

GALGAHÉVÍZ

Galgahévíz község ingyenes közéleti havilapja

XXIX. évfolyam, 1. szám

2018. január-február



JANUÁR-FEBRUÁR



Faluünnep 1991. július 20-án

A tartalomból: Újévi köszöntő • Advent Galgahévízen • Galgahévíz első lett a külföldi csoportok között • Kismadarak a jászol tövéen • Böjti szabályok



fotó: Szabó József

2018. január-február

Újévi köszöntő

Amikor elérkezünk az év végéhez, sokat gondolkodunk, ugyan mit is lehetne ilyenkor tiszta szívvel leírni, és elbúcsúzni a 2017-es évtől. Lezárni egy évet, ami számunkra sok sikert és örömet hozott. És tényleg számunkra nagyon sok jó dolgot, lehetőséget, megvalósítást adott 2017.

Mik is történtek?

Megvalósultak a pályázat útján elnyert energetikai beruházások. Ezáltal megújult a tűzoltószertár, az óvoda, az egészségház és a felnőtt orvosi rendelő.

De új tetőszerkezetet kapott a polgármesteri hivatal, a tűzoltószertár és az egészségház, valamint a felnőtt orvosi rendelő teljes tetőszerkezet-cserén ment át az önkormányzat saját költségvetéséből, önerőből.

Ezen épületek várják a napelem felszerelését, melyvel költséghatékonyan fognak működni.

Megvalósultak a hősöknek állított emlékművek. Ilyen az 1956-os emlékmű, az 1848-as szabadságharc emlékére készült kopjafa, illetve a politikai foglyok és a kényszermunkára ítélték tiszteletére állított emlékmű is.

Új burkolatot kapott a Kossuth Lajos út, az Ady Endre és Dózsa György út, ahol elkészült a vízelvezetés is.

Mint minden évben, ebben az évben is megtartottuk társadalmi és civil ünnepeinket, ahol a közösségünkben tevékenykedő civil csoportok vették ki nagymértékben részüket. Köszönöm az óvoda, az általános iskola, a sportolók, a hagyományőrök, a tánccsoportok, a polgárőrök, a színtársulatok munkáját, vezetőiknek a felkészítést, az aktív részvételt.

Köszönöm a közhasznú foglalkoztatottak munkáját, hiszen igazán értékteremtő feladatokat látnak el közösségünkben munkájukkal, és köszönet vezetőjüknek, aki mindezt koordinálja.

Köszönöm a vállalkozók, az őstermelők és a lakosaink forintjait, amivel a község működéséhez minden szempontból anyagilag hozzájárulnak.

Köszönöm a polgármesteri hivatal munkáját. Az itt dolgozók a jegyző úr vezetésével gondoskodnak a megfelelő gazdálkodásról, üzemeltetésről, elszámolásról.

Biztosan sokan észreveszik mindazt, ami a falunkban épül és szépül, a sok lakó áldozatos munkáját, amit környezetéért tesz. Mindezeknek csak örülhetünk. Bár azt is el kell mondani, sokaknak rá kellene már jönni, hogy a környezetének megóvása, rendben tartása nem az önkormányzat, hanem a lakók feladata. Sajnos sokan megfélemedkeznek járdájuk, vízelvezető árkuk, kertjeik rendezéséről. Bízom benne, hogy ők vannak kevesebben, és a következő évben már nem kell azon bosszankodni, hogy ismételtelen nem teszik rendbe környezetüket.

Tisztelt galgahévíziek! És mit tervezünk 2018-ra? Amit már most tudunk.

A megvásárolt Fő utcai parasztház rendbetétele, helytörténeti múzeummal való kialakítása. Járda-rekonstrukció, új járófelületek kialakítása. A még elmarad utcák, Honvéd - Zrínyi, és a köztes utak burkolattal

való ellátása, útalap készítése. További pályázati lehetőségek kihasználása.

Természetesen törekedve a biztonságra, szórakozásra, élhetőségre az Önök segítségével. Mert ha elmarad belőlünk az egymás iránti tisztelettartás, ha nem nyitott szemmel vigyázunk egymásra és értékeinkre, akkor sajnos a farkas hamar bejön a verembe, és sok bosszúságot okozhat számunkra. Ezért is kérem Önöket, ne feledkezzünk meg az emberségről, a közösségünkben élők legyenek toleránsak egymással szemben, nem elfeledkezve az emberbaráti szeretet fogalmáról, vigyázva egymás értékire.

Egy régi áldással kívánok minden jót Önöknek az új esztendőben!

Adjon Isten minden jót

Ez új esztendőben:

Jobb üdőt, mint tavaly volt,

Ez új esztendőben;

Jó tavaszt, őszt, telet, nyárt,

Jó termést és jó vásárt

Ez új esztendőben;

Adjon Isten minden jót

Ez új esztendőben:

Zsíros esőt, kövér hót,

Ez új esztendőben;

Bő aratást, szüretet,

Egészséget, jó kedvet

Ez új esztendőben!

Adjon Isten minden jót

Ez új esztendőben:

Drága jó bort, olcsó sót

Ez új esztendőben;

Jó kenyeret, szalonnát

Tizenkét hónapon át

Ez új esztendőben!

Adjon Isten minden jót

Ez új esztendőben:

Vegye el mind a nem jót,

Ez új esztendőben;

Mitől félünk, mentsen meg,

Amit várunk, legyen meg,

Ez új esztendőben!

Békességben, egészségben, boldogságban gazdag új évet kívánok!

