

# Zengő Hírek

VI. évfolyam 1. szám

„Zengő madár ágrul ágra, Zengő ének szájrul szájra.” (Arany J.: Rege a csodaszarvasról)

## Kedves Zengővárkonyiak!

Míg 2025 a "lezárás" éve volt, 2026 állítólag a "kezdetek" éve lesz. Ezt persze ki-ki a maga módján értelmezheti.

A tavasz érkezésével már érezzük bőrünkön is az új kezdetet és az ösztönzőerőt arra, hogy magunk is valami újba kezdjünk. A faluban is új dolgok kezdődnek. Hamarosan átadják az iskola új épületét, útfelújítások kezdődnek nem sokára több helyen is, március 15-én már új kopjafát koszorúzunk, és a Császár János Közösségi Ház is új programokkal várja az érdeklődőket.

Hagyjuk magunkat sodortatni az új eseményekkel, sőt vegyük ki a részünket az újdonságokból kedvünk és lehetőségeink szerint! Hiszen az élet nem állt meg télen, csak erőt gyűjtött, hogy most az első tavaszi napsugarakkal energiával töltsön fel mindannyiunkat.

Kellemes olvasgatást és szép tavaszi napokat kívánok!

Fülöp Szilvia, szerkesztő



**Míves Tojás Múzeum**

**VIRÁGVASÁRNAP, 2026. MÁRCIUS 29-ÉN**  
13:30 ÓRÁTÓL  
Országos Ifjúsági Tojásíró versenyt rendez.  
A megnyitón, a Múzeum előtt közreműködnek:  
Borsós István és tárogatóművész barátai,  
Zengővárkonyi Dalos Pacsirták.

**A NAGYHÉTEN,**  
**2026. MÁRCIUS 30-TÓL ÁPRILIS 3-IG**  
NAPONTA 10-18 ÓRÁIG  
tojásdíszítő bemutatókat, foglalkozásokat tartunk  
különböző tojásdíszítő módszerekkel.  
Lehetőség lesz szalmadisz készítésre, gyöngyfűzésre is!  
Az alkotások létrejöttét szakértő kezek,  
neves tojásírók segítik.

**HÚSVÉT HÉTFŐN, 2026. ÁPRILIS 6-ÁN**  
11 ÓRÁTÓL  
a Zengővárkonyi  
Hagyományörző Művelődési Egyesület  
búsvéti műsorral köszönti az idelátogatókat

**MINDEN VENDÉGET SZERETETTEL VÁRUNK!**

7720 Zengővárkony, Kossuth Lajos u. 6.  
+36 72 466-605  
mivestojasmuzeum@gmail.com

[www.tojasmuzeum.hu](http://www.tojasmuzeum.hu)

## A KENDERMAGTÓL A SZÓTTESIG...

Beszélgetés a kender termesztéséről, feldolgozásról és szövésről a régmúlttól napjainkig.

**2026. MÁRCIUS 21., 16:00-TÓL**  
**ZENGŐVÁRKONY, CSÁSZÁR JÁNOS KÖZÖSSÉGI HÁZ**

Szeretettel várunk minden érdeklődőt!  
Szeretnénk egy beszélgetés keretében közösen feleleveníteni azokat az emlékeket és azt a tudást, ami a zengővárkonyi kendertermesztés és szövés hagyományához köthető!

Amennyiben van otthon olyan hagyományos szőttese (régi vagy új), mely szívesen megmutatna, kérjük, hozza el magával (névvel ellátva), hogy rögtönzött kiállításon mindenki megtekinthesse!

## ÉVKEZDÉS A HAGYOMÁNYŐRZŐ EGYESÜLETBEN

Örömmel számolunk be a Táncscsoport elmúlt időszakáról és a kikelet ígéretével érkező terveinkről.

A 2025-ös év méltó lezárásaként megtartottuk évzáró mulatságunkat, ahol együtt mulatott az összes korosztály. Ezután, mint a medvék, "takarékos" üzemmódba váltottunk, mindenki a családra, az ünnepekre fókuszált.

Januárban az érdeklődő lányokkal, asszonyokkal gyöngygallér fűzésbe kezdtünk, hogy mindenkinek legyen a ruhájához megfelelő nyakéke. Jó alkalom volt ez a beszélgetésre, az előttünk álló feladatok előkészítésére.

A január nemcsak az új évet hozta el, hanem a kérdéseket is: "Mikor lesz már próba?"

