

Szakmai beszámoló

A „TOP 5.3.1. – 16. – BK1 – 2017-00002” „A helyi identitás és a szomszédos települések közötti kapcsolat erősítése”

6. mérőföldkő

Tartalomjegyzék

Bevezető	3
Közösségi akciók bemutatása településenként	5
HELVÉCIA.....	5
1. „Részvételi fórum”	5
2. „Pályaválasztási tanácsadás” – „Top szakmák” sorozat	5
3. „Könyvbörze”	12
4. „Tanulókörök”	12
5. „Helyi értékfeltárás, értékörzés”	17
6. „Közösségi eredmények bemutatása”	21
7. „Információs Pont”	22
BALLÓSZÖG	23
1. „Részvételi fórum” – Civil kerekasztal	23
2. „Részvételi fórum” – „Top szakmák” sorozat	23
3. „Nóta estek” – „Online nóta estek” sorozat	24
4. „Helyi vállalkozások bemutatkozása” – „Top szakmák” sorozat.....	28
5. „Közösségi eredmények bemutatása” – „Receptklub”	28
6. „Falukalendárium „– Ballószögi Örökkalendárium	35
7. „Információs Pont”	36
FÜLÖPHÁZA	37
1. „Részvételi Fórum”	37
2. „Kalendárium”	38
3. „Csere-bere”	39
4. „Házasság hete”	40
5. „Felvilágosító és tájékoztató programok” – Fülöpháza Online Önkormányzati Hirdetőtábla	41
6. „Baba-mama klub”	42
7. „Információs Pont”	43
Összegzés	44
Helvécia	44
Ballószög	44
Fülöpháza	45

Bevezető

Szakmai beszámoló időszaka: 2020.10.01. – 2021.03.31. (6. mérőföldkő)

A szakmai beszámoló az alábbi tartalmi elemeket tartalmazza:

- közösségi akciók (mind három településről),
- közösségi folyamatok, programok bemutatása.

A projekt lehetőséget kínál a lakosság aktivitási hajlandóságának javítására, hiszen beleszólási lehetőségük volt a pályázat első egy évében a közösségi interjúkn és a közösségi felméréseken keresztül a helyi történésekbe, azok alakításában. A pályázati elvárás, hogy negyedévente 1-1 közösségi akció valósuljon meg településenként. Az egyes mérőföldkövekben megvalósuló közösségi akciók ezekre a kisközösségi igényekre kíván válaszul szolgálni.

A 6. mérőföldkőben megvalósuló közösségi akciók hasonlóan az előző mérőföldkő során kialakított tematika szerint valósulhatott meg. Minden betervezett közösségi akciót és kötelezően vállalt feladatot határidőre teljesítettünk, ill. az ismételt járványügyi korlátozások következtében a ballószögi és fülöpházi kalendárium megvalósításának határideje kitolódott a két településsel közösen egyeztetve.

A ballószögi és fülöpházi kalendáriumhoz kapcsolódó eddig elvégzett szakmai feladatokat részletesen közlöm a továbbiakban.

Az előző időszakban elmaradt pályaválasztási tanácsadást (lásd „TOP szakmák” sorozat) és a házasság hete (Fülöpháza esetében) közösségi akciókat is teljesítettük.

Fontos megjegyezni a járványügyi korlátozások kapcsán, hogy a pályázati feladatok kivitelezése online történik minden esetben. Az egyes feladatok kivitelezésénél fontos szempont, hogy minél kevesebb személyes találkozással történjenek.

A pandémia ideje alatt teljesített feladatok kapcsán külön említést érdemel az a tény, hogy a világháló adta lehetőségek, mint a facebook, valamint az email nagyban megkönnyíti a pályázatba bevonni kívánt lakosok elérését mind a három településen. Megfigyelhető az a tendencia is, hogy egyre több idős próbálja kihasználni a világháló előnyeit, aktív

felhasználóként tekinthetünk rájuk is, hiszen egyre több hozzászólás, megosztás és lájk tekintetében figyelhető meg ezen korosztály aktivitása.

A jelen mérőföldkő teljesítése során a résztvevők számának a facebook oldalakon megjelent elért emberek számát tekintjük az indikátorszám mutatójának. Meg kell említeni, hogy az egyes videóbejegyzések a későbbiekben is bármikor visszaneézhetőek, tehát a nézettsége folyamatosan nő, egyre több emberhez jutnak el az információk.

Közösségi akciók bemutatása településenként

HELVÉCIA

1. „Részvételi fórum”

Időpont: 2021.04.09.

Az időpont kiválasztásánál döntő volt, hogy a lezajlott Top szakmák sorozat után az értékelést követően kerüljön meghatározásra a megfelelő időpont.

Helyszín: A fórum email formájában valósult meg a Helvéciai Önkormányzat közreműködésével. Ez a kommunikációs forma, mely a legszélesebb körben elérhető az érintett célcsoportnak helyben a személyes találkozások hiányában.

A Fórum címzettjei az előző évek során megvalósult vállalkozók est meghívottak voltak. Emailben a „Top szakmák” sorozatról hallhattak egy rövid prezentációt, melyben a pályázatról, az említett sorozat kivitelezéséről, annak hasznosságáról, eredményeiről valamint a három településre gyakorolt hatásairól értesülhettek a címzettek.

Melléklet: 1db. prezentáció

1 db. dokumentáció az elküldött levélről (Elküldött e-mailek.pdf)

Elért emberek száma (címzettek összesen):56 fő

2. „Pályaválasztási tanácsadás” – „Top szakmák” sorozat

Időpont: 2021.március 8 - 2021.március 20.

A járványügyi intézkedéseket figyelembe véve a közösségi akció egy sorozat formájában került megvalósításra a három települést összekötve. Online a ballószögi Faluház és Könyvtár, a helvéciai Petőfi Sándor Művelődési Otthon és a fülöpházi Ady Endre


Művelődési Ház facebook oldalán kerültek fel az elkészült videóösszeállítások 18:00 – i kezdettel.

Ily módon ezen közösségi akció mind a három településen megvalósult akcióként tekintjük mi szervezők.

A sorozatban az alábbi helyvéciai, ballószögi és fülöpházi önként jelentkező vállalkozások kerültek bemutatásra (Elért emberek száma): **Március 8. 12:00 Beharangozó**

Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Eszter Jobbágyiné Pintér · Március 8., 12:00 ·

„TOP SZAKMÁK”
Kedves Olvasóink!
Ma 18:00 órai kezdettel várjuk Önöket is a képernyő elé!... Továbbiak



3279 Elért emberek 248 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

Te és további 15 ember 11 megosztás

[Tetszik](#) [Hozzászólás](#) [Megosztás](#)

Hozzászólás mint Faluház és Könyvtár, Ball...

Március 8. - Bosch Faragó Szervíz Kft.

Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Gáspár Dávid · Március 8., 18:00 ·

A TOP SZAKMÁK sorozatunk első részében a ballószögi székhelyű Faragó Szervíz Kft-t ismerhetik meg a nézők!
Tartsanak Önök is velünk!



Érj el több embert a videóval!
2500 Ft ráfordításával akár naponta 638 embert érthetsz el, ha kiemeled a videódodat.

6066 Elért emberek 1469 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

Te és további 87 ember 3 hozzászólás 38 megosztás

[Tetszik](#) [Hozzászólás](#) [Megosztás](#)

Március 9. - Balogh Borház Kft.



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Március 9., 18:00 ·

A TOP SZAKMÁK sorozatunk második részében a helvéciai székhelyű Helvéciai Balogh Borházat ismerhetik meg a nézők!

Tartsanak Önök is velünk!



Érj el több embert a videóval!

2500 Ft ráfordításával akár naponta 638 embert érthetsz el, ha kimeled a videódat.

5522

Elért emberek

884

aktivitás

Bejegyzés kiemelése



Te és további 64 ember

7 hozzászólás 35 megosztás



Tetszik



Hozzászólás



Megosztás

Március 10. - Buckafalvi Sajt

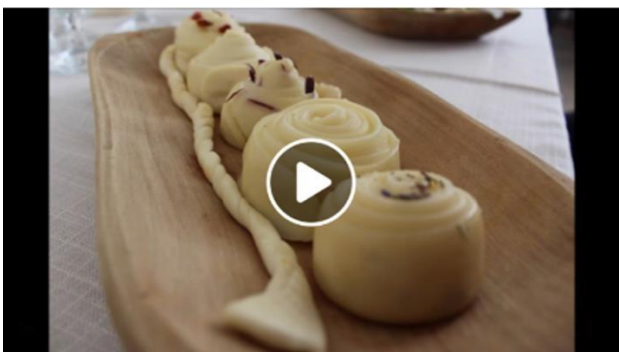


Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Március 10., 18:00 ·

A TOP SZAKMÁK sorozatunk harmadik részében a fülöpházi székhelyű Buckafalvi Sajtot ismerhetik meg a nézők!

Tartsanak Önök is velünk!



Érj el több embert a videóval!

2500 Ft ráfordításával akár naponta 638 embert érthetsz el, ha kimeled a videódat.

3757

Elért emberek

390

aktivitás

Bejegyzés kiemelése



Te és további 24 ember

3 hozzászólás 18 megosztás



Tetszik



Hozzászólás



Megosztás

Március 11. Nyúl-Ház Panzió és Étterem



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Március 11., 18:52 ·

A TOP SZAKMÁK sorozatunk negyedik részében a ballószögi székhelyű Nyúl-Ház Panzió és Éttermet ismerhetik meg a nézők!

