

Faluújság Bakonypéterd

II. évfolyam 6. szám 2011. június

KÖZSÉGI TÁJÉKOZTATÓ

Bakonypéterd Község Önkormányzatának ingyenes kiadványa
www.bakonypeterd.hu

Aktualitások

Szent Márton Egészségközpont Pannonhalma

Azzal is szeretnénk segíteni a Tisztelt Lakosságnak, hogy közöljük a pannonhalmi egészségközpont szakrendeléseinek időpontjait:

Beteg előjegyzés: 96/554-034, 96/554-035

Szakrendelések	Rendelési idő				
	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek
Belgyógyászat					
dr. Regner Éva	08:00-15:00	08:00-15:00			
dr. Debreczeni Kálmán			14:30-18:30	8:00:-14:00	
dr. Cziniel Szabolcs					15:00-19:00
Tüdőgyógyászat, gondozás					
dr. Lőrinczi Enikő	08:00-14:00	14:00-19:00	08:00-14:00	08:00-14:00	08:00-13:00
Pszichiátria					
dr. Szalóky Judit		08:00-16:00	08:00-16:00		
Szemészet					
dr. Javadi Abbas	08:00-16:00				
Urológia					
dr. Szécskai Árpád		10:00-18:00			
Fül-orr-gégészet					
dr. Tamás László	13:00-19:00			13:00-19:00	
Nőgyógyászat					
dr. Dobzsevics Sándor		08:00-12:00			
dr. Lendvai Viktor			15:30-19:30	15:30-19:30	
Ultrahang diagnosztika					
dr. Pál Patrícia dr. Győri Csilla dr. Szabó Albert	15:00-19:00		8:00:-14:00	15:00-19:00	8:00:-14:00

Faluújság Bakonypéterd

II. évfolyam 6. szám 2011. június

Szakrendelések	Rendelési idő				
	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek
Sebészet					
dr. Horváth Ottó		09:00-14:00	16:00-19:00	16:00-19:00	
dr. Horváth Sándor					15:00-19:00
dr. Mohay József		14:00-19:00			
Reumatológia					
dr. Nógrádi Noémi		16:00-20:00			
dr. Dalos Veronika	15:00-19:00		08:00-16:00		
Bőrgyógyászat					
dr. Szabó Ágnes		11:00-15:00		11:00-15:00	
Ortopédia					
dr. Mihalik Gusztáv		16:00-20:00			
dr. Korpos Sándor			16:00-20:00		
Kardiológia					
dr. Fi Zsolt		17:00-21:00	17:00-21:00		
Csecsemő és gyermekgyógyászat					
dr. Bálint Enikő	14:30-19:00				
dr. Vidonyi Dániel		15:00-19:00		15:00-19:00	15:00-18:00
Neurológia					
dr. Ádám Ilona dr. Szegedi Anikó dr. Németh Rita dr. Szoboszlai Krisztián			16:00-20:00	09:00-13:00	

Háziorvosi rendelés

dr. Asztalos Tímea

Bakonypéterden rendel: 2011.07.01-2011.07.17. között

kedd: 8:00- 12:00

péntek: 13:00-14:00

Tel: 70/515-1010

dr. Katona Éva helyettesít.

Bakonypéterden rendel: 2011.07.18.-2011.07.29. között

kedd: 14:00-16:00

Tel: 30/464-5236

Faluújság Bakonypéterd

II. évfolyam 6. szám 2011. június

Meghívó!

Szeretettel meghívjuk
Önt és Kedves családját
Bakonypéterd Község Önkormányzata
által szervezett
Falunapi rendezvényünkre!



Időpontja: 2011. július 23.
Helyszín: Művelődési Ház
Bakonypéterd, Kossuth L.u.62.