A nagy "nyomásra" való tekintettel idén sokkal korábban, már február elején megkezdtük a próbafolyamatokat. Nagy örömeinkre ismét három korcsoportban folyik

a táncosok, zenészek közös munkája. Nagy hangsúlyt fektetünk a



csopordinamika optimalizálására, ezért ifijeinknek csapatépítő foglalkozást szerveztünk, egybekötve egy

szakmai továbbképzéssel. Utóbbit a gyermekek szülei számára is megnyitottuk, hisz fontos számunkra, hogy hasznos ismeretekkel ruházzuk fel őket Zengővárkony kultúráját illetően.

Idén az év első felének legfontosabb eseménye a Muharay Elemér Népművészeti Szövetség Minősítője lesz, erre készülünk.

Hagyományosan idei első fellépésünkre Húsvét hétfőn kerül sor Zengővárkonyban a tájház udvarán, istentisztelet után.

Ezúton is hirdetjük, hogy idén már 4 éves kortól várjuk a gyermekeket Műtűrke csoportunkba, 12 éves kortól Pántlika csoportunkba! Utánpótlásunk közösségi életét segítő, kérjük segítse csoportunkat adója 1%-ának felajánlásával! Adószámunk: 18301629-1-02

Köszönjük!

Golomán Alexandra

## HÍVOGATÓ ZENGŐVÁRKONY KÜLÖNLEGES GYŰJTEMÉNYEIBE

Sokan azt hiszik, hogy a múzeumok unalmasak, és csak régi poros tárgyakat őriznek az utókor számára. Csend van, meggyünk vitrintől vitrinig, hosszú tudományos szövegeket olvasunk, és közben az jár a fejünkben, mikor lehet végre egy kávéra leülni.

De egy jó múzeum ennél sokkal több: időgép, a történetmesélés tere, néha pedig a saját életünk tükré. Amikor belépünk, valójában nem csak tárgyakat nézünk. Emberi sorsok és gondolatok, örömök és küzdelmek vesznek körül bennünket – csak éppen festményekben, szobrokba, használati tárgyakba vagy régi dokumentumokba rejtve.

Egy római érme, egy középkori kard, vagy esetünkben egy elhasznált szalmakalap mind arról mesél, hogy előttünk is éltek itt emberek, akik gondolkodtak, dolgoztak, éltek, szerettek, fél-



son el bennünk. A múzeumlátogatás garantáltan minőségi és izgalmas időtöltés a család különböző életkorú tagjai számára. Nincs is annál jobb, mint amikor szülőként, nagyszülőként

tek és reméltek.

Múzeumba menni azért is jó, mert muszáj picit lassítani. Folyamatosan rohanunk, értesítések pittyegnek a telefonjainkon, hírek ömlenek ránk szüntelen. Egy kiállítóterben viszont meg lehet állni. Időt adhatunk magunknak arra, hogy egy képet vagy egy régi tárgyat akár percekig nézzünk, és hagyjuk, hogy gondolatokat indít-

valami olyat mutathatunk, amiért mi magunk is lelkesedünk, esetleg gyerekként a mi életünknek is a része volt. Hányszor hallottam a Szalma-Kincs-Tár-ban az aratókoszorúkat nézegető idősebb látogatóktól: "Ilyent én is csináltam gyerekkoromban. Csak elfelejtettem a nevét."

A múzeumban mindig van valami különleges, amit a szép épület és a kiállított tárgyak együtt teremtenek meg. Máskor a múzeum megálmódójának igyekezete és az értékek megőrzésének vágya adja meg a hely méltóságát. A méltóság pedig tartást ad, egészséges önbizalmat és a valahová tartozást erősíti.

Így amikor a Tájházból a sárközi szobabelső gyönyörű bútorait vagy régi öltözeteit nézegetjük, felfedezhetjük közös múltunkat s az abban rejlő hatalmas értéket. A Szalma-Kincs-Tárban vetített filmek a

településről és a gyűjtő személyéről mesélnek. Ezt a különleges élményt viszik el magukkal a messziről érkező látogatók.

A múzeum mindig értéket közvetít: lehet ez egy felbecsülhetetlen értékű alkotás, vagy valami olyan emlék a múltból, amit sehol máshol a világon nem láthatnánk. Európában kevés helyen láthatunk például olyan rizsszalma köpenyt, amelyben a 19. században még japán parasztok rizst arattak. A Szalma-Kincs-tár ilyenrel is büszkélkedhet.

