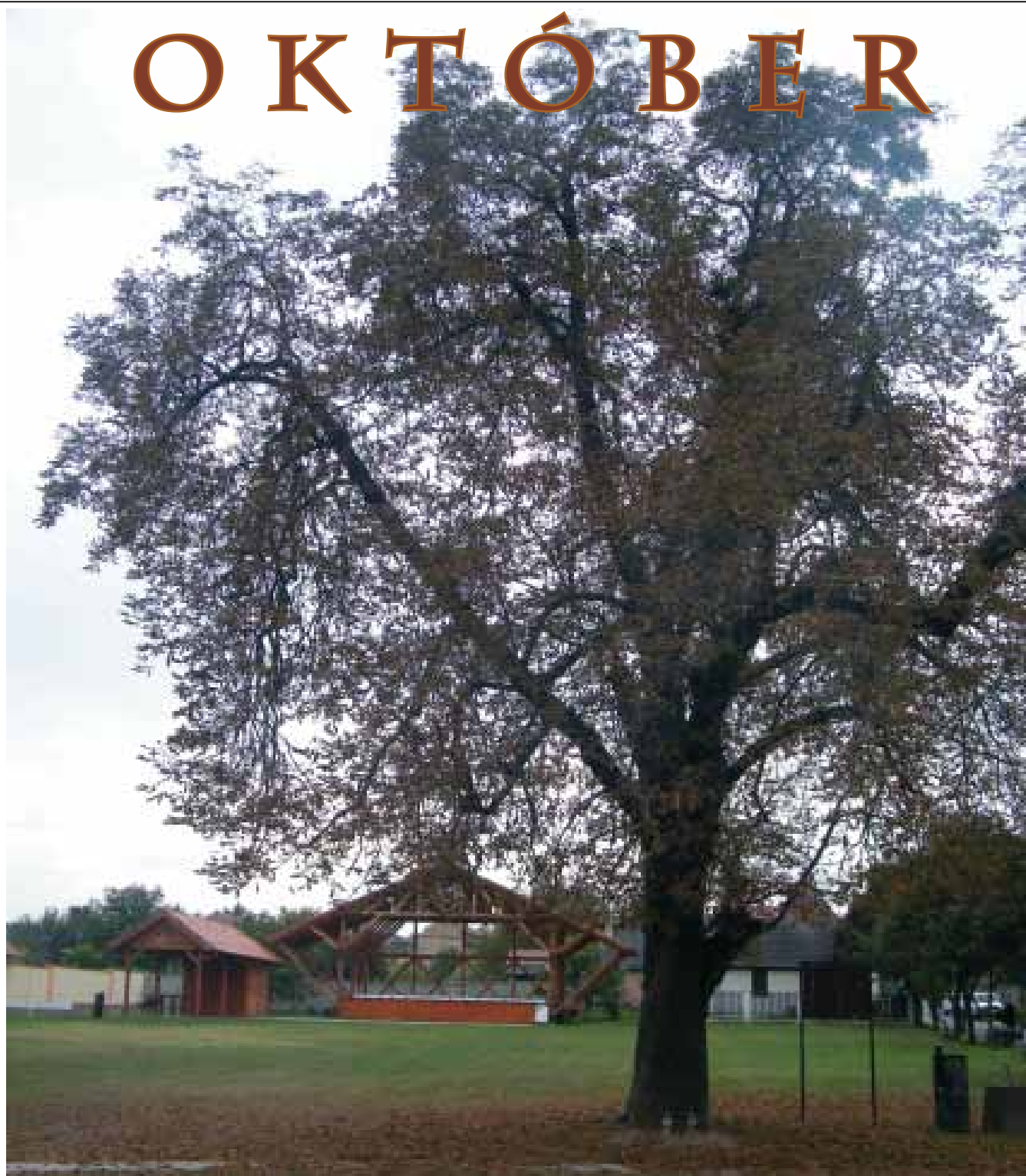


GALGAHÉVÍZ

Galgahévíz község ingyenes közéleti havilapja
XXVII. évfolyam, 10. szám
2016. október



O K T Ó B E R



A tartalomból: Tökfesztiválon járt a Csikótozás Társulat •
Szüreti 2016. • Idősek táplálkozása • Ovikezdés



fotó: Hajdu Tímea, Puskás Ili

Önkormányzati hírek

A Képviselő-testület 2016. május 12-i rendkívüli ülésén választotta ki az ajánlattevők közül a NALAMI Kft-t, hogy a Polgármesteri Hivatal épülete elé tervezett „zebra” tervdokumentációját elkészítse. Döntés született arról is, hogy a Kossuth L. utca aszfalt burkolat felújítása tárgyában mintegy 14 millió Ft-os költséggel pályázat kerüljön benyújtásra.

Mintegy két hónapos előkészítő munkát követően a 2016. május 24-i rendkívüli ülésén tudott döntést hozni a testület arról, hogy a „KEHOP-5.2.9 pályázatos épületenergetikai felhívás a Közép-Magyarországi Régió települési önkormányzatai számára” című pályázat beadásra kerüljön. Kiválasztásra került a műszaki ellenőri szervezetként a Maturitas Kft. Az ülésen módosították a képviselők a közbeszerzési tervet is.

2016. június 7-i ülésén a Képviselő-testület áttekintette a bizottságai két éves munkájáról szóló beszámolókat, valamint előterjesztés hallgattak meg a háziorvos tevékenységéről.

Döntés született arról, hogy a vasútállomásnál kialakítani tervezett P+R parkoló miatt a rendezési tervet módosítani kell. Az energetikai pályázat benyújthatósága érdekében a feltételeken kiírt közbeszerzési eljárás nyertesként a testület Evo Komplex Kft-t, valamint a fotovoltai rendszerrel kapcsolatos szintén feltételeken kiírt közbeszerzés nyertesként a Phlegon Consult Kft-t választották.

2016. június 13-án rendkívüli ülésén a nyilvánosság biztosításával járó feladatok ellátására az energetikai pályázathoz a Magyar Energia Centrum Kft. lett győztesként kiválasztva az ajánlattevők közül, a pályázat elnyerése esetére. A hulladékgazdálkodási törvény változása miatt, mivel a számlázást nem végezheti a Szelektív Nonprofit Kft, módosítani kellett az e tárgyú rendeletünket.

2016. június 16-án szintén rendkívüli ülésén került kiválasztásra az energetikai pályázat bonyolításához, a pályázat elnyerése esetére a Szelektív Nonprofit Kft, mint legjobb ajánlatot tevő szervezet.

2016. szeptember 13-án tartott ülésén az I. féléves gazdálkodást elemezte a testület, miszerint a saját bevételeket 46 %-ra teljesítettük, ami 6.518 e Ft-os bevételt jelent. Az intézményi térítési díjak összegét le kellett, hogy csökkentsük. A kommunális adó bevétel 57 %-on az iparűzési adó bevétel 54 %-on teljesült, ami 16.438 e Ft-os bevételt jelent.

A gépjárműadó bevétel 59 %-ra teljesült, ami 4.118 e Ft.

A közmunkához eddig kapott összeget 100 %-ban szerepeltetjük, ami 5.733 e Ft.

Az állami támogatások időarányosan érkeztek. Az OEP-től 2.395 e Ft-ot vettünk át. A kiegészítő támo-

gatás bérkompenzációs összege 1.298 e Ft. A kölcsön visszatérítés 84 %-ra teljesült, a letiltásoknak is köszönhetően.