Vanó András polgármester

2017-ben születtek

1. Balogh Fernándó	Rákóczi u. 50.	01.03.	17. Száraz Enikő	Fő út 215.	02.07.
2. Gerőcs Hunor	Úttörő u. 9.	02.13.	18. Mezei Melissza	Jókai u. 19.	02.13.
3. Varga Andrej	Kossuth u. 66.	02.17.	19. Plachi-Novák Petra	Fő út 299.	03.05.
4. Briz Bence	Dózsa Gy. u. 9.	02.18.	20. Kátai Zsófi	Jókai u. 18.	03.18.
5. Lendvai Bence	Dobó u. 41.	02.26.	21. Sági Almira	Zrínyi u. 6/a.	06.20.
6. Radics Mihály	Orgona u. 2.	04.02.	22. Kiss Nikolett	Orgona u. 5.	06.26.
7. Hámori Máté	Zrínyi u. 14.	07.07.	23. Zámbo Rozi Csenge	Ságvári u. 38.	06.28.
8. Horváth Zétény	Hunyadi u. 51.	08.20.	24. Deme Viola	József A. u. 34.	07.11.
9. Tóth Vince	Petőfi u. 10.	08.20.	25. Száraz Szofia Lotti	Fő út 148.	07.26.
10. Gábor Huba	Hunyadi u. 47.	08.28.	26. Péli Janka Johanna	József A. u. 9.	08.05.
11. Rostás Botond	Kossuth u. 15.	08.31.	27. Csorba Auróra	Mikszáth u. 6.	09.29.
12. Fejes Tamás	Ökofalu dűlő 23/7.	09.07.	28. Aszódi Odett	Dobó u. 68.	10.05.
13. Bukovics Áron Gergely	Vörösm. u. 7.	10.10.	29. Oláh Anna	Hunyadi u. 3.	10.25.
14. Müller Zoltán	Jókai u. 46.	10.20.	30. Zsigmond Abigél Mirabella Szent I. u.45.	11.03.	
15. Horváth Noel	Jókai u. 41.	11.10.	31. Mácsai Olívia	Kossuth u. 75/a.	12.27.
16. Sára Benedek	Fő út 299.	12.20.			

2017-ben elhunytak

1. Tóth János	Szent István u. 30.	01.27.	16. Szántó Imréné	Dobó u. 54.	09.04.
2. Terjék Károlyné	Dobó utca 19.	02.07.	17. Mészáros Vendelné	Hunyadi u. 2.	09.07.
3. Fási Istvánné	Fő út 317.	02.14.	18. Vidák Rudolfné	Rákóczi u. 52.	10. 08.
4. Pál János Sándorné	Szabadság u. 102.	02.18.	19. Kis Jánosné	Fő út 209.	10. 17.
5. Darnyik Antal	József Attila u. 13.	02.24.	20. Novák Jánosné	Dobó utca 42.	10. 19.
6. Balla Zoltán	Hunyadi utca 53.	02.25.	21. Bélész István	Rózsa utca 6.	10. 19.
7. Gódor Mihály	József Attila u. 36.	03.31.	22. Pintér István	Petőfi utca 7.	10. 30.
8. Kurucz Károlyné	Kossuth utca 68.	04.12.	23. Orosz Béla	Fő út 224.	11. 04.
9. Orvos Andrásné	Dobó utca 36.	04.17.	24. Vidák Csaba	Vörösm. u. 14.	11. 04.
10. Baranyi Krisztián	Jókai utca 70.	05.14.	25. Santúrné Imre Róza	Dobó utca 60.	11. 29.
11. Baranyi Márk	Jókai utca 70.	05.14.	26. Bolbás Miklósné	Hunyadi u. 48.	12. 03.
12. Vadászi Béla Géza	Jókai utca 16.	06.26.	27. Hegedűs Pálné	Szent I. u. 34.	12. 03.
13. Gódor Mihályné	Szabadság utca 16.	06.28.	28. Tariszka Józsefné	Fő út 191.	12. 05.
14. Kurucz Károly	Kossuth utca 68.	07.11.	29. Maka Sándorné	Zrínyi u. 11.	12. 14.
15. Boda Károly	Fő út 85.	08.14.			

2017-ben házasságot kötöttek

1. Szeibel György	Galgahévíz	Réth Beáta	Budapest	02.04.
2. Seres János	Galgahévíz	Bozlék Erzsébet	Galgahévíz	04.15.
3. Karácsondi Vendel	Galgahévíz	Buczkó Ibolya	Galgahévíz	06.17.
4. Hermann János	Gödöllő	Bolbás Nikolett	Galgahévíz	06.17.
5. Tóth Szilárd	Galgahévíz	Kónya Tímea	Budapest	06.24.
6. Oláh Róbert Rafael	Galgahévíz	Sírola Barbara	Galgahévíz	07.22.
7. Bukta János	Mezőkövesd	Kátai Georgina Gréta	Galgahévíz	09.16.
8. Lakó András	Hévízgyörk	Antók Brigitta	Hévízgyörk	08.26.
9. Kátai Ödön	Galgahévíz	Pikács Edina	Galgahévíz	10.07.
10. Lázár Gábor	Budapest	Szabó Magdolna	Gödöllő	12.01.

Advent Galgahévízen

Várni, várakozni, vágyakozni, felkészülni tanít az advent. Hisz az ünnepre készülni kell, testben és lélekben. Persze sokféleképpen készülhetünk rá. Van, aki otthon csendesen, van, aki barátokkal, van, aki közösségben. Adventi vásáron, közös gyertyagyújtáson, falukarácsonyon.

Jó, sőt kell egyedül, csendben is, de a közösségi élmények mindig olyan pluszt adnak az embernek, amelyből hosszú évekig töltekezhet.

Érdemes például kísértalni a Geöcz téri adventi vásárra. Csupa ismerős arc áll az árusító asztalok mögött, és olyan portékákat kínálnak, amelynek nagyrészét ők, sajátkezűleg készítették. Hát nem szép és nemes dolog olyan ajándékot adni szereteteinknek, amelyről pontosan tudjuk, hogy ki keze munkája. Vagy akár saját magunkat is megjutalmazhatjuk egy illatos szappannal vagy egy csodás kerámiával. És itt ám nem csak a szemet gyönyörködtető portékákba botlunk, hanem ínycsiklandó illatokba. Idén négy bográcsban forr az illatos bor, megdolgoztatva a bíráló közönség ízlelőbimbóit. Tombolát is vásárolhat, aki szeretné támogatni a Csetemetekert Óvoda Alapítványát, és még nyerhet is mindenféle adventi vásáros terméket, no meg egy ritkaságnak számító Galgahévíz órát. Táncolni is lehet ám a bátrabbaknak, és beszélgetni, olyanokkal, akikkel ritkán találkozunk. Barátok-

kal, szomszédokkal, ismerősökkel. Készülni lélekben együtt az ünnepre, a szeretet ünnepére.

Arra az ünnepre, amit nem csak családukban, hanem a nagy családban, a faluban is megünnepelünk, együtt, közösen.