A legtöbb múzeumban ma már játékosan, interaktívan tanulhatunk: a Szalma-Kincs-Tár-ban QR kódokat fejthetünk meg, és két korosztálynak szóló játékos foglalkoztató füzetrel is végigjárhatjuk a kiállítást.

Sok múzeumban a felbecsülhetetlen értékű műtárgyakról megfogható, megtapogatható műtárgymásolatokat is készítenek. A Szalma-Kincs-Tár-ban felpróbálható kalapok teszik izgalmassá és személyessé a gyűjteményt.

A múzeumból a tanultakon kívül olyan kis emléktárgyakat is magunkkal vihetünk, melyek sokáig emlékeztetnek bennünket az élményre, illetve ajándékként mások érdeklődését is fölkelthetik a múzeumlátogatás iránt.

A zengővárkonyi gyűjtemények akár többszöri meglátogatása, a programjaikon való részvétel kapcsolódást jelent a hétköznapokból, inspirációt, élményt és tudást ad, hidat épít korok, generációk és kultúrák között. Legyünk büszkék értékeinkre!

Tüskés Tünde Szalma-Kincs-Tár



## ZVHME

Tánc és a Zene bennünk él

**1% döntés - 100% élmény**

A tánc bennünk él - te segíthetsz, hogy látható maradjon, így te is részese lehetsz tánc csoportunk sikerének.



Adószám:  
18301629-1-02

## KERTÉSZKEDJÜNK TUDATOSAN A JÖVŐ KERTJE

A jövő kertjének fontos alapjai: a csapadék bent tartása a kertben, a talaj javítása, megfelelő növényválasztás és a vegyszerek mellőzése. Nézzük mit is jelent mindez kicsit bővebben?

A csapadék bent tartása a kertben sajnos egyre fontosabb, hiszen évről évre szárazabb, forróbb nyaraink vannak. Az egyre kevesebb saját kúttal is tudatosan kell bánni, hiszen a túlzott víz kitermelése a talajvízszint jelentős csökkenéséhez vezet, és ezáltal a környező kutak kiszáradhatnak. Tovább tetézve a bajt, a túlzott vízmennyiség kinyerése a felszín alatti rétegek elsivatagosodását is előidézi, és a talajrétegek megsüllyedéséhez is vezethet. A mélyebb rétegekből történő túlzott vízvétel miatt a kutak egy idő után elszennyeződhetnek, a vizük használhatatlanná válhat. Ez mérhetetlen környezetkárosítást jelent. Ezért vált égetően fontosá a csapadékvíz gyűjtése, vagyis ne hagyjuk elfolyni az értékes vizet, hanem juttassuk vissza ott a talajba, ahol leesik.

A víz körfogásának biztosítása ma a legfontosabb a kertészkedésben. A felfogott vizet vissza kell juttatnunk a természetbe. Itt jut nagy szerephez a talajjavítás! Ugyanis jó talajszervezetre van szükség ahhoz, hogy a talaj vízmegtartó képessége megfelelő legyen. Ezt a vízmegtartó képességet növelhetjük úgy, hogy nem bolygatjuk a talajt. Az ásással pont azt a fontos hálózatot szakítjuk meg, mely a gombafonalakból és kapillárisokból alkotva megköti és tárolni tudja a vizet a talajban. Ásás helyett növeljük a szerves anyagok jelenlétét a talajban komposzttal és szerves trágyával! A komposztot legalább 10 cm vastagon terítsük el a talajon. Ez a szerves trágyával együtt újra visszahozza az aktív életet a talajba, mivel mindezek hatására megjelennek a giliszták és egyéb talajlakó élőlények, akik hozsuzítávon segítik a növényeket azzal, hogy fellazítják a talajt és így a növényzet gyökere mélyebbre tud hatolni. Tehát a jó talajban, az aktív élet miatt a növények szebben, egészségesebben fejlődnek, és jobban viselik a szárazságot is.

Mindig törekedjünk arra, hogy ne hagyjuk a talajt takarás nélkül, használjunk mulcsot. Egy arany szabályra kell figyelni, hogy a mulcs kijuttatása előtt mindig öntözzük be a talajt!

Igyekezzünk minél sűrűben beül-

tetni a kertet, ez is segít abban, hogy ne száradjon ki könnyen a talaj, és kedvező mikroklímát is eredményez.