A Nemzetiségi Önkormányzat bevétele a pénzmaradványával együtt 1.292 e Ft, a Tura és Térsége Hulladékgazdálkodási Önkormányzati Társulás bevétele 893 e Ft, míg a Galga-menti Önkormányzatok Társulása bevétele 8.614 e. A bevételi tervet 425.168 e Ft-ra javasoltuk emelni, melynek I. féléves teljesítése 250.243 e Ft volt.

Az I. féléves önkormányzati működési kiadás 32.038 e Ft volt, ami 41 %-os teljesítést jelent, míg az óvodai nevelésre 42.862 e Ft-ot költöttünk. A művelődési ház kiadása 47 %-ra teljesült, a polgármesteri hivatal kiadása pedig 50 %-os teljesítést mutat, a tervezett 12.621 e Ft-os illetve 38.881 e Ft-os tervhez viszonyítva. A civil szervezeteket 2,7 millió Ft-tal támogattuk, míg a segély kiadás 1,5 millió Ft volt. Útépítésre 17 millió Ft-ot költöttünk.

A Társulások terv szerint gazdálkodtak, bevételeik és kiadásuk az önkormányzat költségvetésében szerepel.

Az ülésen döntés született a szociális célú tűzifa pályázat és az ASP rendszerhez való csatlakozást elősegítő pályázat benyújtásáról is.

A közmeghallgatás időpontja a Hagyományörzők zengővárkonyi fellépése miatt 2016. október 30. (vasárnap) 16 órára módosul.

Az Önkormányzat, a Polgármesteri Hivatal és a Társulások munkáját érintő kérdésekben szívesen állunk az Önök rendelkezésére.

*dr. Král László
címzetes főjegyző
mb. jegyző*

Céljai eléréséhez kölcsönre van szüksége?

Építkezést, felújítást, nagyobb vásárlást tervez, vagy szeretne évi 30%-os állami támogatáshoz jutni?

Személyi és jelzalog hitelek, hitelkiváltás

gyors ügyintézésel. Lakástakarék számlanyitás kedvezményesen.

+36/70 316-0960

A Csikótojás meghódította az Őrséget is

Mint arról már hírt adtunk, július végén az Őrségi Viszákon öregbítette Galgahévíz hírnevét a Csikótojás Társulat. Azt a cikket azzal fejeztem be, hogy a fellépés másnapján érkezett a következő meghívás szintén az Őrségbe.

E gyönyörű, védelem alatt álló táj talán egyik legszebb része az Őrségi Nemzeti Park szíve, a Szalafő-Pityerszeren található skanzen, a szeptember végén tizenharmadik alkalommal megrendezett Őrségi Tökfesztivál egyik helyszíne, ahol az ország minden tájáról érkezett látogatók többek között Baknyúl Pestát, Möggymag sógort és Ganaj komát is láthatták. Volt is nagy csodálkozás, mikor Baknyúl Pestánk *(lásd a képen - szerk.)*

megpihent a skanzen egyik házában. Egy látogató néni azt gondolta hirtelen, hogy a berendezés része. Majdnem szívinfarktust kapott, mikor Pestánk kacéran rákacsintott. Ehhez hasonló mulatságos kalandokba keveredtünk az ott töltött egy nap során.

Csak röviden számolnék be élményeinkről: a vacsoránál dányi (!) ismerősökkel találkoztunk, reggel szar-



vasbőgésre ébredtünk az erdő melletti szállásunkon, csodás portékákat láthattunk, vásárolhattunk a Tökfesztivál Őriszentpéteri helyszínén, az előadás és Vanó András polgármesterünk bíró-premierje nagy sikert aratott, a tojásunkat majdnem ott felejtettük emlékül, kicsit eltévedtünk hazafelé, de mindenki ép-ségben hazaért, és készülhet a következő előadásra. Hisz október 15-én az ország másik végén, Zengővárkonyban neveteti meg a közönséget Baknyúl Pesta és falubéliei.

Szeretnék köszönetet mondani a Csikótojás Társulat csapatának, vezetőjüknek Balla Tímeának, hogy minden alkalommal profi előadással viszik településünk hírnevét az ország minden szegletére, Hajdú Sarolta Regének és Zámbo István Tyupinak, hogy több szereplőnk is kisegítik viseletekkel, Miklusiak Kristóf plébánosunknak, hogy a szállításban segített, és nem utolsósorban Galgahévíz Önkormányzatának és Vanó András polgármesternek a Társulat támogatásáért.

Szerk.

Ősszel érik, babám, a fekete szőlő...

Idén is eljött a Szüreti napok ideje hagyományosan szeptember utolsó hétvégéjén. Már 6. alkalommal rendezzük két naposra az eseményt. Rendszerint szombaton kulturális műsort láthatnak a művelődési házban, másnap pedig a felvonulás koronázza meg az ünnepséget.

A Turai Komédiásokkal már hónapokkal ezelőtt egyeztettünk arról, hogy szívesen látjuk őket a színpadunkon. A fellépés hetében pedig már megtelt a nagyterem a díszletekkel, világosítókkal, hangtechnikusokkal, hogy az előadást ki-ki a saját tudásával színesítse. Aztán eljött a fellépés pillanata, amikor Diligens Károlyné, a társulat vezetője néhány mondatban bemutatta a csapatot és azt is előrevetítette, hogy mit is láthat a közönség. Azt hiszem, nem csalódott, aki eljött, hiszen szenzációs műsort láthatott. A szereplők profizmusa már az első percekben megmutatkozott. A közönség pedig a hasát fogta a rengeteg nevetéstől, végül pedig vastapssal jutalmazta áldozatos munkájukat. Biztos vagyok benne, hogy a fergeteges siker a jövőben is garantált lesz, így bízom benne, hogy az elkövetkezendő darabjaikat is bemutatják Galgahévíz színpadán.

Ezt az előadást a Zengővárkonyi Hagyományőrző Művelődési Egyesület meghívott csapata is látta, akik a kimerítő út után a délután folyamán érkeztek hozzánk, és akiket a nyugdíjasaink fogadtak. Ezúton is köszönjük a Nyugdíjas Egyesület lelkes tagjainak, hogy aktívan részt vállalnak a falu minden egyes rendezvényén.

Másnap az időjárás is a felvonulás mellé állt, ragyogott a nap, ami nagy áldás, hisz a szüretiben mindig nagy kérdés, vajon milyen időt is adnak nekünk az égiek. Már 11 körül gyülekeztek a lovaskocsik, a szereplők, a vendégek, készülődtek a bírók és a kocsmárosok, rendezgették

hangszereiket a zenészek, próbát tartottak a táncosok, így délre mindenki felkészülten szállt fel a lovaskocsira. Az új helyszín is jól vizsgázott, a Geöcz tér a közmunkások által ünnepi díszbe öltözött, indulhatott is a menet a szokásos 6 állomásra. Elöl a hévízi csikósok, majd a boldogi huszárok, aztán a bíró és bíróné gyönyörű hintója, majd a kocsmáros telirakott szekere, a Galga Partyband zenészei, végül a táncosok, és mindenki, aki ezen a napon magára öltötte Galgahévíz hagyományos viseletét.

