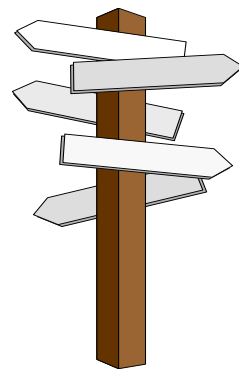




Útjelző



2006 DECEMBER

Az E.K.E. Bányászati Osztályának ismertetője

VI. évf. 23. sz.

Számvetés helyett

Mindenek kezdetén ott van a civil akarat. Kellene valamit tenni, valamit létrehozni – olyat ami hasznos, kellemes és jó, amelyben kedvünket leljük. És megvan hozzá a lendület, minden lázas igyekezettel indul, szinte nicsenek is kezdeti nehézségek.

Sokkal később kerülnek felszínre azok az ellentmondások, melyek megrontják az egyesületi élet harmóniáját, embereket riasztanak és távolítanak el a társaságból.

Kiderül például, hogy akik vezetőségi pozíciót vállalnak: nem lehetnek főnökök, csupán koordinátorai a tevékenységnek és képviselői a szervezetnek.



Kövirózsa
(Milka Zsolt felvétele)

Nem kényszeríthetik akaratukat a többiekre, mert az ember úgy működik, hogy ha egy feladatot önként vállal, akkor nem tűr el felülről jövő parancsot. Ám a vezető sem lehet kiszolgálója a többieknek. Hiszen ebben az esetben csak idő kérdése, hogy meddig bírja, mikor unja meg és dobja be a törölközőt.

Maga az egyesület pedig, nem egy szolgáltató cég. Nem lehet a befizetett tagdíj ellenében készre gyártott – a mi esetünkben például – kirándulásokat kapni. Egy civil csapat tevékenysége – bárhogyan kezelnék, erőltetnénk vagy terveznénk "tudományosan" – mindig abból áll össze amit tagjai összehoznak. Mindenki hozzáadja a magáét, kedve, tehetsége és ereje függvényében. Hogy sokat vagy keveset, az már egyáltalán nem számít. Csakis ettől erősödhet az együtt- és odatartozás érzése ...

És ettől izmosodik maga a civil társadalom. Informális csoportokkal kezdődik, a törvényes kereteket kihasználó egyesületekkel és alapítványokkal folytatódik, hogy aztán politikailag sem ingatható szövetségek talapzatán álljon össze. Mint a kövirózsa szirmai, szorosán-keményen egymás mellett, de nem egymást nyomorítva, nem a szomszéd nedveit elszívva – csak rendületlenül, ahogyan a természet nagykönyvében meg vagyon írva

...

Illés Mihály

Decemberi tavasz a Szárkő hegységben

Kihasználva a december elseje alkalmából kapott szabadnapot úgy döntöttünk, hogy három napot töltünk valahol fent a hegyekben, ezért már novemberben elkezdjük szervezni a 2006-os év valószínűleg utolsó magashegyi EKE turáját.

Mivel Temesvártól csak 150 km távolságra húzódik és eléggé könnyen megközelíthető a Szárkő hegység, ezért újra a Bánsági EKÉ-sek "Szent hegye" volt a célpont, ahova már jogelődünk is, a Délvidéki Kárpát Egyesület 1892-vel kezdődőleg szervezett kirándulásokat.

Ahogy általában a szárkői kirándulásokra, most is sokan jelentkeztek, de sajnos csak 25-en jöhettek, mert a Cuntu-i meteóház befogadóképessége korlátozott. Örömmel vettük, hogy nagyon sokan jelentkeztek a Bihargóktól Békéscsabáról, de még Szegedről és Budapestről is jöttek a Szárkő szépségét felfedezni akarók.

Az időjárás előrejelzés kedvező és biztató volt, csupán a nagyon kevés hó jelentette az egyetlen negativumot.

Az első csoporttal, a Magyarországról érkezőkkel, a találkozás 7 órakor történt a Bank-székház előtt, majd kicsit később egy másik jelentős csoporttal, immár egy nagyobb temesvári csapattal az AEM-vállalat előtt.

Az útviszonyok végig nagyon jók voltak, semmi hó sehol, így gyorsan elértük a Kishavasra induló felvonónál lévő parkolóhelyet. Rövid tanakodás és öltözködés után úgy döntöttünk, hogy az újonnan épített, tökéletes aszfaltcsíkon felmegyünk a hágóig ahonnan végig a gerincen kevés kapaszkodó vár majd ránk. Az újonnan épített aszfaltosút a Kishavasra induló felvonótól egészen a hegy tetején lévő szálódáig visz és hossza, (meteorológus barátunk) Mitel szerint ☺, kb. 10–11 kilométer.

Ahogy kiszálltunk az autókból, sajnos csak a gerincen találtunk kevés havat, azt is foltokban és nagyon furcsa volt, hogy az 1456 méter magasságba található Cuntu Meteorológiai Állomás körül is nagyon kevés a hó.