Fontos megemlítenem, hogy törekedjünk a sokféleségre, ezáltal sikerül bevonzani a kertünkbe a madarakat, méheket, beporzókat. Növényválasztásnál részesítsük előnyben az őshonos, ellenállóbb, szárazságtűrőbb fajtákat. A haszonnövények és



dísznövények összeültetése sok esetben segít távoltartani a kártevőket, ugyanakkor ez a növénytársítás fontos az élővilágnak is, hogy élhetőbb kertet tudjunk kialakítani. Ilyen társítás a cickafark és a paprika együtt, bab és pillangóvirág, padlizsán és levendula, tők félek és borágó.

A meleg miatt ne feledkezzünk meg az árnyékos helyek kialakításáról a kertben. A különböző cserjék, bokrok, fák nem csak árnyékot nyújtanak, de felfogják a szelet is és szintén kedveznek a mikroklímának, no meg emelik ingatlanunk értékét is. Íme néhány tipp növény választáshoz: korallberkenye fajták, rózsalonc fajták, nyári orgona. Szárazságtűrő növények pedig: cickafark, levendula, búzavirág, árnyliliom, varjúháj.

Tehát, ha valaki a tudatos kertészkedésre és ezen belül a fenntartható jövőkert építésre törekszik, akkor annak először a talajszervezetet kell feljavítani, ásványi anyagokat juttatni bele és gondoskodnia kell a felszín árnyékolásáról (mulcs, talajtakaró növények). Telepítsen ellenálló, őshonos növényeket, komposztáljon és ne hagyja elfolyni a vizet, juttassa vissza a talajba azt!

Jó kertészkedést kívánok!

Judith C.S.

## A ZENGŐ KINCSEI KARNYÚJTÁSNYIRA TŐLÜNK A PÉCSVÁRADI TERMELŐI PIACON

**A**Zengő Kincsei Pécsváradi Termelői Piac és Kézműves Vásár nevét talán már mindenki hallotta a környéken, de vajon mennyien járnak oda rendszeresen vásárolni? Milyen kihívások lehetnek egy ilyen piac szervezésében? És milyen szervező elvek mentén lehet egy környezet- és egészségtudatos piacot létrehozni, és működését koordinálni? **Weszné Ponoczky Borbálával** beszélgettünk, aki nem csak az egyik ötletgazdája, de szervezője, háziasszonya is a piacnak a kezdetek óta.

**F.SZ.: Mióta létezik a termelői piac Pécsváradon, és hogyan indult el annak idején? Mesélnél kicsit a kezdetekről?**

Két évvel ezelőtt, tehát 2024 áprilisában tartottuk meg az első Zengő Kincsei Termelői Piacot és Kézműves Vásárt. Az első alkalommal vasárnap volt a piacnap, majd áttettük szombat délelőttre, és végül megszületett a döntés, hogy a legideálisabb időpont a piacra a péntek délután. Kéthetente péntekenként vagyunk elérhetőek Pécsvárad központjában. Téli időszámítás idején délután 3 és 5 között, míg nyári időszámítás alatt 4-től 6-ig lehet nálunk vásárolni.

A péntek délutáni időpont azért nagyon ideális, mert ilyenkor sokan fordulnak meg a központban azért is, mert ügyeket intéznek, mennek a gyerekekért iskolába, zeneiskolába, edzésre. Így egy füst alatt el tudják intézni a bevásárlást a hétfégi ebédhez, ráadásul környezet- és egészségtudatos módon.

Az érdeklődők mindig tájékozódhatnak a következő piacnapról a Zengő Kincsei Termelői Piac és Kézműves Vásár facebook csoportjában, ahol sok esetben azt is láthatják, hogy kik fognak árusítani az adott napon. Fontos még elmondani, hogy a piac időjárástól függetlenül megrendezésre kerül. Rossz idő esetén a helyszín az uszodafolyosó.

**Honnan jött az ötlet, hogy össze kellene fogni a helyi termelőket, kézműveseket, és egy rendszeres piacot létrehozni?**

A kezdetek kezdetén ketten voltunk Gelencsér Timivel. Mindketten gyakran megfordultunk környékbeli nagyobb termelői piacokon, ahol én mint árus voltam jelen a mézekkel, süteményekkel, Timi pedig vásárlóként. Nagyon magával ragadott minket ezeknek a piacoknak a hangulata. Timi volt az, aki először megfogal-

mazta, hogy Pécsvárad is megérdemelne egy ilyen piacot, ahol jó minőségű, egészséges élelmiszerekhez és szép, értékes kézműves termékekhez jutna hozzá a lakosság tiszta forrásból. Ő tűzte ki célul a pécsváradi piac életre hívását, és magára vállalta az ezzel kapcsolatos szervezési feladatokat.