Késő délutáni órákban érkezett vissza a menet a hévízgyörki Templom térről a Geöcz térre, hogy még egyszer utoljára eljárá a koreográfiákat, és elfogyasszon minden szereplő egy tál meleg ételt, melyet a Kiscsuki étterem szakácsai készítettek, a nyugdíjas egyesület tagjai pedig osztottak nekünk. Kellemesen elfáradva ültünk a sátorban és kedélyesen beszélgettünk a zengővárkonyi vendégeinkkel, akikkel hamarosan újra találkozunk, hiszen Sűtt Gesztenyés Lukács Napra hívtak bennünket október 15-én.

Tartalmas két napot zártunk idén is sok-sok részvevővel és annál több segítő szándékú emberrel. Külön köszönjük a szülőknak, nagyszülőknak, barátoknak, rokonoknak, szomszédoknak, mindenkinek, aki hozzájárult a felvonuláshoz bármilyen étellel, süteménnyel, pogácsával, vagy akár itallal. Köszönjük Galgahévíz Önkormányzatának a támogatását, a Turai Komédiásoknak a fergeteges előadást, a vendégeinknek és a helyi szereplőknek a színvonalas táncot, egyszóval mindenkinek, aki hozzáért a Szüreti napok sikeréhez. Mondhatnám, hogy a következő szüretin találkozunk, de valójában abban bízom, hogy sokkal hamarabb: a Szépkorúak ünnepén, a Férfinapon, az Adventi vásáron, a Falukarácsonyon...

PKM

Szeptemberi hírmondó

• Szeptember 1-én elindult a 2016/17-es nevelési év intézményünkben. 4 csoportban 86 óvodással kezdtünk, fokozatosan bővülünk a Süni csoportba érkezőkkel és tavaszra 106 fő a várható létszám. Nagyon szép és esztétikus környezet várta a gyermekeket, amit a kollégáimnak, óvó néniknek, pedagógusaszisztensünknek, dajkanéniknek és konyhás néniknek köszönhetünk. Az előttünk álló feladatokhoz mindenkinek főleg nagyon jó egészséget és sok erőt kívánok!

• Erőssné Pintér Katalin óvodapedagógus gyes után kezdi újra a nevelő munkát és továbbképzésen is részt vesz a gyermeki agresszió témában, amely 30 órás, akkreditált képzés.

• Szeptember 5-én évindító nevelőtestületi értekezletet tartottunk, ahol a nyári élet értékelése mellett a nevelési év munkatervének ismertetése és jóváhagyása is megtörtént.

• Szeptember 7-én a Cica csoport útra kelt és a turai állat- és kirakodóvásárba utazott.

• A Süni csoportba elkezdődött a beszoktatás, ahová folyamatosan érkeznek új óvodásaink.

• Az évindító szülői értekezletek minden csoportban lezajlottak, a szülők szép számban vettek részt, érdeklődők voltak. Az Óvodai Szülői Szervezet értekezletére október elején kerül majd sor.

• Elkezdődött a Cica csoportosoknak az iskolai testnevelés is, minden héten szerdánként az első órában tornáznak ott a nagyok.

• Szeptember 22-én a turai piacot látogatták meg a

Cica csoportosok, ahol a kedves eladó nénik ajándékba gyümölcsöket, zöldségeket adtak csemetéinknek. Köszönjük jó szándékukat!

• Szeptember 28-án munkatársi értekezleten vett részt az óvoda kollektívája, ahová vendégül meghívtuk Vanó András polgármestert is.

• Szeptember 29-én tartott először hittanórát Julcsi néni hitoktató a Cica csoportban.

• Köszönet Kurucz Lászlónak, aki nagyon sokat segített és dolgozott a nyár folyamán, és szükség esetén azóta is, hogy óvodásaink szép és biztonságos környezetben éljék mindennapjaikat itt az óvodában. Köszönjük önzetlen munkáját!

• Köszönet ismét a Maros Épker-nek, akik a nyári karbantartási munkákhoz ajánlottak fel anyagokat! Nagy Réka Viola édesapjának pedig a konyhai folyosón végzett munkáját köszönjük!

• Szabó Fanni és családja, valamint Czibolya Nóra Mária és családja óvodásaink játék- és eszközkészletét bővítették adományaikkal. Köszönjük jó szándékukat!

• Ismét elindult a Koronás cukor pályázat, amibe beneveztük Csemetekert Óvodánkat. Tisztelettel kérjük, hogy akik szeretnének segíteni ebben, november 4-ig juttassák el az óvodába vagy a pályázati címre Koronás CukorOvi, 1461 Budapest 94., Pf. 50.

Köszönjük előre is a segítséget!

*Darnyik Anikó
mb. óvodavezető*

Óvodások lettünk...

Óvodások lettünk, pedig még csak most születünk. Olyan gyorsan szaladtak el az évek, hogy szinte észre sem vettük. Az óvodai beszoktatás pedig nagy meg-

mérettetés és nagy próbatétel a gyerekek és a szülők számára egyaránt, hisz a kicsikből egyből „nagyok” lesznek és egy új világ nyílik meg számukra, a szülők viszont ekkor kapják az első visszajelzéseket, hogy gyermekük beszokik-e, beilleszkedik-e az óvodába. Sokan vannak úgy, míg anyuka az

óvoda kapuján kívül, addig gyermekük benn a csoportban sír, mert nehéz az új helyzethez hozzászokni és az elszakadást, elválás elfogadásához is idő kell.

Részemről a mostani óvodai kezdés egy könnyű időszak volt, ugyanis kislányom Blanka már nagyon várta az óvodát. Nem volt nehéz dolga, hisz két bátyja már kitörte előtte az utat, s hogy zökkenőmentes lesz szá-

mára a beszoktatás, abban biztos voltam. Minden reggel, mikor a fiúkkal még együtt mentünk az óvodába, ő már tudta, hogy hamarosan ide fog járni, lesznek új



játékok, lehet majd kint az udvaron játszani, lehet rajzolni, színezn, babázni, rengeteg új inger fogja érni és lesznek új barátai és barátnői. Hamar beilleszkedett, már az első nap könnycseppek nélkül mehettem el pár órára, s hagyhattam ott vidáman, önfeledten és jókedvvel az óvodában. Azóta is

minden nap örömmel megy az óvodába, várja, és az ott alvás lehetősége sem riasztotta vissza, hanem kimonodottan már-már ő akarta és szeretete volna. Végso-ron van, akinek több van, akinek kevesebb időbe telik, de előbb utóbb minden gyermek képes lesz rá, hogy elfogadja, beilleszkedjen és megszeresse az óvodát.

Tampu Krisztina

„Itt van az ősz, itt van újra!”

