



KÖZÉLETI ÉS KULTURÁLIS HAVILAP – INGYENES, MERT MEGFIZETHETETLEN

## Szeptembertől 11-től indul a hosszabbított program



Örömmel hozzuk mindenki tudomására, hogy 2017. szeptember 11-től, az iskolakezdéssel egyidőben, beindítjuk a hosszabbított programot, amelyet a megyesi, valamint a környező településeken élő magyar családok támogatása érdekében hoztunk létre.

A Bethlen Gábor Alap támogatásával megvalósult, déli tizenkettő és délután négy óra közt zajló foglalkozás menete, egy meleg ebéddel veszi kezdetét, majd ezt követően a házi feladatok elkészítésével, közös tanulással, valamint különböző, gyerekeknek szóló, készség és képességfejlesztő tevékenységekkel folytatódik. A

programon való részvétel minden magyar nyelven tanuló, 0-4. osztályos gyerek részére teljesen költségmentes.

Bár a tökéletes helyszín megtalálása komoly fejtörést okozott, végül is az a határozat született, hogy a cél szempontjából, az iskola egyes osztálytermének a délutáni bérlése a legalkalmasabb.

A számtalan ebből származó előny között kiemelni, hogy a gyerekek a már megszokott környezetükben, saját osztálytermükben tölthetik el a délutánt, az osztálytermek nagysága és elkülönültsége egyaránt teret biztosít a csoportban folyó, valamint a közös tevékenységek, játékok levezetéséhez. Mindemellett az ingázó diákoknak is ez az előnyösebb megoldás, mivel kevesebb idővesztéssel jár, így az iskolabuszok hazaindulásáig nekik is lehetőségük lesz az ebéd elfogyasztására és a házi feladatok elkészítésére.

A délutáni oktatás kidolgozása szorosabb kapcsolat kialakulását kezdeményezte, a helyi magyar szervezetek, oktatási intézmények és nem utolsósorban a magyar szülők és a magyar közösség között, amely egy hosszantartó együttműködést eredményez a jövőre nézve.

*folytatás a 3. oldalon*

## Meghívó a Báthory István Általános Iskola tanévnyitó ünnepélyére

A tanévnyitó egy iskola életében mindig örömteli pillanat. Különösen a mai iskolabezárások és összevonásoktól hangos időszakban. Elröppent a nyári szünet. Van, aki szívesen megtoldta volna egy-két nappal, héttel, van, aki nagyon várja a tanévnyitó ünnepélyt.

Kinek rövid, kinek hosszú volt a szünet, de valamennyien reménykedve várjuk ezt a napot. Várjuk, mert tudjuk, a tanév új kihívásokkal áll előttünk és ezeknek, a kihívásoknak meg kell felelniük. Várjuk az iskolakezdést, mert tudjuk, tovább kell lépniük, tovább kell gyarapítaniuk gyermekeink tudását. Szülőknek, tanároknak kötelessége gyermekeik jövőjének tudatos tervezése. Egyre nagyobb a kihívás évről évre. Arra kell törekedniük, hogy a kezeink között felnövekvő nemzedék olyan alapokat kapjon, hogy felnőtté válása stabil alapkőve legyen közösségünknek.

Azonban „A tudást nem lehet ajándékba kapni!” Meg kell érte dolgozni, küzdeni, áldozatot kell érte hozni.

Ehhez kell egy csapat, amely nem más, mint a Szülők, a Diákok és a Tanárok csapata. Csak együtt dolgozva érhetjük el céljainkat, amely nem más, mint a sikeres vizsgák, megfelelő neveltségi szint elérése és becsületes kultúráját, hagyományait őrző magyar ember nevelése.

*folytatás a 3. oldalon*

2. oldal  
Kis Tibor nevét viseli a kiskapusi kultúrotthon

3. oldal  
MADISZ Törpe Klub  
Iskolakezdés

4. oldal  
Már miccsel se szolgálják ki a románokat Székelyföldön?

5. oldal  
Évzáró istentisztelet  
Kettős öröm

6. oldal  
Saláták

7. oldal  
Regisztráció a 2018-as Magyarországi választásokra

8. oldal  
Gasztronómiai Medgyes

A lap megjelenését támogatja:



C.I. Brătianu út 32 szám  
Millennium-Ház  
551003 Medgyes  
Szeben megye  
Tel/fax: 0269 832 657  
www.medgyes.ro

## RMDSZ Hírek

### Kis Tibor nevét viseli a kiskapusi kultúrotthon



Névadó ünnepséggel emlékezett meg a kiskapusi közösség a város kulturális életét számos cselekedetével gazdagító Kis Tiborról 2017. augusztus 28-án délelőtt 11 órától.

