

EGYHÁZKÖZSÉGI HÍREK

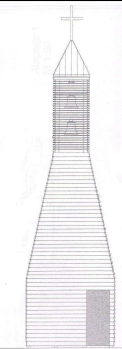
Gyűjtés a harangtoronyért

A harangtorony tervezett költségvetése 10 000 000 Ft, ezért a Kunbaracs Községért Alapítvány továbbra is várja a támogatásokat. Az Alapítvány számlaszáma, melyre eljuttathatják adományukat a következő:

11732002-20331551-00000000 (OTP).

Készpénzes adomány befizetéséhez csekk átvehető Hegedűs Lászlónénál a Könyvtárban. A *postán urna került elhelyezésre*, melybe szintén elhelyezhetik felajánlásukat.

Köszönjük segítségüket!



Folytatás a 2. oldalról

A tervezők szerint a nyári napsütésben úgy ragyog majd, mint egy drágakő, télen pedig, amikor a tájat napi 24 órán át sötétség borítja, finoman váltakozó fényekkel világítják meg. A magbank várhatóan 2008. február 26-án lép működésbe, miután elvégezték a létesítményen az utolsó simításokat, s a felszíni egységek látványos, modern fémborítást kaptak.

A Spitzbergákon létesült építmény kitűnő hely a magbank számára – nyilatkozta Cary Fowler, a Spitzbergák Globális Magbank költségeit álló, római székhelyű Globális Terménydiverzitás Alapítvány (Global Crop Diversity Trust, GCDT) ügyvezető igazgatója. A GCDT a világ számos pontján létesített már hasonló bankokat, és támogatja a fejlődő országokat abban, hogy a magokat eljuttassák a Spitzbergákra.

A Norvégia és az Északi-sark közt félúton található sziget jóval biztonságosabb helyszín lesz a vetőmagok tárolására, mint a legtöbb eddigi hasonló létesítmény. Jelenleg világszerte körülbelül 1400 hűtött magtárolóban őriznek mintegy hatmillió féle növényi magot, sokuk azonban nincs kellő biztonságban: politikai zavargások, háborúk, természeti csapások fenyegetik őket. (Megegett például, hogy a Fülöp-szigeteken egy tájfun egy teljes magbankot megsemmisített.) Alapvető cél volt tehát, hogy legyen egy olyan globális tárolóhely, amelyben a világ összes magbankjában őrzött szinte mindegyik fajtáról tárolnak példányt. A Spitzbergákon a 4,5 millió vetőmag között gyakorlatilag a Föld összes fajtájából őriznek majd mintát. A -18 fok pedig biztosítja, hogy az „ítéletnap széfben”, ahogy sokan nevezik, akár tízezer évig is eltarthatók legyenek a létfontosságú búza-, árpa-, borsó- és egyéb magvak.

Domokos Kata
cikke alapján

NYAKUNKON AZ EURO!

Ismeri Ön az EURO bevezetésének következményeit?

Szeretné elkerülni az átváltáskor jelentkező veszteséget?

Érdeklí, hogyan kaphat több EURO-t forintjáért?

Most díjmentesen juthat hasznos pénzügyi informá-ciókhoz!

Tisztelettel meghívjuk 2007. december 7. (péntek) 18 órákor kezdődő előadásunkra a Művelődési Házba.

Részvételi szándékát kérjük, jelezze az alábbi telefonszámokon:

20/9282-360

20/9744-582

Előadó: S. Juhász Attila Pénzügyi Tanácsadó

Információ = hatalom... → annak, aki birtokolja!

A Pro Rehabilitációs Kft m u n k a t á r s a k é n t **Hunyadfi Anikó** rokkantak termékeinek és könyveinek árusításával foglalkozik. Állandóan bővülő termékpalettával várja megismerő érdeklődésüket, vásárlásukat a Petőfi S. u. 9. szám alatt.



Házhoz jön a biztonság

Nagy Gizella (30/525-6267) és Fésűs Sándorné (30/264-8008) teljes körű ingyenes biztosítási tanácsadással és hitelügyintézésrel áll rendelkezésükre.