Falukarácsonykor már évek óta összegyűlik a falu araja-nagyja. Az ovisok betlehemeznek, az iskolás kórus énekel, a színjátszók a karácsony szellemét keresik, a néptáncosok jókedvet csempésznek a Kultúr falai közé, a Hagyományörzők pedig egy csodaszép balladával gondolkodtatnak el minket azon, hogy a születés és halál összefonódik. Mindeközben látjuk a betlehemi csodát a háttérben, érezzük a karácsonyfa illatát, halljuk a csilingelő gyerekhangokat. Megérkezik a karácsony a szívünkbe is.

Felkészülni, várni, várakozni segít a közösen megélt élmény, az adventi vásár és a falukarácsony. Éljük át, éljük meg idén is minél többen!

Hálám és köszönetem fejezem ki mindazoknak, akik az adventi vásáron, árusként, segítőként, forralt bor főzőként, a falukarácsonyon szereplőként, segítőként részt vettek. Köszönjük a tárgyi és pénzbeli támogatásokat, elsősorban az Önkormányzatnak. És nem utolsósorban köszönjük a látogatóknak, hogy együtt várakoztak velünk az év egyik legszebb ünnepére.

Darnyik Ágnes

Galgahévíz első lett a külföldi csoportok között

Wilkowicében hagyomány vízkereszt napján a háromkirályok-felvonulás. A település három különböző templomából indul a három király kíséretével, majd a wilkowicei Szent Mihály-templom előtti élő betlehemnél találkoznak, hogy közösen köszöntsék a kis Jézust.

Erre a felvonulásra, majd a január 7-i II. Nemzetközi Karácsonyi Énekversenyre hívták meg Galgahévíz dalosait. (A dél-lengyel Wilkowice 2016 óta Galgahévíz testvértelepülése. Legalább évi egy alkalommal találkoznak a települések képviselői, hol Lengyelországban, hol Magyarországon.)

A versenyt a Bystra városrész szalvátor rendi Nagybaldogasszony-templomában rendezték meg. A magyar községet a Hagyományörző Együttes és a Kisbetyár Táncegyüttes tagjai képviselték, akik erre az alkalomra közös műsorral készültek. A Kisbetyár Táncegyüttes karácsonyra összeállított betlehemes játékát egészítették ki hagyományos karácsonyi népdénekekkel. A versenyen Galgahévíz képviselte Magyarországot, és a külföldi csoportok közül az első helyen végzett.

A Hagyományörző Együttes története a második világháború utáni időkre nyúlik vissza, és szorosan összefonódik a galgahévízi művelődési ház történetével. Az 50-es évek elején Édes Albin tanár megalakította a Galgahévízi Népi Együttest, a korábbi Gyöngyösbokréta utódját. Állandó kapcsolatban volt a Népművelési Intézettel, ahonnan segítséget, irányítást kapott. A 100-120 főből álló együttes helyi népi játékokat, dalokat, táncokat adott elő. Ezek összegyűjtését, feldolgozását, színpadra állítását is ő végezte. A gyűjtésben nagy segítségére volt

Zsíros Ferencné (a Népművészet mestere, a híres galgahévízi Ötösfogat nevű énekes csoport tagja).

Az 1953-as Művészeti Együttesek Országos versenyén első helyezést értek el a galgahévízi Lakodalmas játékkal. A műsorban mai napig is jól ismert lagzis mondókák, rigmusok hangzottak el, zenével, táncval ötvözve. Táncoltak leánykarikázót, galgahévízi kukós csárdást, pajtástáncot. Az első helyezettek jutalmul kapták a mai művelődési ház épületét.

A Hagyományörző Együttes néhány esztendőnyi szünet után a 70-es években éledt újra, s azóta szinte megszakítás nélkül működik. Célja, feladata a helyi, illetve Galga menti szokások, hagyományok feldolgozása, élte-tése, népszerűsítése, továbbörökítése. Legfiatalabb tagja alsós általános iskolás, a legidősebb csaknem nyolcvanéves. A helyi rendezvények rendszeres szereplői. Évente legalább 4-5 vendégszereplésük van belföldön és külföldön egyaránt.

A Kisbetyár Tánccsoportot Balla Tímea és Balla Zoltán (†2017) tánctanár házaspár alapította több mint tíz éve. Tagjai a helyi általános iskola tanulói. A helyi táncokon kívül ők számos más dialektus táncait is színpadra viszik, illetve szokásokat is feldolgoznak, például a galgahévízi betlehemes játékot. Ők elsősorban a helyi és környékbeli rendezvények szereplői, de a hagyományörző együtteshez csatlakozva előfordul, hogy távolabb is vendégszerepelnek.

A hagyományörző és néptáncegyüttes több évtizede öregbíti a község hírnevét országos fesztiválokon.

forrás: pestmegyelapja.hu

Mikulás az oviban

Eljött a nap, minden ugyanolyan volt, mint mindig, de mégis más, hiszen érkezik a Mikulás!

A gyerekek izgatottak voltak, az óvoda folyosóján tömörülve várták a Mikulást. Eközben felbukkant egy piros sapka az ablakban, ekkor már mindenki tudta, megérkezett.

Az összes csoport énekelve, tapsolva fogadta Őt, majd mindenki elvonult a termébe és az éneklést folytatva türelmesen várta a Mikulást.

A gyerekek nagyon sokat készültek erre az igazán nagy napra. Az óvó nénik mondókákat, énekeket és táncot tanítottak nekik.

Kipp-kopp hangzott, valaki kopogtatott a minisek ajtaján, és már nyílt is az ajtó. A gyerekek szája tátva maradt,

amikor belépett a piros ruhás, nagyszakállú Téliapó. Meglepetéssel, csöndben nézték, ahogy lassan, öregesen leül a székre, előveszi az ajándékokkal teli zsákját, közben köszöntve a gyerekeket és felnőtteket.

Egyesével – ekkor már bátrabban – vette át minden csemete a kis csomagot, amiben mindenféle finomság volt. Természetesen Kati óvó néni, Arti óvó néni és Éva néni sem maradt ki az ajándékozásból, hisz ők is jók voltak az idén.

Ezután egy kis beszélgetés következett, majd énekekkel, táncokkal köszöntünk el a Mikulástól. Sok-sok játékkal zártuk a napot.

Köszönöm szépen az összes szülő és gyermek nevében ezt a jó hangulatú, vidám, élményekben gazdag délelőtti!