A Kiskapusi Polgármesteri Hivatal valamint a helyi tanács határozata szerint, a város kultúrotthona ezentúl hivatalosan is, a tavaly júniusban elhunyt kiskapusi RMDSZ elnök és önkormányzati képviselő, de mindenek előtt a helyi közjóért oly sokat tevő Kis Tibor nevét viselheti.

A névtáblát Daniel Tudor Mihalache polgármester és özvegy Kis Krisztina leplezte le, oldalán Kis Mihállyal és a Medgyesi Gyöngyvirág Néptáncscsoport két népviseletbe öltözött tagjával.



Daniel Tudor Mihalache polgármester és Balázs Béla az RMDSZ Szeben Megyei Szervezetének elnöke őszinte örömeiket fejezték ki, hiszen a mai napon egy olyan pillanatnak lehettünk tanúi, amely nemzeti hovatartozástól függetlenül, mindenki szemébe örömkönyveket csalt.



A ceremóniát követően az egybegyűltek egy fényképválogatást tekinthettek meg Kis Tibor munkásságáról, ezáltal is felidézve őt emlékezetükben.

Márton Zsófia

### Minority Safepack - Írd alá



Arra kérjük az EU-t, hogy fogadjon el jogi aktusokat a nemzeti és nyelvi kisebbségekhez tartozó személyek védelmének javítása, valamint az Unió kulturális és nyelvi sokszínűségének megerősítése céljából. A jogi aktusoknak a regionális és kisebbségi nyelvek, az oktatás és a kultúra, a regionális politika, a részvétel, az egyenlőség, az audiovizuális és egyéb médiatartalom, illetve a regionális (állami) támogatás terén kellene magukba foglalniuk szakpolitikai intézkedéseket.

**Európai védelmet jogainknak!**

MINORITY SAFEPACK INITIATIVE

FUEN RMDSZ

**Egyenlő bánásmódot!**

**Anyanyelvünk és szimbólumaink szabad használatát!**

**TÁMOGASD, ÉS ÍRD ALÁ TE IS! » JOGAINK.EU**

### Edzőtábor Zeteváraján

Lezárult egy korszak a MIÉRT-ben: az EU Tábor helyére lépett az az Edzőtábor, amely Zeteváraján már egy zártkörű, kifejezetten az aktív fiatalokra odafigyelő találkozás lett. A megnyitón már konkrét feladatokkal szembesítették a táborlakókat.

Három fiatal kétszáz lejjel egy hónap alatt létre tud hozni egy ifjúsági szervezetet, de ifjúsági munkásképző nincs a hazai felsőoktatásban, annak ellenére, hogy az ilyen képzésekre szükség volna. Romániában minden negyedik fiatal munka és képzés nélkül él, velük pedig mindenképpen foglalkozni kell – tudtuk meg startból Oltean Csongor MIÉRT-elnöktől.

Az RMDSZ és MIÉRT közös táborán Oltean arról számolt be, hogy egy ügyvezető elnökséget hoztak létre, amelyben különböző témákkal foglalkoznak. A külügyi munka terén például a Minority SafePacket támogatandó akcióztak, és az aláírásgyűjtésben segítenek a jövőben.

„Titkos kiképzőtáborba vonultak vissza Hargita megyében a fiatal RMDSZ-ek” – olvasta fel egy román nyelvű hír címét – amely az Edzőtábort hivatott leleplezni – az RMDSZ ügyvezető elnöke. Porcsalmi Bálint azt a tudást és energiát méltatta, amely a fiatalokra jellemző, és amelynek köszönhetően a jelenlévők tesznek a közösségért. „Te az vagy, aki akarsz lenni, vagy aki akar tenni?” – tette fel a kérdést.

Az Edzőtábort úgy tervezték, hogy csak egymás közt, fesztiválon, városnapon kívül tanulhassanak a jelenlévők – magyarázta. Értelmes, tenni akaró, kreatív fiatalokat kell támogatni, akik maguk találják ki, hogy mire van szükségük, többet foglalkozni fiatal vállalkozókkal, az innovációval – tette hozzá.



folytatás az első oldalról



Balázs Botond, a Medgyesi MADISZ elnöke elmondta, hogy az álláshirdetésére számtalan önéletrajz érkezett. Az interjúk lefolytatását követően, őt, teljes munkaidőre alkalmazott személyvel bővült a csapat. Az új alkalmazottak feladata főként a gyerekekkel való foglalkozásra fog összpontosulni, de emellett néhány

közösségi munkában is számíthatunk a segítségükre. A Petőfi Program új, Medgyesre helyezett ösztöndíjasa, Ferencz Klaudia is szeptembertől kezdi munkáját fogadószervezetünknel, az ő együttműködésére is számíthatunk.