Anyakönyvi Hírek

Születtek:

Brinkusz Csaba Rómeó (2007. 04. 04.), anyja neve: Ordasi Rózsa

Jobbágy Barnabás (2007. 10. 09.), anyja neve: Turányi Margit

KUNBARACSI HÍRMONDÓ

Megjelenik havonta. Kiadja: **Kunbaracs Község Önkormányzata**. Felelős kiadó: **Tóth Ferenc polgármester**. Szerkesztő: **Kigyósi Krisztián**. Munkatársak: **Hegedűs Lászlóné, Pesti Terézia**. Szerkesztőség: **Kunbaracs Községi Teleház**, 6043 Kunbaracs, Kőlcsey u. 3. Telefon: 76/545-126, Fax: 76/545-127. E-mail: baracsihirmondo@freemail.hu. Készült 280 példányban.



KUNBARACSI HÍRMONDÓ

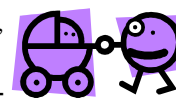
2007. VI. évfolyam, október-november

Megjelenik havonta

Decemberi programok a Faluházban

Nevelőszülői tanfolyam

Gyermekszülői szülők, családok figyelmébe!



Nevelőszülői tanfolyamot szervezünk olyan gyermekszülői emberek, családok részére, akik vállalnák szüleik nélkül, nevelőotthonban élő gyermekek nevelését, gondozását.

A gyermekek nevelési támogatása 110-120 ezer Ft is lehet két gyermek vállalása esetén.

Bővebb információ a Könyvtárban, Hegedűs Lászlónénál.

eMagyarország roadshow

A **Kunbaracsi eMagyarország** ponton (Teleház) december 4-én 14-17 óráig roadshow-ot szervezünk az eMagyarország Centrum részvételével. Az eTanácsadók 10 laptop segítségével számos lehetőséget, újdonságot mutatnak be, a résztvevők érdeklődési körének megfelelően.

A résztvevők számára egy alkalomra szóló **napi bérletet ajándékozunk**,

hogy a bemutatón hallottakat, látottakat a gyakorlatban is kipróbálhassák a Teleházban.

Falu Mikulás



December 5-én, 15 órákor megérkezik a Művelődési Házba mindenki **Mikulása**, melyre szeretettel várjuk a piciket, kicsiket, nagyobbakat.

Ez alkalomból **rajzversenyt** hirdetünk

„Jön a Mikulás” címmel. A rajzokat kiállítjuk a Művelődési Házban. Az első három helyezett megkapja a mikuláscsomagot! Beadási határidő: 2007. december 4.

Dalos találkozó

A Gyöngyvirág Nyugdíjas Klub **népzenesi találkozót** rendez, melyre minden kedves érdeklődőt szeretettel vár december 8-án, 14 órai kezdettel.



Idősek Napja

Idén is megrendezzük a **Községi Idősek Napját**, melyet december 14-én, 12 órai kezdettel tartunk.

E jeles nap megünneplésében részt vesznek a Kunbaracsi Általános Iskola és Óvoda növendékei egy hangulatos műsorral,

valamint a Kökény Citerazenekar. Fellépő vendégművészek: **Egri József** táncos komikus és **Keszler Éva** szubrett ismert operetteket és magyar nótákat énekelnek zongora kísérettel!

Társastáncoktatás a Faluházban minden héten csütörtökön 13.40 órától a kicsiknek, melyre folyamatosan várunk minden táncolni, mozogni szerető gyermeket.

A táncanfolyamra szeretettel várunk minden érdeklődőt, akik

előzetes egyeztetés után szintén élvezhetik a táncolás örömét. Vezető: Jámbor Boglárka B kategóriás táncos.

Német nyelvtanfolyamra nonstop várunk jelentkezőket! Mindazokat akik már tanulták régebben a nyelvet és szeretnék frissíteni tudásukat, vagy haladó szinten szeretnék képezni magukat.

A tanfolyam minden héten pénteken, 15-18 óráig tart a Könyvtárban.



„Olvastál ma már?”

címmel játékos foglalkozás lesz a Könyvtárban az általános iskola tanulói számára december 3-án, hétfőn 11 órai kezdettel. A foglalkozást a Katona József Megyei Könyvtár munkatársai, Bujdosó Aranka és Koleszár Márta vezetik.



A tartalomról:

Programajánló

Hírek, információk

3

A tudomány világa

1

Receptajánló

3

2

Egyházközségi hírek

4

A biomassza, mint energiaforrás

Az Európai Unió és Magyarország energiapolitikájában a jövőben egyre nagyobb szerepet szánunk a megújuló energiaforrásoknak. Az EU energiafelhasználásában a megújulók 2–6%-kal részesedtek 2006-ban, Magyarországon ez az érték 4–7% volt.