Fehér Tamásné Vica

Kismadarak a jászol tövén

Egy napsütötte decemberi délelőttön a Kismadár csoportos gyermekek szülei kezdtek szállingózni a Csemetekert Óvoda felé. A Sünikék, Macikák és Cicák már bevonultak a csoportba és szépen elhelyezkedtek ülőalkalmatosságukon, mikor a várva várt karácsonyi műsor kezdetét vette. Nagycsoportosaink szívmengető dalokkal, szépséges jelmezekkel, szívből szavalt versekkel kápráztatták el közönségüket, kicsiket, legkisebbeket és

nagyokat egyaránt. Különleges élménnyel ajándékoztak meg bennünket, büszkén kihúzott vállakkal, szájuk szegletében megbúvó huncutságukkal, csillogó szemeikkel ringattak minket varázslatos karácsonyi hangulatba. S bár gyermekeinket mi öltöztettük ünneplő ruhába, ők ugyanezt tették a szívünkkel. Köszönet érte Erzsi óvó néninek, Melinda óvó néninek és Andi dadus néninek.

Egy Anyuka



Decemberi hírmondó

December első hetében a tehetséggondozó műhelyeket vezető óvó nénik ismét különleges és érdekes feladatokkal várták a Kismadár csoportos gyermekeket.

December 6-án óvodánkba is ellátogatott a Mikulás, aki nagy szeretettel és kedvesen beszélt a gyerekekhez, felnőttekhez egyaránt és megajándékozta őket. Nagyon szépen köszönjük neki! A csoportok pedig versekkel, dalokkal, táncal viszonozták a jóságát. A Cica csoportban ezen a napon nyílt nap is volt, ahol leendő kis óvodásaink is jelen voltak anyukájukkal együtt.

December 13-án a polgármester úr év végi vacsorára hívta meg az óvoda dolgozóit, megköszönve az éves munkánkat. Köszönjük mi is a megvendéglést.

Az ÓSZSZ szervezésében december 13-tól ismét elindult a Karácsonyi vásár, melynek bevételét egy csoportszoba felújítására fordítjuk. Köszönjük minden kedves szülőnek, aki hozzájárult! Külön köszönet Kiss Boglár és Mrkva Pistike édesanyjának, akik

a szervezésben és lebonyolításban egyaránt sokat tettek. Köszönjük Sági Marcell és Benjámin, Vár Máté, Kovács Ivett, Nagy Nóra, Erőss Ádám édesanyjának, Sára Boróka és Bálint szüleinek az árusításban nyújtott segítségét! Köszönjük a konyhás néniknek, Mészáros Zsombor, Sára Bálint és Boróka, Bencze Hanna, Sági Marcell és Benjámin, Kovács Ivett édesanyjának a finom mézeskalácsokat, Kiss Boglár nagymamájának az ízletes narancsos csokis sütit!

Végül, de nem utolsó sorban köszönjük a felajánlásokat:

Cica csoport: Sára Boróka, Mészáros Zsombor

Süni csoport: Burkus Péter Bese, Sági Marcell, Rönky Róza, Péli Máttyás

Maci csoport: Darnyik Dorottya, Csiri Luca, Tar Örs Márk, Bencze Hanna, Gulyás Gergő. Ebben a csoportban Kmett Kevin édesanyja mese párnákkal ajándékozta meg a gyerekeket. Nagyon köszönjük ezt a szép felajánlást!

Kismadár csoport: Sára Bálint, Novodonszky Zé-

tény, Hajdú Adél, Péli Nándor, Kovács Ivett. Andi dajka néni szintén sok szép karácsonyi ajándékot készített és ajánlotta fel a vásárba. Nagyon szépen köszönjük mindenkinek!

Külön köszönjük Kovács Györgyi és Kovács Miklós önzetlen anyagi támogatását, amit szintén óvodásaink javára ajánlottak fel.

Az adventi vásáron a tombolafelajánlást, minden kedves adományozónak nagyon köszönjük. Gódor József helyi vállalkozó és Vanó András polgármester úr szintén anyagilag támogatta óvodánkat, köszönet érte!

December 20-án a Kismadár csoportosok Betlehemes játéka varázsolt el a jelenlévőket. A műsor végén megajándékozták a vendégeket és az óvoda összes dolgozóját. Köszönjük Erzsi és Melinda óvó néninek, Andi dajka néninek a sok munkát, a csodás díszletet és a kedves ajándékokat! Már hagyomány, hogy a

Nyugdíjas Egyesület karácsonykor megajándékozta óvodásainkat, most is ezt tették, köszönjük Rostás Lászlónak és Csákányné Icának!

Örömmel tudatjuk, hogy a Galgahévízi Csemetekert Gyermekéiért Alapítványunk mindenben megfelelt az előírásoknak, így 2018-ban már, aki szeretné és szívesen támogatna minket felajánlhatja az adója 1 %-át. Előre is köszönjük! Nagyon szépen köszönjük Mészáros Zsombor édesanyjának, akinek nagyon sok munkája van abban, hogy mindezt sikerült megvalósítani.

Megköszönve az eddigi együttműködést, szívből kívánunk minden kedves családnak, a fenntartóknak, társintézményeinknek, civil szervezeteknek, külsős támogatóinknak, segítőknek egészségben, békességben, szeretetben gazdag, nagyon boldog 2018-as évet!

A Csemetekert kollektívája nevében:

*Darnyik Anikó
mb. óvodavezető*

SULIHÍREK

Mikulásra várva

December 5-én délután az alsós tanulók egy vidám délutánnal várták a Mikulást.

Teremről teremre járva töltötték meg a maguk készíttette zsákokat mindenféle finomsággal és színezővel.

A tanítók különféle játékokkal lepték meg a gyerekeket. Volt csomagszállítás, rejtvény, kirakó, „hógyolózás”, székfoglaló, célbadobás a rénszarvas szájába. Le-

hetett lufit fújni, amire arcot festettek a kis művészek. Pingponglabdát fújtak (és rajzoltak), elkelt a jó erős tüdő. Volt dalkitalálás és egy nagyon jó hangulatú közös éneklés.

Reméljük, a gyerekek is olyan jól érezték magukat, mint mi, nevelők!

Alsó tagozatos tanítók

Jótekonysági bál

a Csemetekert Óvoda Gyermekéiért Alapítvány javára

2018. február 3. szombat 19 óra, Kodály Zoltán Műv. Ház

Zene: Galga Party Band

*Tombola értékes
nyereményekkel*

Meglepetésműsor

*Az estre jegyek kizárólag elővételben kaphatók
Fábián Ildikónál a Kodály Zoltán Művelődési Ház
büféjében és Pintér Katalinnál a Csemetekert Óvodában.*

Jegyárak:

vacsora fogyasztással: 3500 Ft/fő

sétálójegy: 2000 Ft/fő

támogatói jegy: 1000 Ft.

