

Programajánló



KAKUCS



TÁPIÓSZECŐ



SZÉCHENYI



Európai Unió



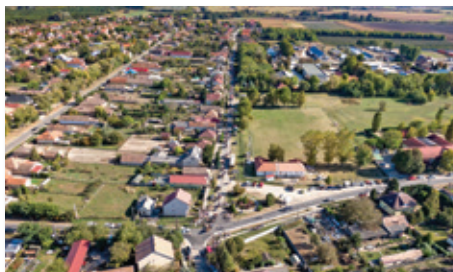
MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA

Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



KAKUCS



Kakucs község a közép-magyarországi régióban (Pest megye) déli részén, Dabas város kistérségében található. Területe 21,8 négyzetkilométer, népessége a jelenlegi adatok szerint közel 3000 fő.



A falu története: Kakucs legrégibb írásos említése 1456-ból való, ebben az oklevélben mint pusztát „kakuch” alakban írták. A Kakucs elnevezés megfejtésekor legtöbb realitása annak a magyarázatnak van, mely szerint benne az ótörök „qoq” szó rejlik és a helynév annak a származéka. E szó jelentése „füstölögve ég”, „kozmás szaga van”,



ami a tűzeges láperdőből nyert korai magyar falura utalhat, melyet égetéssel irtással alakíthattak ki első lakói.

A község Budapesttől 40 km-re, míg Kecskeméttől 50 km-re fekszik az M5-ös autópálya mellett. A településről könnyen és gyorsan el lehet jutni a fővárosba. Sokan választják a mindennapos ingázást, hogy egyaránt kihasználhassák a közeli fővárosi és a falu által nyújtott lehetőségeket.



A környező falvak, valamint az alig több mint 10 kilométerre fekvő Dabas város jelentősége sem hanyagolható el.



Környezeti tulajdonságok:

Az éghajlat az Alföldre jellemzően szélsőségesen kontinentális. Az éves hőingadozás nagy, az éves csapadékmennyiség valamivel alacsonyabb az országos átlagnál. A 2180 hektárnyi terület északi része többnyire akáccal, nyárfával és fenyővel beerdősített futóhomok, elszórtan régi tölgyesek is megtalálhatók. Nyugat-délnyugati részén jobb minőségű réti és mezőszégi talaj található. Talaja és éghajlati adottságai kedvező lehetőséget teremtenek a gabona, a zöldség és gyümölcsfélék termesztéséhez.

Böllérfesztivál

A szervezők gasztronómiával és a hagyományőrzéssel már régóta hobbiként foglalkoznak. Az országot járva tapasztalták, hogy a nézők, a kiállítók, versenyzők nagy része a közép és idősebb korosztályból tevődik össze.

A hagyományok ápolása és az értékek átadása bizonyos területeken elveszni látszik. Ilyen terület böllér szakma is.



A magyar gasztronómia egyik szép hagyománya a téli időszakban a konyhák és kamrák megtöltése érdekében a disznóvágás. E hagyomány magyarországi szokásainak ápolása érdekében a gasztronómia hagyományait ápolni kívánó szervezők úgy döntöttek, hogy hagyományőrző jellegű, nemzetközi Böllérversenyt rendeznek a Kárpát-medencében élő, a disznóvágás hagyományait őrző csapatok számára. Ezen elhatározást követő tettek alapján került megrendezésre a kakucsi focipályán 2011 januárjában az I. Nemzetközi Gasztrono-



miai Hagyományörző Böllérfesztivál. A verseny keretében a résztvevő csapatokat a disznóvágás fő terméke a kolbász, a hurka, a toros tál minősége, tálalási szépsége, íze mellett értékelésre került a népi hagyományok őrzése, a sertés feldolgozásának szakszerűsége, a hagyományoknak megfelelően az úgynevezett fogó pálinka kínálása és minősége is.

A szervezők a kezdetektől a hagyományok és értékek bemutatására törekednek. A

rendezvényen magyar kézműves vásár és foglalkozások szórakoztatják ezen felül az idelátogatókat.

