

KISÉR

2023

500 Ft

Új!

A JÁSZKISÉRI POLGÁROK LAPJA

SZEPTEMBER

MEGHÍVÓ



**Szeretettel meghívjuk
Önt és kedves családját a
Jászkiséri Pedagógus Női Kar
Zenei világnapi koncertjére**



Ideje: 2023. szeptember 30. 17.00 óra

Helye: Katolikus templom Jászkisér

Zongorán kísér: Sas Dániel zongoraművész

Vezényel: Gócza Lászlóné karnagy

KISÉR

A lap havonta 200 példányban jelenik meg, a Jászkisér Gyermekéiért Alapítvány – Teleház kiadásában
XXX. évfolyam 7. szám
ISSN 2060-4750

Felelős szerkesztő:
Gál András

Munkatársak:
Bartos Gyuláné
Cseh Gáborné
Gál Andrásné
Molnár Kristóf

Lektorálta:
Gál András

A tipográfiai munkák a Teleházban készülnek.

A szerkesztőség címe:
5137 Jászkisér, Fő út 4.
Telefon/Fax:
(57) 550-170

Internet cím:
[http://
alapitvany.civilkiser.hu/
telehaz](http://alapitvany.civilkiser.hu/telehaz)

e-mail
jkisertelehaz@gmail.com

A KISÉR megjelenését az újságban megjelenő hirdetések támogatják.

A lap ára 500 Ft

A Kisér nyomdai munkái a TelePrint Nyomdában készültek.
Jászkisér, Fő út 4.
Telefon/Fax: (57) 550-170

A lapban közölt olvasói levelek nem szerkesztőségi vélemények, ezekért felelősséget nem vállalunk!

A következő számban megjelentetni kívánt írásait, cikkeiket minden előző hónap utolsó péntekéig szíveskedjenek eljuttatni szerkesztőségünkbe!

Köszöntő Idősek Világnapjára

Az Idősek Világnapja lehetőséget nyújt, hogy a köszöntés köszönettel párosuljon.

Köszönettel tartozunk mindazért, amelyet tovább vihetünk, és továbbadhatunk.

Köszönettel tartozunk mindazért, amit Önök idős emberek értünk, gyerekeikért, a fiatalokért tettek és tesznek.

Feladatunk, lehetővé tenni Önök számára az idős korhoz méltó életet. Támaszt nyújtani, vigyázni Önökre, segíteni, hogy örömteli életet élhessenek. Érezzék, hogy nem hagyjuk magukra Önöket, mert fontos részei életünknek. Szüleink és nagyszüleink mosolya és gondoskodása rengeteg erőt ad nekünk. Kitartásuk, szeretetük felbecsülhetetlen kincs számunkra.

**Jászkisér Város Önkormányzata és az Alapszolgáltatási Központ
nevében**

**kívánom, hogy Mindenki
idősebb korát is boldogságban és szeretetben élje meg,
melyhez jó egészséget kívánok és továbbra is számíthatnak ránk és a
Megbecsülésünkre!**

Jolie Taylor: Simogasd amíg lehet

Simogasd amíg lehet,
a megfáradt öreg kezeket
Hisz ők neveltek fel téged
Oly sokat fáradoztak érted
Ne engedd el két kezét
Simogasd meg öszülő fejét
Hisz Te voltál neki a mindenség
Húzd magadhoz megfáradt kezét
Most szeresd amíg lehet,
ma még megteheted

Meghívó

Jászkisér Város Önkormányzata
és az
Alapszolgáltatási Központ

Szeretettel meghívja a település Időseit

2023. szeptember 29-én

de. 11 órára



A Művelődés Házába tartandó Idősek Napi rendezvényre



Jászkisér SE

Labdarúgó Mérkőzés

JÁSZKISÉR SE VS. CIBAKHÁZA LSE

**2023.
október 1.
15.30-tól**



facebook/jászkisér a mi városunk

Termésckiállítás

2023. szeptember 7-8-án a „KIS-ÉR” Kertbarát Kör szervezésében ismét megrendezésre került a Terméckiállítás. Társkiállítóként a Jászkiséri Városi Óvoda évről-évre felkérést kap, hogy termékbábokkal, rajzokkal színesítsék a rendezvényt. A kiállítás előtti napon a gyerekek lelkesen készítették a szülők által hozott zöldség- és gyümölcsfélékből a szebbnél-szebb alkotásokat: különféle bábokat, repülőket, autókat, állatokat.

