



UKKi kakUKK



ÖNKORMÁNYZATI, KÖZÉLETI ÉS KULTURÁLIS HÍRLAP

Víztakarékos otthon: 20–40%-ot spórolhat a víz- és csatornaszámlából



Felhívjuk figyelmüket, hogy az ÖkoEnergia Program Kft. és a Polgármesteri Hivatal szervezésében lehetőséget biztosítunk az Önök részére, hogy otthonaikat víztakarékosá alakítsák és várhatóan 20–40%-kal alacsonyabb víz- és csatornaszámlát fizessenek a jövőben.

A budapesti cég munkatársai **november 13-án** díjmentesen felméri az érdeklődők otthonában a csapokat, zuhanyzókat és WC-tartályokat, megállapítják, melyik típusú energiatakarékos vízadagoló ideális az adott helyre és azzal mennyi vizet takaríthatnak meg. Lehetőségük lesz a kiválasztott adagolókat kipróbálni és a helyszínen megvásárolni. (Egy-egy vízadagoló átlagosan 2.500–3.500 Ft-ba kerül.)

Az ÖkoEnergia Program Kft. képviselői november 13-án kedden 14.00–15.00 óra között az iskola ebédlőjében tájékoztatják az érdeklődőket a takarékosági programról, valamint 14 órától lehetőséget biztosítanak, hogy felkeressék Önöket otthonaikban, illetve, akik élni szeretnének a díjmentes kipróbálási és jelentős megtakarítási lehetőséggel, azoknak azonnali javaslatot tesznek vagy akár felszerelik az eszközöket otthonaikban.



További információért forduljanak bizalommal Palásti Andreához a +36 30 569 6525-ös telefonszámon.

Komendánt Irén



RENDŐRKAPITÁNYSÁG TAPOLCA



LAKOSSÁGI FÓRUM

Időpont: **2012. november 19-én 17.00 óra**
helyszín: **iskola ebédlője**

A konzultációs fórum célja olyan a **köz-, közlekedésbiztonsággal, bűnügyi helyzettel kapcsolatos** problémák megbeszélése melyek a település vonatkozásában fennállnak, vagy rendőri intézkedést igényelnek.

*Rausz István r. alezredes
kapitányságvezető*

ÖNKORMÁNYZATI HÍREK

- Október hónapban kezdődött meg a szeméttelep rekultivációja, amely pályázat útján elnyert támogatási forrásból valósul meg az Észak-Balatoni Térség Regionális Települési Szilárdhulladék-kezelési Önkormányzati Társulás közreműködésével.
- Az Önkormányzat dolgozói mindenszentek előtt lefestették a ravatalozó épületet, fákat ültetettek a temetőbe (melyeket sajnos ismeretlen tettesek megrongáltak és letördeltek) és a Kocsis család által felajánlott Krisztus-szobrot elhelyezték a falu központjában elhelyezkedő keresztre.
- Az Önkormányzat elkészítette a fenti buszmegálló építési terveit és az építési hatóságnál elindította az építés engedélyeztetését. Még ebben az évben tervezzük a felújítást.
- A startmunka program keretében 20 db gyümölcsfát ültettünk az orvosi rendelőnél található udvarra.
- EU-élelmiszer pályázaton nyert tartós élelmiszereket 2012. november 8-án osztottuk ki az érintetteknek. A csomagokban liszt, száraztészta, kakaó és keksz volt, melynek 1 főre eső értéke kb. 3000-4000 Ft.
- Az önkormányzat november 15-ig pályázatot nyújt be a falumegújítási támogatási program keretében az orvosi rendelő bejárójának rendbetételére és a sportcentrumban pihenőhely kialakítására.
- Az önkormányzat részt vesz a Startmunka program keretében kiírt kazánprogramban, mely keretében az iskola épületében és az orvosi lakásban a gázkazánt fogjuk kiváltani biomassza-kazánnal. A program keretében 2 fő közfoglalkoztatottak fogunk foglalkoztatni december 1-től november 30-ig. Az alkalmazottak az önkormányzat külterületi útjairól és árkaiból termelik ki a biomassza-kazánhoz a fűtési alapanyagot, melyet aprítás után lehet majd elégetni. Bazsi, Sümegprága, Zalaerdőd és Ukk községek fognak egy közös ágaprítót üzemeltetni.
- 2013. január 1-től jelentős változások következnek be a helyi közigazgatási rendszer működésében. A körjegyzőség 2012. december 31-én megszűnik és helyette Közös Önkormányzati Hivatal fogja ellátni a körjegyzőségek eddigi feladatait. A Közös Önkormányzati Hivatalt még ebben az évben szeretnénk felállítani, aminek a központja Gógánfa lesz. Jelenleg még nem dőlt el, hogy 9 (Ukk, Rigács, Zalameggyes, Megyer, Zalagyömörő, Gógánfa, Dabronc, Hetyefő, Zalaerdőd) vagy 11 (Sümegprágával és Bazsival kiegészítve) település fogja felállítani az új hivatalt. Már hónapok óta tárgyalnak a települések vezetői és a lakosság érdekeit figyelembe véve a lehető legjobb rendszerrel kívánják létrehozni az új intézményt. A központon kívül a jelenlegi körjegyzőségek helyszínén tervezünk végpontokat biztosítani, ahol a lakosság az eddigiekhez hasonlóan intézheti az ügyeit, valamint lesznek olyan ügyintézők, melyek a sümegi járási hivatalhoz fognak a jövőben tartozni.

