



UKKi kakUKK

„ az én falum UKK
nevét dalolja a kakukk
az egész világ hallhatja,
ha szól a falu madara:
kakukk, kakukk, kakukk”

ÖNKORMÁNYZATI, KÖZÉLETI ÉS KULTURÁLIS HÍRLAP

KÖZÉLET

III. Méhecske Fesztivál-UKK 2012. JÚLIUS 28.

8.00: Főzőverseny kezdete

**9.00-10.00: Országos Magyar Méhészek Egyesület (OMME) Somló Vidéki Szervezetének bemutatása – előadó: Tóth Péter
helyszín: Ebédlő**

-méhészeti előadás, helyi termék kóstolás

10.00-12.00: Ügyeskedő-Szorgoskodó:

-állomásokon lehet Méhecske tallérokat gyűjteni különböző feladatok teljesítésével, majd a tallérokat ajándékokra lehet a Nektárolóban beváltani.

12.00: Ebéd

Kulturális program 13 órától

- Komendánt Irén polgármester köszöntője és eredményhirdetés
- Ukki Tömegsport Egyesület labdarúgó csapatának díjátadás
- Hadak Útja Harcművészeti Sportegyesület –harcművészeti bemutató
- Ukki iskolások műsora
- Ukki óvoda gyerkőceinek kedves műsora
- Búzavirág Asszonykórus dalcsokra
- Salsa Fuerte táncsoport fellépése
- Vidám jelenetek
- Gógánfai Klikk vidám műsora
- Retro Band koncertje

17.30: Férfi labdarúgó-mérkőzés: UKK - KÜLSŐVAT

18.30: Kutyás bemutató a rendőrség közreműködésével

21.00: Utcabál

Egyéb programlehetőségek:

Élőcsocsó, légvár, játszósátor, büfé, fagyi, popcorn, lángos
Mini kirándulás a megyeri lovas hintóval, quad, motor, traktor

A műsorváltozás jogát fenntartja a szervező: Ukk Község Önkormányzata



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



ÖNKORMÁNYZATI HÍREK**2012. július 4-i testületi ülés:**

- Az önkormányzat Németh Lajosné nyugdíjba vonulása miatt konyhavezetői állás betöltésére pályázatot írt ki. Összesen 4 fő (1 helybeli és 3 vidéki) pályázta meg az állást. A képviselő-testület 4 igen szavazattal (1 fő érintettségét jelezve nem szavazott) a konyhavezetői állásra pályázók közül Komendánt Ilona helybeli lakost választotta.

- Óvodafejlesztési pályázat:

júniusi lapunkban közöltük, hogy az óvodafejlesztési pályázatot Ukk Község Önkormányzata nyújtja be, azonban a július 4-i testületi ülésig Gógánfa Község Önkormányzata jelezte, hogy mégis részt vesznek a pályázatban, így a gesztor önkormányzat nyújtotta be a pályázatot. Ukkon elsősorban a kültéri játékok fejlesztését fogjuk kedvező pályázati bírálat esetén megvalósítani.

- A képviselő-testület 5 igen szavazattal elhatározta, hogy az önkormányzat benyújtja a TÁMOP 6.1.2 Egészségre nevelő pályázatot.

A pályázat keretén belül több programot és előadást szervezünk, amikor sportnap, egészségnap keretén belül fogunk hasznos információkat és kikapcsolódási lehetőségeket biztosítani az érdeklődőknek. A pályázathoz eszközbeszerzés is kapcsolódik 1.000.000 Ft összegig.

- Idén második alkalommal képviselteti magát településünk Kapolcson a Művészetek Völgyében. A 10 napos rendezvény Éltető Völgy helyszínén fogunk megjelenni, ahol lehetőség nyílik bemutatkozni.

- Többen érdeklődtek a hivatalban, hogy hogyan tudnának 60 l-es kukákat vásárolni a magas szemétszállítási díj miatt.

