

MÉH e-HÍRLEVÉL

58. SZÁM, 2015. szeptember 22.

ELHAVAZÓDÁS

A nyári szünet kicsit hosszadalmasabbra sikeredett, mint terveztem. Néhány ígéretes programról le is maradtunk emiatt. Hiába egy fenékkal maximum 3 lovat lehet megülni, 7-et már biztosan nem...

Lassan sikerül túljutnom a betakarítási munkákon (ebben nagy segítségemre volt egy holland önkéntes, „Gido”, aki szerencsétlenségére épp a legmunkásabb időszakban toppant be. De hősiessen helytállt!) s így hamarosan visszatérhet a kéthetes normál gyakoriságú megjelenés.

namzi

TARTALOMJEGYZÉK:

Szent Mihály-napi búcsú, Visnyeszéplak	2. oldal
Gyümölcsész Nap, Nagyszékely	2. oldal
Gyüttment Fesztiválon jártam	3. oldal
Bio-főzőtanfolyam Kisgyőrben	4. oldal
Kerámiakészítő tanfolyam	4. oldal
Helyi érték, helyi termék a Pilis-Dunakanyarban	5. oldal
Hazatalálás Szabadegyetem, Zalaegerszeg	7. oldal
Búcsúzás	8. oldal



Szent Mihály-napi búcsú

Visnyeszéplak

Szeretettel meghívjuk Önt és kedves családját a visnyeszéplaki Szent Mihály-napi búcsúra!

A nap eseményei

09:00-11:30	Foci
11:30-13:00	Bringa ügyességi verseny, Slacklining, Gólyalábazás
13:00-14:30	Ebéd (birkagulyás, 200 Ft/fő)
14:30-15:00	Füszfás Balázs beszél Szent Mihályról
15:00-18:00	Beszélgetés az elmúlt gazdasági évről
18:00-19:00	Szentmise
19:00-21:00	Táncház a helyi zenekarral
21:00-01:00	Juhos táncház



Kérünk mindenkit, hogy az ebédhez evőeszközt hozzon magával! Széplakiak Mezei Krisztinánál (30/7796499) előzetesen, vendégek a helyszínen tudnak ebédet fizetni. A zenészeknek kalapozás lesz.

Kérjük, aki teheti, egy üveg borral emelje a délután hangulatát! Süteményt minden mennyiségben elfogadunk, és előre is köszönjük!

Töltsük együtt a Szent Mihály-napi búcsút idén is!

GYÜMÖLCSÉSZ NAP

Időpont: október 11. vasárnap

A 2Torony és a Nagyszékelyi KÖRTE közös szervezésű rendezvénye, melyet az Alkalmazkodó Gyümölcsészet szellemiségében, vagyis a tájban élő ember szempontjai szerint igyekszünk megvalósítani. Rengeteg felajánlást kaptunk, így ennek a napnak a kivitelezése erős civil összefogás végeredménye. Szeretnénk színes szakmai programot kínálni minden érdeklődő számára, melynek segítségével bepillantást nyerhetnek a Gyümölcsészet teljes rendszerébe. A gyermekek és kísérő családtagok számára pedig könnyed, játékos tapasztalatszerzést biztosítunk.

Helyszín: Az előadásokat az iskola épületének emeletén tartják a meghívott előadók. A többi program a Kék Háznál lesz.

Szakmai program:
8:40 Megnyitó

Klubecz Istvánné megnyitja a rendezvényt és üdvözli a messziről érkezőket.