Arra a kérdésemre, hogy mi sarkallta őt a program kidolgozására és megvalósítására, Botond csak annyit válaszolt: „Mindvégig két cél lebegett a szemem előtt, az egyik az volt, hogy a magyar iskola hallatán ne az esetleges hátrányok merüljenek fel az emberek elméjében, hanem számtalan előny, amelyben egy kisiskolás részesülhet, ha a szülők a gyerek anyanyelvén való továbbtanulását támogatják. A második cél talán még ennél is alapvetőbb volt, mindezt ingyenesen megvalósítani, ezáltal segítve a családokat az iskoláztatással járó számos költség csökkentésében, és megoldást találni a nyolc órát dolgozó szülők gyerekeinek délután négyig történő felügyeletét illetően.”

Az alábbiakban a hosszabbított program működtetőivel ismerkedhet meg a kedves olvasó:

Tóth Mária



„Két gyerek édesanyja és kisunokám büszke nagymamája vagyok. Örülök, hogy ez tagyerekek iránt érzett, feltétlen szeretetet a hosszabbított program kisiskolásaival is megoszthatom. Nagyon várom már, hogy együtt tanuljunk és játszassunk.”

Kiss Noémi



„Két öcsém lévén, otthon érzem magam a gyerekek környezetében. Úgy gondolom, hogy az otthon szerzett tapasztalatok segíteni fognak a gyerekek sajátos világának és nyelvének megértésében. Úgy vélem, hogy a hosszabbított program remek

alkalomként szolgál eddigi ismereteim elmélyítésre és a kiskorúak lelki világának tágabb megismerése céljából.”

Soldorfean Zsuzsanna



„Medgyesen élek, két gyerek édesanyja vagyok. A hosszabbított program által végre lehetőségem nyílik azzal foglalkozni, amiben igazán ki tudok teljesülni. A gyerekekkel való foglalkozást, fejlődésüknek és tanulmányaiknak nyomon

követését, valamint az ebben való szükséges segítségnyújtást hivatásomnak érzem.”

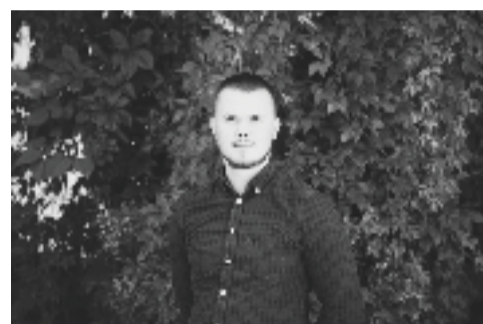
Balázs Noémi

„Medgyesen élek, férjemmel és kisfiammal. Mindig is imádtam a gyerekeket, örülök, hogy a hosszabbított program által lehetőségem nyílik a Törpe Klub projekt keretében szerzett eddigi tapasztalataim alkalmazására. Remélem, hogy közösen sikerülni fog egy játékos környezetet kialakítani és színessé, változatosvá varázsolni a tevékenységeket.”



Kémeri Ferenc Attila

„Az elmúlt öt évben, munkám során igyekeztem a Széchenyi megyei magyar közösség javát szolgálni. Főként honosítással, rendezvényszervezéssel foglalkoztam, de ifjúsági valamint közösségépítő tevékenységekben is aktív szerepet vállaltam. A Medgyesi MADISZ koordinátorként alkalmazott a hosszabbított program keretében.”



Márton Zsófia

folytatás az első oldalról

## Meghívó a Báthory István Általános Iskola tanévnyitó ünnepélyére

Ezt a tanévet 16 kis előkészítő kezdi el, akiket nagy szeretettel fogadtunk. Kívánok nekik az egész tanévhez sok kitartást, szorgalmat, türelmet, egészséget, és megannyi örömteli pillanatot! Ezekkel a gondolatokkal sok szeretettel meghívok minden gyereket, szülőt, pedagógust és medgyesi magyar embert szeptember 11-én 9 órákor a medgyesi Báthory István Általános Iskola udvarán tartandó évnyitó ünnepélyére

Iskolaigazgató,  
Szederjesi György





# MÁR MICCSEL SE SZOLGÁLJÁK KI A ROMÁNOKAT SZÉKELYFÖLDÖN?



**Szomorú videó kering a neten: egy románul miccset kérő vásárlót nem szolgálnak ki a székelyudvarhelyi Kaufland grillezőjénél.**

A Militianul Youtube-csatorna működtetője augusztus 31-én, a román nyelv napján tett közzé egy filmeckét a videómegosztón, amely jelenleg a legnépszerűbb romániai tartalom, és már 650 ezren látták. A videóban a készítő miccset próbál vásárolni a székelyudvarhelyi Kauflandban, de nem szolgálgják ki.