A barkácsolással sokrétűen fejlesztettük a gyermekek képzelőerejét, kézügyességét, türelmét, ismereteit, tudását.

Nagyon szép, hatalmas és különleges termékekkel találkozhattak, ismerkedhettek a gyerekek, felnőttek a két nap alatt, mint pl.: a lapos borsó, csicseriborsó, fehér hagyma, naspolya, padlizsán, lekvárok, befőttek, fűszernövények, olajok, szörpök, aszalt gyümölcsök, búza, árpa...

Köszönjük a szülőknek a termékek felajánlását, a kertbarát kör tagjainak a kedves fogadtatást, az almát, amit a gyerekek elfogyaszthattak, s a lehetőséget, hogy megmutatták a gyermekeinknek mi mindent lehet termelni a mai kertekben is!



*Szikszai Julianna
óvodapedagógus
Néphagyományőrző munkaközösségi tag*



Régi gépek és barátok együtt, Mezőkövesden

A XXIV.Országos Mezőgazdasági Gépésztalálkozót Mezőkövesden , szeptember 2-án rendezték meg, a Hajdú-Ráfi János Mezőgazdasági Gépmúzeumban.

A program a péntek esti díszvacsorával indult,a Hadas városrészben lévő táncpajtában,ahol üdvözölték a megérkezett kiállítókat, és a rendezvény támogatóit. Ismertették a szombati forgatókönyvet,a rendezvény biztonságos és folyamatos programjához. A felszolgált ételek,italok , desszertek , és a hangulatos talpalávaló zene mind támogatásként érkezett a programhoz. A kimerítő nap , és az esti pihenő után, szombat reggel a veterán traktorok, autók,motorok indultak a város főútjain , rendőri biztosítás mellett felvonulni. Összességében mintegy 200 jármű vonult fel. A visszaérkező gépeket a múzeum előtti utcában vezetőik ismertették, hangosítással, hogy mindenki hallhassa. A gépmúzeumban, az előtte lévő területen, valamint az Eötvös József úti játszótéren tekinthette meg a nagyszámú érdeklődő közönség. A megnyitó, a Koós portán felállított színpadnál a Z3-Z30 Mezőkövesd Postagalamb Egyesület galamb röptetésével indult. A Matyófüldi Alkotók és Művészet Pártoló Egyesületének műsoros köszöntője után, a Tállai András Országgyűlési Képviselő köszöntője hangzott el. Kiemelte: A legnagyobb jelentősége ennek a nagy hagyományú eseménynek, hogy régi ismerősök találkozhatnak, évről-évre, pompás járműveiket bemutatva a közönségnek, és a régi barátokat üdvözölve megemlékeznek Hajdú-Ráfi Jánosról. Csirmaz István a Mezőgazdasági Gépmúzeumért Alapítvány Kuratóriumának Elnöki köszöntő szavai után ünnepélyes mikrofon átadásra került sor. Tóth Ernő, aki 24 éven keresztül mutatta be a vendégek által hozott stabil és lokomobil típusú erőgépeket , motoros fűrészeket, csónakmotorokat , működőképes modelleket, makettekét, valamint a gőzgépes cséplés bemutatót vezényelte le, át adta ezt a nehéz feladatot nekem, Farkas Lászlónak, a Mezőgazdasági és Géptörténeti Magánygyűjtemény tulajdonosának. Nagyon nagy megtiszteltetés számomra, hogy 21 év aktív kiállítói munkám után , megkaphattam, eme felelősségteljes beosztást, ezzel segítve a rendezvény sikerét. Ebéd után a Gazdaházban előadásokat hallgathattunk meg, Hajdú-Ráfi János múzeum alapítóról, Kühne Edéről, és Lábassy Jánosról, akik Magyarország legnagyobb mezőgépgyárait alapították, valamint időszak kiállítás nyílt , Farm élet Amerikában címmel. A folyamatos programok között, kovács bemutatót is rendeztek, a múzeum kovácsműhelyében. A múzeum lokomobil, stabilmotor, és traktor erőgépeit pedig LipuszCsaba , múzeum igazgató mutatta be.