Az Önkormányzat szeretne felmérést készíteni, hogy ki szeretne 60 l-es kukát vásárolni, melynek ára a lakosokat terheli. Amennyiben legalább 12 igény érkezik be 2012. augusztus 3-ig a hivatalba, az Önkormányzat 5000 Ft/db kedvező áron meg tudja rendelni a kukákat. A kuka értékét átvételkor kellene kiegyenlíteni, melyről számlát adunk. Ahhoz, hogy át lehessen térni a 60 l-es szemétszállítási díj fizetésére, a Remondis Kft. felé be kell mutatni a 60 l-es kukának a számláját.

Komendánt Irén

KÖZÉLET**Házasságkötés!!!**

Papp Balázs és Németh Adrien Isten és Ember előtt házasságot kötött 2012. július 07-én!

Kis közösségünk nevében kívánunk jó egészséget, gyermek áldást, egymás közt megértő szeretetet.

Sok boldogságot kívánunk az UKKi kakUKK Szerkesztősége nevében is közös életükhöz!

Gyászjelentés!!!

Szita Imre templom atya-gondnok római katolikus testvérünk meghalt.

A gyászoló család köszöni az egyházközség imáit segítségét. Fájdalmukban való együtt érző részvétet.

Istenünk bocsássa meg gyengeségeit, magasztalja fel jó cselekedeteit!

Nyugodjon békében!

Gyászoló család

BABA-MAMA ROVAT

FRISS, FINOM ÉS EGÉSZSÉGES

Szeretném megosztani egy nagyon finom, zöldséges-krémleves receptjét. A hozzávalókat már az idei friss zöldségekből választottam.

2-3 sárgarépa
1 fehérrépa
1poréahagyma (csak a fehér része)
1 kisebb vöröshagyma
1-2 nagyobb újkrumpli
só, bors, szerecsendió
2 evőkanál olaj
1 leveskocka



A zöldségeket megpucolom, felaprítom. A vöröshagymát lereszelem, olajon megdinsztelem, mikor már nem érezni a hagymaszagot, csipetnyi őrölt borsot és szerecsendiót szórok rá. Hozzáadom a zöldségeket (a krumpli kivételével) és pár percig párolom, majd felöntöm vízzel, hogy jól ellepje. Dobok bele 1 erőleveskockát. Amikor a sárgarépa már félig megfőtt, beleszórom az apró kockára vágott krumplit. A leg végén pici vajjal össze turmixolom, leves gyönggyel tálalom. A recept teljesen variálható, ki milyen zöldséget kedvel, illetve szándékozik elbujtatni csemetéje elől :-)

Ugyanakkor nem kell habarni, lisztezni. Ha sűrűbbre készítjük, virslivel vagy fasírozottal szuper főzeléket nyerünk.

A hétvégén meggyes piskótát sütöttem, nagyon egyszerű, gyorsan elkészíthető.

30 dkg porcukor
25 dkg margarin
30 dkg liszt
6 tojás
fél deci rum
1 citrom reszelt héja
pici víz

A tojássárgákat a margarinnal, a porcukorral, rummal, citromhéjjal habosra keverem. A tojássárgákat a porcukor több mint felével, rummal, margarinnal és a reszelt citromhéjjal habosra keverem, esetleg pici vizet kell hozzátenni, ha túl sűrűnek találjuk. A tojásfehérjét a maradék porcukorral keményre felferem. A sütőport belekeverem az átszitált lisztbe, majd több lépésben, mint a pilóták készítésekor a két masszát összekeverem. A végén beleforgatom a lecsöpögtetett gyümölcsöt. Meggy helyett pl. fagyasztott áfonyával is nagyon finom, persze a fagyasztott gyümölcsöt előbb kiolvasztom és jól lecsepegtetem.

Porcukorral megszórva kínálom.

Egészségükre és jó étvágyat kívánok hozzá!

