

## hajómalom

## hajómalom

## hajómalom



A kenyér világnapját október 16-án tartják, célja, hogy megmutassa a föld legfontosabb élelmiszerének jelentőségét. Korábban ezen a napon pékek kenyeret adományoztak a rászorulóknak. A világon körülbelül 30 ország emlékezik meg ezen a napon a kenyér fontosságáról

## A Ráckevei Molnár Céh Alapítvány hírei a hajómalomról

mely létfontosságú ásványi anyagokat tartalmaz.

Ráckevei vízimalom minden évben más oktatási intézményben tanuló alsó tagozatos diákoknak ad lehetőséget, hogy kreativitásukat

Október 17-én a malom bezárt, csak csoportos látogatókat fogadunk előre megbeszélte időpontban. Érdeklődni az Árpád múzeumban a 06-24-519-035-ös telefonszámon lehet. Nyitás: 2011. április 1.

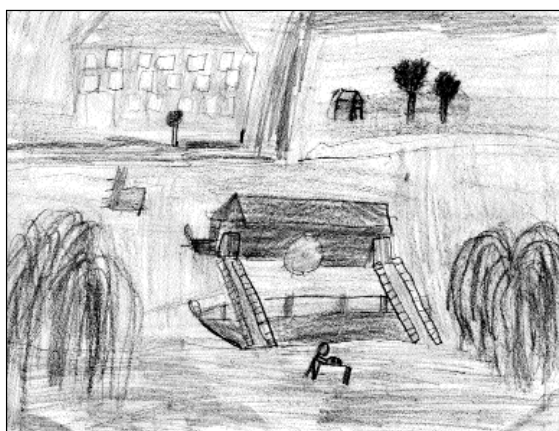
E havi támogatónk:  
Miklauric István és neje

Még egy nagyon fontos köszönetet szeretnénk mondani itt az újság hasábjain **Fegyő Béla** Ráckeven élő és közismert festőművész felé, mert amikor a malomban járt látogatókkal, akkor rámutatott az általunk évek óta logóként használt nagyon szép kis tusrajzra, és szerényen megjegyezte: „Ezt a hajómalommal én rajzoltam”.

Egy múzeumi fiók mélyéről került elő ez a kis rajz, monogram, aláírás nélkül. Kerestük, találgattuk ki lehetett a művész, gondoltuk, ha a városban él, majd látja hónapról hónapra az újságban és jelentkezik. Idáig nem tette ezt, szerényen visszahúzódva, de kérdésünkre, hogy nem bánja-e, ha használja a Ráckevei Molnár Céh Alapítvány, azt válaszolta, természetesen használjuk csak tovább és örül neki!

Köszönjük ezt a kedves gesztust és a nagylelkűséget Fegyő Bélának!

**Szógyényi Gábor**



különböző műsorokkal, programokkal. A kenyér világnapján nemcsak magát a kenyeret kell megbecsülni, hanem azt is, aki készítette, tehát a pékeket, és azt is becsülni kell, amiből készült, tehát a búzát.

Ráckeve saját vízimalommal rendelkezik, mely 3 típusú liszt őrlésére alkalmas, és ezen lisztből finom ropogós kenyér készíthető. A vízimalom a környékbeli gazdák terményeiből készíti a lisztet, környezettudatosságra koncentráva adalékok hozzáadása nélkül. Az összetevők és a termelési folyamatok során egyedi liszt készül, mellyel az egészséges életmódhoz is hozzájárulhatunk. 2011 az egészségturizmus éve lesz és a malom saját sütésű kenyér elkészítésére ösztönzi az embereket,

versben, rajzban a kenyérről, annak készítésének folyamatáról és a búzáról kifejezhessék.

Idén az Árpád Fejedelem Általános Iskola tanulóit kértük meg, hogy alkotásaikkal kedveskedjenek a malomnak ezen nap alkalmából. A gyerekek művei október 14-én és 15-én a malomban kiállításra kerültek. Október 16-án, a kenyér világnapján a gyerekek megmutatták a rajzaikat és írásait a szüleiknek. Ez idő alatt a malom bemutatóörlés keretében lisztet készített. Ezzel a kedves akcióval a kenyér fontosságára, és az összetartozásra szeretnénk felhívni a figyelmet. A bemutatóörléshez a búzát Taligás Sándor Ráckeve, özv. Taligás Sándorné Ráckeve és Varnyú János Ráckeve adományozták.

## FEKETE KENYÉR

*Miért aggódom, lelkem jó anyám,  
Hogy kenyeretek barna, emiatt?  
Hisz meglehet: ha nincs idehaza,  
Tán fehérebb kenyérrrel él fiad.  
De semmi az! csak add elém, anyám,  
Bármilyen barna is az a kenyér.  
Ithon sokkal jobb ízű énnekem  
A fekete, mint máshol a fehér.*

**Petőfi Sándor**

*Szalkszentmárton,  
1845. (július 13-21. között)*