Ezekkel az értékekkel és szemlélettel a kakucsi böllérfesztivál az eltelt években az ország egyik legnagyobb rendezvényévé a nőtte ki magát. Munkásságukért 2015-ben a Magyar Gasztronómiai Szövetség a „Hagyományörzésért Érdemrend Kitüntetés”-t adományozta a szervezőknek.

IX. NEMZETI HAGYOMÁNYÖRZŐ KAKUCSI Böllérfesztivál

A határon túli magyarok gasztronómiai találkozója

2020. február 22. KAKUCS-RING

21. péntek (0. nap): BÖLLERFALU ÉPÍTÉSE

22. SZOMBAT:

- 07.00:** Ünnepes megnyitó ágyulóvessél
- 07.30:** Látványos disznóvágás, régi idők felidezése, fogópálinka-kóstolás
- 08.00:** Disznótörös ételek készítése, kóstolása
- 09.00:** Öntevékeny művészeti csoportok
- 11.30:** Inárcsi Nepdalkor és citera együttes
- 13.00:** Délvidéki citeraegyüttes műsora
- 14.00:** Kis Grófo fellépése
- 15.00:** Bodí Csaba fellépése
- 16.00:** EREDMÉNYHÍRDETÉS
- 17.30:** VASTAG CSABA KONCERT

*Magyar
kézművesek
termékeinek
megtekintése,
vására*

Együttműködő partnereink: Kakucs Község Önkormányzat, Nemzeti Agrargazdasági Kamara, Nemzetpolitikai Alattikárság Bethlen Gábor Alapkezelő Zrt., Magyar Nemzeti Vidékfejlesztési Hálózat, Szerencsejáték Service Nonprofit Kft., Pest Megyei Önkormányzat, OTP Bank Zrt., Mészáros és Mészáros Kft., Szomor Dezső Kiskunsgai ÓKO Farm, Agrárminisztérium.

Fővédnök: Nagy István Agrárminiszter. **Védnökök:** Dr. Kendéné Torma Mária: Kakucs Község Polgármestere, Dr. Bitay Márton Örs, Páncsél Károly országgyűlési képviselő, Szabó István Pest Megyei Közgyűlésének elnöke

A BELÉPÉS INGYENES!!!

INFO: facebook: nemzetkozhagyomanyorzoebollerfesztival - web: bollerfeszt.hu - Tel.: 06-30-637-2791

Kakucsi típusú kolbász

(10 kg húshoz)

22 dkg só
15 dkg édes paprika
5 dkg erős paprika
2,5 dkg kömény
3,5 dkg őrölt bors
1 dkg porcukor



A nyers húst az eres részeket kiszedjük. 5 cm darabokra össze kockázzuk. Vigyázzunk, hogy a hús se túl kövér, se túl sovány

ne legyen. Az alábbi fűszermennyiséget szárazon összekeverjük, egy kis meleg vízzel masszát készítünk belőle. A már darálásra elkészített húst asztalon vagy teknőbe tesszük és óvatosan átggyúrjuk a masszával, hogy a hús ne törjön. Utána fűszeresen ledaráljuk és ezzel elérjük azt, hogy egyformán beleprésséljük a fűszert a húsba. Kb. kettő órát várunk vele közép-bő sertésbélbe töltjük. 24 órára levegőre akasztjuk, lassú füstre tesszük, szép pirosra lefüstöljük, vigyázva, hogy a füsttől fel ne melegedjen. (bükk fűrészporrall)

Kakucsi tüdő, májas, véres hurka

Hozzávalók (100 kg húshoz):

260 dkg só
50 dkg fehérbors
5 dkg apróra zúzott foghagyma
20 dkg kömény
5 dkg majoránna