A tartalmas nap búcsúzással végződött, a jövő évi , XXV. találkozás reményében. Köszönöm a múzeumnak, és Tóth Ernőnek, hogy átvehettem a stafétát, és remélem sokáig tudom segíteni munkámmal a találkozókat, és sok értékes információt adhatok az érdeklődő közönségnek.

Lejegyezte : Farkas László

2023.09.23.



Szeretettel meghívjuk Önt a nemrég megnyitásra kerülő alkotók kiállítására.

**A kiállítás helye: Jászkisér, Fő út 4.
(Teleház helysége)**

A kiállításon 17 fő mutatja be termékeit, akik szívvel, lélekkel, szinte megszállottan készítik a szebbnél szebb alkotásokat.

A kiállításon látható:

- pontfestés
- kosárfonás
- textilszobrászat
- gyémántfestés
- különféle technikával készült virágok
- jászhimzés
- gyöngyfűzés
- horgolás
- vert csipke
- esztergált famunkák
- cérnatechnikával készült képek
- gobelin
- festmények
- horgolás – mesefigurák

**Az állandó kiállítás minden pénteken de.:
9-től - 11-ig megtekinthető.**

**Tájékoztatás a 06 / 20 / 576 7861
számon kérhető.**

Kovács Zoltánné

Adjad a zsákot Zsigám!

Hát nem most történt mondhatnám- hajdanában! Akkoriban nem volt így elszabadulva a pokol.

Jászszentandrás i oltárképről korán se jött le annyi utálatos képű, száguldozni hol fekete- hol fehér, a színes kocsiknak híre se volt, a szürkékről nem is beszélve.

Adjad a zsákot Zsigám!

Na nem akarom nyújtani a rétes tésztát ami abban az időben bevett szokás volt különösen lakodalmakkor a jó sós szirupba mártott öreg tyúkokkal, borral a többi finomságokról nem is beszélve. Kettő magyar pékség látta el Jászkisért finom, a maihoz képest tartós kenyérrel, pék áruval. A Barok és Fekécs pékség messze földön híres volt.

Maradjunk az előzőnél történetünk a néhai Barok úrhoz kötődik.

A Lenin T Sz-hez tartozó Csepel pótkocsi teherautóból volna csak egy darab vas is, órákig tudna mesélni. A jeles sofőrök közül Németh Berti bácsit emelném ki, rakodóként pedig Kalmár Laci bátyámat és édesapámként id. Tóth Zsigmondot.

Történt hogy, egy nyár eleji napon megbízást kaptak egy pótkocsi lisztszállítmányra a jászjákóhalmi malomból.-Minden eshetőségre felkészülve, vittek magukkal ponyvát is.

Annak rendje- módja szerint megpakoltak.

Elindulás előtt vészjóslóan kavargott az idő a pótkocsi leponyvázása után, a szóló köteleit már nem rögzítették. -Gondolván a vihar előtt még hátha haza érnek, nem akarták a ponyva rögzítésével tölteni az időt!

Elegendőnek tartották ha súlyként valamelyikük fölfekszik a ponyva tetejére.

Na ki volt az a valaki? Hát a mi drágalátos, édesapánk a Zsiga.

Már elhagyták a jászjákóhalmi erdőket, Jászapáti következett volna.

Egyszer csak a tangazdaságon túl ahol öles út menti nyárfák sorakoztak, óriási szelet kaptak.

A papa elmondása szerint szisztematikusan kezdte a ponyva emelni a liszteszsákról.