Programajánlat

- | | |
|-----------|---|
| 14:00 | Ünnepi megnyitó Bolla Tünde polgármester |
| 14:30 | Kutyás-rendőr bemutató (futballpálya) |
| 15:30 | Ajka - Bakonypéterd öregfiúk futballmérkőzés |
| 17:00 | Ajka-Padragkút Néptáncgyűttes fellépése |
| 17:30 | Bökfő Gusztáv
táncdal- és operett énekes slágerparádé műsora |
| 18:00-tól | Vacsora (marha- és vadpörkölt) |
| 18:30 | Steel-Head rock együttes fellépése |
| 19:00 | Ihos József humorista fellépése |
| 19:30 | Bökfő Gusztáv műsora |
| 22:00 | MC Hawer és a Teknő fellépése |
| 22:30 | Rudi Attila szolgáltatja a zenét. |

Gyermekeknek: 17 órától játszóház, arcfestés.

Kürtöskalács, popcorn a helyszínen vásárolható.

A vacsora 350,- Ft/fő/adag a vidékieknek.

Humor sarok

A kutya tényleg az ember legjobb barátja.
Ha nem hiszed el, próbáld ki a következőt:
Zárd be a kutyádat és a feleségedet a kocsid
csomagtartójába.
Egy óra múlva nyisd ki!
Ki örül neked jobban, amikor meglát?

Egy súlyos baleset után magához térő
gépkocsivezető első kérdése:
- Hol vagyok?
Az ápolónő így válaszol:
- A tizenhetesben.
- Kórházban vagy cellában?

Az új múzeumi teremőr első munkanapja után jelentést tesz az igazgatónak:
- Direktor úr, igazán elégedett lehet velem. Ma sikerült eladnom egy Chagallt meg egy Rembrandtot.

Faluújság Bakonypéterd

II. évfolyam 6. szám 2011. június

Rejtvény

	7	2		3				5
	4						3	
						9	7	6
					4			
5							1	8
6			1				5	
				2	6	5		3
		9	7		1			2
					3			

Sudoku

Töltsük ki az ábrát 1 és 9 közötti számokkal úgy, hogy minden sorban, minden oszlopban, minden (vastag vonallal határolt) 3x3-as területen, csupa különböző számok álljanak.

Kirándulás

2011. június 13.-án, Pünkösöd hétfőn A Keleti-Bakony három nevezetes helyét céloztuk be: a Bakonynána melletti Római-fürdőt, majd Jásd és Tés falvakat. Az út egy egykori vízimalom ma panzióként funkcionáló gyönyörű épület az erdő szélén, a Gaja patak partja előtti gyepen halad, majd egy kicsike fahidacsán át beér az erdőbe. Az erdő úgy 200 méter után, az utolsó lakott házat is elkerülve válik igazi vad, bakonyi erdővé. A túraútvonal a Gaja partját követi, végig hallani a csobogást, még ha a víz maga egy mély völgyben fut is az út alatt. Az út alig két kilométeres könnyű séta után éri el a Római-fürdő nevű sziklaalakzatot. Semmi köze a rómaiakhoz (bár ők is laktak e festői vidéken egykor), sem a fürdőhöz. Ami miatt ezt a nevet kapta, az a szabályos, szögletes, emeletesen egymáson álló sziklák, szirtek sokasága, a szirtek szabályos alakzata emberkéz munkáját sejtetik - pedig dehogy! Kb. egymillió éve kiemelkedett a Bakony e régiója, s az akkor már itt folyó Gaja fokozatosan mélyítette ki a völgyét a ma látható szépségű szurdokká a táblás mészkőbe vágódva. A Gaja vájta völgy varázslatos látvány, akár a sziklák tetejéről, akár további sétával elérhetően a szurdok aljából nézi az ember. A szirtek emeletein lezuhogó vízesés látványa felejthetetlen!