A frissen leölt sertésekből összeválogatunk 10 kg hurkának való anyagot, úgymint a sertés nyaka körüli véres részeket, toka-szalonnát, a bélről a fodor hájat, tüdőt, májat stb. Ezt tisztán megmosva feltesszük főzni. Egyidejűleg elkészítjük a hozzávaló vöröshagymát és rizst kb. 3 kg rizskását bő vízben megfőzzük, főzés után leszűrjük, leöblítjük hideg vízben. 2 kg. vöröshagymát apró kockára vágva zsírban sárgára pirítunk. Ha a hurkának való megfőtt, nagyobb korongon ledaráljuk külön a tüdőt, külön a májat és külön a többi megfőtt kövéret. Most ezt három részre osztjuk, egyrészt a tüdőhöz, egyrészt a májhoz tesszünk, és egy részt a véresnek. Ugyan így három részre osztjuk a rizst, és hagymát is. A véres hurkához tehetünk még megfőtt



kockára vágott szalonnát, és három tejben áztatott kifacsart zsemlét, ez igen jó ízt ad neki.

Most mind a három masszát befűszerez-zük száj íz és ízlés szerint.

A hurkába az alábbi fűszerek jönnek: só, bors, paprika, szegfűbors és a véresbe még több majoránna is. Ha ez mind kész van úgy már az előkészített, tisztán sóval és ecettel megmosott kifordított, tetszés szerinti darabokra vágott elvagdalt és be-kötött hurkabélbe betöltjük, és forró vízbe tesszük. Kb. ¾ óráig főzzük, míg ha túlvél megszűrjük tiszta zsíros lé jön ki belőle.

Akkor szűrőkanállal kiszedjük, pár percig hideg vízbe tesszük és az asztalra rakjuk, hogy jól kihűtjük.



TÁPIÓBICSKE

Tápióbicske múltja

A domb- és síkvidék találkozása, a természetes vízfolyások és a jó talajadottságok mindig is kedvező feltételeket teremtettek az emberek letelepedéséhez.

A kiásott régészeti leletek szerint ősidők óta lakott hely, a leggazdagabb feltárások a bronzkorhoz kapcsolódnak, amikor is két földvárát építettek az állattartással fog-



lalkozó telepesek. A terjeszkedésének egy ideig az egyik oldalról a dombok, a másik oldalról a vizek, a mocsarak, valamint a homok szabtak határt.

A mai Tápióbicske őse a XIII. században keletkezett, az első okleveles említés 1275-ből való. A település névadója a Bicskei (vagy Bicksei, később Bicskey) család, akik a XIX. század közepéig meghatározó birtokosai voltak a községnek. A család nevével először 1250-ben találkozunk, ugyanis



ekkor nyertek oklevelet IV. Béla királytól. Tápióbicske a török hódoltság alatt fokozatosan elnéptelenedett és pusztává vált. Az 1700-as években települt újjá a régi lakosok visszatérésével és az északi országrészről érkező újak – akiknek egy része szlovák anyanyelvű volt- betelepülésével. A török hódoltság után Althann Mihály Frigyes váci püspök önálló plébániát szervezett 1719-ben. Ekkor a falu ideiglenes templomát emelt, valószínű a régi romos



templomát építette fel. A római katolikus nép 1737-ben kezdte el építeni a mostani templomot, amely 1786-ban nyerte el jelenlegi formáját. Az új falu e templom köré épült, sajnos azonban 1832-ben szinte teljesen leégett. Az újjáépülés utáni időszakból fennmaradt két népiesen klasszicizáló stílusú kúria is: a Zsille-kúria és a Bicskey-kúria.

A lakóházak népi műemléki szempontból jellegtelének. 1849. április 4-én a falu



határában zajlott a szabadságharc egyik nevezetes csatája, ahol az ország függetlenségéért harcoló magyar honvédek véres küzdelem után győzelmet arattak a csá-

szári csapatok felett. A győzelem emlékét földrajzi elnevezések, hagyományok, képzőművészeti és irodalmi alkotások, valamint műemlékek őrzik.

Ünnepeink: TAVASZI HADJÁRAT – ÁPRILIS 4.