Tartsanak Önök is velünk!



Érj el több embert a videóval!

2500 Ft ráfordításával akár naponta 638 embert érthetsz el, ha kiemeled a videódat.



4578

Elért emberek

910

aktivitás

Bejegyzés kiemelése



53

1 hozzászólás 17 megosztás

Március 12. - Agro-Thám Kft.



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Március 12., 18:00 ·

A TOP SZAKMÁK sorozatunk ötödik részében a helvéciai székhelyű Agro-Thám Kft-t ismerhetik meg a nézők!

Tartsanak Önök is velünk!



3197

Elért emberek

334

aktivitás

Bejegyzés kiemelése



Te és további 27 ember

1 hozzászólás 17 megosztás

Tetszik

Hozzászólás

Megosztás

Március 15. Kiss Kertész Duó Kft.



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Március 15., 18:00

A TOP SZAKMÁK sorozatunk hatodik részében a fülöpházi székhelyű Kiss Kertész Duó Kft.-t ismerhetik meg a nézők!

Tartsanak Önök is velünk!



1091
Elért emberek

106
aktivitás

Bejegyzés kiemelése

14

7 megosztás

Március 16. - Aranykor Idősek Otthona



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Március 16., 18:00

A TOP SZAKMÁK sorozatunk hetedik részében a ballószögi székhelyű Aranykor Idősek Otthonát ismerhetik meg a nézők!

Tartsanak Önök is velünk!



1619
Elért emberek

294
aktivitás

Bejegyzés kiemelése

26

13 megosztás

Március 17. Gömbi Tanya

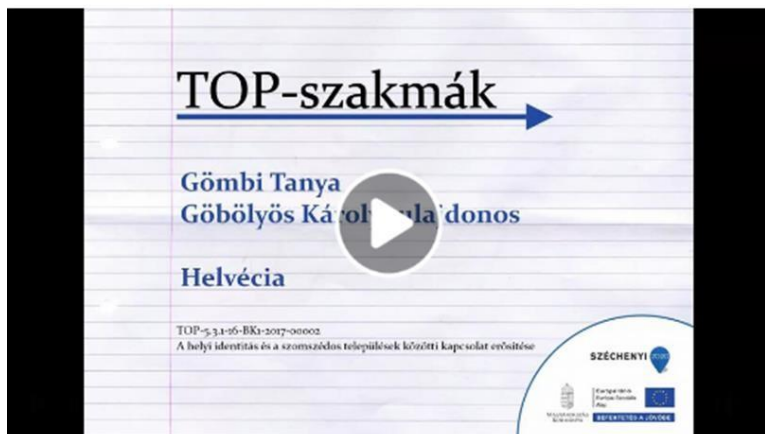


Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Március 17., 18:00

A TOP SZAKMÁK sorozatunk nyolcadik részében a helvéciai székhelyű Gömbi Tanyát ismerhetik meg a nézők!

Tartsanak Önök is velünk!



3412

Elért emberek

619

aktivitás

Bejegyzés kiemelése

39

1 hozzászólás 23 megosztás

Tetszik

Hozzászólás

Megosztás

Március 18. - Bogovics és Bretus Bt.

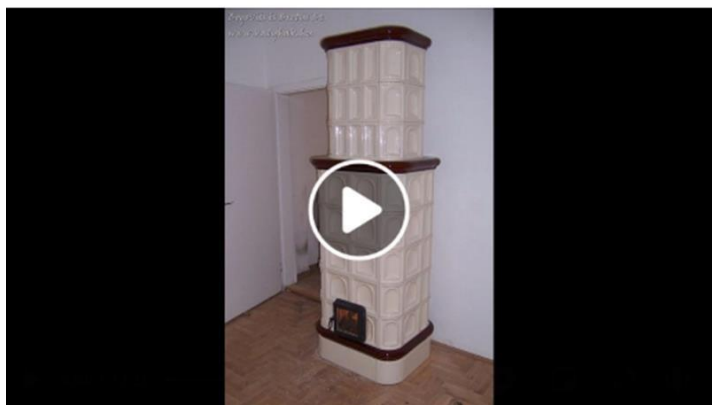


Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Március 18., 18:00

A TOP SZAKMÁK sorozatunk kilencedik részében a ballószögi székhelyű Bogovics és Bretus Bt.-t ismerhetik meg a nézők!

Tartsanak Önök is velünk!



2360

Elért emberek

393

aktivitás

Bejegyzés kiemelése

20

6 hozzászólás 23 megosztás

Tetszik

Hozzászólás

Megosztás

Március 19. Prémium Szerviz Kft.



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Március 19., 18:00

A TOP SZAKMÁK sorozatunk tizedik részében a ballószögi székhelyű Prémium Szerzőgépszerviz Kft-t ismerhetik meg a nézők!

Tartsanak Önök is velünk!



982

Elért emberek

153

aktivitás

Bejegyzés kiemelése

12

8 megosztás

Március 20. - Fémtiszta Kft.



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: YouTube · Március 20., 18:59

A TOP SZAKMÁK sorozatunk tizenegyedik, egyben befejező részében a ballószögi székhelyű Fémtiszta Kft-t ismerhetik meg a nézők!

Tartsanak Önök is velünk!



YOUTUBE.COM

Bemutatjuk két percben a Fémtiszta Kft. új telephelyét Ballószögön

1046

Elért emberek

67

aktivitás

Bejegyzés kiemelése

8

3 megosztás

Március 12 – én a BácsHír lap egy cikket közölt a Top szakmák sorozatról, ezzel is népszerűsítve a közösségi akció sikerességét!



Elért emberek száma összesen: 37558 fő

3. „Könyvbörze”

A közösségi akció a jelen járványügyi korlátozások értelmében egy későbbi időpontban kerül megszervezésre.

4. „Tanulókörök”

A tanulókörök célja, hogy az azonos érdeklődési körrel rendelkezők előre egyeztetett időpontban a helyi művelődési házban találkozhassanak, és a tudást egymás számára közvetíthessék. Alkotó kosár néven online, videós bejegyzésekkel jelentkeznek a helyi művelődési ház minden csütörtökön 16:00 – i kezdettel. Az egyes rövid online kézműves

foglalkozások lehetővé teszik helyben széles körben az egyes kézműves technikák elsajátítását. Az egyes foglalkozások 10 főre kerültek megszervezésre, a jelentkezők számára egységcsomagok kerültek kialakításra. Az átvételről átvételi elismervény készült. Az otthon elkészített alkotásokról a fotót a szervezők várják a poszt alá kommentben. Ezen foglalkozások népszerűsítése érdekében is készült egy rövid beharangozó videó.

Időpontok: 2021.március 18. 16:18

2021.március 25. 17:17

2021. április 2. 11:41

Helyszín: Petőfi Sándor Művelődési Otthon – Helvécia
(<https://www.facebook.com/Pet%C5%91fi-S%C3%A1ndor-M%C5%B1vel%C5%91d%C3%A9si-Otthon-Helv%C3%A9cia-1739589282792319>)

2021.március 18. Beharangozó



2021.március 25. „Vidám gombás asztali dísz”



Petőfi Sándor Művelődési Otthon - Helvécia
Március 25., 17:17

Kedves Nézőink!!
"Alkotó kosarunk" első részében "Vidám gombás" asztali dísz készíthetnek velünk.
Kellemes időtöltést kívánunk!



14
9 hozzászólás 4 megosztás

Tetszik Hozzászólás Megosztás

Az összes hozzászólás

Hozzászólás írása...

Mark Prisztupa
Az én gombáim is elkészültek 😊



Tetszik · Válasz · 19 ó

Dóra Budavári
Köszönjük szépen Gizella Varga az instrukciókat és a lehetőséget Neked és a Művelődési Otthonnak.

Tetszik · Válasz · 4 n.

1 válasz

Prisztupané-Kovacs Marta
A kis alkotásom elkészült.



Tetszik · Válasz · 18 ó

Dóra Budavári



Tetszik · Válasz · 4 n.

1 válasz

Létrehozás Élő Esemény Ajánlat

Petőfi Sándor Művelődési Otthon - Helvécia
 Közzétette: Csilla Pálfi · Április 2., 11:41

Kedves Nézőink!
 "Alkotó kosarunk" második részében húsvéti tojást készíthetnek velünk.
 Kellemes időtöltést kívánunk!

További videók a Watch funkcióban

Kedves Nézőink!!
 "Alkotó kosarunk"
 első részében...
 Petőfi Sándor Művelő...

Kedves Nézőink!
 Helvécia Ballószög
 és Fülöpháza...
 Petőfi Sándor Művelő...

HELVÉCIA 129 ÉVES
 Petőfi Sándor Művelő...

Megosztás **Újra**

489 Elért emberek 75 aktivitás Bejegyzés kiemelése

14 7 hozzászólás 2 megosztás

Dóra Budavári

Tetszik · Válasz · 4 n. 1

↳ 1 válasz

Prisztupané-Kovacs Marta

Tetszik · Válasz · 18 ó.