Lélekjelenlétének köszönhetően kénytelen volt hátrálni a pótkocsi felé, lépésről, lépésre csak az járt az eszébe, ha eléri a szóló végét oldalra kirúgja magát. Isteni szerencsének és gondviselésnek köszönhetően pont megérezte lábával az ugrásnak szánt,

deszka élet.

Ugrani kellett! Máskülönben a pótkocsi alá kerül!

Hát úgy mint egy sárkányrepülő landolt a ponyvával átrepülve a másik forgalmi sávon a szemközti árokba.

A veszélyes kalandból fel eszmélve kezdett kapaszkodni az árokból.

Alkalmi repülőalkalmatosságát otthagya egyszer csak felért az útszéli, padkához.

Láss csodát az akkori gyér forgalomnak köszönhetően pont akkor nem jött szembe

senki.

Kisvártatva Borzák úr ment Jászberény felé látva régi jó ismerősét Zsiga bácsit!

Kérdésére már válasz nélkül is látta a szétszóródott papír százásokat.

Mind az ötezer forint meglett mi eredetileg hűtővásárlásra lett volna szánva.

Némi szedelőzködés után Borzák úr bevitte papát a Berényi kórházba.

Közben idehaza a téglagyárral szembeni 2-es központba munkatársai, gyanútlanul le akasztották a pótkocsit. Dehogyan zavarták odafenn Zsigát, hátha alszik.

Csak kitérésként említeném meg, hogy a pótkocsi rakománya a majd minden háznál található

lisztesládák feltöltésére szolgált a tagoknak.

Nagy lelki nyugalommal mentek tovább a szólóval pakolni Barok úrhoz.

Megérkezve a menet levélen, babrálgó Bertit bácsit megelőzve Laci bátyám szállt ki.

Tiszteletteljes kéréssel felszólított az akkor már hűlt helyét sem látott papának.

Adjad a zsákot Zsigám! - A Zsiga nem válaszolt, mikor meglátta Bertit bátyám, hogy a ponyva is hiányzik, egyből tudta,-Itt nagy a baj-válasz nélkül hagyva Barok úr kérdéseit beszállásra parancsolta a kissé értetlenkedő Laci bátyámat.

Majd úgy ahogy volt rakományostól sarkon fordult megkeresni „Zsigát”,

Apáti után a ponyvát meglátva az útszéli árokban rögtön kapcsolt hogy már csak a kórházban -

találhatja legjobb munkatársát.

Irány tovább Jászberény. Azt látni kellett volna ahogy a három testi-lelki jó barát

öröm könnyeket sem kímélve meglátta egymást. Szívfacsaró lehetett.

Más szívek dobogtak az akkori keblekben. Sokkal egyszerűbbek a mostanihoz

képeket,

mikor, nemhogy szóba állni, de még köszönni sem tudnak egymásnak az emberek!

Meg van a maguk kis **Istenük** azzal büszkén vagy anélkül és slussz!

Szerencsére karcolások, kis zúzódásokkal megúsza ezt a nem minden napi kalandot a papa. Megoldották 8 napon belüli sérüléssel egymásközt. Gubitz és Juhász Doktor úr közbenjárásával még vagy két hétig a mama öröme az öreg Zsiga ezt pihenhetett. Hát ilyen emberek is voltak, hajdanában.

Utóirat-A cím sántít.-De mentségemre szólva a történet hangzása miatt nem találtam jobbat.

Az átlagosnál jóval erősebb és elmésebb papa aktív életébe sose engedte meg magának

a dolgok könnyebb oldalát!

Az adogatónak akkor csordult meg igazán az ereszt mikor kettő három ember hordta tőle a zsákot.

– Harsányan egymást olykor személyes fricskával megdobálva tartották egymást versenybe.....

Tóth György



SZÜCS GRÁNIT

2200 MONOR, Ceglédi út 74. Információ: **06 30 431 5858**
2700 CEGLÉD, Puszkaporos u. 36. 6000 KECSKEMÉT, Ceglédi út 100.

Gránit síremlékek készletről, rövid határidővel!