Az időjárás is érezhetjük az ősz jellemzőit, de nagy-csoportosainkkal, a Cicukákkal tárgyas valóját is szeret-tük volna megtapasztalni az ősznek! Így elhatároztuk, hogyha már voltunk a turai vásáron, miért is ne látogat-hatnánk el egy piaci körsé-tára is! Fogtuk a cicacipőt és felpattantunk egy járatos buszra egy csodaszép őszi csütörtöki napon! Nagyon fegyelmezetten várták a gyerkőcök a buszt a busz-megállóban. Csendesen, na-gyot köszönve a sofőr bácsi-nak libasorban szálltak fel a buszra. Megérkezve nagy izgalommal vettük birtokba a piacot (Mondjuk, csendben jegyzem meg a gyerkőcök 90%-a felkiáltott: Jé, a Marcsi büfé, azt ismerjük!) Szóval nem volt ismeretlen a hely számukra! Nagyon fegyelme-zetten sétáltak a padok között és fel-felkiáltottak, amikor ismerős zöldséget vagy gyümölcsöt láttak. Szinte minden



árucikket felismertek, a fokhagymától kezdve a céklán át a süttőtökig! Nagyon kedves eladónénik és -bácsik fo-gadtak minket. Megenged-ték, hogy a kezükbe vegyék a gyerekek a gyümölcsöt és zöldséget, így volt alkalmunk meg is illatozni őket (zeller, fokhagyma, körte, szőlő). Persze kiskosarunk is volt, amibe gyűjtöttük a megvá-sárolt finomságokat. Illetve itt jött a meglepetés, ugyanis a termelőnénik, -bácsik any-nyira cukik voltak, hogy nem fogadtak el pénzt az áruikért, hanem jó szívvvel adták és egészségünkre kívánták, ami nagyon jól esett. Miután be-vásároltunk, a parkban falatoztunk egy picit és megmoz-gattuk magunkat a busz indulásáig. Nagyon jó hangulat-ban telt a piacolás és élményekkel tértünk vissza az oviba.

Arti óvó néni

EGYHÁZUNK

Boldog IV. Károly, az utolsó magyar király

IV. Károly 1887. augusztus 17-én született az al-só-ausztriai Persenbeug várában. Apja Ferenc József unokaöccse, Habsburg Ottó főherceg, édesanyja Má-ria Jozefa szász királylány. Károly gondos katolikus neveltetésben részesült. Ifjúkora óta egy kis, vallásos közösség imádkozott érte, miután egy stigmatizált soproni apáca megjövendölte, hogy sokat fog szenvedni és személyét támadások érik majd.

Károly kora gyermekkorától fogva külön-leges tisztelettel tekintett az Oltáriszent-ségre és Jézus Szentséges Szívére. Minden fontos döntését az imádság kegyelmi ere-jéből merítve hozta meg. 1911. október 21-én vette feleségül Bourbon-Pármai Zita hercegnőt, tíz évig tartó boldog és példás házasságukat nyolc gyermekkel áldotta meg az Isten. Halálos ágyán mondta hitve-sének: „Végtelenül szeretlek téged!”

Károly 1914. június 28-án lett az Osztrák-Magyar Monarchia trónörököse, Ferenc Ferdinánd tragikus halálát követően. Miközben zajlott a kegyetlen világ-háború, 1916. november 21-én foglalta el az elhunyt Ferenc József osztrák császári trónját. December 30-án, Budán, Magyarország apostoli királyává koro-názták. IV. Károly úgy tekintett uralkodói hivatására, mint Krisztus követésének áldozatos útjára: minden cselekedetében a rábízott népek iránti szeretet vezé-relte, csak az ő javukat kereste, életét érettük áldoz-ta fel. Ismerve a háború szörnyűségeit vallotta, hogy egy király legszentebb kötelessége a béke helyreállí-tása. Ő volt az egyetlen a vezető európai politikusok



közül, aki támogatta XV. Benedek pápa megbékélést szolgáló erőfeszítéseit. A rendkívül súlyos helyzet el-lenére belpolitikai téren széleskörű és példaértékű szociális törvénykezésbe kezdett. Az egyház társa-dalmi igazságosságról szóló tanítása alapján gyako-rolta uralkodói hatalmát. A háborús konfliktus végén

IV. Károly magatartása tette lehetővé, hogy Ausztriában további vérontás és polgárhá-ború nélkül, békésen valósuljon meg az át-menet egy újabb társadalmi rendbe. Ennek ellenére elűzték hazájából Madeira szige-tére. Uralkodói hivatását Istentől kapott küldetesként fogta fel, ezért nem mondh-a-tott le trónjáról. Szegénységre kárhoztatva egy nyirkos házban élt családjával. A mos-toha körülmények miatt halálos betegség támadta meg. A fájdalmat elfogadta, és engesztelésül felajánlotta népeiért, hogy azok megbékélve újra egymásra találjanak.

IV. Károly panasz nélkül vállalta tengernyi szenvedését, és halálos ágyán mindenkinek megbocsátott, aki őt elárulta. 1922. április 1-jén hunyt el az Oltári-szentségre emelve tekintetét.

II. János Pál pápa IV. Károlyt 2004. október 3-án a Vatikánban, a Szent Péter téren boldoggá avatta. Em-léknapijának – más szentektől eltérően – nem halála, hanem Zita hercegnővel való házasságkötése nap-ját, október 21-ét jelölte ki, ráirányítva a figyelmet példás házasságotra, ezzel is hangsúlyozva, hogy a szentté válás egyik útja a házasság.

Miklusiak Kristóf SDS plébános

Őszbe hajló gondolatok

Fák

A fákból rejlő őserő nyugodni tér. Megfáradtak tavasz óta, erejük fogytán, s ennek jeleként új ruhát öltenek. Leveleiket megszínezi a hűvös idő, a rövidülő nappalok, jelezvén az elfolyó múltat. Lehullva meleg avart takarnak a földre, olyan mint egy természet szötte színes szőnyeg. Ahogyan a tavaszt, a megújulást várják, úgy várják a telet is, hisz pihenni térnek hosszú időre. Rájuk telepszik a nyugalom, semmi dolguk tavaszig. Néhány kopaszodó ágon fekete varjak kárognak bele a hűvös, ködös őszi reggelbe. Szárnyukat belepí a dér, ahogy a tájat is fehérre festi egy-egy hidegebb reggel.

Illatok

Az őszi sincs híján az illatok tárházának, hisz a lehulló levelek bomló, savanykás illata befedi a tájat. A gyümölcsfák utolsó termései még elvarázsoltak bennünket illatukkal, zamatukkal az alma, a körte, a som és naspolya is. Egy hihetetlenül gazdag forma, szín- és illatkavalkádot kapunk, ha végig járjuk a kertünket. A természetben sétálva a talaj közeli illatok is kellemesek, a sok cserje, fa és fűszernövény mellett a talajlakó mohák és zuzmók is különleges illatot bocsájtanak ki.

Nappalok

Átalakulnak. Nem kell óráátállítás ahhoz, hogy észrevegyük a különbséget. Hisz már szeptemberben is kevesebb jutott a napfényből, s mindig egy tyúklépéssel hosszabb a szürkület. Az idő hűvösebbre fordul, kevesebbet látjuk a napot. Ha kisüt, úgy szaladunk melengető karjaiba, mint téli vackában rostokoló medve. Még egy kicsit, csak egy picurkát levehessük magunkról a kardigánt, és bőrünkön érezhessük a simogató meleget. Majd estefelé, mikor már végleg felhő burkába bújt a nap, bemenekülünk a pattogó tűz mellé. Hisz a természet beűz a mogorva sötétet, de ez nekünk jó. Nagyon jó, hisz együtt a család a meleg fészekben.