Pintér Imre megnyitja a szakmai programot,
a poszteres bemutatkozást (egész nap megtekinthető),
a terménybemutatót és –kóstolót (9 – 14 között látogatható
a Kék ház oszlopos végén)

9:30 Előadás:

Az Alkalmazkodó Gyümölcsészet rendszere

Lázár Péter (Göcsej Természetvéd. Alap., Zala megye)

10:30 Előadás:

Önellátás Visnyeszéplakon

Zaja Péter (Visnyeszéplak (élőfalu), Somogy megye)

11:30- 13:00 Látványfőzés

Horváth-Szováti György (életmód-tanácsadó, Sopron)

13:00- 15:00 Ebédszünet

15:00 Előadás:

Ingyen napszamosok

Darázsi Zsolt (Göcsej Természetvéd. Alap. elnöke)

16:00 Előadás:

Vályog házak karbantartási praktikái

17:00 Filmvetítés a gyümölcsészet témakörében

Gyerekképzések:

A gyümölcsész napon való részvétel az ebéd tervezése szempontjából jelentkezéshez kötött. Kérem, aki kér ebédet, az szeptember 30-áig jelezze elérhetőségeim valamelyikén részvételi szándékát, és a menü jellegét (húsos vagy húsmentes). Aki tud, hozzon magával tányért, evőeszközöket és poharat, hogy minél kevesebb műanyagot használjunk a természet védelmében! Mosogatási lehetőséget biztosítunk.

A hústartalmú ebéd vaddisznópörkölt főtt krumplival, melyet Ács Sándor készít el. A húsmentes ebéd bableves lesz, ezt Arany Bea főzni. **Egy kiadós adag ára 300 Ft.**

Felhívás

. A gyümölcsész nap egyik látványos része lesz a Terménybemutató és kóstoló, melyet a Kék Ház oszlopos végén rendezünk be. Szeretnénk megmutatni a Nagyszékelyben megtalálható gyümölcsök és zöldségek sokféleségét. Ezért azzal a kéréssel fordulok az Olvasók felé, hogy járuljanak hozzá a rendezvény színvonalához olyan fajtákkal, melyeket saját kertjükben termeltek meg. Egy fajtából egy tálnyi elegendő. A terményhez odaírjuk a termelő nevét, és ha tudja, akkor a fajta nevét is. A nyers termés mellett néhány olyan feldolgozott terméket is szívesen látunk a bemutatón, melyek nem szokványosak.

A bemutatón és kóstolón túl a büfében is szeretnénk a helyi értékeket felvonultatni. Kérjük, ha van finom házi szörpjük, adományozzanak a rendezvénynek egy üveggel belőle, hogy artézi vizünk mellett változatos üdítő kínálatot várhatunk a résztvevőket. Ezekhez ingyen juthatnak hozzá a pohárral érkezők.

Felajánlásukat a rendezvény előtti nap vesszük át 12 órakor a központi kemencénél, vagy a rendezvény napján 8:00-tól 8:30-ig a Kék Háznál. Ha kérdésük van, keressenek meg bátran.

Remélem, meglátogatják programunkat!

Bócsó Renáta

06-70-429-3843

neonata@freemail.hu

Dózsa György utca 15.

Gyüttment Fesztiválon jártam

Mivel szervezési nehézségek miatt idén 20 év után először elmaradt a Magyar Élőfalu Hálózat nyári találkozója, ezért különös érdeklődéssel fordultam a rendezvény felé. Még szubjektív beszámolót sincs jogom írni a találkozóról, mivel igen rövid időt (szűk fél napot) tudtam csak részt venni. Ami azonban már a programajánlóból kiderült számomra: mintha egy nyári MÉH találkozó csalogatóját olvasnám, csak lényegesen fiatalosabb kivitelben (lehet, hogy öregsünk??).

Szóval csak a pillanatnyi benyomásaimat adom közre: kicsit hasonlított a hajdani Ökotópia találkozókhoz (lásd Bugac, 1990). Sok alternatív program futott egy időben, előadások, koncertek, bemutatók. Különös hangsúlyt fektettek az ökológiai szálakra: szigorúan szelektív hulladékgyűjtés volt, áram csak alternatív forrásokból (talán a ritkán használt generátor is annak tekinthető), este sok-sok gyertya biztosította a világítást stb. S ami nagyon érdekes volt (mondhatnám különös): az előadásom után megszondáztattam kíváncsiságból a kb. 30 fős hallgatóságot, hogy hányan voltak már MÉH találkozón. Én döbbsentem le a legjobban a nulla jelentkezőtől! Bár a céljaink s a tevékenységünk nagyon közel áll egymáshoz, mégis teljesen más kört szólítottunk meg mi, mint a Gyüttment Fesztivál szervezői! Magától értetődőnek tűnik számomra, hogy szorosabb kapcsolatot, együttműködést kell kialakítani a két szerveződés között. S ennek már jövőre meglehet a gyümölcse.