Minden év április 4-én a győztes tavaszi hadjárat emlékére ezen a napon minden tápióbicskei gyermek kap egy zsemlét, mely a „véráztatta földön” termett búzából készült. Ezt a hagyományt Fehér István bírónak köszönhetjük, aki az Alapítványt 1878-ban tette meg. Az



április 4-ei események a templomban, a főtéren, az iskolában és a történelmi emlékhelyeken megemlékezésekkel és koszorúzásokkal zajlanak. A csatatéren egész napos program van. A Tüzéerkonyhán hagyományörző ételek főzésének „ütközete” zajlik. A megemlékezést követően kiemelkedő, országos hírű esemény kezdődik. A történelmi hadijáték, az „élő történelemóra a Tápió partján” címen vált ismertté. Az igen látványos, közel egy órás csatabemutató tanulók ezreit tanítja történelemre és hazaszeretetre.



Élő történelemóra a Tápió partján Tápióbicske

2020. április 04. szombat

- Szentmise (Római Katolikus Templom)
- Megemlékezés (Fő tér, Szini Sebő Alajos emlékhely)
- Hagyományos zsemlaosztás az Földvár Károly Általános Iskolában
- Koszorúzások: I.-II. Világháborús emlékművek, Fehér István sírjánál, Szabó Jóska kopjafájánál.

Dél előtt a csatatéren:

- Tüzéerkonyha
- Ebéd (vendégeknek, csapatoknak, Baráti Kör tagjainak, rendőröknek, mentőknek, tűzoltóknak stb.)
- Iskolások csataimitációja felnőtt támogatással
- Honvédszobornál ünnepélyes megemlékezés – 16 óra
- Élő Történelemóra a Tápió partján, csataimitáció – 17:30



További programok a településen

Történelmünket tiszteljük meg azzal, hogy a hősök napján emlékezünk az első és a második világháborúban elesett tápióbicskeiekre. Az összetartozás napján a trianoni emlékhelynél idézzük a múltat.

Augusztus 20-ai események a Szent István parkban kerülnek megrendezésre. A szabadtéri szentmise után az új kenyér megáldására és megszegésére is itt kerül sor.

Október 6-án a Honvéd szobornál emlékezünk az aradi vértanúkra.

Október 23-án az 1956-os forradalom és szabadságharc hősei előtt a művelődési házban megtartott nagyszabású emlékműsorral tisztelgünk.

Karácsony a kulturális események jegyében zajlik. A római katolikus templom zenei előadások színtere, a megújult Fe-

hér István Művelődési Ház pedig egyéb rendezvényeknek ad helyet. Településünk nyugodt környezete, vendégszerető lakossága szeretettel várja az idelátogatókat. Adottságaink arra biztatnak minket, hogy turisztikai értékeinket feltárjuk és mások számára is érdekessé tegyük. Hagyományőrző Tűzércsapatunk, Harmónia kórusunk településünk jó hírét viszik határainkon túl és belül is.



TÁPIÓBICSKE – BICSKEI KÁLMÁN KEDVENC ÉTELE

Kolbásszal, juhtúróval töltött gombóc lecsó ágyon

Hozzávalók:

- 1 kg burgonya
- 50 dkg liszt
- 20 dkg kolbász
- 20 dkg juhtúró
- 1 tojás
- só
- 1 üveg házi készítésű lecsó
- 20 dkg vöröshagyma
- 15 dkg mangalica szalonna

A burgonyát meghámozzuk, felkockázzuk és sós vízben puhára főzzük, majd leszűrjük és összetörjük. Liszttel és tojással összedolgozzuk, ujjnyi vastagra kinyújtjuk. A kolbászt felkockázzuk, a darabokat a tésztára helyezzük és mindegyik tetejét

juhtúróval betakarjuk, majd gombócokat formázunk belőlük. A megtöltött tésztákat forró, sós vízben kifőzzük. A hagymát és a szalonnát feldaraboljuk szeletekre, a szalonna zsíráját kisütjük, a megsült szalonnaszeleteket kiszedjük a zsiradékból, majd ebben kisütjük a hagymaszeleteket és ráöntjük a lecsót. Még 5 percig sütjük és a megfőtt gombócokat beforgatjuk. A félretett szalonnadarabokkal díszítjük.