Szüret

A szőlőszemek édeskés szagot árasztanak, amint gondos gazdák darálnak, majd préselnek, hogy a must szomját oltsa a szüretelőknél. Igazi ünnep ez vidéken, táncos mulatozások közepette érik mustból a bor. A vidámság és a jókedv tanyát üti a faluban, folyik a bor, a pogácsa, a jó saftos csülök. Évszázados hagyományok kelnek életre, hisz régen még nagyobb jelentősége volt ennek a betakarító munkának. Közösségformáló erejét óvni kell, mert ha már nem is tarkállanak szőlőtőkétől a domboldalak, a hozzá fű-

ződő szokásokat fontos életben tartani.

A mi világunk

A szunnyadni téő természet minket is pihenni int. Hisz időt nyer számunkra, amikor a négy fal közé zár. Nyugodtan legyünk egy kicsit önzők. Figyeljünk magunkra, és pihenjünk. Egy fárasztó, rideg, télbe hajló őszi napon jutalmazzuk meg magunkat! Nem kell túlgondolni: egy forró fürdő némi illatos sóval, egy film, amit már régóta meg akartunk nézni, egy barát, aki-

hez régóta el akartunk már menni. Ne féljünk bármelyiket is megtenni. Vannak idők, amikor meg kell állni. Meg kell állni és megvárni, hogy a lelkünk utolérjen. Ne engedjük, hogy más rossz hangulata, érzései elnyomják a bennünk élő nyugalmat. Úgy érezhetjük, hogy a hetek, a hónapok múlásával erőnk is fogytán van. Lassuljunk le, ahogy a természet is. Az idei évre már megtette a magáét, és készül pihenni. Mi is szánjunk erre időt, így az őszi derekán. Meg-

kell engedni magunknak a pihenés idejét. Legyünk jók magunkhoz, hálás lesz érte a test, amelyben élünk és a lelkünk is.

Szélné Zsuzsi

www.zsuzskaoldal.hu



A falugazdász értesíti azokat az őstermelőket akiknek 2016. 01. 01. előtt kiváltott barna őstermelői igazolványa van, hogy ezek az igazolványok

2016. december 31-én lejárnak.

(Akkor is, ha az tovább érvényes lenne).

Ezen esetekben mód lesz 2016. október elejétől már a következő évre

őstermelői igazolványt kiadni.

Ez különösen a főállású őstermelők esetében fontos, mert így jogviszonyuk folyamatos marad. (A 2017. 01. 01-től ugyanis, a március 31-e előtt kiadott igazolványok érvényessége a kiadás napjától kezdődik.)

Kérem, hogy a **06-20-288-4458**-as telefonszámon hívjanak (csak ez van munkaidőben nálam, és ezen tudom Önöket visszahívni).

Tisztelettel: Juhász László
falugazdász

Októberi gesztenyefesztivál

10 dolog, amit a gesztenyéről tudni kell

1. A szelídgesztenye (*Castanea sativa*) a bükkfafélék (*Fagaceae*) családján belül a *Castanea* nemzetségbe tartozik. A vadgesztenyééhez hasonló neve és termése ellenére nincs rokonságban vele.

A gesztenye Észak-Amerikában, Kelet-Ázsiában és Dél-Európában őshonos, de a Kárpát-medencében, így hazánkban is termesztik. A leghosszabb életű gyümölcsfajunk, ugyanis előfordulnak több száz éves fák is: Kőszegen és környékén 600–700 éves, 20–30 méteres példányok is találhatók.

2. A szelídgesztenye 100 grammja 167 kcal, 4,8 g fehérjét, 1,5 g zsírt, 32,6 g szénhidrátot (főleg keményítőt) és 2,8 g rostot tartalmaz. A vitaminok és az ásványi anyagok közül említésre méltó a B1- (200 mg), B2- (250 mg), B6- (0,32 mg), C- (30 mg) és E-vitamin- (7,5 mg), valamint a kálium- (553 mg), magnézium- (48 mg), vas- (1,2 mg), réz- (0,2 mg) és foszfortartalma (90 mg).

3. A gesztenyét nemcsak táplálékként fogyasztják, hanem a népi gyógyászatban is felhasználják. A belseje nyersen hasmenés elleni szerként válik be. A nyáron szedett leveléből főzött teát légcsőhurut, köhögés és tüdőbetegségek ellen, míg szárított termését és a fa kérget görcsoldásra használják. Porrá tört kérge mézzel összekeverve köhögés ellen és vérzéscsillapításra is alkalmas.

4. Néhol kenyérfélét is sütnék belőle, ezért a gesztenyét a szegények kenyérének is nevezik. A főtt és sült gesztenye kedvelt étel, főleg hideg, téli napokon, mert nemcsak a testet, hanem a lelket is átmelegíti. Felhasználható előételek, húseletek, levesek, mártások, köretek, pástétomok, pudingok, felfújtak, krémek és desszertek alapanyagaként. Egy XVI. századból származó francia recept szerint böjtös napokon is előszeretettel használták húspótlóként – tojás és sajt felhasználásával – vagdalt készítéséhez. Bizonyos ételekben akár a gabona és a burgonya is helyettesíthető vele.

5. A modern élelmiszeriparnak köszönhetően nem kell a héjával bíbelődnünk ahhoz, hogy szó szerint kikaparjuk a gesztenyénket. Hozzájuthatunk ugyanis hámozott, mélyhűtött vagy más módon tartósított, natúr vagy cukrozott formában is a boltok polcain. A cukrászdák slágeréből, a gesztenyemasszából is választhatunk ízlésünk és kilóink szerint cukrozottat vagy cukormenteset, tartósítószer-menteset, sőt, már biót is.

6. A vadgesztenye (*Aesculus hippocastanum*) magok gyűjtése és az iskolában belőlük készített figurák sokunkban kedves emlékeket ébresztenek. A gyűjtést a vadgesztenyemagban (*Hyppocastani semen*) található szaponinkeverékért, az eszcinért szervezték, amelynek széles a hatásspektruma: csökkenti a gyul-

ladást és a vizenyőt, véd a vizenyő kialakulása ellen, tonizálja a visszereket, ezenkívül görcsoldó, antioxidáns, köptető és mikroba elleni hatású. A gyógyászatban többek között az idült vénás elégtelenség néven összefoglalt tünetek enyhítésére használják a vadgesztenyemag kivonatát, mivel az eszcin erősíti a visszerek falát, s javítja az érfalak rugalmasságát.

7. A vénás elégtelenség kezelése mellett a vadgesztenye kivonata fontos szerepű az aranyér és a cellulitisz kezelésében is. Némelyek fogínyvérzés esetén is beszámoltak az eszcin jótékony hatásáról. A vadgesztenye széles körű terápiás alkalmazása mellett nem szabad megfeledkezni mérgező voltáról sem. A mérgezés tünetei többnyire a magokat elfogyasztó gyermekeken mutatkoznak. Esetleges túladagolás-kor heveny veseelégtelenség következhet be.

8. A szelídgesztenyéből készült, méltán népszerű sült gesztenye karácsonyt idéző illata betölti a forgalmasabb utakat és tereket. Elkészítése nem ördöngösség, otthon is bátran próbálkozzunk vele. A magokat a lapos végén késsel be kell vágni, majd vízbe kell áztatni, végül sütőbe kell helyezni. Addig süssük a gesztenyét, míg a héja szét nem nyílik. Végül hámozzuk meg, azaz a belső, barnás burkát is távolítsuk el. Ez könnyen leválik, ha a héjából kiszedett gesztenyét néhány percre forró vízben áztatjuk, de nem forraljuk.