2021.április 2. Húsvéti tojás

Petőfi Sándor Művelődési Otthon - Helvécia
 Április 2., 11:41

Kedves Nézőink!
 "Alkotó kosarunk" második részében húsvéti tojást készíthetnek velünk.
 Kellemes időtöltést kívánunk!



14 7 hozzászólás 2 megosztás

Tetszik Hozzászólás Megosztás

Az összes hozzászólás

Hozzászólás írása...

Mária Major Györgyné
 En tojásom elkészült!



Tetszik · Válasz · 2 n.

Piroska Csóti
 Köszönöm!

Prisztupáné-Kovacs Marta
 Az én kis alkotásom is elkészült!



Tetszik · Válasz · 19 ó.

Krisztina Vjd



Tetszik · Válasz · 2 n.

↳ 2 válasz

Piroska Csóti
 Gizusom! Ezt ne hagyd abba. Nagyon jól csinálod, érthető, követhető, részletes, alapos a bemutatód. Nagyon hasznos instrukciókat kapnak követőid.

Tetszik · Válasz · 1 n.

Elért emberek száma összesen: 1970 fő

5. „Helyi értékfeltárás, értékőrzés”

Időpont: 2021.március 10. -

Az értéktár kiadvány bővítését célozta meg a helvéciai Önkormányzat a felhívással, mely a Helvéciai Önkormányzat honlapján, facebook oldalán és a Petőfi Sándor Művelődési Otthon facebook oldalán is megtalálható. Az adatlap letölthető, valamint google form formátumban is kitölthető.

Ezidáig az alábbi javaslatok érkeztek be az értéktár bővítése céljából a helyi lakosoktól:

- Ludas tó,
- Helvéciai Kenderkóc Kulturális Alapítvány,
- Néptánc oktatás,
- Wéber Ede település alapításával kapcsolatos munkássága,
- Balogh Károly szőlő, gyümölcs, bor,
- Szabó Sándor telepi központi részt) új óvoda, bölcsőde, egészségügyi központ (459/7 hrsz), Agro – Thám Kft., Thám József,
- Papp Zoltán paprika vetőmag, tök, dinnye,
- Wéber Ede kilátó (Helvécia Köncsög tanya).

Helvécia Nagyközség facebook oldalán az alábbi felhívás olvasható:



Helvécia Nagyközség

Március 10., 9:16 · 🌐

...

Helvécia Nagyközség Önkormányzata Ballószög és Fülöpháza Községek Önkormányzatával konzorciumban vissza nem térítendő támogatásban részesült a TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00002 azonosítószámú, A helyi identitás és a szomszédos települések közötti kapcsolat erősítése című pályázata. A projekt keretében a korábban helyi értéktárba felvett értékeken túlmenően célunk további értékek feltárása, rendszer szintű összeállítása, feldolgozása. Ehhez elkészítettük a Javaslattevői Lapot.

A Helvéciai Értéktár a település területén fellelhető helyi értékek adatait tartalmazó gyűjtemény.

Célja: a települési helyi értékek meghatározása, rendszerezése, megőrzése, hozzáférhetővé, illetve közzé tétele.

Települési helyi érték: A település szempontjából meghatározó jelentőségű, a településhez és környékéhez való tartozást kifejező egyedi szellemi termék, tárgy, kulturális alkotás, hagyomány, jelkép, természeti érték, stb., amelyet a Helvéciai Értéktár Bizottság annak minősít.

A 324/2020. (VII. 1.) Kormányrendelet 1. § (1) bekezdése szerinti szakterületenkénti kategóriák: agrár- és élelmiszergazdaság; egészség és életmód; épített környezet; ipari és műszaki megoldások; kulturális örökség; nemzetiséghez kapcsolódó érték; sport; természeti környezet; turizmus és vendéglátás.

A helyi értékek települési értéktárba történő felvételének eljárási rendje:

a közigazgatási területen fellelhető, illetve az itt létrehozott érték felvételét a települési értéktárba bárki a mellékelt minta szerint írásban kezdeményezheti a polgármesterhez címzett javaslatában. A javaslattevői lap ingyenes.

A javaslatnak tartalmaznia kell: - a javaslattevői adatait, elérhetőségét, aláírását,

- az értéktárba felvételre javasolt települési érték adatait,
- az értéktárba felvételre javasolt érték fényképét, egyéb dokumentációját.

Tekintettel arra, hogy jelenleg veszélyhelyzet áll fenn, ezért a polgármester jogosult döntést hozni a bizottság hatáskörében eljárva. A döntés eredményéről minden javaslattevői értesítést kap. A Helvéciai Értéktárba felvett nemzeti termékek bekerülhetnek a Bács-Kiskun Megyei Értéktárba, onnan a Magyar Értéktárba, majd a Hungarikumok Gyűjteményébe.

Kérjük a lakosokat, civil- és társadalmi szervezeteket, intézményeket, hogy a település értéktárába felvételre érdemes helyi értékeket gyűjtsék össze és javaslataikat terjesszék a bizottság felé. Amennyiben kérdése merül fel, kérjük, forduljon a Polgármesteri Hivatalhoz. Helvecia Nagyközség Önkormányzatának nevében:

Balogh Károly
polgármester

Turupuliné dr. Polyák Katalin
jegyző

A Javaslattételi lap kitölthető a melléklet felhasználásával, illetve a következő internetes linken: <https://forms.gle/V6JnKWi333cbD6vk9>
A kitöltött Javaslattételi lap elhelyezhető a Polgármesteri Hivatalnál lévő postaládába, illetve elektronikus formában a hivatal@helvecia.hu e-mail címre kérjük megküldeni 2021. március 17-ig.

*Javaslat a
„Helyi értékek megnevezésére”
települési értéktár felvételére
értéktárba történő felvételéhez*

Kérlek: _____ (név)
_____ (lakcím)
_____ (telephely, útca)
(P. 11.)

Itt, aljára a javaslati lapra javaslatot írok, illetve a megnevezést, és, ha lehetséges, a megnevezés helyét.

Javaslati lap a települési értéktár felvételéhez

I. A JAVASLATI LAP TARTALMA

1. A javaslat: melyik helyi értéket/területet/épületet/építményt javaslok felvételre az értéktárba?

2. A javaslat: melyik területet vagy a települést javaslok felvételre az értéktárba?

II. A JAVASLATI LAP TARTALMA

1. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

2. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

3. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

4. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

5. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

6. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

7. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

8. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

9. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

10. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

11. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

12. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

13. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

14. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

15. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

16. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

17. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

18. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

19. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

20. A javaslat: az értéktárba felvételre javaslok felvételre a következőt:

6

1 hozzászólás 7 megosztás

Kidolgozása, értéktárba való elbírálása, valamint kiadvány formájában való megjelenítése folyamatban van.



Petőfi Sándor Művelődési Otthon - Helvécia

Március 12., 8:45 · 🌐



Helvéciai Értéktár Bizottság Javaslattevési Lapja és melléklete.

Kedves Lakosok!

A Helvéciai Értéktár a település területén lévő helyi értékeket szeretné rendszerezni, gyűjteni megőrizni. Ebben kérjük az Önök aktív segítségét. A mellékelt dokumentumok minden fontos információról tájékoztatást nyújtanak. A javaslattevési lap elérhető az alábbi linken: <https://forms.gle/V6JnKWj333cbD6vk9>

*Javaslat a
„Javaslati értékek megnevezésére!”
települési tájregységi ábráról
értékárba történő felvételéhez*

Készítette
..... (név)
..... (lakóhely)
..... (település, cím)
(P. H.)

¹ Kérjük, adja meg a javaslati értékek pontos megnevezését!
² Kérjük, írassa alá a megnevezést!

1. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.1. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.2. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.3. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.4. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.5. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.6. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.7. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.8. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.9. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.10. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.11. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.12. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.13. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.14. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.15. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.16. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.17. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.18. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.19. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.20. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.21. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.22. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.23. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.24. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.25. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.26. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.27. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.28. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.29. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.30. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.31. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.32. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.33. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.34. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.35. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.36. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.37. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.38. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.39. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.40. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.41. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.42. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.43. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.44. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.45. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.46. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.47. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.48. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.49. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.50. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.51. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.52. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.53. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.54. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.55. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.56. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.57. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.58. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.59. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.60. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.61. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.62. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.63. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.64. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.65. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.66. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.67. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.68. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.69. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.70. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.71. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.72. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.73. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.74. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.75. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.76. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.77. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.78. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.79. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.80. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.81. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.82. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.83. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.84. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.85. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.86. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.87. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.88. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.89. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.90. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.91. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.92. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.93. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.94. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.95. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.96. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.97. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.98. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.99. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

1.100. AZ ÉRTÉK NEVEZÉS MEGNEVEZÉSÉNEK MEGNEVEZÉSÉNEK

6. „Közösségi eredmények bemutatása”

Időpont: 2020. december



*Áldott, békés
Karácsonyi Ünnepeket és
sikerekben gazdag új
esztendőt
kíván,
Helvécia Nagyközség
Önkormányzata!*



A december hónap során kiadásra került helyi újság adott lehetőséget legszélesebb körben a közéleti események bemutatása. A lakosok a jelen pályázatról, valamint a települést érintő jelentős beruházásokról, folyamatban lévő ügyekről, fontosabb jogszabályi változásokról értesülhettek.