TÁPIÓSZECSEŐ

Tápiószecső közel 6 300 lelkes nagyközség Pest megye keleti részén, az Alsó- és Felső-Tápió patak-völgyeiben. A falun áthalad a 31-es számú főút, vasútállomása a Budapest-Nagykátá-Újszász-Szolnok vonal mentén fekszik.



Területe évezredek óta lakott, hiszen réz- és bronz-kori eszközök is előkerültek vidékéről. A honfoglalás után a Kartal nemzetség birtokába került.

Első írásos említése egy IV. Béla által kiadott, 1264-ből származó oklevélben található. A középkor századaiban többen is birtokolták, így a Margit-szigeti apácák, a Chyko, Pető, Báthory és a Perényi család is. Fejlődését jelzi, hogy a 15. század első felében országos vásárokat rendezett és 1472-ben mint oppidumot, azaz mezővárost említik.

A török hódoltság első évtizedeit sikeresen vészeltte át, a 16. század végén khász, azaz szultáni birtok lett.

A tizenöt éves háború pusztává változtatva, az 1600-as évek végén vált újra lakottá. A 18. sz.-ban az Esterházy és Grassalkovich hercegek voltak birtokosai. Gazdasági életében a vasút 1874-ben történt megépítése



jelentett előrelépést, ezzel a környező városok könnyen elérhetővé váltak, kibővítve a munka és piaci lehetőségeket.

Az 1890-es években Hevesy Lajosné Scholzberger Jenny lett a település legfőbb birtokosa. Ekkoriban több új falurész jött létre, a Magdolna-telep, a Belső-major, a Klára-major és a Kistanya.

Magdolna-telepen építette fel a Hevesy család birtokközpontját. Az egykor hatalmas szőlőbirtokon emelt kastély földszinti része prэшházként, bortárolóként szolgált, érdekessége az alul négy-, felül nyolcszög alaprajzú körerkélyes tornya. A család leg-



híresebb tagja Hevesy György kémikus, aki 1944-ben Nobel-díjat kapott.

Tápiószecső római katolikus temploma 17. századi eredetű. A 18. században az Esterházy hercegek felújították, bővítették. A barokk templom kertjében található Szent Vendel szobor a 19. sz. elejéről származik, a templommal együtt műemlék. Akárcsak a velük szemben álló plébániaház, ami 1744-ben épült. A templom híres kegyképe miatt a falu 1750 és 1900 között Mária-besnyővel, Jászberénnyel együtt emlegetett búcsújáró hely volt.



A település csodálatos természeti környezetben fekszik. A Szecsői Ürgés tanösvény várja a természetjárókat 9 km-es útvonallal. Az egykori strand területén szabadidő komplexum került kialakításra.

A falu testvértelepülései a kárpátaljai Tiszapéterfalva, valamint az erdélyi Szilágy-erkek és Csíkcsicsó.



SZECSŐI ÜRGÉS FESZTIVÁL

A fesztivál célja 2012-ben egy olyan rendezvény létrehozása volt, amely a település hagyományait hivatott bemutatni, ugyanakkor ötvözi hagyományainkat és a jövő kultúráját. Cél volt olyan kulturális esemény szervezése, amely a település kulturális, oktatási intézményinek, valamint a helyi nonprofit szervezetek összefogásán alapul. Cél volt egy magasabb színvonalú, különleges, kulturális értékekre alapozott családi rendezvényt létrehozni: érték és

hagyomány legyen egy helyen (a helyi értékek, mesterségek, előadók felkutatása, olyan kevésbé ismert helyi értékek bemutatása, melyekkel nem találkozhatunk a mindennapokban).

A fesztivál „ürgés”elnevezése onnan ered, hogy régen minden településnek volt egy gúnyneve pl: lencsések, halasok, stb., a szecsőiekre az ürgés név ragadt rá, mi-



vel a szecsői határban rengeteg ürgélt, a szecsői emberek kijártak a határba ürgét önteni, ami utána finom fogásként került az asztalra.

A fesztiválnak saját logója van, a fesztiválkaput már tavasszal felállítják a tér bejáratánál. Az egész települést és a Tápió-vidéket megmozgató esemény évről évre augusztus első szombatján kerül megrendezésre.