Tombolafelajánlásokat is szívesen látunk

*Adományainkkal a Csemetekert Óvoda Gyermekéiért Alapítványt
támogatják*

Böjti szabályok

Hamvazószerdával indul a negyvennapos böjti időszak. Miről szól a mai modern világban a böjt, hogyan tarthatjuk be, és mit ehetünk ilyenkor?

A Jézus Krisztus feltámadását ünneplő húsvét a keresztények legfontosabb ünnepe. Erre készít föl a hitben való elmélyedést szolgáló böjti időszak, mely már a IV. század óta szokás. A szerdai kezdet a VII. században alakult ki. Az ókeresztények hamvazószerdáján a nyilvános bűnösök mezítláb, zsákruhában vonultak a templomba, ahol a pap hamut szórt a fejükre, kiutasította őket a templomból, s ők nagycsütörtökig vissza sem mehettek. A hamuszórás hamvazkodás néven a XII. században a liturgia részévé is vált.

A mai szentmisén a pap az előző évi szentelt barka hamujával rajzol keresztet a hívők homlokára, ezzel emlékeztetve őket az elmúlásra, hogy egyszer ők is porrá lesznek, de egyben az örömhírré is, hogy bűnbocsánatot nyerhetnek.

Az eredeti nagyböjt legszigorúbb betartása a negyvenelés, mikor csak negyvenszer, tehát napi egyszer, napnyugta után eszik a böjtölő. A többség ilyenkor nem eszik húst, tojást és tejtermékeket sem fogyaszt. A modern egyház a böjti előírásokon nagyon sokat enyhített: az 1251. kánon alapján a katolikusoknak csak hamvazószerdán és nagypénteken kell szigorú böjtöt tartaniuk, de ez is csak annyit jelent, hogy a nap során háromszor ehetnek, de csak egyszer lakhatnak jól. A szabály csak az egészséges 18 és 60 év közöttiekre vonatkozik, a hústilalom 14 esztendő kortól kötelező.

Összefoglalva a szabályokat:

A 14. életévüket betöltött katolikusok hamvazószerdán és nagypénteken nem fogyaszthatnak húst.

A 18 és 60 év közöttiek ezen felül csak háromszor ehetnek húsmentes ételt, és csak egyszer lakhatnak jól.

Egyébként a nagyböjti időszak minden péntekjén ke-
rülni kell a húsféléket.

Az általános böjti szabályok alól kivételt képeznek az utazók, akár hajóról vagy repülőről van szó, és velük a rep-
téri dolgozók is, de a nagypénteki böjt még nekik is köte-
lező. Ők más jámbor cselekedettel is pótolhatják a dolgot.

A nehéz fizikai munkát végzők vagy közétkeztetésben
résztevők is kiválthatják a böjti napokat.

Ha a nagyböjt nem kötelezően húselhagyó napjain húst
eszünk, akkor jó cselekedetet vagy imát kell följánlanunk
helyette. Ezt a szabályt egyébként nagyon sok pap túl
megengedőnek tartja.

Azonban ezen felül hasznos és jó a megszokott tevé-
kenységeink kordában tartása is: az alkoholfogyasztás,
cigarettázás, túlzott internethasználat, esetleg tévénézés
szüneteltetése legalább ezekre a napokra vagy akár bizo-
nyos szabályokkal az egész böjtre vonatkoztatva is. Ferenc
pápa azt kérte, mindennap mondjunk le valaki más érde-
kében vagy javára valami apróságról.

A kiemelt napokon sem temetési misét, sem esküvőt
nem tartanak meg a papok. Persze kellemetlenségnek
tűnhet az ilyen szabályok betartása, holott a böjt nemcsak
a világvallásokban található meg, de a vallástalanok közül
is sokan tartanak egészségügyi okokból hasonló idősza-

kokat.

A belső elcsendesülés mellett ez a hitbéli hovatarozás
ünnepe is. Miközben bűnbánati napokat tartunk, emlék-
szünk az értünk hozott áldozatra, saját gyarlóságunkra,
bocsánatot kérünk bűneinkre, de az is eszünkbe jut, ami-
re a Biblia figyelmeztet: a hit tettek nélkül halott. Aki csak
szavaiban hisz, de semmiféle korlátot nem fogad el (nem
jár szentmisére, nem gyakorolja az irgalmasságot, az élete
rendezetlen stb.), az vajon tényleg hisz-e? Nem válik rutin-
ná s ezért üressé a lelki élete? A lelki kiszáradás és a hittől
való vétkes eltávolodás megakadályozására a nagyböjt az
egyik legjobb időszak.

Vannak persze más böjti napok is a katolikus naptár-
ban. Egyrészt a kánonjog szerint minden szentáldozást
megelőző egy órában tartózkodni kell az evés-ivástól (a
víz és az orvosság kivétel), de mivel eleve a mise hossza
miatt ez nem egy különleges figyelmet igénylő kérdés, so-
kan háromórás absztinenciát javasolnak.

forrás: apologetika.blog.hu

Miklusiak Kristóf SDS plébános

Lélektől lélekig

Klasszikus és kortárs versek a mindennapokra

TÓTH ÁRPÁD: Lélektől lélekig

Állok az ablak mellett éjszaka,
S a mérhetetlen messzeségen át
Szemembe gyűjtöm össze egy szelíd
Távol csillag remegő sugarát.

Billió mérföldekről jött e fény,
Jött a jeges, fekete és kopár
Terek sötétjén lankadatlanul,
S ki tudja, mennyi ezredéve már.

Egy égi üzenet, mely végre most
Hozzám talált, s szememben célhoz ért,
S boldogan hal meg, amíg rácsukom
Fáradt pillám koporsófedelét.

Tanultam én, hogy általszűrve a
Tudósok finom kristálműszerén,
Bús földünkkel s bús testemmel rokon
Elemekről ad hírt az égi fény.

Magamba zárom, véremmé iszom,
És csöndben és tűnődve figyelem,
Mily ős bűt zokog a vérnek a fény,
Földnek az ég, elemnek az elem?

Tán fáj a csillagoknak a magány,
A térbe szétszórt milliom árvaság?
S hogy össze nem találunk már soha
A Jégen, éjen s messziségen át?