namzi

Bio-főzőtanfolyam Kisgyőrben

A Zöld Forrás pályázat keretében egynapos, kiscsoportos képzést tartanak a Kisgyőri Természet Házában. A képzés térítésmentes de a korlátozott létszám miatt regisztrációhoz kötött, a ronaorzo@gmail.com címen kell regisztrálni a program előtt legkésőbb 10 nappal. A résztvevők visszaigazolást kapnak.

Október 3-i program (szombat, 10 és 17 óra között)

Helyi termékek otthoni elkészítése, felhasználása

Vezeti: Kiss Szilvia a Le Sauge Bio konyhája című könyv szerzője

A programról bővebben:

Mitől válnak fenntarthatóvá életünk mindennapjai?

Milyen lépéseket tehetünk, melyek segítenek a ránk erőltetett nagyipari ? egészségtelen ételek tömegében megtalálni, hogy saját konyhánkban, tudatosabb tervezéssel saját készítésű ételeket fogyaszthassunk?

Erre s hasonló kérdésekre igyekszünk gyakorlati tudást átadni.

Várunk szeretettel mindenkit, aki otthoni élelmiszerek elkészítéséhez szeretne praktikus ötleteket kapni. A közösen elkészített ételeket természetesen közösen el is fogyasztjuk.

A tervezett ebéd és uzsonna a következő:

- Korianderes sárgarépa krémleves, fokhagymás fűszerolajjal, pirított kecskesajttal
- Rakott brokkoli vagy kelkáposzta
- a kecskesajtot friss tejből délelőtt közösen készítjük el
- sütünk kenyeret s készítünk kenyérre kenhető krémet céklából

Az elfogyasztott közös ebéd után, az MTVSZ (Magyar Természetvédők Szövetsége) által szervezett fenntartható életmód pályázat keretén belül filmvetítés lesz.

A film után a felmerülő kérdésekről, élményekről pedig egy finom tea melletti beszélgetéssel szeretnénk lezárni az együtt töltött napot.

KERÁMIAKÉSZÍTŐ TANFOLYAM

Kezdőknek és haladóknak

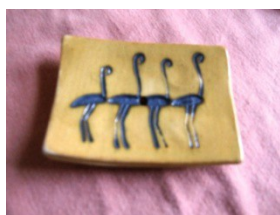
2015-16.

Nagyszékely

Várjuk szíves jelentkezését, ha szeretne agyagból alkotni, kikapcsolódni és közben szép tárgyakat létrehozni

egy kis-csoportos közösségben.

Ha szeretne többféle edény és tárgykészítési eljárást megismerni, elsajátítani és gyakorolni. A hangsúly az alkotófolyamaton van, amely egyrészt a különböző kultúrtörténeti korok edénytípusai és motívumvilága alapján, másrészt saját lelkünkől ötvöződve születhetnek.



Időpontok:

Havonta 1 alkalommal 6 óra. Az időpontok egyeztetésre kerülnek a jelentkezők igényeihez és lehetőségeihez mérten. Lehet szó hétfélig, de hét-köznapis időpontokról is.

Tanfolyami díj:

A jelentkezők számától függően változik a következők szerint:

1 fő részvétele esetén- 15.000 Ft /hó/ fő

2 fő részvétele esetén- 8.000 Ft /hó/ fő

3-4 fő részvétele esetén- 6.000 Ft /hó/ fő

A díj tartalmazza az anyagköltséget is. A tanfolyami díj félévenként 1 vagy 2 részletben fizetendő.

További érdeklődés, jelentkezés:

Pünkösti Gabriella kerámikus:
punkosti.gabriella(kukac)gmail(pont)com
<http://www.punkostigabriella.hu/>



A fotókon szereplő tárgyak az eddigi tanfolyamokon részt vevő tanulók alkotásai.