Az Unió célkitűzése, hogy 2020-ra a megújuló energiaforrások aránya az összenergia felhasználásban 20%-ra emelkedjen, valamint, hogy a benzin- és dízelolaj-felhasználás bioüzemanyag hányada elérje a 10%-ot. Hazánk esetében a Gazdasági és Közlekedési Minisztérium 2020-ig 15% megújuló energia arányt tervez. A megújuló energiák használatával biztonságossá tehető az energiaellátás a fosszilis energiaforrások kimerülése után is. Rendkívül fontos, hogy használatukkal csökkenthető az üvegházhatású gázok – különösen a széndioxid – kibocsátása.

Megújuló energiaforrások típusai és technológiák

- ◆ Nap
- ◆ Szél
- ◆ **Biomassza**
- ◆ Geotermia
- ◆ Vízenergia

Jelen cikkben a biomasszán belül is a szilárd biomassza égetéséről ejtenék pár szót, mely során hő és villamos energia állítható elő.

A biomassza kifejezés alatt tágabb értelemben a Földön lévő összes élő tömeget értjük. Megújuló energiaforrásként a leggyakrabban a következő értelemben használjuk: energetikailag felhasználható növények, termékek, melléktermékek, növényi és állati hulladékok stb.

A biomassza alapú termékek energetikai felhasználása tárgyalásakor

előnyként jelenik meg, hogy elégetésükkor ugyanazt a mennyiségű széndioxidot bocsátják ki, amelyet a növények a növekedésük során megkötöttek. Viszont az alapanyag előállítása (mezőgazdaság), szállítása, feldolgozása energiát igényel, melyet ma még döntően fosszilis energiaforrásokból nyernek, így ezek a folyamatok károsanyag-kibocsátással is járnak.

Szilárd biomassza elégetése

Az égetéssel való hasznosítással kapcsolatosan több oktatási intézmény folytat kísérleteket, kutatásokat (pl. Nyugat-Magyarországi Egyetem, Debreceni Egyetem, Tessedik Sámuel Főiskola stb.), mely intézmények adatai, eredményeik több helyütt publikálásra kerültek.

A szilárd biomassza hasznosítása többcélt is szolgálhat, különböző technológiák alkalmazásával. Egyrészt rövid feldolgozás után azonnal elégethető (pl. fa, szalma), másrészt átalakítható bio-tüzelőanyaggá tömörített brikett, pellet vagy forgács formájában. Nagy hatásfokot érhetünk el, ha hőt és villamos energiát is termelünk. A tüzelésre az egyes egyévi növényfajok (gabonafélék, kender, kukorica, repce, szára, szalmája), az évente aratott évelő fajok (nádak) és a gyorsan növekvő fajok (nyár, akác, fűz) a legalkalmasabbak, de felhasználhatók a hosszú rotációs idejű fajok is.

A dél-alföldi régióban legnagyobb mennyiségben kalászosok szalmája (514 ezer tonna), illetve kukoricaszár (813 ezer tonna több év átlagában) áll rendelkezésre.

Lakossági használatra a tömörített tüzelőanyag – különösen a brikett és a pellet – hasznosítható. A kettő fűtőértéke szinte megegyezik és a barna-

szénnel közel azonos (15–20 MJ/kg). Ezek alapanyaga leginkább fa, de térségünkben energiatüzelőanyag, nád, szalma stb. is használható.

Biobrikett: 5–10 cm átmérőjű, darabonként 0,6–1 kg súlyú tüzelőanyag. Családi házak esetén különösen kényelmes, kályhák fűtésére hasznosíthatók. **Biopellet:** 0,5–2 cm átmérőjű tüzelőanyag, mely automata adagolóval üzemelő kazánokban használható. Sajnálatos módon hazánkban még aránylag kevés pelletáló üzem és pellettel működő kazán üzemel, szemben Ausztriával és Németországgal, ahol már több mint 20 ezer ilyen kazán van. Kiseb, 10–40 kilowattos kazánok vásárlásával családi házak, tanya fűtése oldható meg.