Az Ürgés Fesztivál alkalmat ad arra, hogy nagyobb figyelmet szenteljünk települési hagyományainknak, gyökereinknek, felmutassuk és továbbadjuk a múltunkat idéző tárgyi és szellemi értékeinket. A Fesztivál a helyi hagyományaink, értéke-

ink őrzését, ápolását és továbbadását vállalja fel. A településen működő oktatási, kulturális intézmények, hagyományőrzők, civil szervezetek összefogásával sikerül évről-évre létrehozni a Fesztivál programjait. A Szecsői Ürgés Fesztivál településünkön már hosszú évek óta hagyományosnak mondható családi rendezvény, melyet széles körű előkészítő munka előz meg. Bizonyos elemei már évek óta jól bevált és a résztvevők által is igényelt programok („üргеöntés”, főzőverseny, gyerekprogramok, kispályás labdarúgó torna, testvértelépülési találkozó), másokat a rendezvény színesítése érdekében évről évre igyekszünk megújítani.

IX. Szecsői Ürgés Fesztivál

2020. augusztus 1. szombat



Műfüves focipályán: 8-14.00 Barátságos focimeccsek

Szabadság téren:

9.00 órától főzőverseny, „Üргеöntés” pálinkával

9-13.00 óráig Ügyességi versenyek gyerekeknek

11.00 órakor Polgármesteri köszöntő

14.00 A főzőverseny és a focimeccsek eredményhirdetése

14.30-16.30 Furfangos ügyességi vetélkedők gyerekeknek és felnőtteknek

17.00-17.30 Ügyességi versenyek eredményhirdetése

17.30-20.00 Helyi intézmények, civil szervezetek, egyesületek és testvértelépülések csoportjainak műsorai

Ősné Sima Anna tanítványai, Kicsi Pulyák néptáncelőadása; Széchenyi István Általános Iskola és AMI műsora; Búzavirág Nyugdíjas Egyesület és vendégeik; Fegyveres Erők és Testületek Helyőrségi Nyugdíjas Klub Fitt Nagyik csoportja; Ofella Sándor Népi Együttes műsora, Nagy Lénárd és barátai koncertje, Tűzzsugló bementő

21.00 Könnýzenei koncert, utána éjfél Utcabál

Egész nap:

- Népi játszóter, ugrólóvár gyerekeknek, rendőrségi bemutató, a Magyar Honvédség fegyverbemutatója,
- kutyás bemutató, állatsimogató és gazdaköri termékek bemutatója, traktoros sétakocsikázás,
- a helyi kézművesek termékeinek bemutatókkal egybekötött vására,
- büfé, főtt kukorica, vattacukor, jégkása, kürtőskalács és sok minden más...



Tavaszi Emlékhadjárat

Tápiószecsőn

A hadjáratra és a győztes csatákra emlékezve a Magyar Hagyományör Világszövetség már több, mint harminc alkalommal rendezte meg Közép-Európa legnagyobb



katonai hagyományörző rendezvénysorozatát, a Tavasz Emlékhadjáratot. A Tavasz Emlékhadjárat huszárjainak Tápiószecsőre érkezését minden évben április 5-én délelőtt több száz óvodás, iskolás és felnőtt várja a Kettős keresztnél. A hivatalos bejelentkezés után a polgármester köszönti az érkező csapatot. A bátrabb gyerekek – a zsíros kenyér és némi frissítő elfogyasztása után – láthatóan tehetnek egy tiszteletkört. A huszárok látogatását a Templom téren, a hősi emlékműnél ünnepélyes koszorúzás zárja.