Fenntartható vidék - Helyi érték, helyi termék a Pilis-Dunakanyarban II.

Konferencia arról, hogyan élhetünk együtt jobban kisvárosainkban, falvainkban, a Dunakanyari Pilisi térségben

2015. szeptember 30. 9.00 – 15.30

Pomáz, Művelődési Ház és Könyvtár

(2013 Pomáz, Huszár u.3.)

Az MNVH támogatásával a Budapest Környéki Népfőiskola Szövetség és a Dunakanyar-Pilis Helyi Termék Szociális Szövetkezet közösen öko-termelési és helyi termék piac témákban több alkalommal rendezett már konferenciát a Szentendrei szigeten.

Az idei rendezvények célja a **Dunakanyarban a tájra jellemző, minőségi élelmiszer és kézműves helyi termékek termelésének és értékesítésének segítése**. Ennek érdekében tartjuk fontosnak a budapesti **agglomeráció hatásainak** elemzését, valamint itt, Magyarország egyik legfontosabb kultúrtája **értékeihez méltó, a minőségi turizmusnak is megfelelni képes helyi gasztronómia termelőinek és a tárgyi kultúra alkotóinak** az összefogását, támogatási formáinak **keresését**, illetve a folyamatot szolgáltató szervezet (DPHTSzSz) **megerősítését**.

Védnök: Vicsi László Pomáz polgármestere

Rendező: Budapest-környéki Népfőiskolai Szövetség

Szervező: Dunakanyar-Pilis Helyi Termék Szociális Szövetkezet

Támogató: Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat

9.30 **Védnök, városi gazda bevezetője**
Előadó: Vicsi László Pomáz Város polgármestere, a Pest Megyei Közgyűlés képviselője

9.45 **Jelen projekt létrejöttének bemutatása**
Előadó: Nagy Júlia, a Budapest-környéki Népfőiskolai Szövetség elnöke

1./ téma: Az ország szívében a Dunakanyarban

9.50 **Kistermelők lehetőségei a vidékfejlesztési programban**
Előadó: Papp Gergely szakmai főigazgató helyettes, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara

10.10 **Tartozni valahová Ister-Granum Régió, a Dunakanyar pozicionálása**
Előadó: Horváth Zoltán, az Ister-Granum ETT helyi termékek program vezetője

10.30 **A 2014-2020as időszak pályázati lehetőségei, különös tekintettel Pest megyére**
Előadó: Weidel Walter területi felelős, MNVH Pest Megye

10.50 **Tudatos utazás, egészséges táplálkozás, fenntartható fejlődés**
Előadó: Zala Andrea, a Falusi és Agroturizmus Országos Szövetsége titkára, a Kisléptékű Termékelőállítók és Szolgáltatók Országos Érdekképviselőletének Egyesülete alelnöke

2./ Pomáz és környéke – helyi termék - A csobánkai és a kisoroszi fórumok összefoglalása

11.50 **Miért jobb helyi élelmiszert fogyasztanunk**
Előadó: Balogh Judit, környezetvédelmi és agrárszakértő, Budapest-környéki Népfőiskolai Szövetség

12.05 **A Dunakanyar, mint táj és a helyi gazdálkodók lehetőségei és korlátai elemzése**
Előadó: Csobánkai fórum résztvevő

12.20 **A Sziget, mint táj és a helyi gazdálkodók lehetőségeinek korlátainak elemzése**
Előadó: Kisoroszi fórum résztvevő

12.35 **Piacok, vásárok, helyi termelői megjelenési lehetőségek**
Előadó: Dunakanyar-Pilis Helyi Termék Szociális Szövetkezet

3./ téma: Jó gyakorlatok bemutatása a helyi közösségi gazdaság köreiből és a helyi termékek marketingje

13.40 **Jó gyakorlatok témakör felvezetése és előadók felkonferálása a Pomázi Közművelődési és Környezetvédő Egyesület közreműködésével**
Előadó: Kelemen Gábor, az egyesület elnöke, illetve megbízott egyesületi személy