Ó, csillag, mit sírsz! Messzebb te se vagy,
Mint egymástól itt a földi szívek!
A Szíriusz van tőlem távolabb
Vagy egy-egy társam, jaj, ki mondja meg?

Ó, jaj, barátság, és jaj, szerelem!

Ó, jaj, az út lélektől lélekig!
Küldözzük a szem csüggedt sugarát,
S köztünk a roppant, jeges úr lakik!

1923

Úgy szeretünk felnőttként, ahogy minket szerettek gyermeknek

Önismeret. Párkapcsolat. Munka. Család. Gyermeknevelés.



John Bowlby nyomán már régóta tudjuk, hogy a csecsemőkben első életévük végére kialakul (vagy éppen gondozói hiány miatt teljesen elmarad) egy speciális kötődés a szülő/elsődleges gondozó irányába. Ez a szoros kapcsolat végigkíséri életünket, és meghatározza gyermekkorunkat, mi több, felnőttkori kapcsolatainkat is. Nem mindegy ugyanis, hogy olyan gyermekként tudhatunk magunkénak, amely során igényeink kielégítődték, szeretetünk viszonzásra lelt, és mikor megnyugtatóra vágytunk, a számunkra legfőbb személy ott volt mellettünk, vagy éppen elmaradtak ezek a testi és lelki biztonságérzetünket támogató szülői reakciók.

Ainsworth nyomán váltak ismertté a pszichológiában az egyes korai kötődési típusok. Ainsworth megkülönböztetett biztonságos, bizonytalan (szorongó-ellenálló, szorongó-elkerülő) és dezorganizált korai kötődést aszerint, hogy az egy év körüli gyermekek hogyan reagálnak akkor, ha gondozójuk kimegy a szobából, és egyedül hagyja őket. Hogyan vonható párhuzam a csecsemőkori szülő-gyermek kapcsolat és a felnőttkori párkapcsolat között? Minden bizonnyal a legfontosabb közös vonás ezekben az egyén természetes vágya a szeretetre, ölelésre, biztonságra és arra, hogy igényeink befogadásra találjanak, nem pedig elutasításra.

Kutatások bizonyítják, hogy a felnőttkori kötődési mintázatok megdöbbenően hasonlítanak a gyermekkorban kialakuló kötődési típusokhoz. Hazan és Shaver 3 felnőttkori kötődési kategóriát alkottak meg aszerint, hogy az adott személy miként éli meg társas kapcsolatát:



1. Biztonságosan kötődő felnőtt:
„Könnyen kerülök közel másához, és nem esik nehe-

zemre, hogy függjek tőle, vagy ő függjön tőlem... Nem tartok attól, hogy elutasíthatnak, vagy túl közel kerülnek hozzám.”

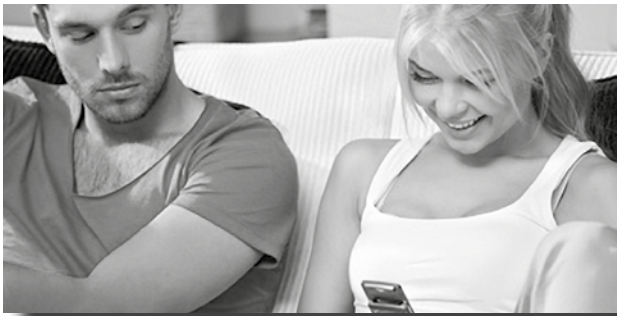
Feltételezhető, hogy a biztonságos kapcsolatot megélt gyermekekből lesznek azok a nyugodt felnőttek, akik kapcsolataikban nem félnek közel kerülni egy másik emberhez, nem tartanak az elhagyástól. Ők az anyai (gondozói) viselkedésnek azt a formáját ismerték meg csecsemőkorban, ahol a szükségleteiket és diszkomfort érzeteiket felismerték. Ha éhesek voltak, enni kaptak. Ha fájt a hasuk, kézbe vették őket, és a meleg ölelés, ringatás lassan elsimította a kellemetlen érzeteket. Azoknak, akiknek nagyon sok testi kontaktusban, simogatásban és mosolyban volt részük pici gyermekkorban, mélyen gyökerezik az az érzés, hogy joguk van a szeretettség érzéséhez, és bátran szerethetnek. Nem tartanak attól, hogy ha egy fontos személyhez közelednek, az majd elkezd távolodni tőlük, és ezért képesek igen mély és tartós emberi kapcsolatokat kialakítani. A felnőttkori, párkapcsolati csalódásokat (mivel ilyen mindenki életében van) pedig nem feltétlenül saját kudarcnak tudják be, hanem képesek tisztán látni azt, hogy ha valami nem működik, az két emberen múlik.



2. Elkerülően kötődő felnőtt:

„Kényelmetlenül érzem magam, ha közel kerülök másokhoz... Nehéz megbíznom másokban...”

Az ismeretlen világba érkező csecsemő számára legtöbbször az anya személye jelenti a létezés lehetőségét. Annak hiánya, vagy inkompetenciája esetén a gyermek egyfajta szorongást él meg, a tartós stresszt pedig befelé fordulással vagy eltávolodással képes megszüntetni. Az elkerülő, azaz a túlzott közelséget elutasító felnőtt képtelen mástól függeni és párjában önfeledten megbízni. Érzelmait nem szívesen mutatja ki, vágyait elfojtja. Feltételezhetően az ilyen párkapcsolati nehézségekkel küzdő ember már kisgyermek korában megtapasztalta a fizikai és lelki kontaktus korlátozottságát, mivel negatív érzelmeire (sírás éhség, félelem, diszkomfort érzet miatt) rendszerint visszautasítás volt a válasz. Akkor volt szerethető, ha „jó” babaként viselkedett. Nem csoda, ha az ilyen emberek felnőttként képtelenek az őszinte kitárulkozásra, és inkább nem kerülnek túl közel senkihez.



3. Szorongóan kötődő felnőtt:

„Aggódok, hogy a partnerem nem szeret, vagy nem akarja, hogy vele maradjak... Vágyom rá, hogy teljesen ösz-szeolvadjak valakivel, és néha ez a vágyam másokat meg-rémít...”