**Sátor a telecskében
(Foto: Balázs István)**

Hárman már jóval indulás előtt úgy döntöttünk, hogy sátorozni fogunk. Ehhez az elhatározáshoz az is hozzájárult, hogy jóval többen voltunk mind a fekvőhelyek száma. Még novemberben, mikor ezt a gondolatot pedzegettük úgy gondoltuk, hogy biztos jó hóviszonyok között fogunk sátorozni, de sajnos a tavaszi időjárás miatt üde, zöldelő fűre állítottuk fel sátrainkat a meteóház közvetlen közelében. A nap hátralevő részét mindenki tetszése szerint töltötte, a sátorozók sátorrakással, a menedékházban alvók egy része pedig kisebb túrával folytatták. A napot kályha melletti beszélgetéssel, borozgatással zártuk. A sátorozók kb. –2 C fokok kinti hőmérségletben töltötték az éjszakát.

A szombati nap csodálatos túranapnak ígérkezett, mivel tökéletes volt a látási viszony, a nap pedig vakítóan tűzött. Eléggé későn, 10 óra körül indultunk a Szárkő hegység tetején, 2190 m magasságban található meteóház irányába. Mivel a csoport eléggé nagy volt gyorsan szét is szóródott, de jó tempóval kb. 4 óra mászás után elértük a gerinc tetején lévő célpontunkat.



Modernizált Meteo-állomás a Szárkő csúcson
(Foto: Balázs István)

Ahogy a Cuntut elhagytuk, felfelé haladva fokozatosan egyre több havat találtunk. Mivel a hó fagyott állapotba volt, gyorsan tudunk haladni, közben még napoztunk és csodáltuk a szépséges tájat, a katlant, a távolabb húzódó Godjánt, Retyezátot, a Cserna hegységek gerincét. A mesziről feltűnt, a már teljesen átalakított Szárkői meteóház bádoggal bevont homlokzata. Régi jó ismerősöket üdvözölhettünk a meteóház lakói között.

Egy kellemes beszélgetés és teázás után továbbindultunk a Szárkő csúcsa felé, ahol gyors csúcsfotó következett, majd mentünk tovább a füves gerincen a Căleanu csúcsa felé. Sajnos az idő nagyon elszállt, az idáig vezetett úton így kénytelenek voltunk visszafordulni és ugyanazon az úton ereszkedtünk le csodálatos naplemente kíséretében. A Cuntut már fejlámpávall értük el, jóval szürkület után.

A napot a kandalló melletti beszélgetés, borozgatás mellett zártuk, visszaemlékezve a csodálatos napra ami mögöttünk van. Együtt örültünk békéscsabai barátainkkal, akiknek többszöri próbálkozás után, most először volt lehetőségük megcsodálni azt, ami nekünk már olyan jólismert.

Vasárnap reggeli után, kb. 10 órákor indultunk lefelé, ugyanazon az úton amelyen felljöttünk. Hazaindulás előtt még maradt idő egy kis hegyi autózásra, fel a Kishavasra az új aszfaltcsikon, ahol rövid séta és fotózkodás után elbúcsúztunk Békéscsabáról jött barátainktól, a mielőbbi viszontlátás reményében.

Hazáig már csak Lugoson álltunk meg egy kis pizza falatozására és egy söröcske szürcsölésére. Jöhet a januári kijózanító túra ...

Balázs István

2006 július 1. és december 31 közötti EKE túrák, kirándulások és rendezvények

2006 július 16	Kerékpártúra	Temesvár – Újbesenyő – Szentandrás – Temesvár	Túravezető: Illés Mihály	2 résztvevő
2006 július 24 – 28	Magashegyi túra	Retyezát Nemzeti Park – Csillagtúra	Túravezető: Illés Mihály	4 résztvevő
2006 augusztus 1 – 6	Részvétel az EKE XIV-ik vándortáborában	Túrák, kirándulások és rendezvények a tábor programajánlatai szerint	Csoportvezető G.Szabó László	12 résztvevő
2006 augusztus 18 – 21	Magashegyi túra	Retyezát Nemzeti Park – Csillagtúra	Túravezető: Nagy Attila	4 résztvevő
2006 szeptember 9 – 10	Autóskirándulás és gyalogtúrák	Maros ártéri erdőség – Bezdin-i kolostor + táborüzés sátorozás	Túravezető Milka Zsolt	8 résztvevő
2006 szeptember 30 – október 1	Hegyi- és barlangtúra	Krassó szurdokvölgy – Krassóalmási fennsík – Komárniki cseppkőbarlang	Túravezető: Illés Mihály	5 résztvevő
2006 október 7	Autóbusz - kirándulás	Zsidóvár – Cornet patak völgye – Nadrág	Túravezető G.Szabó László	46 résztvevő
2006 október 28	Hegytúra	Vaskő (Gruescu ásványgyűjtemény) – Vertópia tó környéke – Ferendia hegy – Boksabánya	Túravezető Szántó Dénes	8 résztvevő
2006 november 21	Vetítéses előadás	Olasz Alpok – Mont Blanc csúcs	Előadó Milka Zsolt	14 résztvevő
2006 december 1 – 3	Magashegyi túra	Borló – Cuntu – Szárkő-csúcs	Túravezető: Balázs István	24 résztvevő
2006 december 3	Hegytúra	Zold – Cseres-hát – Stan-csúcs	Túravezető: Illés Mihály	4 résztvevő
2006 december 3	Vetítéses előadás	Égig érő Monte Bianco – a Bartók Béla líceum médiatermében	Előadó Milka Zsolt	50 résztvevő