Mielőtt megnéztem volna a videót, bennem is az volt, hogy na persze, már megint egy urban legend arról, hogy Székelyföldön nem tudsz kenyeret se venni, ha románul próbálsz. De be kellett látnom, valóban elég sok súlyos dolog van ebben a videóban, sorolom:

1. Az elárusító lány egy mukkot sem tud románul
2. Meg sem próbálja elmagyarázni a kliensnek, miért nem szolgálja ki
3. Gyakorlatilag levegőnek nézi a klienszt
4. A lány édesapja is közbelép, de ahelyett, hogy a kliensnek próbálna segíteni
5. Kioktatja a klienszt, hogy ha már a Székelyföldre jött, legalább megtanulhatott volna magyarul köszönni
6. A pultnál többen is állnak, de senki sem tesz kísérletet arra, hogy segítsen, elmagyarázza a kliensnek, hogy nincs pénz, nincs visszajáró, bármi, nem: mindenki arról próbálja meggyőzni, hogy meg kellene tanulnia magyarul. A videóból az is kiderül egyébként, hogy a filmecke készítője tud valamennyire magyarul, így az is, hogy számára sem a helyzet megoldásán van a lényeg, hanem azon, hogy kiderítse, kiszolgálják-e, ha románul kér.

A videóból az is kiderül egyébként, hogy a filmecke készítője tud valamennyire magyarul, így az is, hogy számára sem a helyzet megoldásán van a lényeg, hanem azon, hogy kiderítse, kiszolgálják-e, ha románul kér.

A maszol.ro egyébként megpróbált utánajárni annak, mi történt, és azt derítették ki, hogy a grillező akkor nyílt, a húsok még oda sem voltak téve sülni, és visszajárót sem tudott volna adni a lány, mert a kassza is üres volt.

Vagyis a klienszt nem azért nem szolgálták ki, mert románul beszélt, hanem azért, mert nem volt mivel kiszolgálni. Mentség ez? Sajnos csöppet sem az, ugyanis senki nem magyarázta el neki, miért nem kap miccset. Arra ugyan mentség, hogy "normális" esetben, ha lett volna miccs és visszajáró, az elárusító valószínűleg megértette volna azt, hogy trei és azt, hogy miki, és kiszolgált volna.

És itt jön a legfontosabb dolog: a vásárló nem azért nem kapott megfelelő szolgáltatást, mert románul kérte, hanem azért, mert

az elárusító nem tud románul. Így aztán meg sem próbálta elmagyarázni, miért nem tudja kiszolgálni.

Az megintcsak súlyosbító körülmény, hogy semmilyen erőfeszítést nem is tesz arra, hogy megértesse a klienssel, mi a helyzet. Szó mi szó, ha engem az országban bárhol hasonlóan kezelnének, nekem is felmenne a pumpám, és jó eséllyel panaszt tennék a fogyasztóvédelemnél. Ez alapszabály bárhol a világon: nem nézhetjük a klienszt levegőnek! És ez teljesen független a nyelvtudástól.

Mondhatnánk persze, hogy ez csak egy egyedi eset, de a videón nem kizárólag az elárusító lány viselkedik furcsán. Az édesapa reakciója szintén megér egy gondolatot. Itt van egy helyzet, amikor a lánya nem tudja teljesíteni munkahelyi feladatát, többek közt azért, mert nem beszél a román nyelvet. Nagyon konkrét helyzet. És az édesapa ebben a helyzetben azt kérdezi: miért baj az, ha a lánya nem beszél románul?

A videó többi szereplője is furán viszonyul az esethez, segíteni senki se próbál, de megpróbálják meggyőzni a román klienszt, hogy tanuljon meg magyarul. Mi nem vagyunk hajlandók megtanulni a te nyelveden, de jó lenne, ha te megtanulnád a miénket?

Abban, hogy a Székelyföldön élő románok megtanuljanak magyarul, van ráció. De ez a ráció nem az, hogy akkor a székelyföldi magyarok nem kell megtanuljanak románul, hanem az, hogy könnyebb legyen a kommunikáció és nagyobb legyen az átjárás a két kultúra közt. Ez meg akkor működik jól, ha mindét közösség tagjai beszélnek a másik közösség nyelvét.

Meg ugye ott van az anyanyelven történő kiszolgálás kérdése. Miközben a magyar közösség évtizedek óta harcol azért, hogy anyanyelven intézhesse ügyes-bajos dolgait a hivatalokban, valahogy csak el kellene jussunk arra a szintre, hogy ne vegyük sértésnek, ha egy román is románul akar miccset vásárolni tőlünk.