Folyamatosan tájékoztatni fogjuk a lakosságot az éppen aktuális és friss hírekről, melyek az Önök ügyintézéseit fogják érinteni.

2013. január 1-től az Önkormányzatok működésében nem, csakis a Körjegyzőségek működésében fognak jelentős változások bekövetkezni.

*Komendánt Irén
polgármester*

18 éves az asszonykórus Ukkon

1994. szeptember 23-án alakult meg a később Búzavirág Hagyományőrző Csoport nevet felvevő együttes. Az alapító tagok kezdeti, szűkebb csoportja azokból az anyukákból alakult, akik elkísérték gyermekeiket a Pántlika Néptáncgyüttes próbáira, aztán nyugdíjasokkal, lelkes helybeli asszonyokkal bővült a csapat.

Első fellépésünk Bazsiban volt, az ott működő kórus fennállásának 25. évfordulóján. A sikeren felbuzdulva felléptünk a szomszédos települések rendezvényein: falunapokon, kistérségi napokon, fazekas találkozón, szeretettel, odaadással énekeltek a templomban húsvétkor, karácsonykor vagy kapcsolódtunk be Ukk szülöttének, Rákosi Viktor író emlékének szentelt ünnepségeken. Vidám jeleneteinkkel, humoros összeállításainkkal különleges színfoltot képviselt az együttes az ukki falunapokon minden évben.

Így a csoport tagjai a népdal, a magyar nóta iránti szeretet, a hagyományok megőrzésének képviselői voltak és maradtak. Az eltelt 18 év alatt többen kiléptek a kórusból, mások érdeklődéssel léptek be – még férfiak is! –, egy valami azonban sohasem változott: jókedvünk, humorunk örökké fiatalnak tartott meg mindannyiunkat.

Tőtős Erzsébet

SZERETETTEL KÖSZÖNTJÜK AZ ASSZONYKÓRUST „FELNÖTTÉ VÁLÁSUK” ALKALMÁBÓL,
KÍVÁNUNK NEKIK ERŐT, EGÉSZSÉGET ÉS SOK SIKERES FELLÉPÉST!

Az Önkormányzat, Ukk Képviselő-testülete, a falun nevében:

*Komendánt Irén
polgármester*



Agrárkamari tagság



Az Országgyűlés 2012. július 12-én elfogadta a Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamaráról szóló 2012. évi CXXVI. törvényt.

A törvény kötelező tagságot ír elő az agrárszektor és az élelmiszeripar valamennyi piaci szereplője számára a közeljövőben kiírandó országos kamarai választások nyomán létrejövő új Agrárkamariában. Ezáltal minden olyan östermelő, egyéni vállalkozó és gazdálkodó szervezet, aki a törvény meghatározása szerint agrárgazdasági tevékenységet folytat, kötelezetté válik az agrárkamari tagságra.