Jásd és a közeli Szápár falu közti dombon szélerőművek állnak, A környék 3, már működő szélerőműve 6400 háztartást képes ellátni zöld energiával, ez egy kisebb város teljes lakossága! Tés a Bakony legmagasabban fekvő faluja, viszonylag közel Várpalotához, lankásan délre ereszkedő dombok tetején. Tés északról gyertyános- bükkös-tölgyes erdőkkel övezett ősi falu, a kőkor óta lakott, a római korban a Pécs-Győr közti útvonal mentén fekvő telep volt, az Árpádok idején a bakonybéli bencések birtoka, majd később királyi vadászterület volt. A szeles, nehezen megközelíthető fennsíkon egykor négy szélmalom állt, ebből kettő mind a mai napig kiváló állapotban megőrzött, a másik kettő nyom nélkül elpusztult. A két megmaradt, Ozi- és a Helt-féle műemlék malomépület ma múzeumként látogatható, nem csak küllemében, hanem felszerelésében is megőrizte az 100-150 éves technikát. A máig működőképes szélmalomok belső szerkezete: a legfelső szint (a forgatható tetőzet alatt) a fából készült fogaskerekes áttétekkel a második szinten lévő őrlőkövek tengelyét forgatja, a garatba öntött gabona aztán a kövek közül az alsó (földszinti) kis helyiségben elhelyezett zsákokba hullott. Ha a malmokat nem csak kívülről akarja a turista megnézni, akkor a faluban a Táncsics utca 20. alatt megteheti ezt.

Faluújság Bakonypéterd

II. évfolyam 6. szám 2011. június

Képgaléria



Faluújság Bakonypéterd

II. évfolyam 6. szám 2011. június

Bakonypéterd története

Folytatás

III. A szántóföldi növénytermesztés

a) A tizedköteles úrbéri telek

Az 1787. évben a gabonatermesztésre kijelölt tizedköteles szántóföldek helyét és területi nagyságát az 1856. évi, a jobbágy korszak utolsó állapotát rögzítő Birtokkönyv és térkép, továbbá a dülönevek alapján sikerült megállapítani. Az úrbéri telkek a győri országút mentén terültek el. A dülönevek is erről tanúskodnak, hiszen a keleti határ, a mai vasútvonal környéke a Nádastó zsombékos vidéke. A déli határ egészen, a nyugati határ nagyrészt legelő. Az utóbbit helyenként bozót borította Bél Mátyás szerint is és az 1856-os térképen is Somos névvel jelölte meg a mérnök.

A mellékelt „Úrbéri telek táblázatában” összesített kimutatást adok. A győri országúttól keletre nyolc, nyugatra három dülőben egy-egy féltelkes jobbágy dézsmaköteles szántójának a nagyságát az 1856-os Birtokkönyvből vett szűrőpróbásadat alapján közlöm magyar holdakban. A dülőnév mellett a szám a XVIII. sz. végi határt ábrázoló térképen igazít el. Az 1787. évi összeírásban 33 jobbágy félszessziós úrbéri telke egyenként 16 és Va m. holdban van megadva, melyet a táblázat szemléletessé tesz. A Pityor dülőnévhez megjegyzés. Pityor a népi hagyományban, Picsord az oklevelekben megőrzött neve falumnak Peturd, Peterd mellett. A régi faluhely már a mai határon túl van. A Mária Terézia-féle úrbérrendezés (1767) több okból szabályozta az úrbéri telek nagyságát. Egyik ok volt az, hogy a gabonatermelés hozzávetőleges állandóságát biztosítsa. A paraszti termelés folyamatosságának érdekében a jobbágy és fiai mentesek

voltak a katonai szolgálat alól és katonának a zsellérfiúkat verbuválták az 1828. évi regnikoláris összeírás megjegyzései szerint is. A XVIII. sz. utolsó harmadában azonban a gabonatermelés egyre fokozódó tendenciát mutatott. Miként az iparban is ebben az időben a kézműveseknek most már elégtelen termelését a manufaktúrák többtermelése egészítette ki, azonképpen a mezőgazdasági termék is egyre több piacot talált. A földesurak tehát érdekeltté lettek a gabonatermelés fokozásában. Két járható út kínálkozott. Egyrészt a XVIII. sz. végén a földesúr rávette a jobbágyokat erdőirtásra, majd a XIX. sz.-ban a legelőből törhettek fel a jobbágyok területeket. Másrészt a földesúr saját kezelésébe vette a jobbágyoknak átengedett jobbágyilletményen felüli szántóföldeket és saját majorságát állította fel.