9. A karácsonyi süteménybe gesztenyemézet sajnos nem tehetünk, mivel kesernyős íze miatt sütéshez-főzéshez nem ajánlott. Fogyasztása inkább magában vagy ízesítőként javasolt. Színe a borostyánsárgától a sötétbarnáig terjed. Jó hatású a vérszegénység, kimerültség, legyengült állapot, étvágytalanság és visszértágulat kezelésére is.

10. Mivel a gesztenye termését védő, tövises burok veszi körül, a szüzesség, a tisztaság, a kísértés feletti győzelem és az erény jelképe. Fája Kínában a Nyugatot, az őszt és, mivel télen is terem, a viszontagságokban is hű barátot jelenti. Néhány gesztenyével kapcsolatos szólás, közmondás: Mással kapartatja ki a gesztenyét (mással végeztet – neki hasznos – veszélyes feladatot). Otthon süti a gesztenyét (otthon ül). Nem igazán dicséret az sem, ha valaki „olyan buta, hogy megsül a kezében a gesztenye”.

A gesztenye főételként és desszertként is kiváló alapanyag. Következzen az októberi gesztenyefesztivál a konyhában:

Birsalmás, gesztenyés kacsasült

Hozzávalók:

- 1 egész pecsenyekacsa
- 4 birsalma
- 20 dkg hámozott egész gesztenye
- só, sütőzacskó

Elkészítés

1. Megmossuk és kívül-belül besózzuk a kacsát. Eltávolítjuk a birsalma magházát, szeleteljük a gyümölcsöt. Megtöltjük a kacsza hasüregét gesztenyével és birsalmával. Sütőzacskóba tesszük, amelyet lezárunk, és tepsibe helyezünk. Néhány helyen késsel megszurkáljuk a zacskót, hogy távozhasson belőle a sütés közben keletkező gőz. Forró sütőben 1,5-2 órán át sütjük, közben hústűvel ellenőrizzük, és amikor megpuhult a hús, eltávolítjuk a sütőzacskót. A tepsibe rakjuk a maradék gesztenyét meg birsalmát, és bő fél óra alatt pirosra, ropogósra sütjük a kacsát.

Gesztenyés-kekszes szelet*Hozzávalók:**Piskótához*

- 4 evőkanál finomliszt
- 1 csomag sütőpor
- 1,5 ek cukrozatlan kakaópor
- 4 db tojás
- 4 ek cukor
- 4 ek víz

Krémhez

- 1 tasak vaníliás pudingpor
- 3 dl tej
- 25 dkg margarin
- 20 dkg porcukor

Töltelékhez

- 25 dkg gesztenyemassza
- 4 ek lekvár/ dzsem (sárgabarack)
- 2 ek cukrozatlan kakaópor
- 50 dkg háztartási keksz
- 3 dl tej
- 15 ml rumaroma (2 teáskanálnyi)

Tetejére

- 18 dkg étcsokoládé
- 2 ek napraforgó olaj

*Elkészítés**Piskótához*

A sütőt előmelegítjük. Egy közepes tepsit (20×33 cm) kibélelünk sütőpapírral. A fagyasztott gesztenyepürét hagyjuk kiolvadni. A lisztet egy tálban elkeverjük a sütőporral és a kakaóporral. Egy másik tálban a tojások sárgáját habosra kavargatjuk a cukorral és a vízzel. A tojás fehérjét kemény habbá verjük, majd a sütőporos liszttel felváltva a sárgájához keverjük. A sűrű masszát a tepsibe simítjuk. 180 fokon 15 perc alatt alul-felül sütéssel megsütjük. Tűpróbával ellenőrizzük. Hagyjuk teljesen kihűlni.

Krémhez

A pudingport a tejjel csomómentesre keverjük, és sűrűre főzzük. A porcukrot a margarinnal alaposan kikavarjuk. Ha a puding kihűlt, hozzáadjuk a porcukros krémet, és jól összeforgatjuk. A kihűlt piskótalapot kettévágjuk. Az egyik piskótát egy magasabb falú tepsibe vagy jénaiba fektetjük. Rákenjük a krém felét.

Töltelékhez

A töltelékhez a kekszet nagyobb darabokra tördeljük, hozzáadjuk a tejet, a kakaóport, a gesztenye masszát, a lekvárt, a rumaromát. Jól összedolgozzuk, és krém tetejére simítjuk. Rákenjük a krém másik felét. Ráfektetjük a maradék piskótát.

Tetejére

Az étcsokoládét az olajjal vízgőz felett felolvasztjuk, és a piskóta tetejére simítjuk. Érdeemes legalább egy éjszakát pihentetni. Másnap egy forró vízbe mártott éles késsel szépen szeletelhető.

Csipetke

*Gasztrovat óvodás, kisiskolás konyhatündéreknek és szüleiknek***Gesztenyeszív***Hozzávalók:*

- 2 csomag gesztenyemassza
- 10 dkg vaj
- 15-20 dkg darált keksz

- 5-8 dkg porcukor
- rumaroma
- pici tej
- tortabevonó

Elkészítése

A darált kekszet összekeverem a porcukorral, elmorzsolom benne a vajat.

Hozzáadok ízlés szerint rumaromát, és a ledarált vagy reszelt gesztenyepürét. Jól összedolgozom, ha szükséges, tejjel hígítom.



Kinyújtom és szíveket szaggatok belőle.

A tortabevonót felolvasztom a vajjal, majd a szívek egyik felét belemártom.

Jó szórakozást és jó munkát kívánok!

Péli Évi

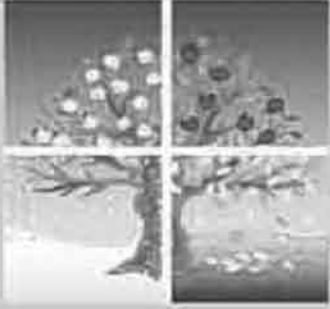
(Forrás: www.receptneked.hu, www.nosalty.hu, www.filoterapiakalauz.hu)

Rejtvénykuckó gyermekeknek

A rejtvény beküldési határideje: **október 31.**

IDŐJÁRÁS

Írd le az évszakok nevét a téglalpokba!



ÍRD BE A KÉPEK ELŐTTI ÖTSZÖGBE A MEGFELELŐ IDŐJÁRÁS SORSZÁMÁT!

KERESD MEG A FELSOROLT SZAVAKAT A BETŰTENGERBE!

1. NAPOS
2. SZELES
3. ZIVATAR
4. FELHŐS
5. HAVAS
6. ZÁPOR
7. ESŐS
8. SZÉLVIHAR



Orgoványi Anikó

Csireg - csorog az eső

Csireg-csorog az eső,
pityereg a kis felhő.

Ne pityeregj kis felhő,
örül neked a mező!
Szomjazik itt minden virág,
esőre vár már a világ.

Lubickol a katica,
vizet szürcsöl a csiga.

Kivirult a rét is,
felvidulok én is.

K	E	S	Ő	S
F	R	A	S	Z
E	A	V	Z	É
L	T	A	E	C
H	A	H	L	V
Ő	V	I	E	I
S	I	K	S	H
Ü	Z	Ó	S	A
Z	Á	P	O	R
U	C	E	P	E
A	L	A	N	I
V	P	O	T	M

www.cword.hu/kids

Jaj nekem, itt a szeptember! - avagy a tanévkezdés nehézségei

Próbálom, amennyire lehet humorosan kezelni a témát, de valójában ijesztő dolgokat figyeltem meg a családomon belül nagyjából augusztus utolsó hetétől.