Engem is nagyon fellelkesített az elszántsága, és mivel hamar kiderült, hogy ez nem egyemberes feladat, amiben csak tudtam, segítettem. Timiék idő közben megnyitották a SZIA Bistrot, így őt az teljes mértékben lefoglalta. Ekkor vettem át tőle a teljes szervezést. Persze a kezdetekben még sokkal több munkával járt a termelők és kézművesek megszólítása, meggyőzése, hogy érdemes itt árusítani. Azóta már szerencsére híre ment, hogy milyen jó piac van Pécsváradon, és most már nagyon sokan jelentkeznek, hogy szeretnének jönni árusítani. Néha még válogatni is kell közülük, mert szeretnénk valódi értéket képviselni, és ezért egy értékrend mentén szűrünk. Nagyon örülünk neki, ha helyiek vagy közeli környékbeliek keresnek meg minket, hogy jöhetnek-e árusítani, mivel célunk a minél rövidebb értékesítési lánc. Tehát, hogy az áru minél közvetlenebbül és minél rövidebb úton jusson el a termelőtől a felhasználóig. Természetesen nem csak pécsváradi árusok vannak nálunk. Jönnek a környékből, szomszéd megyékből, és legtávolabbi árusunk Bajáról szokott



érkezni fúrtojásokkal. Van olyan termelő, aki azt mondja, hogy a pécsváradi szokott lenni a legjobb piaca. Erre azért büszkék vagyunk.

**Milyen termékekhez lehet általában hozzájutni a piacon?**

Van már egy bázisunk, akik több-

nyire ott vannak. Így szinte biztosan lehet vásárolni nálunk füstölt árut, kovászos kenyereket és süteményeket, házi száraz tésztát, friss bio tojást és fúrtojást, házi tejtermékeket, kistermelői vegyszermentes gombát, palántákat, élő növényeket, virágokat, zöldségeket, gyümölcsöket idény szerint, mézet és mézes süteményeket, szörpöt, lekvárt, aszal-



ványt, fűszereket, chilli szószokat, kézműves dísz- és használati tárgyakat. Széles tehát a választék.

**Mennyire szükséges előre megrendelni a termékeket? Ha valaki megrendelés nélkül megy a piacra, tud-e vásárolni?**

Mindenkinél lehet helyben is válogatni. Érdemes figyelni a piac facebook oldalát, ahol előrendeléseket is felvesszünk. Így lehet azt biztosítani, hogy ha valaki a kedvenc termékeihez mindenképpen szeretne hozzájutni. De nálunk alapvetően a szabad piaci hangulat az uralkodó. Aki rendelés nélkül érkezik, tud vásárolni és válogatni. Kenyereket is mindig jóval többet hoznak, mint az előrendelt mennyiség.

**Aki már járt a zengővárkonyi tájház rendezvényein, találkozhatott veletek, hiszen évente néhány alkalommal tartotok nálunk. Mennyire jellemző rátok ez a fajta "kitelepülés"?**

Évente pár alkalommal előfordul, hogy kapunk meghívást helyi és környékbeli rendezvényekre. Ennek mindig nagy örömmel teszünk eleget. Boldogan települünk ki Zengővárkonyba is.

Nekünk is jó egy kis változatosság, és a helyieknek praktikus, hogy még Pécsváradig se kell elmenni, hogy meg tudják vásárolni kedvenc termékeiket. Van egy termelőnk, aki kecskesajtokkal szokott érkezni. Ők most kezdik az idei fejtést, és Pécsváradon

fognak az idén először megjelenni a termékeikkel. Az ő sajtjai például Zengővárkonyban különösen népszerűek.