Melléklet: 1 db. példány

Elért emberek száma: 4897 fő

7. „Információs Pont”

A Petőfi Sándor Művelődési Otthonban működik az információs pont. A pályázat fontosabb feljegyzéseiről, eredményeiről, valamint az újabb felhívásokról értesülhetnek az érdeklődő lakosok helyben.

Az információs pont jelen helyzetben nem elérhető, hiszen a művelődési ház zárva van. A fontosabb pályázattal kapcsolatos dokumentumok, eredmények a település honlapján is elérhetőek (www.helvecia.hu).

BALLÓSZÖG

1. „Részvételi fórum” – Civil kerekasztal

Időpont: 2020.03.29.

Az elmúlt két év során megtartott Civil kerekasztal megvalósítására idén emailen keresztül küldtünk az eddigi meghívottak számára egy rövid összefoglalót a ballószögi Faluház, a jelen pályázat elmúlt fél éves munkájáról, valamint a 2021 – es év ballószögi húsvét készülődés kivitelezéséről.

Melléklet:

1 db. fotó az elküldött levélről

1 db. Faluház levél.pdf

1 db. 2020-2021 TOP 5.3.1. – 16.mp4

Elért emberek száma: 75 fő

2. „Részvételi fórum” – „Top szakmák” sorozat

Időpont: 2020.03.31.

A lezajlott közösségi akciót összegző, átfogó szakmai tanulmány került küldésre emailen a top szakmák sorozatban résztvevők számára.

Melléklet:

1 db. fotó az elküldött levélről

1 db. Top szakmák összefoglaló.mp4

Elért emberek száma: 17 fő

3. „Nóta estek” – „Online nóta estek” sorozat

Időpont: 2021.február 1. – 2021.február 7.

Közzététel helye: <https://www.facebook.com/balloszogifaluhaz>

A nóta estek megszervezésével egy régi helyi hagyományt szerettünk volna újjáéleszteni, ezáltal is a generációk közti távolságot csökkenteni. A pandémia ezt a törekvésünket is átírta, így a helyben fellelhető nótázók körét felkutatva indítottunk egy online nóta est sorozatot a Faluház és Könyvtár, Ballószög facebook oldalán. Fontos momentum volt számunkra, hogy a ballószögi örökkalendáriumban helyet kapó padkaporos bálak bemutatása is így módon lehetségessé vált.

2021.február 1. Ballószögi Hagyományörző Népdalkör

 **Faluház és Könyvtár, Ballószög**
Közzétette: Gáspár Dávid · Február 1. ·

A mai nappal -1 héten keresztül- újtjára indul az online Nótaestek sorozatunk!
Hallgassák-nézzék szeretettel!
Ma este a Ballószögi Hagyományörző Népdalkör Regionális-Nemzetközi Népzenei Fesztiválon készült felvételével kedveskedünk Önöknek (2019. novembere)
Mulassunk együtt a régi idők zenéjére!



1307 Elért emberek · 166 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

 37 5 hozzászólás 4 megosztás

2021.február 2. Nostalgia Zenekar



Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Gáspár Dávid · Február 2. ·

Online nótaest
minden este 18:00 órakor

A tegnap indult online Nótaestek sorozatunkban ma a Ballószögi Szüreti Napok két folyamatos fellépőjével találkozhatnak. A reggeli ébresztőt szolgáltató és lovaskocsis felvonulást zenével kísérő Nostalgia Zenekar játszik, amit anno a ballószögi Majoros testvérek alapítottak. A környékben gyakorta hívják őket a települések rendezvényeire, lakodalmakra, családi eseményekre.... **Továbbiak**



1309
Elért emberek

175
aktivitás

Bejegyzés kiemelése

28

1 hozzászólás 9 megosztás

2021. február 3. Balog Mihály (Köncsőgpusztai Balog Zenekar)



Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Nagy Gabriella · Február 3. ·

Online Nótaestek
minden nap 18 órakor

A hétfőn újtára induló nóta estek sorozatunk mai részében a Köncsőgpusztai Balog Zenekar által játszott nótákból hallhatnak Balog Mihály előadásában citerán.
A Balogh család zenészdinasztia. Az idősebb generációk még padkaporos bálakba jártak zenélni. ... **Továbbiak**



3269
Elért emberek

423
aktivitás

Bejegyzés kiemelése

46

2 hozzászólás 22 megosztás

2021.február 4. Csibe Band



Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Gáspár Dávid · Február 4. ·

Online Nótестek
minden nap 18 órákor

A negyedik nap online nótaestjén a Csibe Band szolgáltatja a talpalávalót.... [Továbbiak](#)



2347
Elért emberek

222
aktivitás

Bejegyzés kiemelése

26

1 hozzászólás 14 megosztás

2021.február 5. Őszirózsa Nyugdíjas Klub



Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Gáspár Dávid · Február 5. ·

Online nótaestek
minden este 18 órától

A mai nap alkalmával a 28 éves Őszirózsa Nyugdíjas Klub előadásából válogattunk. A Faluház nagytermében rendszeresen összegyűlnek, megünnepelik a tagok születésnapját, névnapját, átbeszéljük a fontosabb közelgő eseményeket.... [Továbbiak](#)



1297
Elért emberek

219
aktivitás

Bejegyzés kiemelése

2021.február 6. Losó Balázs



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Február 6. ·

Online nótest

minden este 18 órakor

Ma este újabb nótaszóval kedveskedünk Önöknek. Losó Balázs nagykorösi zenész már évek óta zenél Ballószögön. Legtöbbször családi születésnapokra, összejövetelekre hívják muzsikálni, de pár éve a Faluházba szervezett szilveszteri mulatságon is ő húzta a talpalávalót. Balázs nagy kedvencei közé tartoznak a hagyományos nóták, hallgatók, de mivel nagy ütemben fejleszti saját tudását, így szívesen énekel mai stílusú, modernebb dalokat is.

Hallgassák-nézzék szeretettel!



3860

Elért emberek

441

aktivitás

Bejegyzés kiemelése

2021.február 7. Kincsecskék



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Gáspár Dávid · Február 7. ·

Online Nótestek

minden nap 18 órakor

A mai nappal végéhez ért az online nóta est sorozatunk, mely a Ballószögi Kincsecskék bemutatójával zárul. Trencsényi – Csiha Tímea Ballószögön 2010 – től tart néptánc oktatást, megalapítva a Ballószögi Kincsecskék csoportot. Több korcsoportban foglalkozik gyermekekkel és felnőttekkel egyaránt, a Helyi Értéktár tagja. Céljuk: a Kárpát – medence zene- és tánc hagyományainak tovább éltetése, megőrzése. A népi gyermekjátékokban rejlő ősi tudás továbbadása, mely egy híd építése a múlt és a jövő közé. Ballószög mellett Kecskemét és a környék rendezvényein is, valamint határon túli bemutatkozóik is voltak már. A fellépések egyfajta szellemi készenletet igényelnek, fejben, lábban, szívben kell a koreográfiájukat tudni.

Hallgassák - nézzék szeretettel!



1541

Elért emberek

165

aktivitás

Bejegyzés kiemelése

32

3 hozzászólás 5 megosztás

Elért emberek száma az online nóta estek sorozat során összesen: 14930 fő

4. „Helyi vállalkozások bemutatkozása” – „Top szakmák” sorozat

Időpont: 2021.március 8. – 2021.március 20.

Lásd korábban a helvéci feladatoknál „Pályaválasztási tanácsadás” – „Top szakmák sorozat” címszónál.

Közzététel helyei: <https://www.facebook.com/balloszogifaluhaz> (Faluház és

Könyvtár, Ballószög) <https://www.facebook.com/endre.ady.3954> (Ady Endre

Művelődési Ház, Fülöpháza) <https://www.facebook.com/Pet%C5%91fi->

[S%C3%A1ndor-](https://www.facebook.com/S%C3%A1ndor-)

[M%C5%B1vel%C5%91d%C3%A9si-Otthon-Helv%C3%A9cia-1739589282792319](https://www.facebook.com/M%C5%B1vel%C5%91d%C3%A9si-Otthon-Helv%C3%A9cia-1739589282792319) (Petőfi Sándor Művelődési Otthon, Helvécia)

5. „Közösségi eredmények bemutatása” – „Receptklub”

Időpontok:

2020.11.12. 10:00	2020.01.28. 10:00	2020.12.24. 10:00	2021.03.04. 10:00
2021.02.11. 10:00			2021.03.11. 10:00
2020.12.31. 10:00	2021.02.18. 10:00		2021.03.18. 10:00
2021.01.07. 10:00	2021.02.25. 10:00		2021.03.25. 10:00

(Az alábbiakban részletesen taglalva, bemutatva az egyes bejegyzések.)

Közösségi eredmények bemutatásának legközvetlenebb formáját a Faluház és Könyvtár facebook oldalán futó Receptklub – ot találtuk. Tettük azért, hiszen a Falukalendárium munkálatai során nélkülözhetetlen számunkra a minél szélesebb körű visszajelzés, a már összegyűjtött anyagok kapcsán. Így módon az olvasóknak lehetőségük volt hozzászólni, megvétetni, ill. jóváhagyni a közölt ballószögi recepteket. Ez egyfajta visszajelzésként szolgált számunkra a kutató, gyűjtő munka során.