Először is a nyaralásból hazatérve kivétel nélkül mindenkinek elkezdett fájni a torka, vagy folyni az orra. Pedig az idő még le sem hűlt, és az ovi sem kezdődött el. Most már mondjuk elkezdődött, így az orrfolyás kibővült a következő tünetekkel: fejfájás, hasfájás, étvágytalanság. Azért azt nem gondolnám, hogy egyik napról a másikra kiürültek a család vitamintartalékai, vagy megártott a tengerparti levegő, tehát arra jutottam, hogy ez is - mint nagyjából minden betegség - lelki eredetű lehet. Mert kinek esik jól kiverni a gyerekeket kora reggel az ágyból, majd végtelennek tűnő idő alatt eljuttatni őket a megfelelő intézménybe, végül bemenni a munkahelyre (még ha az otthon is van), kapkodva hazarohanni, hogy elvigyük őket a külön-órákra, majd haza, aztán némi közjáték után befektetni őket és magunkat az ágyba, hogy holnapról ugyanezt megismételjük? Erre jön még az esős időjárás, a sok elmaradás a szabadságok miatt, és az a folyamatos rossz érzés, hogy mennyi mindent nem tudtam megcsinálni, pedig egész nap dolgoztam!

Ne féljetelek sorstársak, csak a kezdet nehéz. A gyerekek szép lassan rájönnek, hogy a közösségnek is vannak előnyei, és hogy pocsolyában ugrálni tök vicces. Már biztosan hiányzott nekik a menzás grízes tészta,

és elfeledkeznek a hasfájásról. A megfázást pedig itt az ideje, hogy sóbarlangozással kezeljük. Családilag bevonulunk a sósobában, ami azért is jó, mert nem jár fájdalommal a használata, nem kell lenyelni, befűjni, öblíteni, stb., tehát az összes alternatív gyógymód közül a legkellemesebb! Össze lehet fogni más anyukákkal, és miközben a gyerkőcök a sóban fetrengenek, jókat lehet pletykálni (már ha halljuk a saját szavunkat a nagy hancúrozásban).

Bérlettel vagy csoportosan jóval olcsóbb, érdemes egy héten 3-4 alkalmat beiktatni így tanév elején, mert ezzel megakadályozzuk a bacik és vírusok terjedését, és felerősítjük a saját és a gyerekek immunrendszerét is. Aki mégis a vitaminokra szavaz, válasszon lehetőleg természetes eredetűt, mert a szintetikus étrendkiegészítők nem tudnak rendesen beépülni a szervezetbe. Illetve érdemes kúraszerűen probiotikumot fogyasztani, amivel megerősödik a bélrendszer, és ezzel jobb lesz a felszívódása bármilyen vitaminnak, nyomelemnek. A kartali Kuckó Sóbarlangban szívesen adunk tanácsot, és azt is megmondjuk (egy rövid, fájdalommentes vizsgálat után), hogy milyen vitamin- és ásványi anyag hiányzik a szervezetéből.

Jelentkezés és időpontkérés a 30/641-4253-as számon!

Ruszkai-Simon Anna, a Kuckó Sóbarlang és Egészségcentrum vezetője



Régió Plusz Televízió

Északkelet-Pest megye legnagyobb lefedettségű helyi televíziója

36 település 100 ezer otthonában!



**Galgahévízi Szüreti felvonulás
a Régió Plusz Televízió műsorán és videotárában**

Keressen minket a **Galgahévi Kábeltelevízió** hálózatán, a **You Tube**-on és a **facebook**-on!

www.regioplustv.hu - Minden képen itthon!

Idősek táplálkozása: több fűszer, sok folyadék

Az időseknek legalább annyira oda kell figyelniük táplálkozásukra, mint a gyermekeknek. Szerencsére nekik sincs szükségük varázslatra, hogy kiegyensúlyozottak legyenek. Adunk pár tippet.

Táplálkozzon tápanyaggazdagon! Az időseknek kevesebb kalóriára, ellenben ugyanolyan sok létfontosságú tápanyagra van szüksége, mint a fiatalabbaknak.

Fogyasszon sok gyümölcsöt, zöldséget (különösen hüvelyeseket: babot, borsót, stb.), teljes kiőrlésű gabonaterméket, tejterméket, sovány húst (és hústerméket), halat, tojást, valamint növényi olajat.

Napjában egyen többször keveset, mint kevés alkalommal sokat, ugyanis minél idősebbek vagyunk, gyomrunk annál lassabban „dolgozik”, ez az oka annak, hogy hamarabb van telítettségérzetünk.

Sok rozs és tejtermék. Egyen meg naponta 4-6 szelet rozs-, vagy búza és rozsliszt keverékéből készült kenyeret, 220 gramm burgonyát, tésztát és 160 gramm natúr rizst. Ezek sok energiát, vitamint, ásványi anyagot adnak és rengeteg rostot tartalmaznak.

Fogyasszon naponta öt adag gyümölcsöt, zöldséget, salátát, ezek kellő mennyiségű vitamint és kevés kalóriát tartalmaznak.

Fogyasszon mindennap tejet és tejterméket: rengeteg fehérjét, kalciumot, valamint A- és B-vitamint tartalmaznak. 200 ml zsírszegény tej vagy joghurt, két szelet zsírszegény sajttal ideális kombináció. A tejtermékeket kombinálhatja más élelmiszerekkel is: a lekváros kenyérre kenhet túrót, a zabkását tegye tejbe, vacsorára pedig ehethet fűszeres/ízesített túrót vagy tejes gyümölcsturmixot.

Egyen hetente 300-600 gramm húst: két-három adag hús és három adag kolbászféle kellő mennyiségű vassal, cinkkel és B-vitaminnal látja el. A sovány, zsírszegény húsok értelemszerűen több tápanyagot tartalmaznak. Hetente egyszer-kétszer fogyasszon tengeri halat, lazacot, makrélát vagy heringet, ezek kedvező hatású zsírsavat és jódot tartalmaznak. Az sem baj, ha a vacsorára való hal konzerv formájában kerül az asztalra. Hetente két-három tojást feltétlenül fogyasszon el, mert rendkívül gazdag fehérjében, ásványi anyagban és vitaminban, melyre az idősödő szervezetnek különösen

nagy szüksége van. Sütemények, tészták formájában jóízűen fogyasztható. Szervezetének szüksége van zsírra a létfontosságú zsírsavak miatt, de figyelem, a túl sok zsír árt a vérkeringésnek és a szívnek is, mindamelllett, hogy hizlal. 15-30 gramm vaj vagy margarin, és 10-15 gramm növényi olaj (repce-, napraforgó- vagy olívaolaj) elegendő egy nap.

Vezessen heti étkezési naplót: mikor miből mennyit evett és ivott egy-egy étkezés alkalmával. Vesse össze az eredményt a szakértői tanácsokkal, így könnyen megtudhatja, min kell változtatni. Ha

Ön keveset eszik vagy egyoldalúan táplálkozik, valószínűleg kevés tápanyagot juttat szervezetébe. Egyeztessen orvosával, lehet hogy táplálékkiegészítőre van szüksége.