**A piacon árusként ti a mézeitekkel és a tejmentes süteményekkel vagytok jelen. Mesélnél erről is egy kicsit?**

Balázs, a férjem harmadik generációs méhész a családban. Annak idején az apósom az ő apósától tanulta a méhészkedést, Balázs pedig már beleszűletett ebbe. 15 éve aktívan foglalkozunk saját méhcsaládokkal. Mostanra 80 méhcsaládunk van. A méheink Erzsébeten található egy nagyon szép területen, ahol rengeteg gyümölcsfa veszi őket körül. Előszeretettel vándoroltatjuk is a méheket Pécsvárad és Zengővárkony határába. Ennek köszönhető, hogy 2025-ben egy nagyon különleges gesztenyés virágmézet gyűjtöttek a méheink, mely aztán a Szentlőrincen rendezett VIII. Baranya Vármegyei Mézversenyen virágméz kategóriában első helyezést ért el.

Természetesen ez a díjnyertes méz, és további mézek is megtalálhatók a kínálatunkban a piacon. Így akác, hárs és napraforgó méz is. Ezek különböző kiszerezésekben vásárolhatóak nálunk. Ezen kívül mézes puszelli is készül a mézből, melyet szintén árusítunk, és még egyéb tejmentes házi finomságokkal is szoktunk készülni. Továbbá méhviasz gyertyák is vásárolhatóak nálunk különböző formákban.

**A beszélgetésben már többször elhangzottak a "bio", "vegyszermentes", "egészségtudatos" kifejezések. Fontos számotokra, hogy a nálatok értékesített termékek ilyen szempontból is kifogástalanok legyenek?**

Alapvetően hiszünk a rövid ellátási lánc fontosságában. A termékeink egyenesen a termelőktől kerülnek a piacra és lehetőleg minél közelebről. Törekszünk rá, hogy lehetőség szerint vegyszermentes vagy bio termékeket kínáljunk. Értékteremtő kezdeményezésként tekintünk erre a piacra.

Nagy örömmel tapasztaljuk, hogy Pécsvárad Város Önkormányzata is felkarolja a piac ügyét. Segítik a működésünket minden lehetséges módon, gyakran hívnak minket a pécsvárad várba is árusítani, illetve hosszú távon is terveznek a piaccal.

**Húsvét közeledtével milyen kínálat lesz megtalálható a piacon?**

Érdeemes az ünnepek előtt is vásárolni a piacon, hiszen kapható lesz friss tojás, sonka, zöldségek. Ezen kívül a barkát is be lehet nálunk szerezni vagy épp a veteményesbe kerülő palántákat.



Lesznek húsvéti ajándécsomagok is csupa helyi termékből, horgolt és fából készült ajándéktárgyak.

Nagy örömmel a legújabb kézműveseink között van már Dicső József "Fatális" is, aki Zengővár-

konyból érkezik szébbnél szébb fából esztergált dísz- és használati tárgyakal. Ő húsvét előtt fatojásokat és fanyuszikat is árusít nálunk.

**Ne csak azokra gondoljunk, akik ezt a cikket olvasva kedvet kaptak hozzá, hogy a legközelebbi piacot vásárlóként látogasság meg. Mi a helyzet azokkal, akik úgy érzik, esetleg árusíthatnák is portékáikat nálatok? Mi a teendő, ha valaki hivatalosan szeretne árusítani?**

Ha valaki még nem rendelkezik östermelői igazolvánnyal nincs más dolga, mint bemenni Pécsváradon a falugazdász irodába. Ez a művelődési házban található, és ott lehet elindítani az igazolvány kiváltását. Ez egy viszonylag egyszerű folyamat.

Nagyon örülünk minden helyi termelőnek, ezért mindenkit biztatok, aki érez magában készítményt, hogy váltsa ki az igazolványt, és keressen minket bátran!