Üdvözlettel:
Böbi

GYÓGYNÖVÉNYROVAT

Gyógynövényrovat-„Fűben-fában orvosság”

Kapor (anethum graveolens)

Fölhasznált részek: föld feletti részek.

Energia és íz: fűszeres, meleg

Érintett szervek: gyomor, lép, máj

Összetevők: illóolaj, zsíros olaj, savak.



Hatása: Szélhajtó, görcsoldó, gyomorerősítő, menstruációt elősegítő, vizelethajtó, tejelválasztást serkentő idegcsillapító. A kapor elsősorban a gyermekeknél gyakori kólikás hasfájásra használatos. Ugyancsak jó a felnőttek hasfájására és a gyomorrontás, emésztési zavarok okozta álmatlanságra. A kaportea serkenti a szoptató anyák tejelválasztását. Ha a gyökerét főzzük meg teának, az segít a megfázáson, náthán, influenzán.

Adagolás: gyerekeknek adjuk kávéskanalként a teáját szükség szerint; felnőttek részére naponta 3x1 csésze ajánlott.

A kaprot használjuk: hasi fájdalmak, görcsök ellen, gyermekek kólikás hasfájására, megfázás, nátha, influenza esetén.

Németh Ernőné

NOSZTALGIA

Receptek:

Taliándörögdi napokon vettem részt tavasszal, ezt a kis receptet az ottani szervező hölgytől kaptam, ajánlom mindenki számára kipróbálásra.

FINCSI „TUNKI”(szentiváni mártogatós)

Valamit vacsorázni kéne! Irány a kamra. Szalonna, hagyma mindig akad, tehát máris vágom, lassan pirul mindkettő. Nyitom a hűtőt, húsféle holnapi ebédhez, hű, de pompás, 1-2 szelet már a kés alatt. Nagyon apróra vágva a hagymán a helye. Lássuk csak, itt egy darab lecsókolbász, egy kis párizsi, egy szelet sokféle minek árválkodik itt. Gyerünk, sorsuk a húshez hasonló. Egy kis bors, kevergetem és az illat máris kitűnő. Ohó, még egy kis füstölt kolbi is lóg a kampón, gyerünk bele. Saját levében, zsírjában párolódik minden. Apró húskockák pirultan kínálgatják magukat. Valamivel szaporítani kellene, ”megstaubolom” egy nagyon kicsi liszttel. Azzal fordul, pirul minden az edényben. Pirospaprika, hogy szint váltsunk, egy kicsi víz, hogy le ne égjen. Micsoda? Víz? Hát itt a finom bor. Egy kis lottyintás abból is. Alakul a vacsoránk. De nézelődjünk tovább, paprika-paradicsom. Irány a csap alá. Ha eddig minden nagyon apróra lett vágva, hát legyen így a paprika is. Tehát 4 felé, majd apró szeletekre vágva már bele is merülhet az eddigi, mondjuk úgy ”húsfőzelékünkbe”. Egy kevés paradicsom, hámozva. Lassan forrdogál minden. Még egy kis vegeta só helyett, és kicsi cukor. Mire minden benne van, már kész is. Lehet ”tunkolni”, illetve illatozó, friss kenyérral mártogatni.

„Tunki”, azaz húsfőzelék 4 személyre

- 3-4 szelet ujjnyi vastag szalonna kis kockára vágva
- 3-4 fej hagyma, kis kockákra vágva
- 20-30 dkg húsféle (bármilyen), kis kockára vágva
- 20-30 dkg hentesáru (többféle), kis kockára vágva
- 10 dkg füstölt kolbász, kis kockára vágva
- pici liszt, pirospaprika, bors, pici bor
- 6-8 paprika kis kockára vágva
- 3-4 paradicsom kis kockákra vágva
- pici cukor.

Friss kenyérrel fogyasztjuk!