A pellet ára 2006/07-ben kis kiszerelésben (15–50 kg) 50–55 Ft körül volt kilogrammonként, 5 tonna felett 20% árengedmény volt elérhető. Ezek az árak azonosak a német és osztrák árakkal, mivel jórészt import pelletről kell beszélnünk.

Már hazánkban is körvonalazódnak pelletáló üzemek, melyek térségében a tervek szerint 4–500 hektáros energiatüzelőanyag és energianád ültetvényeket létesítenek, így évi 6–8 ezer tonna pellet készülhet. *Ez sajnos jelenleg még csak export útján értékesíthető, pedig itthon is lehetne kifizetően hasznosítani.* Számítások szerint 2 kilogramm pellet energiatartalma megegyezik 1,1 köbméter földgáz energiatartalmával. Így egy családi ház fűtése a téli szezonban 4–5 tonna pelletből megoldható lenne.

Kiss Gábor
Titkár

Csongrád Megyei Agrárkamara

Kitekintés a tudomány világába

MEGKEZDŐDÖTT AZ ÉPÍTETT VETŐMAGBANK LEFAGYASZTÁSA

A Jeges-tengerben található sziget-csoport, a Spitzbergák egyik szigetén, egy hegy gyomrában megkezdtek annak a négy és fél millió vetőmag elhelyezésére alkalmas tárolónak a lefagyasztását, ahonnan – a létrehozók szándéka szerint – egy esetleges világkatasztrófa után új élet sarjadhatna. A hűtőegységek november 16-án léptek működésbe, hogy a mézskösziklába ágyazott, a felszíntől 120 méteres

mélységben húzódó barlang hőmérsékletét a jelenlegi –5 Celsius-fokról –18-ra hűtsék.

A tervezők szerint ezután az állandóan fagyott talaj (permafrost) és a vastag fedőközet biztosítja, hogy a minták minimális energiafogyasztás mellett is fagyott állapotban maradjanak. A permafrost alsó része ugyanis sokkal lassabban melegszik, mint a levegő: egyes kutatók szerint még az

elkövetkező 200 évre előre jelzett lehetséges klímaváltozás sem befolyásolhatja lényegesen a hőmérsékletét. A hosszú folyosóról nyíló, betonfalú termek kialakításában a célszerűséget tartották szem előtt, ugyanakkor a háromszög alakú bejárat - sarkvidéki fényviszonyokkal összhangban lévő megvilágítása révén – kifejezetten esztétikus lesz.

Folytatás a 4. oldalon

POLGÁRŐR HÍREK

Ismételten felhívjuk a lakosság figyelmét, hogy megszaporodtak Bács-Kiskun megyében a betörések, lopások, besurranások. Az elmúlt időszakban álszakemberek járnak a kisebb településeket. Az emberek jóhiszeműségét kihasználva bemennek a házba és elemelik az értékeiket.

Kérjük a lakosságot, hogy a gyanús járművek rendszámát jegyezzék fel és közzétesék a polgárőrök felé! Szabó István polgárőrség elnöke: 30/305-6540, vagy a helyi rendőrőrsön 76/356-011 várjuk a bejelentéseket!

„KÖNYVTÁR, INFORMÁCIÓS ÉS KÖZÖSSÉGI HELY” HÍREI

e-Tanácsadó képzés

November 26-án 21 fő közigazgatásban és a könyvtárban dolgozó e-Tanácsadó vizsgázott a helyi Oktatási Laborban. Ez a program a Katona József Megyei Könyvtár és a 4C Központ együttműködésével valósult meg.

A képzésben résztvevő dolgozók a program elvégzése után a lakosság részére szélesebb körben tudnak segítséget nyújtani elektronikus ügyeik intézésében. Közreműködésükkel egyszerűbb lesz az elektronikus adó- és járulékebevallás, banki ügyintézés, EU-s támogatás igénylés, álláskereső, távmunka és egyéb információk megszerzése!



Január hónapban újabb csoport indítását tervezzük!

Új könyveinket ajánljuk az érdeklődők figyelmébe: *1001 ok arra, hogy nevens; A grillezés bibliája*; K. Fraser: *Rubin és zafir*; E. Gaskell: *Észak és dél*; Gyulafi J.: *Nagy kerékpáros túrakönyv I*; Egészségkönyvtár: *Gyermekeink egészsége*; Vofkori L.: *Utazások Székelyföldön*; Bényei F. – Lőrincz A.: *Borszőlőfajták, csemegeszőlő-fajták és alanyok*; Schmuck O.: *A kelyhesek titkos temploma*; Sütő A.: *Hargitai vadászkalandok*; I. Allende: *Zorro*; Rózsa Gy.: *Magyar elsősk*.