A receptklub folyamatosan működik a továbbiakban is heti rendszerességgel.

Közzététel helye: <https://www.facebook.com/balloszogifaluhaz>

Bejegyzések:

2020.11.12. – Márton napi ételek ea: ifj. Nyúl Jenő

Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Nagy Gabriella · 2020. november 12. ·

Receptklub
Márton - napjához kapcsolódóan libatoros tállal készültünk Ifj. Nyúl Jenő elmondása alapján.
Régi szokás volt ludat vágni ebben az időszakban. „Aki Márton –napon libát nem eszik, egész éven éhezik” – tartotta a mondás.
Libatoros tál... [Továbbiak](#)



1333 Elért emberek 107 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

2020.12.24. – Szegedi Halászlé ea: ifj. Nyúl Jenő

Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Füzér Jolán György Pinter · 2020. december 24. ·

Receptklub/minden csütörtökön
Szegedi halászlé

A karácsonyi ünnepi asztal egyik kihagyhatatlan étele. Az alábbi receptet a Nyúl ház éteremről kaptuk meg, mely a készülő Ballószögi Falukalendáriumban is helyet kapott, mint helyi jellegzetes étel. Továbbá azt is meg kell említeni, hogy hajdan a ballószögi és környéki emberek is jóval több halat fogyasztottak.

Hozzávalók 4 főre:
Tisztított ponty: 60 dkg
Tisztított harcsa: 60 dkg
Vöröshagyma: 40 dkg
Fokhagyma: 1 dkg
Hegyes erős paprika: 1-2 db
Só: 2 dkg
Szegedi Fűszerpaprika: 4 dkg

Az alaplé elkészítése:

1. A halakat megtisztítjuk, valamint a fejekből és a levágott halak farokuszójából alap levet készítünk, félfőre vágott vöröshagymával, sóval, borsal, fokhagymával, a tenjére szórt őrölt pirospaprikával és öntsük fel 4 liter vízzel, és főzzük legalább 2 órán keresztül.
2. A megmaradt háltrészeket minimum 1,5 cm –es szeletekre vágjuk fel. Szóvjuk meg kevés sóval és felhasználásig tegyük hűtőbe.
3. Ha az alaplevünk elkészült, akkor passzírozzuk át egy tésztastródon, fakamállal mozgatva a szűrőben a kimért halcsontokat. Erre azért van szükség, hogy a halcsontból lejőjön a húsa, és ez fogja tartalmassa, sűrűvé tenni az alaplevünket.
4. Ha megvagyunk az alaplével akkor forraljuk fel és tegyük bele a már elkészített halkockákat és főzzük 10 percig. Amennyiben volt belsőség a halakban akkor azt most adjuk hozzá, főzzük még 10 percet. kóstoljuk meg, és ha szükséges ízesítsük meg rá.
5. Tálaljunk mellé hegyes erős paprikát vagy csipős tört paprikát és friss kenyéret vagy kalácsot.

Köszönjük a receptet és áldott Ünnepet kívánunk minden kedves olvasónak!
(A bejegyzés a TOP 5.3.1. - 16. - BK1 - 2017-00002 - es kódszámú pályázat keretén belül valósult meg.)



858 Elért emberek 33 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

2020.12.31. **Kocsonya ea: ifj. Oláh István Elért emberek száma:**

Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Eszter Jobbagyné Pintér · 2020. december 31. ·

Receptklub/Minden csütörtökön

Kocsonya – ifj. Oláh István receptje

Régen, mikor még nem volt áram, az ételek tárolására különféle konyhai eljárások voltak lehetségesek. Az egyik ilyen volt az alábbi receptúra, mely egész Európában fellelhető hideg étel.

December 31 – én főzi meg Oláh István és családja az egyik kedvenc ételüket, a kocsonyát, mely már több generáció óta a hagyományos receptúra által készül el. Azon túl, hogy finom és egyszerűen elkészíthető, az ízületekre jótékony hatású.

Hozzávalók: disznó köröm, fül, szalonnabőr, csülök, 2 fej fokhagyma, ízlés szerint egész bors, csípős piros paprika

Elkészítése:
A körömöt, fület, alaposan megtisztítjuk, szalonnabőrt és csülköt is lehet tenni hozzá, ha valaki szereti benne a színhúst. Nagy lábosba tesszük, 2 fej fokhagymát, egész borsot, sőt ízlés szerint teszünk bele. Lassú tűzön addig főzzük, míg a köröm szinte leesik a csontról. Elkészítjük: tálat és a húst elosztjuk. A levét apró lyukú szűrőn átszűrjük és akkor nem lesz zavaros. Ha marad egészben fokhagyma, díszítésként bele lehet rakni. 1 liter levét készítünk, és abban külön megfőzzük a csípős piros paprikát, amivel szintén díszítjük a tányérokat. KB 5-6 óra a főzési idő.

Köszönjük a receptet!
Boldog új évet kívánunk minden kedves olvasónknak!
(A bejegyzés a TOP 5.3.1 - 16 - BK1 - 2017-00002 pályázat keretén belül valósult meg.)



681 Elért emberek · 27 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

18

2021.01.07. - Szalalkális aprósütemény

Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Eszter Jobbagyné Pintér · Január 7. ·

Receptklub/csütörtökönként

Szalalkális aprósütemény

Régi idők kedvelt aprósüteménye, népies elnevezése ammóniás vagy emóniás pogácsa volt. Abban az időben kétféle pogácsát ismertek, a sütőlapát nagyságú, egyben süttetett és az apróbb, szaggatott pogácsát. Édes és sós aprósütemény egyaránt beletartozott. Karácsony környékén gyakran készítették a szalalkális pogácsát. Szegényebb háztartásokban is megengedhették maguknak, hiszen egyszerű, olcsó sütemény volt. Kis bádogformákkal... Továbbiak



521 Elért emberek · 18 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

14

2020.01.28. *Hájas ea.: Kósáné Terike*

Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Eszter Jobbágyiné Pintér · Január 28. ·

Receptklub/minden csütörtökön

A mai naptól kezdődően a Ballószögi örökkezdőnaplómban is megjelent recepteket tesszük közzé. A több mint egy éves gyűjtés során mára már feledésbe merült recepturalival is találkozhattunk. A recepteket a helyi lakosok elmondásai alapján rögzítettük.

A leghagyományosabb tészta: a hájas (Kósáné Terike elmondása alapján).

A legfinomabb leveles tészta sertésbajlával készül! A fodorhajat disznóvágáskor leszedjük és hagyjuk megdermedni. Majd fogjuk lekaparjuk a hátyaról, majd kisebb darabokra vágjuk és ledaráljuk. Gyönyörű, tiszta, fehér hajat kapunk. Ez lesz a mi saját bejáratos leveles tésztánk.

Hozzávalók:
Alaphoz: 70 dkg liszt, 40 dkg haj
A hajat ledarálom vagy kétszer és a hájba először beleteszek a 40 dkg lisztből 10 dkg-t
(Jól kidolgozom a hajat, majd 20 percre hidegre rakom.)
Tészta: 1 tojás, 2 kanál tejföl, 1 kávéskanál só, 1 kávéskanál cukor, 1 kanál ecet, víz vagy szójavit.

Elkészítése: Ezeket összegyúrom, kidolgozom nagyon finom rétes alapú tésztára, majd pihentetöm 20 percet, utána kinyújtom és a hajat egyszerre rákenem, és mint a bajlilit, feltekerem. Akkor nyújtom újra, összehajtom négybe, és akkor pihentetöm 25 percet, 25 perc után újra nyújtom, négybe hajtom és akkor újra pihen 25 percet, és akkor még egyszer kinyújtom, de akkor már csak kétféle hajtom, úgy, hogy egyfelé lögyön a kenése. Harmadszorra kinyújtom, pihentetöm, majd forró kással darabolom, ha kihűt csinalok belőle. Megforrasztott kással szabad darabolni, mert akkor nem ragad össze és akkor nagyon szépen elválnak, szép leveles marad. Ez lehet sós vagy édes. Ha sós, akkor csak megszórom a tetejét sóval, mikor bekenem a tetejét tojással, ha édes, akkor meg a töltelettől függ, lehet ez almás, túrós, meggyes rétes.

Kellemes sütést kívánunk!



10:49 71 Bejegyzés kiemelése

2021.02.11. – *Karalábé leves ea: Berencsik Sándorné, Csöpi néni*

Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Eszter Jobbágyiné Pintér · Február 11. ·

Receptklub/minden csütörtökön

Karalábé leves – Berencsik Sándorné, Csöpi néni elmondása alapján
„Levesnek minden nap kellett lennie. Az egyszerű levesek sorát szaporítja a karalábé leves. Hétköznapra ajánlom, hiszen gyorsan, pár összetevőből elkészíthető és valjuk be, tápláló is. ... Továbbiak



636 Elért emberek 12 aktivitás Bejegyzés kiemelése

2021.02.18. *Mézes krémes ea: Oláh Imréné*

Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Eszter Jobbágyiné Pintér · Február 18. ·

Receptklub/minden csütörtökön

Mézes krémes (Oláh Imréné receptje)

E receptet leginkább a nagymamáink sütötték előszeretettel. Van aki, baracklekvárral, van, aki pedig grízes krémmel töltve ismeri és szereti. De egy biztos, hogy előbb vagy utóbb mindegyik formájában elfogy. Aki még nem készítette volna el, hát nosza, itt a lehetőség! ...
Továbbiak



607 Elért emberek 20 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

10 [1 megosztás](#)

2021.02.25. – *Citromos lepény ea.:Berencsi Sándorné, Csöpi néni*

Faluház és Könyvtár, Ballószög
Közzétette: Eszter Jobbágyiné Pintér · Február 25. ·

Receptklub/minden csütörtökön

Citromos lepény (Berencsi Sándorné, Csöpi néni elmondása alapján)

"A citromos lepény volt anyukám egyik tésztája..., vasárnapra, vagy ünnepre készítette."