Vállaljuk:

Egyedi gránit urna, egyes és duplás síremlékek

Gránit és mészkő:

ablakpárkány és
kerítés fedlap
készítését!

Több száz készleten lévő síremlékből választhat!

www.granitsirko.hu szucsgranit@gmail.com

Halálozás



Nagy István

88 éves korában július 04-én

Bende Sándor

53 éves korában július 06-án

Gömöri Ferencné Pintér Borbála

84 éves korában július 14-én

Sóti Ferencné Szecskó Irén

79 éves korában augusztus 15-én

Bárdi Ferenc

71 éves korában augusztus 16-án

Szecskó József

70 éves korában augusztus 16-án

Farkas Gusztáv

54 éves korában augusztus 19-én

Balog Ferenc

59 éves korában augusztus 21-én

Burai Ramóna Leila

15 éves korában augusztus 24-én

Megemlékezés

Szabó Ferencné Szüle Erzsébet
halálának 11. évfordulója.

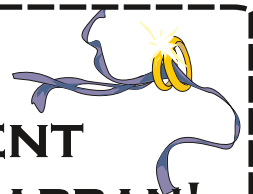
*„Utolsó szavaid engem
kisértenek...
elmentél, pedig reménnyel
kisértetek.
Kisértetek oda, honnan vissza már
nem jöttél,
hiába vártalak, búcsút intettél.*

*Utolsó szavaid engem kísértenek...
mély álmomból sokszor felkeltenek.
Szívem hevesen ver, s körbenézek,
aztán könnyeket ejtek az utolsó
reménynek.*

*Utolsó szavaid engem kísértenek...
hiába minden, már nincs, hol
keresselek.
Egy hely van, hol rád találok
immár,
hol szívemből egy darabot ott
hagyok a sírnál.*

*Utolsó szavaid engem kísértenek...
utolsó utadra sírva kísértetek.
Virrasztottunk érted csodára várva,
ma már Teérted lobog a szomorú
gyertya lángja.”
Szerető lánya és rokonság.*

Házasságkötés



**NEM TÖRTÉNT
AUGUSZTUS HÓNAPBAN!**

Recept túra

GOMBALEVES

Hozzávalók:

- 600 g gomba
- 1 fej vöröshagyma
- 200 g sárgarépa
- 100 g fehérrépa
- 2 ek olaj
- 2 ek tejföl
- 1 csapott tk keményítő
- 1 tk pirospaprika
- 1 csipet szárított zsálya (elhagyható)
- 1 db babérlevél (elhagyható)

a galuskához

- 1 db tojás
- 60 - 70 g liszt só

Elkészítés:

Az olajon üvegesre pároljuk a finomra vágott hagymát, hozzáadjuk a karikákra vágott sárgarépát és fehérrépát, és alacsony lángon 10 percig dinszteljük. Közben a gombát 3-4 mm vastag szeletekre vágjuk, majd hozzáadjuk a zöldségekhez, és újabb 3 percig pároljuk.

Meghintjük pirospaprikával, sózzuk, borsozzuk, fűszerezzük, elkeverjük, felöntjük 1,2 liter vízzel és alacsony lángon főzni kezdjük a levest.

Forrástól számított 15 perc után a tejfölt és a keményítőt alaposan összekeverjük.

Hozzámerünk 4-5 evőkanálnyi levet, kikeverjük, és visszaöntjük a levesbe. A tojást kikeverjük egy csipet sóval és annyi liszttel, hogy laza galuska állagot kapjunk és beleszagatjuk a levesbe, további 3-4 percig főzzük. Végül durvára vágott petrezselymet szórunk a levesbe, levesszük a tűzről, és pár perc pihentetés után tálaljuk is.

- 1 csipkakukukfű
- 1 poh sör

Elkészítés:

- 1) A csirkét megtisztítjuk, átmoszuk. Sóval, őrölt borssal, őrölt pirospaprikával és darált, szárított csilipaprikával, vagy őrölt csípős paprikával bedörzsöljük.
- 2) Sütőtálba, vagy tepsibe sorakoztatjuk és olajat aláöntve, először 175 fokon, fólia alatt, később a fóliát levéve, puhára sütjük.
- 3) Ha a bőrét ropogósra szeretnénk, akkor a sütés vége felé, kevés sörrel meglocsolhatjuk, amikor a hús már majdnem teljesen kész. Krumplipürével tálaljuk.