Szükség van a folyadékra! Igyon sok folyadékot, akkor is, ha nem esik olyan jól, ugyanis időseknek nincs olyan gyakran szomjúságérzetük, mint a fiatalabbaknak. Ha nincs szív- vagy idegrendszeri problémája, napi 1,5 folyadékot igyon meg. Készítse ki reggelenként a teljes napi adagot, és az étkezések alkalmával igya meg szép lassan. Szélesítse italfogyasztási szokásait, bővítse otthoni italválasztékát, így kedvet kap az iváshoz, legyen az ásvány- vagy forrásvíz, kávé, édesítőszer nélküli tea (gyümölcs- vagy gyógynövény), zöldséglé, hígított gyümölcslé. Sok folyadékhoz juthatunk a lédús gyümölcsökből, zöldségekből is (pl. görög- vagy sárgadinnye, uborka, paradicsom), valamint a különböző levesekből is. Próbáljon ki új ételeket, új fűszereket. Az idősebb emberek nem érzik olyan jól az ízeket, mert a kor előrehaladtával az ízlelőbimbók száma csökken, ezért fűszerezzen jobban, használjon többet a gyógynövényekből, szárított fűszerekből.

Lehetőségeihez mérten mozogjon: ha a test aktív, megnő az étvágy is, így több vitamint és tápanyagot juttat szervezetébe. Sétáljon naponta, biciklizzen, gimnasztikázzon, esetleg könnyű súllyal végezzen gyakorlatokat otthon. (WEBBeteg Lektorálta: Dr. Jóna Angelika, gyermekorvos)

Részletek: <http://www.webbeteg.hu/cikkek/fogyokura/1926/idossek-taplalkozasa-tobb-fuszer-sok-folyadek>



1956. október 23-ára emlékezünk

Az 1956-os forradalom 60. évfordulója kapcsán olvashatják alább egy galgahévízi „szabadságharcos” életrajzát, melyet 2013-ban írt New Yorkban.

Testvérének, Hóka Mihálynak a nevét emléktábla őrzi Budapesten a Corvin közben. (lásd: fotó)

A nevem Hóka Ernő, 1931. július 30-án születtem. Apám néhai Hóka Mihály. Anyám néhai Mészáros Verona volt. Szüleim 12 hold földön gazdálkodó földművesek voltak Galgahévízen, Pest megyében. Három fiúgyermekük közül én vagyok a középső. Mihály bátyám közel 17 éve itt halt meg New Yorkban. Öcsém, József otthon él. Elemi iskoláimat a szülőfalumban, Galgahévízen, az alsó négy középiskolai osztályt Hatvanban, a felső négy középiskolai osztályt pedig Budapesten végeztem el a báró Wesselényi Miklós Kereskedelmi Iskolában és ott érettségiztem 1949. június havában. Ez év szeptemberében a budapesti Pázmány Péter Tudományegyetem Jogi és Közigazgatás Tudományi Karának a hallgatója lettem.

1950. október 3-án másodéves joghallgató voltam, amikor az ÁVH pribékjei több társammal együtt letartóztattak. Többhónapos kínzás után a budapesti Csokonai utca 14-es házban lévő pincelabirintusában kínoztak bennünket, amely sok vonatkozásban pontos mása volt az akkor már nagyon hírhedt Andrassy út 60-ban székelő államvédelmi központnak. Dupla nullás, azaz "szigorúan bizalmas" ügykezelési aktákkal szállítottak át bennünket a Markó utcai börtönbe, ahol átadtak bennünket az ügyészségnek.

Az ügyészség az 1946-os évi VII. tv., az úgynevezett "hóhér-törvény" alapján államellenes összeesküvés és izgatás címén emelt vádat ellenünk. Ügyünkben Olti Vilmos vérbíró tanácsa mondott

ítéletet zárt tárgyaláson, 1951. február 14-én. Öt év börtönbüntetést kaptam. Ítéletünket leharmadták és így 1953. október végén szabadultam az oroszlni Szénbányász rabtáborból, az 1953-as Nagy Imre miniszterelnök által kibocsátott amnesztia rendelet rendeltetése szerint.

Egy hónappal később, mint munkaszolgálatos katonát újabb kétévi bányamunkára kényszerítettek (PF 3210-es alakulatánál) Sajószentpéteren. Berentén, Pécssett és Komlón a bányász-munkaszolgálatosok táboraiban szolgáltam 1955. november 9-ig.

1956 októberében és novemberében rendkívüli aktivitással részt vettem a forradalomban és szabadságharcban Budapesten és vidéken. A harcaink első periódusa idején az országos szervezések során az Aszódi Járás Forradalmi Bizottsága alelnökévé választottak. Nemzetőr igazolványomat az elsők között kivégzett Dudás József fegyveres csoportfőnökétől vettem át, amikor az Aszódi Járás képviselőiben csoportommal segítség

szállításunk során náluk jártam. Forradalmi és szabadságharcos szolgálataimat 1956. november 20-ig láttam el Aszódon és Budapesten, annak tudatában, hogy a szovjet horda és a pufajkások körözési listáján a kívántak névsorán igen előkelő helyen írtak.

A politikai emigrációm 55. évét töltöm itt New Yorkban. A Magyar Szabadságharcos (Nemzetőr) Világszövetség egyik alapítója vagyok. 1957. január havában a new yorki szervezet főtitkárává, majd később elnökévé választottak bajtársaim. Hosszú évekig voltam az amerikai szervezet választott vezetője, majd a kontinentális szervezet elnöke. A forradalmunk és a szabadságharcunk 25. évfordulójától bajtársaim kívánsága szerint én látom el a Világszövetség elnökének jogkörét.

Hóka Ernő





1956

A II. Rákóczi Ferenc Általános Iskola 8. osztályos tanulóinak műsorával és koszorúzással emlékezünk meg a 60 évvel ezelőtti eseményekről, hősekről!

Emlékezzünk együtt!

2016. október 23. 18 óra
Művelődési ház

Galgahévíz Község
Önkormányzata

**2016. október 30-án
16 órakor**

KÖZMEGHALLGATÁST

tart a Kodály Zoltán
Művelődési Ház nagytermében.

Szeretettel várjuk a község lakóit!

Szépkorúak ünnepe

*„Míg szeretteid az ajtót sarkig tárják érted,
Míg nem halkulnak el végleg az öreg, csoszogó léptek,
Addig menj haza, amíg hazavárnak,
Míg vállára borulhatsz az Édesapádnak, Édesanyádnak.”*
Bálint Ilona

Szeretettel meghívjuk falunk időseit, hogy méltóképp tisztelegjünk előttük. A műsort az óvodás és az általános iskolás gyermekek mutatják be. Az ünnepséget követően ízelítőt kapunk az operett világából is.

**Október 30-án 17 órakor a
Kodály Zoltán Művelődési Házban**





fotó: Sőregi Lászlóné

Galgahévíz

Galgahévíz Község havilapja • Kiadja Galgahévíz Önkormányzatának Polgármesteri Hivatala •

Felelős szerkesztő: Darnyik Ágnes (tel.: 06/20 9851494, e-mail: agnesdarnyik@gmail.com) •

Nyomdai munka: Basámi Kft., Kerepes, felelős vezető: Mohos Imre • ISSN 2060-5749