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 30 dkg cukor, 2 tojás sárgája és fehérje külön-külön, 19-20 evőkanál tej, 1 sütőpor, 1 db citrom héja lereszelve, 12 dkg zsír, 10 dkg vaj, két evőkanál kakaópor.

Elkészítése: "A hozzávalókat összekeverem, majd ketté veszem. A tojásfehérjét felverem és az egyes tésztákhoz rakom óvatosan. Tepszibe rakjuk az egyik felét kisütjük....a másik felébe kakaóport teszünk. Külön - külön kisütjük őket, lekvárt teszünk a közepébe és összerakjuk. Leginkább sárgabarack lekvárral készítem el. Hosszúcs, téglalap alakúra vágom fel. Porcukorral megszórom."

Jó sütést kívánunk hozzá!

(A bejegyzés a TOP 5.3.1. - 16. - BK1-2017-00002.számú pályázat keretén belül valósult meg.)



517 Elért emberek 17 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

Te és további 8 ember [1 hozzászólás](#) [1 megosztás](#)

2021.03.04. **Krumpli leves ea: Mesélő Ballószög Fórumokon hangzott el.**



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Eszter Jobbágyiné Pintér · Március 4. ·

Receptklub/minden csütörtökön

Krumpli leves (Mesélő Ballószög fórumok alkalmával hangzott el)

Hozzávalók 6 személyre: 12 db nagyobb burgonya, ízlés szerint minél több fajta zöldség, 4 liter víz, 1 kanál zsír, tört pirospaprika, törött bors, apróra vágott zöld petrezselyem levél, tálaláskor pár kanál tejföl.

Elkészítése: Minden személyre két darab nagyobb burgonyát vegyünk. Tegyük egy fazékba mindenféle zöldséget és vizet: három személyre egy liternyit. Egy kanál zsírt lábasba téve, pirítsunk meg benne egy kanál lisztet majd tört pirospaprikát; tegyük ezt a zöldséges lébe kevés tört borssal; a levet szűrjük át szitán, és ha újra forni kezd, kevés apróra vágott zöldpetrezselyem-levével együtt a felvágott krumplikat tegyük a lébe. Ha a krumpli megfőtt, tegyük pár kanál tejfölt a tálaláskor.

Jó főzést kívánunk!

(A bejegyzés a TOP 5.3.1. - 16. - BK1-2017-00002.számú pályázat keretén belül valósult meg.)



485

Elért emberek

17

aktivitás

Bejegyzés kiemelése

Te és további 11 ember

1 megosztás

2021.03.11. – **Görhe ea.: Kósáné Terike**



Faluház és Könyvtár, Ballószög

Közzétette: Eszter Jobbágyiné Pintér · Március 11., 8:00 ·

Receptklub/minden csütörtökön

Görhe (Kósáné Terike elmondása alapján)

A fiatalabb nemzedék számára ismeretlen alapreceptet osztunk meg a mai nap során. Egyszerűen egyszerű, hiszen bármilyen adalékkal (alma, körte, dió, lekvár, stb...) ízesíthető, tovább fokozható. Leginkább a ma is nagy népszerűségnek örvendő tejes pitére emlékeztet.

„Görhe, az a finom sütemény.....oh, az isteni finom volt. Az kukoricalisztből volt. Megköllött a kását főzni, és utána kisütni. A kása édes volt, nem kellett semmit sem bele tenni. Híg állagúra kikeverték, és úgy rakták be a sütőbe. A tetejét meg lehetett szórni lekvárral, vagy rakni rá valami gyümölcsöt. Fő ételnek, ebédnek is ették, meg süteménynek.”

Hozzávalók: 30 dkg kukoricaliszt, 10 dkg zsiradék (olaj, vaj vagy zsír), csipet só, 20 dkg kristálycukor, 1 vagy 2 egész tojás, annyi tej, hogy híg állagot kapjunk

Elkészítése: A hozzávalókat összekeverem és megkent, lisztezett tepsibe rakom. 180 fokon kisütöm. 20-25 perc alatt készen is van. Porcukorral vagy házi lekvárral tálalom.

Jó sütést kívánunk!

(A bejegyzés a TOP 5.3.1. - 16. - BK1-2017-00002.számú pályázat keretén belül valósult meg.)



929

Elért emberek

69

aktivitás

Bejegyzés kiemelése

Te

1 hozzászólás 4 megosztás

2021.03.18. - Borsópörkölt ea.:Kósáné Terike

Faluház és Könyvtár, Ballószög
 Közzétette: Eszter Jobbágyiné Pintér · Március 18., 8:00 · ...

Receptklub/minden csütörtökön
 Borsópörkölt (Kósáné Terike elmondása alapján)

Ez aztán nagyon egyszerű, egy jó pörkölt alap kell hozzá, amibe kell zsír, hagyma, paprika, paradicsom, törött paprika. Ezt megfőzöm, bele a borsó és kész a pörkölt.

Hozzávalók: két fakanálnyi disznósír, 2 fej vöröshagyma, 1 evőkanál őrölt piros paprika, fél kg borsó (üveges), só, bors ízlés szerint, víz a felöntéshez

Elkészítése: Zsíron megabálom az apróra vágott vöröshagymákat, majd hozzáteszem a paprikát, összekeverem. Ezután hozzáteszem a sót, őrölt borsot és a borsót. Felengedem annyi vízzel, hogy épp ellepje. Felforralom, összefőzöm. Tálalásnál készítek hozzá kokedlit. Akár tésztával is tálalható.

Jó főzést kívánunk!
 (A bejegyzés a TOP 5.3.1. - 16. - BK1-2017-00002.számú pályázat keretén valósult meg.)



573 Elért emberek 20 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

Te és további 15 ember 1 megosztás

2021.03.25. – Sonka ea: iff. Nyúl Jenő

Faluház és Könyvtár, Ballószög
 Közzétette: Eszter Jobbágyiné Pintér · Március 25., 8:00 · ...

Receptklub/minden csütörtökön
 Sonka (iff. Nyúl Jenő elmondása alapján)

A húsvéti asztalról semmiképp sem hiányozhat a sonka. Magyarországon a hagyományos parasztsonka elkészítésénél meg kell említeni, hogy ezt 4-6 hetes pácolás, 1-2 nap szikkasztás, 1 hét füstölés és néhány hetes száradás után általában megfőzik. A magyar sonka régi tradíciókra épül: a gondos sózás, pácolás és persze a füstölés. A parasztsonka egyik legnagyobb erőnye az eltartóssága - hiszen hajdanán nem álltak rendelkezésre a napjainkban megszokott hűtési lehetőségek. A melegek beálltaig a padlásán, majd azt követően a hűvös kamrában tartották a sonkát.

Hozzávalók: 4-6 főre: füstölt kötözött sonka 2 kg

Elkészítés: "Körülbelül 4-5 órát áztatjuk vízben. Hideg vízben feltesszük főzni, ízlés szerint tehetünk bele hagymát, babérlevelet, szemes borsot, de ez el is hagyható. A főzési idő 2,5 óra legalább. Szükséges többször ellenőrizni. Ha elkészült, a saját levében hagymát kell kihűlni. A tetajára kiült megfagyott zsírt leszedjük és kiemeljük a sonkát egy táliba. Ebben a főzőlevesben utólag főzhetünk füstölt kolbászt, vagy a tojást is."

Jó főzést kívánunk!
 (A bejegyzés a TOP 5.3.1. - 16. - BK1-2017-00002.számú pályázat keretén belül valósult meg.)



1182 Elért emberek 110 aktivitás [Bejegyzés kiemelése](#)

Te és további 26 ember 2 megosztás

Elért emberek száma: 9370 fő

6. „Falukalendárium „– Ballószögi Örökkalendárium

Időpont: 2019. december - folyamatosan

A Falukalendárium elkészítésének végső időpontja 2021.május 31 – re módosult.

Az eddig eltelt idő során a közösség szervezés módszertana figyelembevételével dolgoztunk a kollégákkal közösen. A kalendárium lektorálása kapcsán muzeológus szakember bevonása vált szükségessé.

Mind a készülő kalendárium, mind pedig a 2021. év végére megvalósuló helyi történeti összefoglaló kapcsán a még 2018. őszén újtára induló Nostalgikus Ballószög facebook csoportot tekintjük segítségül. Ez a közösségi csoport teszi lehetővé helyi és a már elvándorolt lakosok bevonását az akcióba. A csoportban lehetőség van fényképek közzétételére régi családi, közösségi események kapcsán, továbbá helyi hagyományok összegzésére. A kutató –gyűjtő munka során egy-egy téma összegzésére, valamint visszaigazolására megfelelő virtuális tér volt. A csoporttagok száma 672 fő, mely folyamatosan nő, egyre nagyobb érdeklődés övezi.