KLASSZIKUS MADÁRTEJ

Hozzávalók:

- 6 db tojás
- 7 ek cukor
- 1 liter tej + a főzéshez
- 2 csom vaníliás cukor

Elkészítés:

A klasszikus madártej elkészítéséhez kettéválasztjuk a tojásokat.

A tojásfehérjékből 1 evőkanál cukorral kemény habot készítünk.

Tűzálló edényben tejet forrosítunk, de nem forraljuk fel. A tojásfehérjéből kanállal galuskákat szaggatunk. A forró tejben néhány perc alatt kifőzzük őket, majd leszűrjük és tányérra tesszük.

Az 1 liter tejet a vaníliás cukorral felforraljuk.

Közben a tojássárgákat 6 evőkanál cukorral jól kikeverjük, majd hozzáadunk egy keveset a langyos tejből, és simára keverjük.

A tojássárgás krémet a vaníliás tejhez öntjük, és lassú tűzön addig főzzük, amíg besűrűsödik.

Tálba öntjük a vaníliásodót, rárakjuk a kifőtt habgaluskákat, és lehűtjük.

Az elkészült madártejet ízlés szerint csokireszelékkel díszíthetjük.

MAGYAROS TEP SIS CSIRKE

Hozzávalók:

- 1 kg csirkeszárny
- 1 kg csirkecomb
- 1 kanál só
- 1 kv kőrölt bors
- 1 kanál pirospaprika
- 1 csip szárított chili
- 2 kanál étolaj



Jó étvágyat kívánunk!

Független Biztosításközvetítés!

Intézze minden biztosítását nálam.

Több, mint 20 biztosító - AEGON, Allianz, ASTRA, MKB, KH, EUB, Union, Uniqua, CigPannónia, Posta, Generali, Genertel, Signal, Waberer's, Groupama, Medcover, QbeAtlasz, DAS, stb - ajánlatai közül válassza ki az önnek legkedvezőbbet.

Kérje ingyenes összehasonlító tájékoztatóimat minden módozatra. Amennyiben csak ügyintézésre, kárrendezésre van szüksége, akkor is forduljon hozzám bizalommal.

Kötelező, lakás, élet, utas, baleset, nyugdíj, céges, felelősség, mezőgazdász, tanuló, stb...

Mindent egy helyen: Sebestyén Zoltán

06 30 515 1814

Az orvosi rendelő telefonszámai:

Dr. Ordodi Anton	451-936
Dr. Kolláth Bálint	450-893
(Dr. Mike Miklós betegeit Dr. Kolláth Bálint látja el)	451-937
Védőnők	450-205
Fizioterápia	06-70/682-7399

Orvosi ügyelet**Tisztelt Lakosok!**

Jászapátin és a vonzáskörzetébe tartozó településeken (Jászkisér, Jásztelek, Jászivány és Jászszentandrás) az orvosi ügyeletet az Országos Orvosi Ügyelet Nonprofit Kft. látja el.

A Központi ügyeleti rendelő helye
5100 Jászberény, Thököly u.13.

Ügyelet telefonszáma: 06-70-3703-104

A központi háziiorvosi ügyelet időtartama:

Munkanapokon: 16 órától másnap 8 óráig

Heti pihenőnapokon, munkaszüneti és

ünnepnapokon: 8 órától másnap 8 óráig.

A központi gyermekorvosi ügyelet időtartama:

Munkanapokon: 16 órától másnap 8 óráig tart a felnőtt háziiorvosi ügyeleti ellátás keretében.

Heti pihenőnapokon, munkaszüneti és ünnepnapokon: 8 órától másnap 18 óráig.

