



Év végi programajánlónk

KÖVESDI KARÁCSONY 2014'



- november 30. (vasárnap)	16.00 óra	(Fehér Csárda)	Vidám adventi forgatag
- december 5. (péntek)		(templom)	A nagyecenki templomi énekkar adventi áhitata
- december 13. (szombat)	18.00 óra	(Alkotóház)	Citerás advent, lucázással
- december 19. (péntek)	16.00 óra	(iskola)	Falukarácsony
- december 19. (péntek)	17.30 óra	(piactér)	Karácsonyi vásár
- december 20. (szombat)	17.00 óra	(Alkotóház)	Örvendeztetek! Jazz és komolyzenei improvizációk zongorán Vargha Dánieltől
- december 20. (szombat)	18.00 óra	(Alkotóház-Kotecs-csárda)	Holdfénytúra
- december 24. (szerda)	23.45 óra	(templom)	Kövirózsa Kulturális Egyesület népdalkörének és citerazenekarának ünnepi műsora
- december 24. (szerda)	24.00 óra	(templom)	Éjféli szentmise
- december 29. (szombat)		Zarándoklat Vörsre, az ország legnagyobb betleheméhez	
- december 31. (szerda)	17.00 óra	(templom)	Hálaadás
- december 31. (szerda)	23.30-0.30 óra	(templom)	Nyitott templom az év fordulóján
- január 1. (csütörtök)	14.30 óra	(csárda-Kotecs)	Újévi józanodó séta

A rendezvények a Holdfénytúra csárdai fogyasztási jegyét, valamint vörsi zarándoklatot kivéve INGYENESEK.

A Vidám adventi forgatag, az Alkotóház programjait és a Holdfénytúra részleteit külön plakáton is keresse!

BÉKÉS, ÁLDOTT ÜNNEPEKET, BOLDOG ÚJ ESZTENDŐT KÍVÁNUNK!

/Sopronkövesd község Önkormányzata/

Mire figyeljünk a karácsonyi bevásárlás idején?

A Karácsony előtti készülődés időszaka az egyik legstresszesebb, legidőigényesebb időszak a háziasszonyok számára. Sokszor bosszankodunk, mikor nekiállunk a vacsora készítésének Szenteste, vagy Karácsony napján az ebéd főzésének, mert lejárt az élelmiszer, megromlott, nem az volt a csomagban, stb. Egy-két apróság szem előtt tartásával sok ilyesmitől kímélhetjük meg magunkat.

Az egyik legfontosabb ilyen apróság az **élelmiszerek csomagolása és a feltüntetett lejárati idő**. Mielőtt megvásároljuk a szükséges terméket, mindig nézzük meg, hogy nem sérült-e a csomagolás. Győződjünk meg róla, hogy az van-e a csomagban, ami fel van rajta tüntetve. Ez persze csak az átlátszó csomagolások esetén lehetséges. Minden esetben ellenőrizzük le a termék minőség-megőrzési idejét. A gyorsan romló élelmiszereknek *fogyaszthatósági határidejük*, a hosszabb ideig eltartható élelmiszereknek pedig *minőség-megőrzési időtartamuk* van. Törvény írja elő, hogy minden élelmiszer csomagolásán kötelező olvashatóan feltüntetni. Amennyiben sérült a csomagolás, a lejárati idő nem, vagy csak nehezen olvasható, vagy szemmel láthatóan át van címkézve az eredeti minőség-megőrzési idő, ne vásároljuk meg a terméket. Karácsonykor szinte minden családban kerül asz szálra halászlé, így szeretném kiemelni a **megfelelő alapanyag kiválasztásának fontosságát**. Ha megfigyelünk, leellenőrizzük egy-két apróságot, megbizonyosodhatunk a hal frissességéről. Először nézzük meg, hogy a hal szeme fényes, vizes

csillogású-e. Soha nem lehet ködös, vagy opálos. Ellenőrizzük, hogy a kopolytük színe élénkvoros-e. Az élénkvoros szín a vér oxigénnel való telítettségének jele, ami azt jelenti, hogy a halunk nemrégén még úszott. Mivel a halak húsának nagy része víz, ezért a húsuk rugalmasnak kell lennie. Ha az ujjunkkal benyomjuk a halak bőrét, akkor a nyomás helyének rugalmasan vissza kell állnia az eredeti állapotába. Ha a hal régi, húsa elveszti a nedvességtartalmának jelentős részét, petyhüdt lesz. Miután megvásároltuk a szükséges termékeket, figyeljünk a **megfelelő tárolási körülményekre** is, hiszen a karácsonyi bevásárlás nem ér véget az élelmiszerek beszerzésével. Amennyiben tehetjük, vigyünk magunkkal hűtőtáskát a fagyasztott élelmiszereknek vagy vásároljunk egy hűtőszatyrot. Ezeknek az apróságoknak a figyelembe vételével, betartásával kevesebb kellemetlenség érhet bennünket az ünnepek alatt.

Kálóczy Zsuzsanna, élelmiszermérnök