Tápiószecső „születésnapja”

Az első írott nyelvemléki megjelenéstől számítják a települések születését,



így Tápiószecső nagyközség minden év május 12-én ünnepi fennállásának évfordulóját. Az évforduló méltó megünneplésére az Önkormányzat és a Kós Károly Művelődési Központ és Könyvtár évek óta kétnapos ünnepségsorozatot szervez. Minden évben május 12-én kerül megrendezésre a hivatalos műsor és az ünnepi virágok elhelyezése Magdolna-telegen az emlékkőnél, mely után a fellépők és a közönség közösen fogyasztja el a település születésnapjára készült ünnepi tortát. A rendezvénysorozat második napján évről évre változatos programokkal várja a település a lakosságot: ezen alkalomból újra forgott már a mozi Tápiószecsőn a Kós Károly Művelődési Központ és Könyvtárban, a volt HK épületében; valamint részt vehettek az érdeklődők egésznapos sportrendezvényen, illetve egész estét betöltő gálaműsort láthattak a testvértelepülések közreműködésével; valamint Varga Miklós előadóművész koncertjét hallgathatták meg az érdeklődők.

Együtt az ország – Augusztus 20.

Tápiószecsőn az államalapítás és államalapító Szent István király emlékére, valamint



az új kenyér ünnepe alkalmából augusztus 20-án évek óta szabadtéri ünnepi szentmise, ünnepi műsoron és kenyérszentelésen vehetnek részt az érdeklődők a település szívében, a Szent István parkban, a Kettős keresztnél, ép úgy mint Tápióbicskén.

Szent Mihály nap

Az őszi legnagyobb tápiószecsői közösségi rendezvénye, a Szent Mihály nap, szeptember 29-e változatos programjai: focibajnokság, helyi fellépők, könnyűzenei koncertek, filmvetítések, a hagyományos tűzgyújtás és tűzzsonglőr bemutató – a hűvös őszi este és a környékbeli számos

program ellenére több száz fős közönséget vonzanak településünkre évről évre.



KASZÁS LEVES

Történet:

Az év talán legnehezebb munkája, nagyszüleink számára az aratás volt. Mind a kaszásoknak, a marok-szedőknek nagyon nehéz fizikai munka volt ez. Kiadós ételt kellett fogyasztani, hogy egésznap kellő erejük legyen ezt a munkát elvégezni. A reggeli sonka, szalonna, vöröshagyma, kenyér és persze az aratópálinka után a kiadós ebédre is szükség volt.

Hozzávalók (10 főre):

- 2 kg füstölt hús (oldalas vagy tarja)
- 30 dkg füstölt kolbász
- 1 kg sertéshús (comb, lapocka, tarja)
- 3-4 kg krumpli
- 2 nagy vöröshagyma
- 10 babérlevél
- 1 liter tejföl
- 1 dl tej
- Liszt a habaráshoz
- Só

megsózzuk. Összekeverjük és felforraljuk. 2-3 evőkanál lisztet tejjel csomómentesre keverünk, hozzáadjuk a tejfölt, és lassan levesbe csurgatjuk. Összefőzzük, és tálaljuk!

FORRÁS: 'Szecsői Tükör 23. évfolyam / 7.szám (2014. július)

A krumplit meghámozzuk, kisebb kockára vágjuk. Nagy leveses fazékba beletesszük a megtisztított egész hagymákat és babérlevelet. Felforraljuk, majd hozzáadjuk a felkockázott füstölt-és sertéshúst. Amikor a hús megpuhult, beletesszük a krumplit, a karikára vágott kolbászt, majd ízlés szerint



Tápióbicske Barátainak Köre Egyesület

Egyesületük 1990-ben alakult. Célul tűzte ki Tápióbicske értékeinek feltárását, népszerűsítését, hagyományainak felújítását, különös tekintettel az 1849. április 04-ei győztes ütközet emlékének ápolását.

2000-ben megalakult '48-as tüzérsapatuk, mely saját kezűleg épített korhű 3 fontos ágyút, 7 fontos tarackot, 6 fontos ágyút, mely utóbbi Gábor Áron ágyújának korhű másolata. Minden évben bővülő programmal rendezzük az „Élő történelemóra a Tápió partján” elnevezésű hadijátékot. A Tavaszi Emlékhadjárat kiemelt helyszíne Tápióbicske. Az ütközet bemutatója előtt az ideérkező belföldi és határon túli tanulók is lejátsszák a csata döntő eseményeit.