Jó étvágyat kíván hozzá:

Németh Ernőné

Kukoricás fánk

Hozzávalók:

35 dkg liszt

2 teáskanál sütőpor

só, 2 tojás felverve

2,5 dl tej 42 dkg konzerv kukorica

Elkészítés:

Keverjük össze a lisztet, a sütőport és a sót. A tojást felverjük a tejjel és tegyük bele a száraz hozzávalókat, simára keverjük, hozzáadjuk a kukoricát.

Megszórhatjuk a fánkokat fahéjas cukorral, így édes harapnivaló lesz belőle. Újabb, pikáns variáció, ha 100g apróra vágott bacon teszünk a tésztába és a fánk tetejét reszelt sajttal hintjük meg. Forrósítsuk fel az olajat egy serpenyőben. Evőkanálnyi adagokat tegyünk az olajba és süssük mindkét oldalát aranybarnára. Csöpögtessük le konyhai papírtörlőre szedve. A hozzávalóktól függően hintsük meg a tetejét és tálaljuk melegen.

Tangó-szelet

Hozzávalók:

30 dkg liszt

10 dkg porcukor

5 dkg margarin

1 tojás

1 evőkanál kakaó

pici sütőpor

annyi tej, hogy könnyen gyúrható legyen

2 lapot sütünk.

Elkészítés:

A krémet elfelezzük és megkenjük a lapokat. A tetejére rátesszük a tallérokat és végül csokimázzal lecsorgatjuk.

sorrend: lap-krém-lap-krém-gömbölyű tallérok

Krém:

1 l tej

3 vaníliás pudingport főzünk fel

20 dkg margarin

20 dkg porcukor

1 vaníliás cukor

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Kizmus Vera

RENDELÉSI IDŐPONTOK (DR. NAGY ZOLTÁN)
2012.07.30. – 2012.08.31.

Dr. Tötös András házi orvos távollétében Dr. Nagy Zoltán biztosítja a helyettesítést.

HÉTFŐ:	8.30-10.00	Gógánfa	
	11.30-12.00	Dabronc	
KEDD:	8.30-10.00	Gógánfa	
	11.00-11.30	Hetyefő	
	11.30-12.30	Zalaerdőd	
	13.00-13.30	Ukk	
	13.30-14.00	Rigács	Telefon: 87/457-050
	14.00-14.30	Zalamegyes	06/70/339-8889
SZERDA:	10.00-11.30	Dabronc	Hétközi és hétvégi ügyelet: 104
	13.00-14.00	Zalagyömörő	Mentők: 104
	15.00-16.00	Gógánfa	
CSÜTÖRTÖK:	8.30-10.00	Gógánfa	
PÉNTEK:	8.30-10.00	Gógánfa	

KÖNYVTÁRI NYITVATARTÁS

Július hónapban:

július 24. (kedd):	ZÁRVA	
július 27. (péntek):	könyvtár	14.00-tól
július 31. (kedd):	börze	14.00-tól

Augusztus hónapban:

augusztus 03. (péntek):	könyvtár	14.00-tól
augusztus 07. (kedd):	könyvtár	14.00-tól
augusztus 10. (péntek):	könyvtár	14.00-tól
augusztus 14. (kedd):	börze	14.00-tól
augusztus 17. (péntek):	könyvtár	14.00-tól



Helyszín: Ukk Községi Könyvtár

JÚLIUSI PROGRAMOK

Július 28.: Falunap Ukk (III. Méhecske Fesztivál)
Helyszín: Ukk Óvoda Udvara

Július 27.-08.05.: Kaposcs Művészetek Völgye
Helyszín: Kaposcs



UKKi kakUKK

Szerkesztette: Kizmus Vera, Komendánt Irén
 Ötletgazdák, újságírók: Komendánt Irén, Somogyi Miklósné,
 Németh Ernőné, Kovács Imréné, Polgár Mária, Kizmus Vera, Maróthi Erzsébet
 Ötleteiket, véleményeiket a www.ukk.ujsaq@citromail.hu e-mail címre várjuk sok szeretettel!