Úgy gondolom, abszolút semmi keresnivalója nincs a kereskedelemben az olyan személyeknek, akik levegőnek nézik a klienszt, és akik még alapszinten sem tudják megértetni magukat az állam nyelvén. Lehet dolgozni a raktárban, a konyhán, árubeszélőként, az irodában, de legyünk annyira igényesek magunkkal szemben, hogy ne őket tegyük a pult mögé.

Értem én, hogy Székelyudvarhely a székely anyaváros és a legmagyarabb erdélyi város, és büszke erre. És igaz az is, hogy ez a videó kifejezetten a lejáratásra ment ki. A baj az, hogy volt akit lejáratni. És ilyen esetekben félre kell tenni a büszkeséget, és elnézést kell kérni. Elnézést a kliensztől, akit nem szolgáltunk ki, elnézést az erdélyi magyaroktól, akiket lejáratunk a tahóságunkkal, és elnézést a románoktól, amiért okot adtunk arra, hogy egy olyan videót készítsenek, amiből másnyelven ismerik meg az erdélyi magyarokat, mint amilyenek valójában vagyunk.

A Kaufland közleményt adott ki, amelyből kiderül: **a lefilmezett eset a 10 órai nyitás előtt, 9:47-kor történt**, a videó készítője pedig az előző negyedórán **már két alkalommal próbált vásárolni**, amikor közölték vele, hogy nem áll módjukban kiszolgálni nyitás előtt - mindezt a térfigyelő kamerák felvételei bizonyítják. A Kaufland közleményében ugyanakkor elhatárolódik alkalmazottja magatartásától.



## Évzáró istentisztelet Küküllőalmáson



A sok munka és erőfeszítés után elérkezett a pihenésnek az ideje is. A 2015-ös esztendő karácsonyi ünnepélyére készülődve, felfigyeltünk arra, hogy a küküllőalmási gyerekek bármit képesek megtanulni magyar nyelven, a problémát csak a szöveg megértése képezi. Akkor fogalmazódott meg bennünk, hogy itt valamit sürgősen tenni kell nyelvünk megmentése érdekében, még mielőtt végleg késő lenne minden.

A tavaly nyáron, feleségemmel együtt úgy gondoltuk, hogy elindítjuk a fakultatív magyar órákat is a gyülekezeti és iskolai vallásórák mellett. Két szinten történt a magyar nyelv oktatása: kezdő és haladó csoportban, a diákok pedig nagy érdeklődést mutattak ez iránt. Abban a szórványközösségben, ahol éltek, senki nem taníthatta meg nekik magyarul a zengő Á B C-t, a számokat, a színeket, a zöldségek, a gyümölcsök neveit, vagy éppen magyar mondókákat és énekeket. Tanulékonyosságukat és érdeklődésüket bizonyítja az is, hogy színdarabokat is betanultak, melyeket nagy lelkesedéssel és örömmel mutattak be a gyülekezet tagjai előtt. Ebben az esztendőben nagy hálaadással tekintünk a Reformáció 500 éves múltjára. A reformáció legnagyobb vívmánya az anyanyelven való Szentírás olvasás és igehirdetés volt, ezért mi is fontosnak tartottuk, hogy gyülekezetünk tagjai még hosszú éveken keresztül értsék Isten Igéjét magyarul.



Istené a hála és dicsőség, hogy erőt adott ehhez a munkához, melyet Anyaszentegyházunk épüléséért, magyar népünk és nemzetünk megmentéséért végzünk ebben a kis szórványközösségben. Köszönjük a Kőhalmi Református Egyház-

köztség Szórványdiákokthonának a támogatást, valamint a belföldi és külföldi támogatóknak is, hogy ebben a munkában mellettünk voltak.

Hajdú-Nagy István lelkipásztor

## Gasztronómiai Medgyes

A Medgyes város Polgármesteri Hivatalával, a My Transylvania és Eat Local Egyesületekkel karöltve megszervezésre kerül a „Mediaș Brunch” elnevezésű rendezvény 2017. szeptember 10-én a Szent Margit Evangélikus Templom paplakának udvarán. A szervezők meghívják mindenkit, hogy fedezzenek fel egy autentikus gasztronómiai és kulturális egyveleget, ami régi, hagyományos termékekből és receptekből, megvalósítva úgy az ismerők, mint a kíváncsiak részére, akik megismerni óhajtják a helyi hagyományos termékek világát. A már áprilisban elindított projekt be szeretné mutatni minden érdeklődőnek az erdélyi gasztronómiai kultúra titkait.

Szeptember 10-én 12 órai kezdettel a szervezők első alkalommal érkeznek Medgyesre, ahol részt vehetnek egy városi villásreggeli az evangélikus templom paplakának udvarán, ahol a Küküllők vidékéről származó sajtféléket, borokat és más különlegességeket kóstolhatnak. Ugyanakkor egy helyi termelők által kirakott vásárt is meglátogathatnak a Szent Margit Evangélikus templom körül.