A leendő kamarai tagok legkésőbb **2012. november 30-ig** kötelesek a Magyar Agrárkamari honlapján (www.agrarkamara.hu) található online regisztrációs felületen bejelentkezni az agrárkamari nyilvántartásba, valamint befizetni a kamarai hozzájárulást az ott közzétett számlaszámra.

Regisztrációra kötelezett: minden olyan Magyarországon tevékenykedő gazda és gazdálkodó szervezet, aki a törvény alapján az agrárkamari tagságra kötelezetté válik, azaz:

- östermelőként vagy egyéni vállalkozóként agrárgazdasági tevékenységet folytat, vagy
- gazdálkodó szervezetként agrárgazdasági tevékenységet főtevékenységként folytat.

A kamarai regisztrációhoz a falugazdászok és a kamarai tanácsadók segítségét igénybe lehet venni.

- agrárkamari tanácsadók – www.agrarkamara.hu (bal oldali menüből – Tanácsadók)
- falugazdászok – www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem/szakigazgatasi-szervek/elelmiszerlanc-biztonsagi-es-allategeszsegugyi-igazgatóság

BABA-MAMA ROVAT**Tökfigurák házi gyurmából**

A márkás gyurma kisebb vagyon, nem is adhatja vele át igazán magát az alkotásnak az ember gyereke, mert figyelmeztetjük, hogy ne gyúrja nagyon össze a színeket, hiszen akkor egy-két alkalom múlva már csak koszszínek lesznek, és a kész műveket hamar szét is kell kapni, mert ha megszáradtak, oda a drága gyurma. Ma egy házi receptet hoztunk Nektek.

Aki tart otthon egy, két stb. boldogan barkácsoló gyereket, az tudja, hogy őket alapanyaggal ellátni nem olcsó dolog. Különösen igaz ez akkor, ha gyurmáról van szó!

Egy az egyben ugyanaz a textúrája, mint a play dough-nak, az egyetlen nagy különbség, hogy száradás után fakul valamennyit a szín, de ez egy kis lakkal orvosolható. Ételfestékkel paszteltől a harsogóig bármilyenre színezhető, vagy használható fehéren és utólag mehet rá vízfesték, akril vagy tempera.

Hozzávalók:

- 1 csésze liszt
- 1/4 csésze só
- 2 teáskanál borkősav
- 1 teáskanál étolaj
- 1/2 csésze langyos víz
- ételszínezék



Elkészítés: A lisztet, sót, borkősavat elegyítjük, hozzáöntjük víz nagy részét és az olajat, majd gyúrni kezdjük. Közben lassanként adagoljuk hozzá a vizet, míg el nem érjük azt az állagot, amit szeretnénk. (Az egyes lisztek vízfelvevő képessége különböző lehet, ezért nem tudok pontos vízmennyiséget megadni.)

A színezéket belerakhatjuk már a vízbe is, de utólag is hozzágyúrhatjuk.

Tárolás: A gyurma lezárt műanyag dobozban tárolható. Ha kicsit megkeményedik, vizes kézzel felfrissíthető.

GYÓGYNÖVÉNYROVAT**Mozgásszervek, nyaki gerinc-szindróma**

A mozgásszervek funkcionális egységét az akaratlagosan mozgatható testrészek, a csontok az ízületek az ízület körüli szövetek, szalagok, izmok alkotják.

A mozgásszervi kórelőzmény felvétele után a fizikális vizsgálat (megtekintés, tapintás, kopogtatás,) majd az egyes mozgások és a mozgás egészének vizsgálata következik. A gyengült vagy ki nem váltható reflex háttérben nem áll feltétlenül betegség, elváltozás.

A kóros és fokozott reflexek viszont minden esetben megbetegedésre utalnak.

Az orvos a részletes mozgásvizsgálat során megfigyeli a beteg tartását, esetleges tartási rendellenességét, az egyes mozgásfolyamatokat és azok egymáshoz való viszonyát és az egész mozgáskomplexust. A nyaki gerinc szakasz a fej mozgásával ellenőrizhető. A mozgásrendszer vizsgálata során észlelt csont és ízületi rendellenességekről a röntgen-, az ultrahang-és a mágneses rezonancia vizsgálat ad pontos információt.