Túrakajak

Túra alatt sem kell koplalnod. Este, táboverés után ki-ki bemutathatja főzőtudományát.

Bundáskenyér 2 személyre

Hozzávalók: 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál tej, 4 szelet kenyér, csipet só és bors, 3 tojás. Keverd össze a tojásokat, tejet, sót és borsot. Tedd bele a kenyeret, néhány percig hagyd beszívódnia a kenyérbe a masszát. Addig süsd olajban a kenyerek mindkét oldalát, amíg aranybarna nem lesz.

Omlett 2 személyre

Hozzávalók: 4 tojás, 3 evőkanál tej, 1 evőkanál olaj, só, bors, tészta, gomba, reszelt sajt, hús, kolbász stb. Verd fel villával a tojásokat, egy bögrében keverd bele a tejet, a sót és borsot. Öntsd a felforrósított olajba a massa felét, és süsd meg. Félbehajtva tálald.

Rizses saláta 2 személyre

Hozzávalók: 1 bögre rizs, 4 evőkanál olaj, 1 evőkanál mazsola, csipet só, bors, citromlé, kevés hagyma, aprított zöldség (sárgarépa, paradicsom stb.), maroknyi földimogyoró. Főzd a rizset sós vízben amíg megpuhul, kb. 15 percig. Szűrd le, és tedd félre hűlni. Apríts vagy reszelj egy kis mennyiséget a rendelkezésedre álló zöldségfélékből és add a rizshez. Egy bögrében keverj össze olajat, citromlét, sót, borsot. Öntsd a salátára, és óvatosan keverd meg, hogy a hozzávalók ne törjenek össze.

Lecsós krumpli 2 személyre

Hozzávalók: 1 teáskanálnyi só, csipet bors, 1 kis doboz húskonzerv, 1 teáskanálnyi pirospaprika, citromlé, kis doboz lecsó (paradicsom), közepes hagyma felaprítva, 3 krumpli kockára vágva. Sós vízben főzd puhára a kockákra vágott krumplit (lassú tűzön 10-20 percig). Pirítsd meg olajban a felaprított hagymát néhány percen át. Keverj hozzá piros paprikát, add hozzá a lecsót, főtt krumplit, a kis doboz húskonzervet, sót, borsot. Keverd meg, és főzd együtt még kb. 5 percig. Igyál hozzá limonádét.

Sajtos makaróni 2 személyre

Hozzávalók: 1 nagy bögre makaróni-tészta, 2 db. paradicsom felszelve, vagy tejföl, reszelt sajt, Vegeta. Forrásban lévő sós, vagy Vegetás vízben főzd puhára a makarónit, kb. 10 percig, közben reszeld le a sajtot. Szűrd le a tésztát, és tedd forró olajba. Paradi-csommel és reszelt sajttal tálald. Tedd rá a paradicsomot, vagy a tejfölt.

Gyors pörkölt 2 személyre

Hozzávalók: 1 doboz húskonzerv, 1 doboz szárított zöldség, nagy zacskó levespor, 3 evőkanál liszt, 1db nagy krumpli felvágva (kb. 20 dkg.), 1 csipet só. Készítsd el a zöldséglevest a zacskón lévő utasítás szerint. Add hozzá a húskonzervet, és főzd őket együtt. A galuskához főzd puhára a krumplit és törd össze. Gyúrd sűrű tésztává liszttel, sóval. Sodorj kis golyókat, forgasd lisztbe és főzd 10 percig a forrásban lévő pörköltben.

Rizottó 2 személyre

Hozzávalók: 1/2 bögre rizs, 1 bögre víz, 1 evőkanál olaj, 1/2 zacskó levespor, 1 evőkanál vaj, 2 db. paradicsom felszelve, vagy kis doboz püré, 10 dkg. gomba szeletelve, közepes hagyma. Forrósíts olajat vagy vaját a serpenyőben, és pirítsd benne aranybarnára a rizst. A felaprított hagymával együtt pirítsd még néhány percig. Tedd bele a gombát és a paradicsomot. Keverj össze hideg vízzel egy zacskó levesport, és öntsd a rizses zöldségre. Óvatosan kavargatva főzd, amíg a rizs felszívja a vizet.