A villásreggeli költsége 75 lej felnőtteknek, ugyanakkor a 14 év alatti gyerekek ingyen vehetnek részt. Feliratkozni „online” lehet megnyitva a [www.eat-local.ro](http://www.eat-local.ro) honlapot.

Sajtóközlemény

## Kettős öröm a Kiskapusi Evangélikus-Lutheránus templomban

Kiskapuson augusztus 27-én került sor a konfirmációra. Az evangélikus-lutheránus templomban három fiatal erősítette meg azt a fogadalmat, amit szüleik és keresztszüleik tettek akkor, amikor megkeresztelték őket. Bizonyosságot tettek arról, hogy ismerik hitük alapvető tanításait, és a szentírási történeteket.

Először járulhattak az úrasztalához és vehették magukhoz a szent jegyeket. A szóránymagyarságban sokkalta nagyobb öröm ez, főleg egy ilyen kis gyülekezetben. A gyülekezet örömét az tette még teljesebbé, hogy a Szatmárnémeti és Nagykárolyi evangélikus - lutheránus gyülekezetek egy 25 fős csoportja honismereti kiránduláson vett részt,



melynek célja a szász evangélikus templomok meglátogatása. Kiskapus amúgy is szerepelt a meglátogatandó gyülekezetek sorában. Amikor Illyés Sándor lelkész megtudta, hogy konfirmáció lesz a kiskapusi gyülekezetben, örömmel értesített, hogy ők is részt vesznek az ünnepi istentiszteleten. Az istentisztelet után a szeretetvendégségen alkalom nyílt a kötetlen beszélgetésekre, ismerkedésekre és annak az örömmel a kinyilvánítására, hogy egymástól távol levő evangélikusok közösen megélhetik hitüket és az ebből fakadó örömet.

Horváth Csaba evangélikus lelkész Kiskapus



# Saláták



## Vöröskáposzta saláta almával

Hozzávalók: 60 dkg vöröskáposzta, 2 db nagy alma, 1 kis db torma, 3 evőkanál ecet, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál cukor, só, bors. Elkészítés: A káposztát az almát és a tormát lereszeljük és lazán összekeverjük. Olajjal, ecettel, sóval, cukorral, salátalét készítünk, meglocsoljuk a káposztát. 1 órára hűtőbe tesszük. Sült húsokhoz kínáljuk.

## Kapros, lilahagymás krumplisaláta

Hozzávalók: kb. 2 kg krumpli, 4-5 fej lilahagyma, 2 pohár tejföl, (2 x 330g), 1 kanál só, kevés ecet a főzővízbe, 2 kanál mustár, 1 kanál olíva olaj, 1 kávéskanál szárított kapor, őrölt bors ízlés szerint, kevés fokhagyma granulátum.

Elkészítés: A lilahagymát felszeleteljük negyed karikákra, majd bátran besózzuk. A meghámozott krumplit sós, enyhén ecetes vízben megfőzzük vigyázva, ne főzzük túl. Míg meghűlt, kikapartuk az öntetet, ami tejfölből, mustárból, szárított kaporból, kevés extra szűz olíva olajból, sóból, őrölt borsból, fokhagyma granulátumból állt.

Megkóstoljuk az öntetet, mert minden új kavarással a krumpli törlik, így adunk esztétikai élményt is az ízek mellé. Figyelünk arra, hogy a lilahagymát besóztuk, így az öntetet enyhébben ízesítettjük.

Fontos jól megsaccolni a mártás és a krumpli arányát, mert utólag elvenni nem tudunk belőle, hozzátenni pedig csak ismételt keveréssel lehet. Jó ha nem úszik a krumpli a mártásban!

A felkarikázott főtt krumplit, és a sózott lilahagymát a mártásba keverjük, és hagyjuk, hogy összeérjenek az ízek.

## Téli vitaminaláta savanyúkáposztával

Hozzávalók: 3 dl tejföl, 3 dl natúr joghurt, 3 db alma, ½ jégcsapretek, 0.5 kg savanyú káposzta, 3 db lilahagyma, 1 kk mustár, 1 kk citromlé, 1 ek cukor. Elkészítés:

A tejfölt és joghurtot összekeverjük, ízesítjük. A savanyú káposztát kissé kiáztatjuk, összevágjuk. A többi hozzávalót is kis kockára vágjuk.

Egy salátástálba tesszük a hozzávalókat, és a tejfölös keverékkel összekeverjük. Pár órára, hűtőbe tesszük.

