés a télre

Már benne vagyunk az őszben, de még mindig nem késő elkészíteni télire a következőket:

ZAKUSZKA

Hozzávalók: 1 kg hagyma, 5 darab padlizsán (vinneta), 25 drb paprika, 15 drb paradicsompaprika, 5 kg paradicsom, vagy 2 ½ liter paradicsomlé, babérlevél, bors, só,

½ liter olaj, cukor ízlés szerint, 2 kiskanál szalicil.

Elkészítés: 2,5 dl olajban az apróra vágott hagymát aransárgára és külön 2,5 dl olajban a fele paradicsompaprikát puhára pároljuk. A többi paradicsompaprikát, paprikát, padlizsánt megsütjük és meghámozzuk. A paradicsomot jó vastagra főzzük. Mindent ledarálunk, tetszés szerint ízesítjük, majd addig főzzük így az egészet, amíg feljön a leve a tetejére. Üvegekbe tesszük, egy kis olajat öntünk a tetejére, majd kidúsztoljuk.

KETCHUP

Hozzávalók: 6 liter paradicsomlé, 2-2 kötés petrezselyem és zeller, 2 babérlevél, 4 drb hagyma, 6 cikk fokhagyma, 20 szem fekete bors, 2 kiskanál mustár, 2 evőkanál 9 fokos ecet, 1 kiskanál szegfűbors, 1 kiskanál szerecsendió, 1 kiskanál édes paprika, 1 kiskanál fahéj, 1 kiskanál szegfűszeg, 2 hámozott alma, 1 kiskanál köménymag, 1 kötés csombor, 2 evőkanál majoránna, 1 kiskanál kapormag.

Elkészítés: a hozzávalókat jól felaprózzuk, megtörjük, majd mindent beleteszünk egy sűrű szövésű vászonruhába, a paradicsomlevet odatesszük föni, majd a vászonruhába tett hozzávalót belecsüngengetjük a paradicsomlébe és így főzzük kavargatva amíg sűrű nem lesz, arra ügyeljünk a vászon ne érjen az edény aljához, mert könnyen leragadhat.

Amikor mindez jó sűrű lett hozzáadunk 60 g jódnélküli sót, 8-10 evőkanál cukrot, egy csapott kiskanál szalicilt vagy nátriumbenzoát.

VEGYES SAVANYÚSÁG:

Először is egy 20-30 literes edényre van szükség amibe 10 liter vizet öntünk, majd ebből a vízből feloldjuk a következőket: 1 liter 20 fokos ecet, (vagy 2 liter 10 fokos), 20 deka jódtmentes só, 1 evőkanál borkán, 1 evőkanál szalicil, torma, kapor, csombor, babérlevél tetszés szerint, 1-2 birsalma. Ennek az az előnye, hogy nem romlik el és tetszés szerint lehet pótolni bele az uborkát, karfiolt, káposztát, zöldparadicsomot, sárgarépát, paprikát. Ha a lé nem elég a fentebbiek arányában keverhetünk még és öntethetjük rá a savanyítandó zöldségekre.

ÉTELÍZESÍTŐ

Hozzávalók: 3 kg sárgarépa, 1 kg petrezselyem, 1 kg zellergyökér, 0,5 kg karalábé, 1 kg kápia paprika, 0,5 kg karfiol, 20 dkg vöröshagyma.

A zöldségeket megtakarítjuk, alaposan megmossuk, majd kislyukú húsdarálón ledaráljuk, az így nyert

anyag minden kilójához hozzákeverünk 200 g jódomentes sót, majd állni hagyjuk 24 órát utána beletesszük üvegekbe. Arra ügyeljünk, hogy az üvegben

ne maradjanak légbuborékok, mert könnyen romlások indulhatnak. Amire még vigyázni kell, kápia helyett ne használjunk gogost, mert az romlandóbb.

Hasznos tudnivalók a gyümölcsösben, díszkertekben és zöldségesben

SZEPTEMBER:

- vethetjük a korai sóska, saláta, spenót, retekmagot
- befejezzük a dughagyma felszedését és raktározását
- a hagymát száradás után átválogatjuk és elraktározzuk
- összegyűjtjük a hajtáshoz és a melegágyak beállításához szükséges földet
- betakarítjuk az érett uborka, tök és dinnye termését, magot kiszedjük, megmossuk és megszáritjuk
- magnyerés céljából kiválogatjuk a paradicsom, paprika, tojásgyümölcs (vinetta) legszebb terméseit, a magot kiszedjük és megszáritjuk
- betakarítjuk és elcsépeljük a magnak meghagyott paszulyt
- folytatjuk az őszi káposzták ápolását
- Rendbe hozzuk és fertőtleníttük a tároló helyiségeket
- a gyümölcsfák törzsét most lehet rendbe hozni
- a megszedett gyümölcsösökben megkezdhetjük a szántást, trágyázást, ásást
- a díszkertekben elültethetjük az évelő hagymákat átteleltetésre cserepekbe ültetjük a muskátlit és a fuksziát

OKTÓBER:

- kiszedjük az összegyűjtjük és elraktározzuk a paradicsom és paszulykarókat
- az elszáradt növényeket összegyűjtjük és elégetjük
- betakarítjuk a sárgarépat, petrezselymet és zellert, a földtől és levélzettől megtisztítjuk majd elraktározzuk. *Vigyázat nem szabad megmosni mert úgy hamarabb rothadásnak indul.*
- magtermelés céljából kiválogatjuk a legszebb petrezselyem és peszternákot, majd kiültetjük
- ugyancsak kiültethetjük a hagyma és káposzta anyanövényeket, a biztonság kedvéért jó ha betakarjuk egy kevés szalmával
- kezdhetjük a szőlő szüretelését, valamint szedhető a téli alma és körte
- a hónap végén elkezdhetjük a faültetést
- a díszkertekben az évelő növények töveit trágyával takarjuk be trágyázzuk és ássuk fel a díszkertet

Konyhatechnikai útmutatás a dietetikus ételek készítéséhez

Azzal a megfontolással írtam ezt az útmutatót, hogy az olvasók körében vannak olyan betegek, akik különböző betegségeken szenvednek, így a mindennapos étrend számukra nem is olyan egyszerű, mint azt elképzelnék, mert ahány betegség annyi restrikciónak, éppen ebben szeretnék segíteni Önöknek. Mivel nem áll messze tőlem a fakánál és az én étrendem is nagyon sokáig dietetikus volt, így nem csak elméletileg ismerem a dolog oldalát, hanem gyakorlatban is.

Az alábbiakban csak néhány alapszabályt ismertetek, de a jövőben szeretnék részletesen útmutatást adni például a cukorbetegeknek, májbetegeknek, epe, gyomor – és nyombélfekély, vesebetegségekre, szív- és magas vérnyomásban szenvedőknek konkrét recepteket is, természetesen, ha lesz rá igény.

A dietetikus ételek elkészítéséhez elsősorban megfelelő nagyságú edényekre van szükségünk, amelyben egy személy részére főzhetünk, mint: kisfazekok, kislábasok, kistepsik, mérleg, súlyok, decis és féldecis edények.

Ha megfelelő hellyel és hűtőszekrényrel rendelkezünk, kétszeres mennyiséget is főzhetünk, amit vacsorára vagy másnap ebédre tálalhatunk.

Legfőbb alapelvek: az emésztőszervek kímélése céljából mindent nagyon puhára főzünk.

Semmit zsírral pírítani nem szabad. Tehát például a liszt zsírban pírítva (rántás), a dietetikus főzésnél teljesen kizárt.

Hagymát nem használunk. Ha azonban a beteg nagyon kívánja, először megfőzzük, levét kiöntjük és a főtt hagymát nagyon finomra vágva az ételbe tesszük.

Ecetet nem használunk. Levesek, főzelékek savanyításához savót, joghurtot, citromlevet és a gyümölcs-ecetek ajánlatosak.

Fűszereket: borsot, paprikát, kakaót, mustárt nem használunk. Az ételeket zöldpetrezselyemmel, kaporral, tárkonnyal, köménymaggal ízesítjük.

Tészták elkészítéséhez nagyon ajánlatos a zselatin, ami könnyen beszerezhető olcsó és igen változatos formában használható, valamint a szaharin.

A dietetikus ételek elkészítésénél az összes receptek fehérje-, zsír és kalória számítása mindig csak egy adagra vonatkozik.



Szombaton szeptember 25-én ismét megrendezésre kerül Hegyközcsatárban a már évek óta hagyományá vált szüreti bál. A szokásokhoz híven az idén is szeptember utolsó hétvégéjén indulnak el a fiatal népviseletbe öltözött táncosok, 16 pár tanulta heteken keresztül a magyar táncot, hogy behívogassanak az esti mulatságra.

Az egész rendezvény főszervezője és összefogója, a helyi RMDSZ, Önkormányzat és Polgármesteri Hivatal. Sztan-



Szüreti bál lesz Hegyközcsatárban

kovics Gyula a hegyközcsatári Polgármesteri Hivatal kultúrreferense igazi néphagyomány őrző módján bonyolítja le az eseményeket

A rendezvény szombaton délelőtt 11 órakor egy ökumenikus Istentisztelettel kezdődik a hegyközcsatári református templomban, majd a népviseletbe öltözött táncosok feldíszített szekereken, elől lovas legényekkel, elindulnak a szomszédos falvakba hívogatni, Hegyköztóttelek, Siter, Hegyközpályi, Hegyközújlak érintésével, majd visszatérnek Hegyközcsatárba, amikor este 9 – kor elkezdődnek a mulatságok.

Az egész est jó hangulatát, a zenét a nagyváradai Német Demokrata Fórum, Hoffmann zenekara szolgáltatja.

Fellépnek a hegyközcsatári Szalmavirág néptáncosai is, hogy egy kis színt és jókedvet vigyenek be a mulatságra.

A belépés ingyenes, a szervezők szeretettel várnak minden szórakozni vágyót.