A csoport elérhetősége: <https://www.facebook.com/groups/nostalgikusballoszog>



Időrendileg az alábbi feladatok valósultak meg a gyűjtőmunka során:

Az örökkalendárium tartalmának meghatározása.

Fórumok meghirdetése.

Célszemélyek felkeresése személyesen, ill. telefonon.

Fórumokon elhangzott hanganyagrögzítés, kivonatolása.

Célszemélye felkeresése, mélyinterjúk készítése személyesen, ill, telefonon.

Az interjúk rögzítése és a témák tartalmi összefoglalása, leírása.

Az elkészített témák elfogadtatása, ellenőrzése a bevont lakosokkal telefonon, személyesen, ill., emailben.

Fotók gyűjtése folyamatosan történt az elmúlt 2 év során.

Muzeológussal folyamatos kapcsolattartást személyesen, telefonon ill. emailen valósítottuk meg.

A pandémia nagyban megnehezítette a kutató-gyűjtő munkánkat, hiszen a személyes találkozásokra nem volt lehetőség, az új lehetséges lakosokat látatlanból nehézkes volt bevonni.

Mellékletek:

- 3 db. jelenléti ív és hozzájáruló dokumentum a Fórumokhoz,
- 3 db. fotó az egyes fórumokhoz,
- interjúalanyok.docx,
- szemelvény a készülő kalendáriumából (január hónapról) és tartalomjegyzék.

7. „Információs Pont”

A Faluház és Könyvtár épületében működik az információs pont, mely a jelen járványügyi intézkedések következtében nem látogatható. A pályázat fontosabb feljegyzéseiről, eredményeiről újabb felhívásokról az érdeklődők az önkormányzat honlapján értesülhetnek: www.balloszog.hu.

FÜLÖPHÁZA

1. „Részvételi Fórum”

Időpont: 2020. december

Fórum keretében 6 alkalommal újság kerül kiadásra. Jelen időszakban december hónapban jelent meg egy újabb példányszám.

Az újságban a helyi közélet eseményei, az elmúlt egy év fontosabb eredményeit, a helyi óvodai események bemutatását, szociális ellátások áttekintését, fontosabb helyi telefonszámokat, helyi hitélet eseményeit, miserendet, lelkipásztor gondolatait, nyugdíjas kolléga búcsúztatóját, veradást, gyászjelentést, anyakönyvi híreket, rendezvényeket valamint a helyi házasságkötéseket tartalmazza.

...sorolni sem bírom. Kérem, hadd mellőzzem, mert biztos kihagynék valakit.
A biblia-tábor nevében, szeretettel: Orbánné Beke Anikó hittanoktató
Augusztus 9-én a fülöpházi szertevendőségen az áhitat énekeskönyvi énekeit Balogh Zoltán kántor és gondnok az elektromos orgonán és Nagy Pál pedig tárogton kísérte. A Családi körus

...Majd Némeyi Gábor ny. gépészmérnök, rón. kat. kántor feleségével, gyermekeivel, unokáival tett bizonyosságot, hogyan ismerték meg Fülöpházát, nyaraltak gyermekei Héjjas Imréné Boriska néni tanyáján, és a vele való kapcsolat milyen sok áldást adott nekik és másoknak. Így szerveztük, mert Boriska néni csendesen hazaköltözött Megváltóházhoz, és március

...nem maradt el most sem, mint 60 éve.
Isten áldását kívánom minden fülöpházi olvasó életére: „Szeretett testvérem, kívánom, hogy mindenben olyan jó dolgod legyen, és olyan egészséges légy, amilyen jó dolga van a lelkednek.” (3Jn 2)
Dr. Kenyeresné Tégási Anna lelkipásztor

Köszöntjük nyugdíjba vonult kollégánkat

2020. augusztus 17-én, 40 éves munkaviszony után kedvezményes nyugdíjazását kezdte meg Halász Mihályné tanyagondnok, akit szolgálati éveiről kérdeztem.

Miként gondolsz vissza a szolgálatban töltött éveidre?

Halász Mihályné: Nagyon szerettem a munkámat, kiválóak voltak a kollégáim, hiányoznak a tanyavilágban ellátott gondozottaim, de unokáim érkezése és a családom fontossága miatt döntöttem a negyvenéves kedvezményes nyugdíjazás igénybevétele mellett. Az idei évben még aktívan dolgoztam, majd augusztus 17-én délután családi légkörben elbúcsúztattam kollégáimtól egy szerény megvendégléssel és eljöttem nyugdíjba. Most unokáim családom körében töltök minden időt és élvezem a nagymamaság minden egyes percét. Az elmúlt évek folyamatos reformjai a falu- és tanyagondnoki szolgálatnak is rengeteg, új kihívásokkal teli

feladatot adott. Ez a felgyorsult világ, amelyben nyugdíjba vonultam, merőben más, mint amikor 2000. áprilisában munkába álltam tanyagondnokként. A tanyagondnoki szolgálatom utolsó pár évében új, a kor követelményének megfelelő járművel és rendezett földutakon közlekedhettem. Csöszné Ürögdi Nelli kolléganővel pedig számos nehéz feladatot megoldottunk a tanyavilágban.

Nyugdíjba vonulásom óta is aktív életet élek, több időt töltök a férjemmel, három unokám nevelésében is besegítek lányaimnak. Ha van pár órányi szabadidőm, kertészkedem és ápokom a virágaimat. Most próbálom bepótolni mindazt, amire annak idején a munka mellett nem jutott időm.

Kedves Icu! A település lakói nevében kívánunk nagyon jó egészséget és örömteli nyugdíjas éveket!

Baksa Henrietta
közművelődés szervező



MAGYAR VÖRÖSKERESZT

VÉRADÁS

Adományozz egészséget. Aki vért ad, életet ad!

2020. december 28-án, hétfőn 14:00 – 16:00 óra között az Ady Endre Művelődési Házban véradást szervezünk, melyre minden kedves Véradót szeretettel várunk!

A véradásra kérjük, hozza el személyi igazolványát, TAJ-kártyáját és lakcímkártyáját!

Gyászjelentés

Hengartner Kurt
Gubicza Tibor
Ágoston János
Korponal Mihály István
Héjjas Imréné Ordasi Borbála
Tóth Lajos György
Garaczi Pálné Nagy Irén
Berecki Gáborné
Szente Varga Mária Magdolna
Turcsányi Károlyné Tuba Lidia
Szepesti Antal
Szántó György János
Kőrös József
Dorcsák László
Csákos Sándor

Kiadja: Fülöpháza Község Önkormányzata
6042 Fülöpháza, Kossuth u. 5.,
Tel.: 76/377-182
e-mail: polgihiv@fulophaza.hu
Felsős kiadó:
Nagyiné Balogh Csilla polgármester
Megjelenik 500 példányban
Nyomdai munkák:
Rolling Nyomda Bt.
Dunaújváros
ISSN 2676-9743

TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00002

Melléklet: 1db. példány az újságból

Példányszám: 500 db.

Elért emberek száma: 912 fő

2. „Kalendárium”

Fülöpházán a Kalendárium kiadásának határideje 2021.07.31 – re módosult.

A kiadvány munkálatai során a járványügyi helyzet nagymértékben kihatott. Az idős korosztállyal való kapcsolatfelvétel a legtöbb esetben telefonon történt. Így módon valósulhattak meg az egyes interjúk.

A kalendáriummal kapcsolatos feladatok kivitelezésénél a közösségfejlesztő módszertani útmutatót, valamint a helyi viszonyok figyelembe vételét tartják szem előtt. A személyes találkozások, mélyinterjúk elkészítése mindig az egyéni mérlegelést igényel a járványügyi szempontok figyelembe vételével.

A lakosság felé megtörtént a felhívás a kalendáriumban való részvételre. E mellett a helyi civil egyesületek képviselőit is felkeresték a szerkesztők. A gyűjtőmunka során várják folyamatosan a helyi közösségek, és családi szokások, hagyományok régi írásos és fotós gyűjteményeit. A gyűjteményt a gyermekek rajzaival, alkotásaival szeretnék színesíteni.

A naptárban hónapra lebontva kerülnek elhelyezésre az írások, hagyományok, események. Az alábbi bejegyzés az önkormányzat online hirdetőtábláján, a művelődési ház Facebook oldalán valamint a művelődési háznál is elérhető.

Elérhetőségek:

Ady Endre Művelődési Ház: <https://www.facebook.com/endre.ady.3954>

Fülöpháza Online Önkormányzati Hirdetőtábla:

<https://www.facebook.com/F%C3%BCI%C3%B6ph%C3%A1za-Online%C3%96nkorm%C3%A1nyzati-Hirdet%C5%91t%C3%A1bla-105635748173489>



Fülöpháza Község Önkormányzata
 6042 Fülöpháza, Kossuth u. 5. ☎ 76/377-182
 E-mail: polghiv@fulophaza.hu

Tisztelt Fülöpházi Lakosok!