## KIKKEL TALÁLKOZHATUNK, MIT MINDENT VÁSÁROLHATUNK A TERMELŐI PIACON?

- Szellő Major - GMO mentes tojás
- Antal Ilona - kovászos pozsonyi kifli, babka, kalács, sós aprósütemények
- Átai éléskamra - száraztészta
- Pauli Zoli - kovászos kenyerek, croissant, panettone, ínycségek
- Serfel Anett - kecskesajt
- Napsütötte Tolna - gyógynövény tinktúrák, levendula termékek
- Tárnoky Ágnes - szörpök, aszalványok, fűszerek
- Kovács Flórián - füstöltáru
- Kraft Tünde Kistermelő - sajt, tej, joghurt, gomolya
- Gombárium - vegyszermentesen termelt csiperke, barna csiperke és laska gomba
- Kis Erzsébet - virágok, palánták, szobanövények
- Kis Valéria - palánták, virágok, zöldségek, szezonálisan
- Ignác Anna - medvehagyma, gomba, dió, zöldségek szezonálisan
- Kertemből az asztalodra - Fürj tojás, pácolt fürj tojás, száraztészta, fűszerpaprika, savanyúság
- Pika Zöldségfarm - hagyma, fokhagyma, sütőtök, burgonya, paradicsom, mák, édesburgonya, üveges feldolgozott zöldségek
- Réfi Barbara - saláta, palánták, hecsedli lekvár, lekvár különlegességek
- Keszeg Tibor - mangalica füstöltáru, zsír, tepertő
- Pécsili - csiliszósz, zöldségkrémek tartósítószer mentesen
- Zengő Zöldség - Pasin Dániel - palánta, paradicsom, chili, paprika, dinnye, kukorica
- Patonai Balázs - sütemény kiszűrők, kézműves medálok, ékszerrek
- Boris Éltető Finomságok – piték szezonálisan változó töltelékkel, sós piték, vegán piték
- Wesz Családi Méhészeti - méz, méhviasz gyertya, mézes puszelli, mézeskalács, ajándécsomagok

## A MÍVES TOJÁS MÚZEUM HÍREI

A 2025. évi tavaszi jubileumi ünnepek után a jubileumi év zárásaként kellemes meglepetés érte a Míves Tojás Múzeumot és alapítóját Dr. Nienhaus Rózsa.

A Pécs-Baranyai Kulturális Szövetség NÍVÓDIJÁT adományozott a Múzeumnak és alapítójának "A több évtizedes közösségi művelődést szolgáló gyűjtő és kulturaközvetítő tevékenységért". A díjátadásra a Magyar Kultúra Napja alkalmából január 24-én rendezett bensőséges, szép ünnepségen került sor. A kitüntető oklevelet a díjazottak nevében Fülöp Csaba polgármester Úr jelenlétében Balogh Erika, a Múzeum munkatársa vette át.

A kitüntető elismerés a nevezettek túl mindazoknak a személyeknek, csoportoknak, a faluközösségeknek, önkormányzatának is szól, akik közreműködésével segítik az intézmény immár 25 évet megha-

ladó kulturális misszióját, mely a nagyközönség érdeklődésére folyamatosan számot tart. Ezúton is köszönet elkötelezett munkájukért.

A tavaszváró időszak, mint minden évben, arra az ünnepre való felkészülés, melynek során a hímes tojások kiemelt szereplőkké válnak. Idén korán, már március 29-én kez-

Virágvasárnapon 13 órától az Országos Ifjúsági Tojásíró versenyen nyitunk, majd a Nagyhét többi napján a "Hímestojás Szeretteinknek" címmel folytatódnak neves tojásírók közreműködésével a foglalkozások. Ezzel párhuzamosan igénybe vehetők múzeumpedagógiai játékaink, a legkisebbek pedig tojásmintákat rajzolhatnak, színezhetnek. A különböző tojásdíszítő módszerek – tojásírás, -karcolás, -patkolás, magrátétes díszítés – bemutatásának szervezése is folytatódik. Az ünnepet közvetlenül megelőzően a programokról részletesen honlapunkról ([www.tojasmuzeum.hu](http://www.tojasmuzeum.hu)) és Facebook bejegyzéseinkből lehet tájékozódni.

Az év során bármikor, kiemelten a Nagyhéten, minden kedves látogatót, érdeklődőt szeretettel várnak a Míves Tojás Múzeum munkatársai, önkéntes segítői.

Nienhaus Rózsa



## ÖNKORMÁNYZATI HÍREK - MI VÁRHATÓ A KÖZELJÖVŐBEN?

A hogy a főoldai beharangozóban is olvashatták, több újdonságot is várhatunk településünkön 2026-ban is.

Az első ezek közül már a március 15-i ünnepség keretében megvalósul. A világháborús emlékmű és az '56-os kopjafa mellett lakossági kezdeményezésre és támogatásból, illetve részben az önkormányzat öneréből egy újabb kopjafát avatunk az 1848-49-es forradalom emlékére. Az új kopjafa állítását Komlósi Sándor szorgalmazta, és az ő jelentős anyagi támogatásával sikerült megvalósítanunk kezdeményezését. Ezúton is köszönjük neki! A kopjafa mívés faragása pedig Ömböli Zoltán, hidasi faragó mester munkáját dicséri. A március 15-i megemlékezés keretében már ezt az új kopjafát fogjuk koszorúzni.