A mozgásszervek megtekintése és tapintása során fény derül a mozgási rendellenességekre és az esetleges következményes elváltozásokra (lúdtalp, haránt- vagy bokasüllyedés, X láb, O láb, gerincferdülés, csípőficam).

Napjainkba egyre több fiatal is szenved a mozgásszervi problémáktól, ennek oka lehet a mozgás szegény életmód és rossz testtartás.

A nyaki gerinc szakaszt érintő panaszok különböző okokra vezethetők vissza – gyakran egy ártalmatlan mozdulat is elég –, a nyak rándulása fájdalmas izomhúzódást és ideg bántalmat okoz.

Tünetek: a nyak és a vállöv izmainak görcse
fejmozgatásra jelentkező fájdalom
a nyakból a karba a kézbe, az ujjakba sugárzó fájdalom
a nyakizomzat fájdalmát kísérő fejfájás, szédülés, hányinger
esetleges eszmélet vesztes.

Nyaki gerinc- szindrómát válthat ki a nyakcsigolyák és a csigolyák közti ízületek degeneratív elváltozása is. A csigolyák kopása elmeszesedése, meszes felrakódásai izgatják az ideggyököket és nyomják a csigolyák körül futó ereket. Ezáltal fájdalmat vérellátási zavart okoznak. A csigolyatestek közti porckorongok elváltozása is nyaki gerinc- tünet együttest provokálhat. Egyes esetekben a háttérben valamilyen szervi megbetegedés áll pl. (mandulagyulladás). A kezelés célja a tünetegyüttes esetében kettős. Az elsődleges cél a kiváltó okok felderítése felszámolása. A másodlagos cél pedig a tünetek mielőbbi megszüntetése. A mozgási fájdalom tünete gyógyszerekkel, injekcióval, gyógytornával csökkenthető szerencsés esetben megszűnethető. Használjuk ki világhírű gyógyfürdőink áldásos hatását (Sárvár, Borgáta, Zalakaros, Hévíz stb.). Szeretnék egy teakeveréket megosztani, ami jó hatású az ízületi bántalmakra és megfázás esetén is, de ihatjuk bármikor.

1 liter teához meghámozunk 4-5 karikára vágott gyömbért, (nagyobb élelmiszer boltban kapható) 1 db citromot (alaposan megmosva) felkarikázva elszelünk. Kicsit megnyomva a kancsóba tesszük a gyömbérhez, és az egészet leforrázzuk.

Amikor langyosra hűlt, fogyasszuk mézzel ízesítve.

Egészségükre:

Kovács Imréné



„Disznóölő Szent András”

A disznóölés bizony sok munkával jár, mégis a hagyományos paraszti világban a disznóölés és a disznótör a téli hónapok jeles eseménye volt. **Általában a hideg idő beálltával, András naptól (november 30.) kezdődtek a disznótörök, ezért is nevezték „disznóölő Szent Andrásnak”.**

A hagyományosan kialakított munkamegosztás szerint férfimunka az ölés, bontás, perzselés, a tartós töltelék (kolbász) készítése, a hús és a szalonna sózása. Női munka a béltisztítás, hurka- és gömböckészítés, abálás, zsírsütés és természetesen a disznótöri ételek elkészítése,

valamint a kóstoló összeállítása. A disznóölést, akárcsak minden fontos munkát, nagy körültekintéssel kell végezni. A néphiedelem úgy tartotta, hogy nem szabad újholdkor disznót ölni, mert férges lenne a hús. Kedd, péntek, vasárnap alkalmatlan a disznóölésre, mert megromlana a hús. Úgy vélték, hogy nem szabad sajnálni az állatot, mert akkor nehezen döglük meg. A Tamás-napon ölt disznó háját pedig gyógyszerként is használták.

A disznótörban nemcsak a segítők vesznek részt, hanem ide már másokat is meghívunk, főként rokonokat és jóbarátokat. Sokféle az volt a szokás, hogy a böllér hívta meg a vendégeket. A gazdag vacsora többnyire húslevessel kezdődött, töltött káposztával, sült hurkával, kolbásszal, pecsenyével folytatódott, rétesel, fánkkal zárult.

A disznótör jeles alkalom volt a tréfálokozásra, adománygyűjtésre. A vacsora idején jártak a kántálók. Sokféle maskarában mentek, hogy ne ismerjék fel őket.