13.50 **Jó gyakorlatok 1. - Pomáz helyi termelők, termékek, Imre Zsolt családi gazdasága**
Előadó: Imre Zsolt táj- és kertépítész mérnök, kistermelő,
Dunakanyar-Pilis Helyi Termék Szociális Szövetkezet

14.05 **Jó gyakorlatok 2.- Helyi piac bemutatása, működése, sajátosságai, Helyi piac prominens képviselőjének tapasztalatai, ezek összegzése és javasolt jobbítási irányok jelzése**
Előadó: Varga Jánosné őstermelő

14.20 **Jó gyakorlatok 3. - Pomázi Községi Életkert**
Előadó: Nagy István öko-kertész

- 14.35 **Példa 1: - Szabó István méhészt**
- 14.50 **Példa - A 2000 éves olajfáktól az igazi olívaolajig**
Előadó: Tóth Gusztáv olívaolaj-szakértő
- 15.05 Konferencia zárása, összefoglaló – jövő

További információ és jelentkezés:

Dunakanyar-Pilis Helyi Termék Szociális Szövetkezet, 2000 Szentendre, Deli A. u. 34.
E-mail: dunakanyar.pilis.helyitermek@gmail.com
Tel: +36 30 478 3173



HAZATALÁLÁS SZABADEGYETEM

Előadások a szerves műveltség témakörében múltunktól – jövőnkig

Szeretettel hívunk mindenkit Zalaegerszegen a Páterdombi Községi Házba (Zalaegerszeg Szegfű utca 18.)!

Előadások:

2015. október 29. *Szántai Lajos*: Bevándorlók, idegenek, jövevények Szent István Intelmeiben és a Képes Krónikában

2015. november 5. *Dr Tóth Zoltán József*: Globalizmus és a Szent Korona

2015. november 19. *Andrásfalvy Bertalan*: A régi paraszti gazdálkodás elfeledett értékei – a természettel való együttműködés hagyománya

2015. december 3. *Géczy Gábor*: Új szövetség

Helyszín: Páterdombi Községi Ház (Zalaegerszeg, Szegfű utca 18.)

Előadások kezdete: 18:00

Támogatóink: Zalaegerszeg Megyei Jogú Város Önkormányzata, Pete Róbert önkormányzati képviselő, Balicz Zoltán polgármester
Páterdombi Településszéki Önkormányzat



BÚCSÚZÁS

Ez az augusztus nemcsak az öröme, hanem a szomorúságé is volt. Tragikus hirtelenséggel elhunyt két barátunk is: Prágai Tamás és Almássy Tamás sincs már közöttünk. Prágai Tamás a hálózat kezdetének a kezdetén forgott köreinkben, vásárolt házat Visnyeszéplakon (Nyugati-Kápolnáshegy) s vett részt aktívan a közösségi életben. Majd kissé távolabb sodorta az élet (ismert író-költő-műfordító lett belőle), de a falusi lét megmaradt (Pázmánd), s ha akadozva is, folyamatosan tartottuk a kapcsolatot.

Almássy Tamás, akit viccesen sokszor csak le „grófoztam” (amit ő mindig kikért magának...) a MÉH külső körének volt aktív tagja. Rendszeresen részt vett a találkozókön, segítette munkánkat írásaival is.

Közgazdászként, mint az alternatív pénzrendszerek szakértőjeként többször kikértem a véleményét.

Gyümölcsöző kapcsolatunk a gyümölcsészet terén is kiteljesedett. Alto-s hátizsákjaim-hálózásom még nagyon sokáig velem lesznek.

Isten nyugosztalja mindkét Tamás barátunkat!

A Magyar Élőfalu Hálózat e-hírlevelét

Szerkesztette: Zaja Péter, Elérhetőség: namzi@tvn.hu

Lektor: Farkas Judit Elérhetőség: farkas.judit@pte.hu

A naptár a Szigetköz kalendáriumból való. Készítette: Fűzfa Zoltán

Munkánkat támogatja: A Magyar Élőfalu Hálózat és a Visnyeszéplaki Faluvédő és Közművelődési Egyesület