## Zellersaláta

Hozzávalók: 15 dkg zeller, 1 evőkanál tejszín, zellerzöld, petrezselyemzöld, citromlé, só. Elkészítés: A meghámozott zellert lereszeljük, elkeverjük az az apróra vágott zöld levelekkel. Hozzáadjuk a tejszínt, citromlevet és sóval ízesítjük.

## Bajor burgonyasaláta paradicsommal

Hozzávalók: 1 kg közepes krumpli, 2 szál újhagyma, 2 fej lilahagyma, 5 dkg húsos szalonna, 25 dkg mini paradicsom, 1 csokor snidling, 4 evőkanál olaj, 1 dl húsleves kockából, 6 evőkanál fehér-

borecet, 2 evőkanál magos mustár, 1/2 teáskanál méz.

Elkészítés: A burgonyát megmossuk, és héjában puhára főzzük. Ezután leszűrjük, meghámozzuk, szeletekre vágjuk. Közben az újhagymát és a lilahagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk. A szalonnát is kis darabokra vagdaljuk. A paradicsomokat megmossuk, kettévágjuk. A snidlinget leöblítjük, szárazra rázzuk, felaprítjuk.

Felforrósítjuk az olajat, és 3-4 perc alatt, közepes tűzön megpirítjük benne a szalonnát. Ráöntjük a levest, az ecetet, elkeverjük, és egy nagy tálba öntjük. Hozzáadjuk a mustárt és a mézet, sóval, borssal ízesítjük.

A burgonyát, a hagymát, az újhagymát, a paradicsomot és a snidlinget az ecetes lébe forgatjuk, és legalább 1 órát állni hagyjuk. Tálalás előtt még sóval, borssal ízesíthetjük, ha szükséges.

## Ecetes torma

Hozzávalók: 1 db torma, húsleves, kanálka édesítő, néhány csepp ecet. Elkészítés: A finomra reszelt tormát kevés ideig sütőbe helyezzük, hogy ne legyen túlságosan erős. Forró húslevet öntünk rá, édesítővel, ecettel felfőzzük. Hűtve tálaljuk.

## Cékla saláta

Hozzávalók: 1 – 1,5 kg cékla, 15 – 20 dkg torma (télen ez lehet egy konzerv is), 0,5 dl (olíva) olaj, csipetnyi só, 2 ek egész köménymag, almaecet és cukor – ízlés szerint. Elkészítés: közepes céklákat választunk, megmossuk, egészben (ha mégis 0,5 kg-nál nagyobb – ketté vágva) főni tesszük (lehetőleg kukta fazékba). Kuktában 30 – 40 percig főzzük, hagyományos edényben időnként villával megnézzük mennyire főtt meg. A hagyományos főzésnél ez legalább egy óra. Miután félig kihűlt, aránylag könnyű meghámozni. Hullámos gyalun, minden mozgás után előre-hátra fordítunk egy-egy negyedét, így rácsos lesz. Pici sót, ecetet, olajat, reszelt tormát, köménymagot szórunk rá, ízlés szerint esetleg cukrot is, majd az egészet egy műanyag palettával kíméletesen összevegyítjük, ízlés szerint utána fűszerezünk, üvegbe tesszük. Hideg helyen akár 2 – 3 hétig eláll.

## Uborkasalátával töltött paradicsom

Hozzávalók: 8 nagy paradicsom, 4 – 5 uborka, 1 csomó zöld kapor, ½ citrom, 1 ek olaj, bors, só. Elkészítés: Megmossuk a hozzávalókat. Mindegyik paradicsomnak a tetejét fedő alakban levágjuk. Egy kiskanállal kiszedjük a paradicsom húsát. A belsejét enyhén megsózzuk, hagyjuk a levét lefolyni. Meghámozzuk az uborkát, lereszeljük a nagy lyukú reszelőn. Megsózzuk és 10 percig egy edényben hagyjuk. Megapírítjuk a kaprot. Lecsepegtetjük az uborkáról a levet, összevegyítjük az olajjal, kaporral, citromlével, ízlés szerint borssal. A kivájt paradicsomokat megtöltjük az elkészített keverékkel, lefedjük a levágott paradicsom-fedőkkel. Krumpli- vagy babfőzelék mellé megy leginkább, de máshoz is finom.