Például ilyen verssel kértek bebocsátást:

*Eljöttem én kántálni,
Nem szabad engem bántani.
Én fogtam meg fülit, farkát,
Adjanak egy darab hurkát!*

Volt, ahol az asztalhoz ültették a kántálókat, volt ahol egy kis kóstolót kaptak. Szokás, hogy az ablakon át dugnak be nyársat tréfás, sőt trágár szöveg kíséretében a vendégek szórakoztatására. A nyársra pedig ételt tűz a házigazda.

A disznótör jól ismert hagyománya a kóstoló, ahogyan ezt a múlt századi szokásgyűjteményben olvashatjuk: „a sógoréknak, ángyónak, s így tovább egy kis kolbász, oldalas, pecsenye küldetik”. A disznóölések időszakában jóformán mindenki a másik által készített hurkát, kolbászt ette. Összehasonlíthatta, bírálhatta a rokon vagy szomszéd ajándékát, amit előbb vagy utóbb viszonznia kellett.

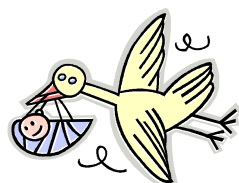
András napja arról is nevezetes, hogy a kíváncsiskodó leányzók ilyenkor jósolhatják meg, hogy ki is lesz a jövődöbelijük. András napja Luca napja, karácsony, szilveszter mellett a legjelentősebb férjjeslő, férjvarázsló jeles nap. Egész napi böjtölés után az ágy mellé vizet és cipőt tettek. Úgy hitték, éjszaka álmukban megjelenik a jövődöbeli és az ételt-italt együtt fogyasztják el. A „tudakozódás” ugyancsak közismert módja a gombócfőzés. Cédulákra férjneveket írtak, a cédulákat gombócokba rejtették, és úgy főzték meg. Úgy tartják, hogy a víz felszínére elsőként feljött gombócban van a jövődöbeli neve.

Németh Ernőné

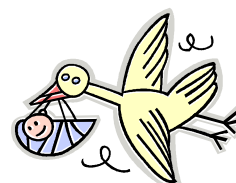
KÖZÉLET

Gólyahír!!!

Ezúton szeretnénk gratulálni Hegedűs Hajnalka és Németh Gábor 2012. október 24-én Gábor nevezetű kisfiúuk születéséhez!



**Utólag is gratulálunk a családnak, sok egészséget
és boldogságot kívánunk mindnyájuknak
az Ukki Kakukk szerkesztősége nevében!**



Köszönetnyilvánítás!

Ezúton szeretnénk köszönetet mondani az **Ukki Szobor Kft-nek, vagyis a Kocsis családnak az Ukk központjában felállított kereszthez felajánlott új Jézus szoborért!**

Tisztelettel és köszönettel:

Ukk község Képviselő-testülete

NOSZTALGIA

Téli-nyári savanyú káposzta

Hozzávalók: 5l-es üveghez kb. 2 nagy fej gyalult káposzta
 3 evőkanál só 2 dl vízben oldva
 10 szem egész bors
 reszelt torma – jó a bolti ecetes torma is (tartósít)
 1 szelet kenyér
 ízlés szerint, és ha van 1 birs alma vékonyan szeletelve
 kömény, 2 db szeletelt vöröshagyma,
 2 db szeletelt zöldpaprika, lehet csípős is
 2-3 db babérlevél.



Elkészítés: a tisztára mosott üveget próbaképpen telerakom a káposztával. Aztán egy külön tálba kiborítom és a többi hozzávalóval összekeverem. Miután üvegbe raktam, a tetejére kerül a szelet kenyér. Kistányérral letakarom.

Meleg helyen télen kb. 10 nap múlva fogyasztható. Nyáron kb. 5 nap múlva erjed meg.

Ha fogyasztjuk, a kenyeret már nem kell rátenni.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Kovács Imréné

Megemlékezés

„Kezdetben azt gondoltam, hogy a halálod
 veszteség volt és pusztulás,
 fájdalom és bánat, melyet aligha lehet elviselni.
 Csak most kezdek rádöbbenni,
 Hogy az életed ajándék volt,
 S egyre erősödő szeretet maradt utána...!”