Nem csak Karácsonyra ajánljuk

Már most jó gondolnunk a karácsonyi sütés-főzésre. Ehhez kívánunk némi ötletet adni, segítséget nyújtani egy kis előzetes edességötlettel.

Az egyik receptünk egy egyszerű, akár sütés nélkül is elkészíthető édesség. Ez a csemege különösen akkor jöhet jól, ha valami újjal akarjuk meglepni a családot, de már sütni sincs igazán kedvünk.

Piskótahasábok kókuszban

Hozzávalók: piskóta, csokoládéöntet, kókuszreszelék.

Elkészítése: Téglalap alakú piskótát veszünk (vagy sütünk), kisebb-nagyobb darabokra vágjuk, a darabokat híg csokoládéöntetbe mártjuk, majd beleforgatjuk a kókuszreszelékbe. Csokoládéöntet: 3 evőkanál kakaót, 3 evőkanál cukrot, 5 evőkanál vizet állandóan kevergetve felforraltunk. A tűzről levéve egy diónyi vajat teszünk bele (ettől fényes lesz a bevonat). Míg kihűl, többször megkeverjük. Tipp: Ha nincs kókuszreszelék, a piskótát tálra tesszük és rácsorgatjuk a forró csokoládét!

A másik receptajánlatunk az ünnepi reggelikhez adhat ötletet, de nassolni is nagyon finom! Ez a finomság pedig a: **Narancsdzsem**

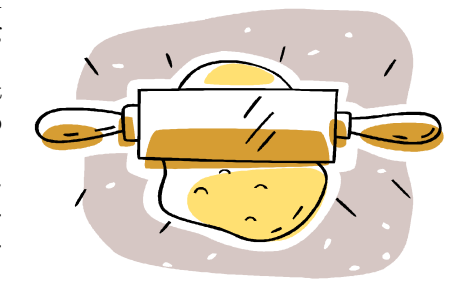
Hozzávalók 4 darab 3,5 decis üveghez:

1 kg narancs, fél liter 100%-os rostos narancslé, zselésítő anyag 1 kg gyümölcsőz, 1 kg kristálycukor, 2 citrom leve, 1 tasak vaníliás cukor, fél mokkáskanál fahéj, 3–4 szem szegfűszeg, 1 szem csillagánizs (elhagyható), 3 cl Campari vagy piros gyümölcszörp.

Elkészítése: A narancsokat mossa meg forró vízben és törölje szárazra. Nagyon vékonyan (burgonyahámzóval) szedje le a narancsszínű héjat. Ha a fehér rész is rajta marad, keserűbb lesz a dzsem. A narancsszínű héjat gyufaszál vastagságúra aprítsa fel, dobja forrásban levő vízbe, főzze öt percig, majd tíz percig áztassa hideg vízben. Ezután szűrje le, és konyharuhára terítve szárítsa meg. A gyümölcsről

hámozza le a maradék fehér héjat is, majd a fehér hártya közül éles késsel vágja ki a gerezdéket. A héjban, a hártyák közt maradt, és a filézés közben keletkező levét öntse a rostos narancsléhez. Keverje a zselésítő anyagot a csomagoláson olvasható recept szerint a gyümölcsőzhez. A narancslevet egy lábosban keverje össze a kristálycukorral, a citromlével, a vaníliás cukorral, a fűszerekkel és a narancshéjsíkokkal, forralja fel, majd fedő nélkül időnként keverve főzze 5 percig. Adja hozzá a zselésítő anyaggal elkevert narancshúst, és állandó kevergetés mellett főzze az újraforrástól számítva 2 percig. A még híg masszát vegye le a tűzről, és keverje bele a Camparit/szörpöt. A fűszereket dobja ki a dzsemből, ha szükséges, szedje le a habját.

Töltsön fel egy tejszínes üveget meleg vízzel, ebbe állítsa bele a négy befőttesüveget. Töltse mindegyiket teli a dzsemmel, azonnal zárja le és állítsa őket fejtetőre. Öt perc múlva visszafordíthatja, és kész is a dzsem.



Jó étvágyat kívánunk!