Jászapáti kiegészítő orvosi ügyelet időtartama:

Jászapáti kiegészítő orvosi ügyeleti rendelő helye:
5130 Jászapáti, Kossuth Lajos út 10.

Munkanapokon: 16 órától 18 óráig

Jászkisér Város Önkormányzata

**Ebéd rendelés
a napközi konyhán**

Rapi menü rendelhető

1.100 Ft/adag áron!

Vállaljuk, rendezvények, ebédek, vacsorák, esküvők rendezését is

Érd: Stoszek Istvánnénál lehet

Telefonon: 57-450-503

**KÖZÉRDEKŰ TELEFONSZÁMOK,
ELÉRHETŐSÉGEK**

MENTŐ	104
TÚZOLTÓSÁG	105
RENDŐRSÉG	107

Jászkisér Város Polgármesteri Hivatala

(5137 Jászkisér, Fő út 7.) 57/550-130

Közterület-felügyelet: 57/550-130/116 mellék

Hívható: munkaidőben 8.00 h – 16.00 h,
szerdán 17 h-ig, pénteken 13 h-ig.

JÁSZKISÉR Körzeti megbízotti iroda: 57/450-069

JÁSZKISÉR Körzeti megbízott szolgálati telefon:
06-30/981-76-60

JÁSZKISÉR Tűzoltóság: 57/550-025

JÁSZKISÉR Mentőállomás: 57/451-752

Polgárőr ügyelet: 06-30/782-09-66

Háziiorvosok:

Dr. Ordodi Anton 57/451-936

Dr. Kolláth Bálint 57/450-893

57/451-937

(Dr. Mike Miklós Körzete)

ORVOSI ÜGYELET

(5100 Jászberény, Thököly u.13.): 06-70/3703-104

JÁSZAPÁTI Rendőrőrs

(éjjel – nappal hívható) : 57/441-009

HIBABEJELENTÉS:

Szennyvíz hibabejelentés: 06-70/935-64-09

Csőtörés: 06-70/450-86-70

Elmű: 06-80/38-39-40

ÉMÁSZ: ingyenesen hívható

06-80/42-43-44

Állati tetemek elszállítása:

ATEV Zrt. : 06-1/348-5120

Négyesfogathajtó EB

Hajtó: Tóth-Simon Sándor - 10 éve A kategóriás négyesfogathajtó. Fogatában 5 szürke lipicai herélt: Báró, Mentol, Nimród, Harcos, Figura. Segédhajtói: Kovács Enikő és Korsós Ádám.

A kezdetek óta a hazai fedeles versenyek 3. helyezettje, 2015-ben magyar bajnoki címet szerzett, 2023-ban ezüstérmes a magyar bajnokságban. A Magyarországon megrendezett nemzetközi versenyek rendszeres résztvevője, emellett külföldön is megméretteti magát a csapat. Jártak már Szlovákiában és Romániában is.

Az eddigi legnagyobb elért eredményük, hogy szponzoráció nélkül kijutottak az első világversenyükre, a 2023 augusztusában, a hollandiai Exloo-ban megrendezett európa bajnokságra. A versenyt sikeresen teljesítették, mindhárom versenyszámban (díjhajtás, maraton, akadályhajtás) olyan eredményt hoztak, ami kielégítő volt számukra, így rengeteg pozitív élménnyel, sok tapasztalatot szerezve tértek haza. Az összetett eredményt tekintve a 33. helyet sikerült megszerezniük.

Ahhoz, hogy a versenyeket sikeresen teljesítsék, óriási csapatmunkára, összetartásra van szükség. A legtöbb versenyre hárman mennek, ennek ellenére hatékonyan, jó hangulatban, sikeresen tudnak együtt dolgozni.

A jövőbeli legfőbb céljuk a 2024-ben, Szilvásváradon megrendezésre kerülő világbajnokságon való részvétel. Az elkövetkező időkben az erre való felkészülésre fektetik a hangsúlyt, otthoni gyakorlással, edzőtáborban való részvétellel, még több versenytapasztalatot szerezve törekednek arra, hogy eredményesen tudjanak szerepelni.

Kovács Enikő