A szorongó kötődés felnőttkori megnyilvánulása az elkerülő típus ellentétéként fogható fel bizonyos érte-lemben. A személy nem a saját, túlzott közeledésétől fél, hanem a másik nem kielégítő, nem elég intenzív szeretete miatt szorong, az elhagyástól és megcsalástól retteg. Meg-szállottan képesek kötődni szerelmük tárgyához, mély érzelmeik könnyedén kialakulnak. Ugyanazt a bizonyta-lanságot élék meg, amit az a csecsemő, akinek édesanyja kiszámíthatatlan és bizonytalan, hol túlságosan szerető, hol pedig elutasító. A gyermek az ilyen szülő mellett azt az érzést tanulja meg, hogy saját viselkedésére nincs egy-nes ágon egy várható reakció, hanem bármi következhet. A neurotikus, kiszámíthatatlanul viselkedő szülő gyerme-ke sohasem tudja, hogy mire számíthat, és mindennapjait kétségek között éli. Ezt viszik tovább későbbi párkapcsola-taikba, ahol állandóan a váratlan miatt szoronganak.

Természetesen nem állíthatjuk, hogy a gyermek első 12 hónapjában tapasztalt elsődleges gondozói, szülői vi-

selkedés minden esetben visszafordíthatatlanul meghatá-rozza és determinálja a későbbi kapcsolatainkat. Azonban ez a kritikus egy év a csecsemő számára a kiszolgáltatott-ság állapota, ahol a szülő, főként az anya adhat leginkább megnyugvást. Emiatt valószínűleg egy olyan mélyen gyö-kerező és láthatatlan hajtóerő alakul ki, amely akár beha-tárolhatja viselkedésünket, és meghatározhatja kapcsola-taink minőségét.



A gyermekkorban tapasztalt szülői minták nem múl-nak el nyomtalanul, hiszen az akkor tapasztalt szeretetet és szeretettséget visszük magunkkal tovább későbbi kap-csolatainkba. Ezekhez az élményekhez aztán hozzájönnek felnőttkori tapasztalataink, csalódásaink vagy éppen sike-reink, és mind-mind ugyanúgy befolyásolnak minket, bi-zalmunkat a másik nem felé. A rosszul rögzült belső folya-matok azonban megfelelő – nem túlzott – önkritikával és önismereti munkával finomíthatóak a kiegyensúlyozott és boldog élet érdekében, így ha már eljutottunk addig, hogy felismertük a múltunkban munkáló, ránk negatí-van ható folyamatokat, már nagyon közel vagyunk ahhoz, hogy megszabaduljunk tőlük

forrás: http://7koznapiblog.hu/2017/11/06/ugy_szeretunk_felnottkent

Az Önkormányzat nevében
köszönjük a Polgárőrség
keretében a faluközösségért
végzett önzetlen, kitartó
munkáját *Bankó Józsefnek,*
Rostás Róbertnek és
Tóth Jánosnak.

Vanó András
polgármester



A képzőművész, aki „megmozgatta” festészetét

Kondor Attila és a figyelem útjai

Mikor szegeződik tekintetünk hosszabb időre egy műalkotásra? Ha csak a vászonra festett képet látjuk magunk előtt, vagy ha ez a műalkotás videóként tárul elénk? Többek között erre a kérdésre is választ kaphatunk Kondor Attila *A figyelem útjai* című kötetből, amelyben festményanimációs munkáival ismerkedhetünk meg közelebbről.

A Resident Art lakásgalériájában decemberben nyílt egy alig egy hétig fennálló pop-up kiállítás, amely Kondor Attila képzőművész festményeit és festményanimációját mutatta be. A képgrafikusként végzett művész néhány évvel ezelőtt elhatározta, hogy nyit a multimediális művészeti ágak felé, és képeiből animációkat készít. Azaz megmozgatja a festményeket – mondhatni életre kelnek a vásznak. Nem csupán a végeredményt láthatjuk ezekben az videóban, hanem azt a folyamatot is, hogy miként válik néhány ceruzával készített vonalból egy komplett festészeti műalkotás. Ennek kapcsán jelent meg nem is olyan régen *A figyelem útjai* című könyv, amely festményanimációit veszi górcső alá. A kötet Hornyik Sándor művészettörténész tanulmánya mellett Kondor Attila művészettfilozófikus leírásait gyűjti egybe dupla oldalas műtárgyfotókkal és rengeteg hasznos lábjegyzettel kiegészülve.



Fotó: Lukács Gabi

A művészet már a kezdetektől önmagában hordozza a meditáció fogalmát: amikor megállunk egy műalkotás előtt, és flow-élményben van részünk – azaz teljesen magával ragadnak minket a látottak, és szinte a bőrünk alá kúszik az élmény –, akarva-akaratlanul is meditatív állapotba kerülünk. Kondor Attila munkássága kifejezetten ennek az állapotnak a megteremtésére törekszik. Képeinek nagy része foglalkozik a humanizmus korabeli kertekkel, amelyek a gondolkodás, az elmélkedés, a meditáció helyszínei voltak, és gyakran jelennek meg festményein a hegyek mint a meditáció szimbólumai. Amikor 2012-ben az animálás felé fordult, és nem csak statikus műalkotásokat hozott létre, egy következő szintre léptette ezt a művészetben megnyilvánuló meditációt: egy festmény szemlélése közben átélt élmény fokozódik, amikor egy videomunkát nézünk – köszönhetően a kísértőzenének és annak, hogy az animálás vizuálisan jobban ingerli elmélkedésre és fókuszálásra a befogadót. Kondor Attila *Ontogenezis* című, alig nyolcperces animációs videó-jában érzékelhettük, ahogyan egy videomunka valóban képes beengedni a szemlélőt a festmény mint tárgy mögé. A könyv nem túl hosszasan, de lényegre törően és érthetően tárgyalja az *Ontogenezis* kapcsán, hogy mennyivel többet kap a néző egy videótól, mint ha csak egy falra függesztett

festményt lát: az animáció segítségével megjelenik egy-egy mű alkotási folyamata és az, hogy milyen logikai rendszer alapján kapta a formáját, ami a vászonra került. A videó nagyon jól rámutat, hogy mennyire szükség van arra, hogy a vizuális művészeteket kiegészítsük más művészeti ágakkal, jelen esetben a zeneművészettel. Ráadásul sokszor nemcsak egy hagyományos munka tud inspirálni egy videomunkát, hanem előfordul, hogy egy már elkészült animáció sarkallja a művészt egy festmény létrehozására. Így történt ebben az esetben is: az *Ontogenezis* videó hatására Kondor megfestette ugyanezt a címet viselő, nagyméretű olajfestményét. Mindez jól példázza, hogy a klasszikus művészeti technikák milyen fontos párbeszédben állnak napjaink médiaalapú alkotásaival.