(Marjorie Pizer)



2012-es év halottjainak emlékét megőrizve, nyugodjanak békében!

Id. Borbás Károly

Kovács Elemérné

Csőbör Károlyné

Molnár Mihályné

Istvánovics György

Szabó Sándorné

Szita Imre

Szent Márton napja

A mai Szombathely környékén született szerény IV. századi püspökről sokféle megemlékezést tartottak és tartanak manapság is szerte Európában. November 11. körül a gyerekek lampionos felvonulásokkal, a felnőttek inkább a Márton-napi libával emlékeznek rá máig, és más népszokások is élnek még, amelyek e naphoz kötődnek. A gyerekek mindig örömmel várják ezt a vidám ünnepet, amely egyben a tél kezdetét is jelenti.

Szent Márton története

Márton, egy római tribunus i.sz. 316-ban született fia apja kívánságára a légió katonája lett. A legenda szerint 18 éves volt, amikor lováról leszállva odaadta palástját egy didergő koldusnak. Nem sokkal ezután Amiens-ben megkeresztelkedett, otthagya a sereget, és misszionárius lett. 371-ben a Loire menti Tours püspökévé választották. A legenda szerint Márton (alázatból) a ludak óljába bújt, hogy kitérjen püspökké választása elől, de a ludak gágogásukkal elárulták a szentet, így „kénytelen volt” a püspökséget elvállalni. Úgy tudni, meggyőző, hiteles, jótékony püspök volt. Időszámításunk után 397-ben hunyt el.

Halála után váratlanul igen népszerűvé vált: ő az első keresztény szent, aki nem mártírként emelkedett az ol-tárokra, Franciaországban pedig az 5-6. század fordulóján egyenesen nemzeti szentként tisztelték.

Márton-napi lakoma

A Márton-napi libalakomáról szóló első írásos beszámoló 1171-ből származik. Akkoriban ez nem annyira a szentéletű püspököt eláruló szárnyasokkal függött össze, hanem azzal, hogy Szent Márton napja jelentette a paraszti év végét, a cselédek ilyenkor kapták meg évi bérüket és hozzá ráadásként egy libát, mert a szárnyasok nyáron felduzzadt hadát a tél beállta előtt meg kellett tizedelni. Ám e szokás gyökerei is mélyebbre, pogány állatvágási ünnepekre nyúlnak vissza, amelyeket a kereszténység így vett át.

A Márton lúdja tulajdonképpen egy régi római étkezési szokást elevenít fel. Ismeretes az is, hogy a Capitolium lúdjainak gágogása ébresztette föl a fáradt őrseget amikor a gallusok a várost el akarták foglalni éjszakának idején. Innen ered a lúd megtisztelő avis Martis neve. Mindezekkel magyarázható, hogy ezen a napon szép, hízlalt lúd volt az ünnepi eledel.

KÖNYVTÁRI NYITVA TARTÁS

November hónapban:

november 09. (péntek): 14.00 könyvtár
 november 16. (péntek): 14.00 könyvtár
 november 23. (péntek): 14.00 könyvtár
 november 30. (péntek): 14.00 könyvtár

november 13. (kedd): 14.00 börze+könyvtár
 november 20. (kedd): 14.00 könyvtár
 november 27. (kedd): 14.00 börze+könyvtár



Helvszín: Ukk Községi Könyvtár

NOVEMBERI-DECEMBERI PROGRAM

November 09. (péntek): Márton napi mulatság

Helvszín: Napközi Otthonos Óvoda, Ukk

Időpont: 14.00-tól

November 11. (vasárnap):

Halottakról való megemlékezés

Helvszín: Ukk Templom udvara

Időpont: Szentmise után



November 13. (kedd): Víztaóarákossági tájékoztató

Helvszín: Ukk Iskola, Ebédlő

Időpont: 14.00-tól

November 19. (hétfő): Rendőrségi fórum

Helvszín: Ukk Iskola, Ebédlő

Időpont: 17 óra

December 07. (péntek): Falumikulás

Helvszín: Ukk Iskola, Ebédlő

Időpont: 16.00-tól



UKKi kaKUKK

Szerkesztette: Kizmus Vera, Komendánt Irén, Türr Tamás

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