A 2009-es szüreti bál nagyon sikeres volt, a legfiatalabbak virtuóz táncát láthatjuk

Amit a hegyközcsatári vízhálózatról tudni kell

Vannak olyan személyek, akik kifogásolják, hogy miért nem működnek az utcai kutak, ha már egyszer úgy is meg vannak? Persze működhetnének, de mivel a település közel 80% már bevezette a telkére, így csak ott maradtak működésbe ahol az indokolt. Az eredeti tervek szerint csak kinti kutak megépítésére volt engedély, de ezt sikerült tovább engedé-

lyeztetni, hogy a lakásokba is be lehessen vezetni a jó minőségű ellenőrzött vizet, ezért azokon a körzetekben ahol már nem használják, megszüntették.

Az ügy tisztázása érdekében megkérdeztük Vitályos Barna, Hegyközcsatár polgármesterét, hogy mondja el tulajdon képen miről is, van szó.

Szeretném, ha mindenki tudná, hogy 2006-ban, amikor a bukaresti

kormányban eldöntötték azt, hogy Csatár is fog kapni vízhálózatot, ez a kormányprogram úgy működött, hogy nem azt jelentette, hogy a község lakosainak háztartásába vezetik be a vizet, hanem akkor ez a program arra épült, hogy legyen a községben ivóvízhálózat, ami utcai kutakat jelentett. Vagyis egy szó sem volt arról, és a tervrajzban sem volt benne, hogy

be lehessen az emberekhez vezetni. Akkor én azért mentem bele, mert tudom, hogyha ha már valami itt van, akkor azzal már lehet zsonglörködni, manőverezni tetszés szerint játszani, hogy valami jó jöjjön ki belőle.

A beruházás költséges volt, de ennek ellenére sem tartalmazta a lakosság gazdaságaiba való bevezetést?

Akkor ez a projekt 1,2 millió eurós beruházás volt víztisztítóval mindennel együtt és belementünk, mert én akkor tárgyaltam az akkori szakminiszterrel, Borbély Lászlóval, aki a fejlesztési miniszter volt, és azt mondta, hogy menjünk bele ebbe a projektbe, mert ez idővel majd jó lesz, úgy is lett és sikerült.

A következő a helyzet, ez a projekt akkor csak utcai kutak felállításáról szólt, de mi tovább léptünk, hogy a lakosokhoz is bevezethessük a jó minőségű vizet. De mi miután bevezettük a vizet nincs az az Önkormányzat, amely fent tudja tartani azt a fogyasztást, amelyet így az emberek elhasználnak nyáron anélkül, hogy ez kontrol alatt legyen. Azt tudnia kell mindenkinek, minden egyes lakosnak, hogy körülbelül a havi villamos energia fogyasztása ezeknek, a gépeknek átlagosan 3500-4000 lej, ezt valamiből fedezni kell. Meg kell érteniük az embereknek, ha ezek az utcai kutak működnek ez az összeg megduplázódik.

Az utcai kutakat nagyon sok településen bezárták. Ezek a dolgok úgy működnek, hogy az Önkormányzat így is nagyon sok terhet visel, hiszen az utcai csapokból elfogyasztott, vagy az eltört csövek miatt elfolyt vizet az Önkormányzat kell, hogy állja.

Ezt meg kell érteni, én tudom, hogy ez most jelenleg egy felháborodást is okozhat de, ez a két rendszer egyszerre nem működhet, gazdaságilag sem és ezt nem csak anyagiakban értem, hanem vízgazdálkodás szempontból

sem. Mindenki kell, tudja és ezt Csátár lakosságának tudomására kell hoznunk, hogy Közép-kelet Európában így Romániában is a víz minősége egyre rosszabb egyre kevesebb és egyre nagyobb értékű lesz. Valamilyen formában meg kell ezt fékezni, nem tehetjük, azt hogy pazaroljuk a vizet csak úgy.

Mit tehetnek azok, akikhez még nincs bevezetve?

– Aki még nem vezette be a vizet, és úgy érzi, hogy szeretné, az megteheti, hiszen a Polgármesteri hivatalnak van egy szakemberekből álló csapata és jutányos áron, ezt megoldhatja. A község területén amúgy működik utcai kút még most is kettő-három a fontosabb helyeken, aki onnan akar vizet vinni, az megteheti. Jelenleg egy köbméter (ezer liter) víz ára 2,50 lej, de vannak olyan települések ahol sokkal drágább, igaz olyanok is ahol sokkal olcsóbb, de ne felejtjük el, hogy ott ahol olcsóbb a víz ott nincs víztisztító berendezés, ami nagyon lényeges.

Nálunk van víztisztító berendezés, vagy csak egyszerű pompaház?

– A mi községünkben egy több rétegű szűrő-tisztító berendezés van, klórozással, amely mind számítógépes rendszerrel működik.

Aki ezt nem látta, vagy nem hiszi el, hogy ez így van, az jöjjön el, és nagyon szívesen megmutatjuk, tehát itt nem csak egy egyszerű pompaház van, a környéken sok településen csak ez van és így működik nem úgy, mint nálunk, hogy a talajból felszínre hozott víz ermetikusan egy automatizált víztisztító rendszeren keresztül, klórozva jut el a vízhálózatba és onnan a lakosok gazdaságaiba, ne felejtjük el egy nagyon nagy kincs.