A Kör nevéhez fűződik a trianoni emlékhely létesítése, a Millenniumi kereszt állítása, a Tápión átívelő fahíd megépítése, a Honvédszobor segítségével bővülő programmal rendezzük az „Élő történelemóra a Tápió partján” elnevezésű hadijátékot. A Tavaszi Emlékhadjárat kiemelt helyszíne Tápióbicske. Az ütközet bemutatója előtt az ideérkező belföldi és határon túli tanulók is lejátsszák a csata döntő eseményeit.

A Kör nevéhez fűződik a trianoni emlékhely létesítése, a Millenniumi kereszt állítása, a Tápión átívelő fahíd megépítése, a Honvédszobor segítségével bővülő programmal rendezzük az „Élő történelemóra a Tápió partján” elnevezésű hadijátékot. A Tavaszi Emlékhadjárat kiemelt helyszíne Tápióbicske. Az ütközet bemutatója előtt az ideérkező belföldi és határon túli tanulók is lejátsszák a csata döntő eseményeit.

A Hagyományörzés a

Gasztronómiáért Egyesület

Célunk:

- Ápolni a népi, gasztronómiai hagyományokat, elődeink étkezési szokásait, a magyarok gasztronómiai kultúrájának tisztelétét és megőrzését határon innen és határon túl.
- Egyesíteni a gasztronómia kedvelőit, a közösség teremtés e formájának elkötelezett híveit.
- Segíteni más gasztronómiai kultúrák, szokások, hagyományok megismerését, illetve saját kultúránk megismertetését másokkal.
- Támogatni a határokon átívelő, gasztronómiai, népi hagyományok ápolásának kapcsolat- és közösségteremtő erején alapuló barátságok megkötését és megszilárdítását.
- Óvni az egyetemes és a magyar gasztronómia értékeit, hagyományait.

HAJT-A Csapat Egyesület

A HAJT-A Csapat Egyesület egy LEADER Helyi Akciócsoport, amely 2008 óta az európai uniós LEADER program helyi koordinálásával, a kapcsolódó fejlesztési források lehívásának segítségével szolgálja térségét. Az Egyesület tervezési területe a Közép-Magyarország régió keleti, döntően periferikus részének huszonhat települése. Az ezer négyzetkilométeres térség 85 ezer ember otthona. Természeti, kulturális értékekben gazdag terület, javarészt kihasználatlan lehetőségekkel. A bor-, horgász-, gyógy-, öko- vagy lovas turisztikai potenciál rejtett tartaléka a térségnek. A Duna-Tisza köze és az Északi-középhegység találkozik itt, ami változatos, ritkaságokban gazdag élővilág kialakulását tette lehetővé. A területen 2019-ben létrehozták a Tápió Natúrparkot. A 2014-2020-as programozási időszakban a helyi vidékfejlesztési célok elérése érdekében, térségi szereplők — vállalkozók, nonprofit szervezetek, önkormányzatok — bevonásával az Egyesület Helyi Fejlesztési Stratégiát (HFS) készített és valósít meg, amely többek között hozzájárul az Európa 2020-as stratégiához, a Partnerségi Megállapodáshoz és a Vidékfejlesztési Programhoz is.

Az intézkedések mentén megjelenő helyi felhívások (pályázatok) teszik lehetővé, hogy a HFS 687 millió forintos LEADER fejlesztési forráskerete színvonalas projektek formájában hasznosuljon. Az Egyesület szívesen részt vesz más, LEADER térségek közötti együttműködésekben is. Erre jó példa a legutóbbi „KMR LEADER szakmai találkozó” és a „Mába áttelt hagyományok tudatos vidéki szereplőkkel” című projektek.

Az Egyesület várja az összefogásra biztatja partnereit, hogy a sikeres vidékfejlesztés a jövőben is folytatódjon (www.hajtacsapat.hu). Az Egyesület munkaszervezetének címe: 2766 Tápiószele, Bartók Béla út 20.; telefonszáma: 06-53-787-908, 06-53-787-909.