Önkormányzatunk az Aszakkör program keretében a Nemzeti Művelődési Intézettől 250 db kokárdát kapott, melyeket helyben készítünk el az iskola és civilek összefogásával. Az ünnepség keretében ezeket

a kokárdákat is ki fogjuk osztani a résztvevőknek.



**Készül a kopjafa Ömböli Zoltán műhelyében**

Örömmel adjuk tovább a hírt, hogy a Versenyképes Járások Program keretében Zengővárkony Község Ön-

kormányzata támogatást nyert az Arany János utcát a Császár János Közösségi Házzal és a ravatalozóval összekötő útszakaszra. A projekt keretében kiszélesítésre kerül a patak feletti áteresz is, és új virággyásókat is kialakítunk az út mentén. Így sokkal rendezettebb körülmények között tudjuk majd megközelíteni a játszóteret, a közösségi házat és a ravatalozót. Szintén a Versenyképes Járások Programhoz kapcsolódóan beszerezhettünk egy az önkormányzati traktorra szerelhető homlokrakodót, mely nagy segítség lesz a közterületi munkálatokban.

További jó hír, hogy bár a támogatói okirat kiállítása még folyamatban van, már kaptunk megerősítő visszajelzést a Pécsvárad-Zengővárkony összekötő út részbeni kiszélesítésére és felújítására beadott pályázatunkkal kapcsolatban. Bízunk benne, hogy 2026-ban is minél több lehetőséget kapunk majd a további fejlesztésekre.

Fülöp Csaba



# KÖZÉRDEKŰ INFORMÁCIÓK

## KÖNYTÁRBUSZ SZOLGÁLTATÁSI

### IDŐPONTOK:

2026.03.20. - 12:00 - 14:00

2026.04.17. - 12:00 - 14:00

2026.05.15. - 12:00 - 14:00

2026.05.29. - 12:00 - 14:00

2026.06.12. - 12:00 - 14:00

## Szóda házhozszállítás

Zengővárkonyban keddi napokon

### Elérhetőség:

Balla Zoltán

Pécsvárad, Szőlő u. 10.

Tel. 06 30/682-2020

## Muskátli Csárda

Zengővárkony

6-os főút

Tel. 06 20/538-3345

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

## Közvilágítási problémák bejelentése:

Dél-Dunántúli régió hiba-bejelentés

(közvilágítási problémák teljes szakaszokon)

Tel. 06 80 / 20-50-20

WATT-Erősáramú Tervező, Szerelő és Szolgáltató Kft.

(egyedi lámpatestek hibája esetén)

Tel. 06 72 / 511 - 599

## Andi falatozó

Zengővárkony, Ady E. u. 2.

Tel. 06 30/538-3921

Ebéd menü

hétfőtől szombatig.

Frissensültes tálak minden nap.

## Retro Presszó Pizza & Burger

Zengővárkony, Arany J. u. 48.

Tel. 06 72/672-256

Étlap és nyitva tartás:  
[www.retro-presszo.hu](http://www.retro-presszo.hu)

## Zengő hírek

Felelős kiadó:

Zengővárkony Község Önkormányzata  
7720 Zengővárkony, Ady E. u. 2.

Kiadásért felelős személy: Fülöp Csaba

Szerkesztésért, tördelőszerkesztésért  
felelős személy: Fülöp Szilvia

Hirdetésfelvétel:

[polgarmester@zengovarkony.hu](mailto:polgarmester@zengovarkony.hu)  
06 30/985-4110

Megjelenik negyedévente 180 példányban.  
ISSN 2732-3234

## Pécsváradi gyógyszertárak nyitvatartás:

Hétköznapokon:

8:00 - 16:30

A gyógyszerári ügyelet  
Pécsváradon megszűnt.

## Rendőrség Pécsvárad

7720 Pécsvárad,  
Rákóczi F. utca 7.

Tel.: 72/504-400 45-30

mellék

Körzeti megbízott:  
Hecker Attila c.r.zls.

Fogadóóra: minden  
hónap első keddjén  
15 - 17 óra között

## Vízellátási problémák, csőtörés észlelése esetén értesítendő:

Mezőföldvíz Kft.

Tel. 06 20 / 569 - 3833

Dr. Hegyi Johanna  
gyermekorvos rendelési ideje:

H: 9-12

K: 11-13

Sze: 10-13

Cs: 9-13

P: 9-11

Elérhetőség:  
06 72 / 466 669