Fülöpháza Község Önkormányzata a Ballószög és Helvécia településekkel konzorciumban megvalósuló TOP-5.3.1-16.BK1-2017-00002 azonosítószámú, „A helyi identitás és a szomszédos települések közötti kapcsolat erősítése” című projekt keretében azon megítéző és fontos feladatot vállalta, hogy megjelentet egy helyi emlékeket megőrkítő kiadványt, kalendárium formájában.

A közösségi kalendárium a helyi emlékezet feltárását és megőrzését, a közelmúlt eseményeinek naplószerű megőrkítését szolgáló, a településen élők közösségi együttműködésének fejlesztését segítő, a helyben lakók írásait és gyűjtött fotóit tartalmazza, melyet Fülöpháza Község Önkormányzata szerkeszt és lektorál, majd nyomtatásban megjelenteti a kiadványt.

Ezúton szeretnénk felkérni minden kedves fülöpházi lakost a közös alkotásra! Kérjük Önöket, hogy támogassák e közös munkát egy-egy, a közelmúlt eseményeit megőrkítő fotóval, egy-egy rövid szöveges összefoglalással az elmúlt évek eseményeiről. Szeretettel várjuk a helyi, közösségi és családi szokások, hagyományok megmaradt emlékeit írásos és képi formában. Például: Katalin napi bál, szüreti mulatság, cséplés, pünkösöd, betlehemezés, régi receptek, Fülöpházához köthető események (pl.: gulyás-juhász találkozók a Csaplár tanyán 1962-63-ban Fekete István szervezésében).

A falukalendáriumot a gyermekek és felnőttek rajzaival is szeretnénk illusztrálni, ezáltal gazdagítani kiadványunk oldalait. A rajzok témája: „Minden, ami Fülöpházához köt - régen és ma” (Fülöpháza épületei, természeti kincsei, a település jeles napjainak, rendezvényeinek pillanatképei, növényei stb.).

Az értékes fotókat, szellemi értékeket, rajzokat várjuk a fülöpházi polgármesteri hivatalban, ahol csemetés után a kollégánál a járványügyi intézkedések betartásával átveszi és digitalizálja, majd visszaadja azokat a tulajdonosának. A fotók, írások és rajzok a baksaani@gmail.com e-mail címre is elküldhetők.

A fotók, írások és rajzok beérkezését követően az Önkormányzat által felkért szakmai zsűri dönti el, hogy melyek kerülnek a falukalendáriumba.

A dokumentumok beérkezési határideje: 2021. február 20.

A közös alkotást várva, a segítő együttműködésüket megköszönve, tisztelettel:

Nagyné Balogh Csilla
 polgármester

Baksa Henrietta
 közművelődés szervező



TOP-5.3.1-16.BK1-2017-00002

Mellékletek:

- 4db. interjúösszegzés (Antal Elvira, Brauniczer Kati Lóca, Csaplárné Szabados Ildikó Trianon 100)
- 12 hónapról eddig elkészült anyagok Word formátumban.

3. „Csere-bere”

A közösségi felmérés eredményei alapján nagy igény mutatkozott helyben ún. csere – bere akciók létrehívására. A jelen pandémiás helyzetben a személyes találkozások elkerülése érdekében a helyi baba-mama klub facebook csoporton belül került meghirdetésre.



Henrietta Baksa

Adminisztrátor · Február 17. · 🌐



Kedves Anyukák!

Baba-mama ruhabörzére sajnós az **Ady Endre Művelődési Ház** -ban nincs lehetőség a pandémia miatt!

Szeretném ha itt az online térben ezt megtudnánk valósítani!

Feltöltjük a csoportba kinek mi az a ruhanemű,játék,mesekönyv kiscipő amire már nincs otthon szüksége és a csoport valamely tagjának viszont még a hasznára válna!

Egymás között elcseréljük!

Pl:

Nekem van egy kis vakondos mellényke és egy pulóver valamint egy 28-as benti cipő amit a kis"nagyfiam"kinőt!

A mellékelt fotókon a ruhákról,cipőről fotót csatolok!Amire szeretném

elcserélni!Kisvakondos mellénykét = 1x8db os Natúr actyvia

joghurtra,pulóvert = 1kg banánért a Super fitt 28-as

kiscipőt=nagyábla Milka csokiért és 1 kg narancsért!

Baba mama csere bere csoport 2021 február

„Helyi identitás és kohézió erősítése”

TOP-5.3.1.-16-BK1-2017-00002 azonosító számú projekt.



Te és további 4 ember

6 hozzászólás 27 ember látta

Bejegyzés elérhetősége: <https://www.facebook.com/groups/169548627022978> (Baba-mama Klub Fülöpháza)

Elért emberek száma: 27 fő

4. „Házasság hete”

Közzététel időpontja:2021.február 8.

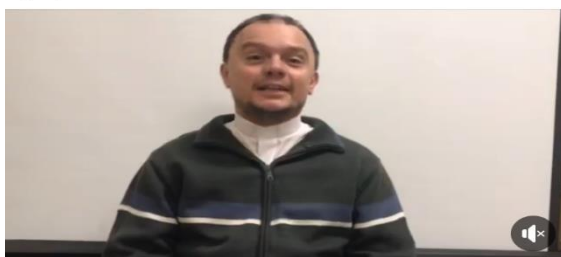
Bejegyzés elérhetősége: <https://www.facebook.com/endre.ady.3954>

2020.évben betegség miatt maradt el helyben az akció. Idén online egy videó bejegyzéssel kívánták megszólítani a házaspárokat. A bejegyzést több százan látták. Bátran lehet elmondani a kezdeményezésről, hogy igény van helyben a videós bejegyzésekre is igen széles körben.

Telekom HU 10:03 36%

csatlakozott kifejezve elköteleződését a házasság, a család ügye iránt – mára 4 kontinens 21 országában ünneplik. Hazánkban az országos eseménysorozatot 2008 óta rendezik meg a keresztény egyházak és civil szervezetek széles körű összefogásával, számtalan nagyváros, település, közösség részvételével.

Házasság hete 2021 február 7-14.
 „Helyi identitás és kohézió erősítése”
 TOP-5.3.1.-16-BK1-2017-00002 azonosító számú projekt.



Elért emberek száma: 613 fő

5. „Felvilágosító és tájékoztató programok” – Fülöpháza Online Önkormányzati Hirdetőtábla

Létrehozás időpontja: 2021.janurá 15.

Elérhetősége: <https://www.facebook.com/F%C3%BCI%C3%B6ph%C3%A1za-Online-%C3%96nkorm%C3%A1nyzati-Hirdet%C5%91t%C3%A1bla-105635748173489>

Fülöpházi önkormányzat a jelen járványügyi helyzetre visszahatva, és tapasztalva az online tér előnyeit létrehozott egy online hirdetőtáblát, ezen az oldalon minden, a községgel kapcsolatos hivatalos információ a közeljövőben megtalálható. A községbe az elmúlt 1 év során több kisgyerekes, ill. fiatal házaspár költözött, így ennek az oldanak a létrehozása még inkább indokolttá vált. Az oldal követőinek száma folyamatosan nő.

Oldal követőinek száma: 109 fő

6. „Baba-mama klub”

Klub létrehozása/újraindítása: 2021.február

Bejegyzés elérhetősége: <https://www.facebook.com/groups/169548627022978>

a település honlapján értesülhetnek az érdeklődők. <http://www.fulophaza.joomlaportal.hu/>

Összegzés

A 2020.10.01.- 2021.03.31. –ig terjedő időszakban az egyes eseményeken, programokon, folyamatokon résztvevők száma az alábbiak szerint alakult:

Helvécia

1. Résztvételi fórum	56 fő
2. Pályaválasztási tanácsadás – Top szakmák sorozat (mind a három települést összefogó akcióként tekintjük, de csak itt jelenítjük meg az átláthatóság végett)	37558 fő
3. Könyvbörze – <i>elhalasztva a járványügyi intézkedések értelmében</i>	- fő
4. Tanulókörök	1970 fő
5. Közösségi eredmények bemutatása	4897 fő
6. Helyi értéktárás, értékkörzés – <i>folyamatban van</i>	-fő

Összesen:**44481 fő**

Ballószög

1. Résztvételi fórum – Civil kerekasztal	75 fő
2. Résztvételi fórum – Top szakmák sorozat	17 fő
3. Online Nóta estek sorozat	14930 fő
4. Helyi vállalkozások bemutatkozása – Top szakmák sorozat	–fő
5. Közösségi eredmények bemutatása	9370 fő

Összesen:**24392 fő**

Fülöpháza

1. Részvételi Fórum	912 fő
2. Kalendárium – folyamatban van	- fő
3. Csere- bere	27 fő
4. Házasság hete	613 fő
5. Felvilágosító és tájékoztató programok – Fülöpháza Online Önkormányzati Hirdetőtábla	109 fő
6. Baba- mama klub+fejlesztő foglalkozás	56 fő

Összesen: **1717 fő**

A három településen összesen 70590 főt vontunk be a pályázatba.

A települések a megalapozó dokumentumban vállalt indikátorszámot vállalják és tartják a továbbiakban.

Ballószög, 2021. 04.14.

Szakmai beszámolót készítette:

Jobbágyné Pintér Eszter sk.
szakmai vezető