## Tojásos vegyes saláta

Hozzávalók: 5 tojás, 1 kis fejes saláta, 1 fej lila hagyma, 1 cs. zöldhagyma v. snidling, 1 savanykás alma, 1 cs. hónapos retek, 2 dl kefir, 1 ek. olaj, 1 púpozott teáskanál mustár, 1-1 késhegynyi currypor és törött bors, ízlés szerint kevés porcukor, só. Elkészítés: Keményre főzzük és hideg vízbe tesszük a tojásokat, majd meghámozzuk. A megtisztított és finomra vágott zöldhagymát (zöldjével együtt), valamint a hajszálvékonyra karikázott lila hagymát megsózzuk és 10 percig állni hagyjuk. A retket csíkokra reszeljük, a főtt tojást kis kockákra vágjuk. A salátát leveleire szedjük és összetépjük. A mártáshoz mély tálban simára keverjük a kefirrel a mustárt, a borsot, a curryt, a csipetnyi sót és cukrot. Az almát kicsumázzuk és héjastól apró kockákra vágva azonnal a mártásba keverjük. Ezután az összes feldarabolt nyersanyagot beleforgatjuk, óvatosan összekeverjük és lefedve 1-2 órára hűtőszekrénybe tesszük.



# REGISTRÁLJON A MAGYARORSZÁGI VÁLASZTÁSOKRA!



**TEL.: 0800-444-666**  
**Támogatók**

**EUROTAS KFT**  
Aurel Vlaicu utca, 94 szám  
Tel: 0369/449726;  
0743090906; 0743090938;

- GUMIABRONCSOK, VAS- ÉS ALUFELNIK  
MINDEN AUTÓRA VERHETETLEN ÁRON!  
- GUMISZERVÍZ: SZERELÉS, EGYEN-  
SÚLYOZÁS, VULKANIZÁLÁS.



rulmenți, șuruburi, simeringuri, curele

**HERASIB**

RO - 551041 Medias  
Str: Aurel Vlaicu nr. 104  
Tel./Fax: 0269-842089  
Mobil: 0740-063.748, 0752-294637  
e-mail: vanzari@heraindustrial.ro

Birou Logistica MEDIAS: str. A. Vlaicu nr.106, 0744-588936,  
Tel&Fax 0269-448049 Centru Tehnic SIBIU  
str. St. cel Mare nr.102A, 0744-588369, Tel&Fax 0269-235549  
web site: www.techservice.ro, e-mail: medias@techservice.ro



ADEZIVI, ETANSANTI,  
RULMENTI, CURELE, SCULE  
ECHIPAMENTE SI  
CONSUMABILE  
INDUSTRIALE  
**TECH  
SERVICE**

**"Jelenlegi presztizsünket volt  
diákjaink sikere támassa alá!"**



**Sc. Levy Car Srl.**  
Medgyes, Lucian Blaga u., 2. sz.  
Tel/Fax: 0369 434 443  
Mobil: 0771 250 329



**Sună bine!**  
www.audioexpert.ro



RO - 551026, Medias  
Str. I. Ghe. Duca, nr. 32, et. 1  
Telefon/Fax: 0269-834.422  
Mobil: 0740-063.748  
E-mail: info@audioexpert.ro



**MEDGYES**  
Szebeni út, 174 A szám  
Tel. 0269 838 241  
Fax 0269 806 242  
e-mail:  
office@bmttransconstruct.ro



medias750  
medias750



Medgyes Polgármesteri Hivatala

# GASZTRONÓMIAI MEDGYES

*Sajtfélék, borok és más különlegességek  
a Küküllők vidékéről*

Helyi termelők vására a Szent Margit templom udvarán  
Villásreggeli a paplak udvarán

**2017. szeptember 10-én (vasárnap) 12 órától kezdődően.**

Feliratkozás a villásreggelire: [www.eat-local.ro](http://www.eat-local.ro) honlapon

75 lej a felnőtteknek, ingyenes a 14 év alatti gyerekeknek

100 hely, részvétel csak előzetes, megerősített foglalással

## Szervezők



## Partnerek



## Az eseményt javasolja



## A SZERKESZTŐSÉG

### Nagy-Küküllő

**Főszerkesztő:**  
Fazekas Attila

**Felelős szerkesztő:**  
Balázs Botond

**Főmunkatársak:**  
Kémeri Attila, Balázs Noémi,  
Márton Zsófia, Lukács Gyöngyi,  
Tóth Mária, Soldorfean Zsuzsa,  
Szatmári Ferenc

**Technikai szerkesztés:**  
Balázs Botond

**Korrektúra:**  
Márton Zsófia

**Lap - arculat imázs:**  
Bukur Tamás

**Megjelenik havonta a  
Medgyesi MADISZ gondozásában.**

A lap elektronikus formában is olvasható a [www.medgyes.ro](http://www.medgyes.ro) honlapon.

### Postacím:

Szeben megye, Medgyes, I.C. Brătianu út, 32-es szám, i.sz. 551003

### E-mail:

[madisz@medgyes.ro](mailto:madisz@medgyes.ro)

### Nyomdai kivitelezés:

S.C. Tipo Trib S.R.L

ISSN - 2277 0115

Példányszám: 2000, Tiraj: 2000