Péterden mind a három társadalmi réteg szerezhette tizedköteles szántót erdőirtással. Az 1787. évi összeírásban a telkes jobbágyok irtásterülete összesen 276 mérős, melyből egy jobbágyra 4 m. hold jutott. A földes és házas zsellérek együttes területe 186 mérős, melyből ezek nem egyenlően osztozkodtak. Az 1828. évi regnikoláris összeírás szerint is egy földes zsellérré 3 m. holdat kell számítani. Így a házas zsellérré 2 hold marad, mely adat viszont nincsen benne az 1828-as összeírásban. Terület mértékegység az 1200 négyszögöles magyar holdra számított vetőmagszükséglet: két pozsonyi mérő (egy métermázsa) gabona. Az erdőirtás a falu határának legnyugatibb részén történt, az ún. likivarsányi Bakonyérnek a Győr megyei határ felé eső szakaszának mindkét oldalán, sőt messze belenyúlt a Győr megyei határon túl is, miként a XVIII. sz. végi határt ábrázoló vázlaton jól látható. Az 1856. évi Birtokkönyvben és térképen itt az éren, a réten inneni domboldalon az irtásföldek neve a mérnök feljegyzése szerint részben Grabenäcker (Árokföldek 12) és részben Breierwiesenäcker (13), míg az éren, a réten túl Ende der Wiesen (14). A két utóbbi dülő népies német nevét a mérnök népetimológiás megértése alapján jegyezte fel. A népies „enter” annyi, mint „jenseits”, ezért a név helyesen „Jenseits der „Wiese” (Réten túl). A Breierwiesen pedig helyesen népies Paierwiesen (Perjésrét melletti földek), rétiperje latin neve poa. Ezt a három dülőt a nép Überlendäcker (Úrbéri telken felüli szántók) összefoglaló névvel illette, melyet 1856-ban a mérnök nem jegyezte fel. Csak így érthető, hogy az 1856-os új osztáskor az egész nyugati domboldalon hosszában újonnan kiképzett dülő is ezt a népies nevet kapta. (Irtásföldek ma is magyarul.) Az irtás nehéz munkáját a földesurak azzal édesítették, hogy az új szántó néhány évig tizedmentes és háromnyomásos vetési rendszermentes volt. Péterden az irtás az 1770-es évekre eshetett, mert 1787-ben már tizedköteles. Más Veszprém megyei telepítési falvakban is jelzi az irtásföldek neve azt, hogy erdőterület volt és hogy néhány évig szabadon termeszthettek rajta szántóföldi növényt. Romádon is van Überlendäcker, Freiäcker (Szabadföldek), Waldäcker (Erdei földek), Bében Haferäcker (Zabföldek), Szentivánban Hirsäcker (Kölesföldek). Szentivánban egyenesen köles őrlésére rendezkedett be egy malom (Breinmühle, Brei = köles).

Folytatjuk!

Faluújság Bakonypéterd

II. évfolyam 6. szám 2011. június

Recept

Hozzávalók:

1 Kg hús, fokhagyma, vöröshagyma, 3 dl. tejföl, 3 evőkanál olaj, füstölt sajt, fűszerek (lásd. lent)

Elkészítés:

A húst (csirke, pulyka, sertés) ha szükséges kicsontozzuk, fűszerekkel ízesített lisztbe forgatjuk.

2 púpos evőkanál liszt

1 púpos teáskanál pirospaprika

1-1mökkáskanál majoránna és bors

1 teáskanál só

2 gerezd fokhagyma

1 késhegynyi őrölt kömény

Kivajazott tálba rakjuk a húsokat, a maradék lisztet rászórjuk. Egy nagy fej vöröshagymát rákarikázunk és szórunk rá bőven reszelt sajtot. 3 evőkanál olajjal elkevert 3 dl tejföllel meglocsoljuk. Alufóliával letakarjuk, majd kb. 50 percig sütjük.

Ha megpuhult a hús, a fóliát levéve pirosra sütjük.

Támogatás

A Végső Vár Alapítvány segítségével sikerült a településünkön élő hátrányos helyzetű, valamint nagycsaládosok, időskorúak, létminimum alatt élők támogatása, életkörülményeik javítása érdekében. Az elmúlt években egyre több ember került olyan helyzetbe, hogy szüksége van segítő kezekre a mindennapi életben; emberi kötelességünk, hogy segítsünk a rászorultakon.

Ezúton is köszönjük a Végső Vár Alapítvány segítségét!