Kondor Attila festményein a már említett kertek, a szintén a humanizmust szimbolizáló könyvtárak, templomterek és ókori jelképekkel kiegészített tavak jelennek meg, amelyekkel nemcsak az emlékezés témája játszik fontos szerepet munkásságában, hanem festmény és idő viszonyának kérdése is. Ahogy ő maga fogalmaz könyvében: „A figyelem útjaiegik alaptémája az emlékezés. A kortárs közbeszédben az emlékezet a leggyakrabban társadalmi és történelmi kontextusban kerül szóba, mint például a történelmi emlékezet közösségi és privát aspektusainak egymásra hatása, vagy olyan összetett kérdésekben, mint az emlékezéspolitika.” Hornyik Sándor tanulmánya elején szintén kitér a művészet és idő közötti kapcsolatra: „Ha a festészetéről gondolkodunk, nem mehetünk el a festmény és az idő viszonyának kérdése mellett. Először is tekintsük a festmény létmódjának ket-tősségét: állandósága egyfajta »idő feletti« állapotra emlé-keztet, ugyanekkor ez az állandóság igencsak viszonylagos, mert a kép hordozóanyagai mulandóak.” Míg a könyv első fele elsősorban szövegekből – művészettfilozófiai elmélkedésekből és magyarázatokból – áll, addig a második részben a vizualitás veszi át a főszerepet. A gazdagon illusztrált kötet éppen ezért egy könnyedebben olvasható és feldolgozható alkotás a tanulmányokat is tartalmazó művészeti albumok között. Sok ehhez hasonló kiadványra lenne szükség: nemcsak átfogó képet ad a művészről, munkásságáról, alkotásairól, gondolkodásáról, de észrevétlenül sajátíthatunk el mélyebb tudást is a művészettfilozófiai részekből. A kötet tudományos nyelvezete ellenére minden művészetkedvelő kap feldolgozható információkat és valami olyan pluszt Kondor művészetéről, amelyet a könyv nélkül talán sosem lenne alkalma megismerni. A szövegeket és a képeket tanulmányozva láthatjuk, milyen szerves egységet alkotnak – nem az írások magyarázzák a vizuális alkotásokat, hanem épp fordítva: a képek értelmezik a szövegeket. Sőt, kijelenthetjük, hogy egymásba simulnak.

Mindennek ellenére Hornyik és Kondor nem magyarázzák túl mindazt, ami elénk tárul a könyvet fellapozva, és nem vágják el az utat afelé, hogy az ember megtalálja saját, szubjektív értelmezéseit. Szép munka ez a kötet, amely nemzetközileg is megállja a helyét – hiszen a magyar mellett angol nyelven is tartalmazza az írásokat.

forrás: www.kortaronline.hu

Tájegységek, ízek, hagyományok

„Aki a múltba néz, a jövőbe lát!”

Petőfi idézetével indítjuk útjára új rovatunkat, amely elkalauzolja Önöket Magyarország különböző tájegységeinek konyhájába.

A betyárját! Slambuc és kullogó

Hazai kulináris túránk első megállója az Alföld. Aki ismeri a helyi konyhát, annak azért, aki pedig nem, annak meg épp ideje felfedezni az alföldi ízeket!

Képzeletbeli magyarországi gasztrotúránkon az Alföldre invitáljuk Önöket. Nehéz feladat, hiszen a hatalmas terület több kisebb régióra oszlik, melyeknek hajdani konyhája jellegében ugyan hasonlít, mégis vannak eltérések technikában, és az ételek elnevezésében is. Ugyanakkor, ezeknek a különbségeknek az ellenére is kimondhatjuk, hogy a török idők után a XIX. század közepéig ez a terület gazdagabb és fejlettebb volt, mint Zala, Palócföld, vagy a Balaton-felvidék. Sőt, a terület még abból a szempontból is különleges, hogy az, amit ma a köztudatban magyar konyhaként ismerünk, főleg ennek a területnek az ételeiből építkezik.

A gulyásleves és a pörkölt is innen származnak eredetileg, bár ezt bizonyos gasztronómusok - például Váncsa István - cáfolják. A legtöbb gasztronómiai kutató és író azonban egyetért abban, hogy ma „a” magyar konyhának számító ételek innen származnak - csak mai formájuk jóval fiatalabb, mint az a köztudatban él. A gulyáshús eredetileg borssal és hagymával készült apróra vágott étel volt, amit nyílt tűzön, bográcsban készítettek el. Egyébként tényleg nem valószínű, hogy ez egy egyszerű pásztorétel volt, az ő ételeik ennél olcsóbbak és egyszerűbbek voltak, mégis ez az étel ennek a régióknak volt az egyik specialitása. A paprika, más néven törökbors jóval később került bele. Eleinte csak a drága borsot pótolták vele, az ételt pedig a gulyáshús mellett paprikás hús néven is emlegetni kezdték. A paprika használata azonban igen lassan terjedt, igazán csak az 1830-as kolerajárvány idején lett ismert az egész országban a használata - ugyanis jó ellen-szernek bizonyult a betegséggel szemben.

A gyökérzöldségekkel és burgonyával dúsított gulyásleves jóval később született - ez az oka annak, hogy a nálunk pörköltnek nevezett étel a környező országokban még mindig gulyás néven fut. A gulyás-pörkölt-paprikás azonban csak egy ételtípus, amely az országnak ezt a részét jellemzi. A paprika elterjedése visszaszorított olyan korábban napi szinten használatos fűszereket, mint a tárkony, a szurokfű vagy éppen a bazsalikom.

A terület északi részén, Szabolcsban rendkívül jó alma- és burgonyatermés volt, valamint kiemelkedő minőségű szilvát is termeltek. Ezen a tájon nagyon népszerűek voltak a gyümölcsös-húsos ételek, főleg a levesek. A szatmári szilvából híresen jó pálinka és lekvár is készült. Szabolcs máig egyik legismertebb különlegessége a paradicsomosan készített töltött káposzta, amelyhez hasonló népszerűségnek örvendett a káposztás paszuly - ezt az ételt egyébként a hajdúságban is előszeretettel készítették.

A hajdúsági konyha sokban különbözött a szabolcsitól,

annál nehezebb, húsosabb volt. Debrecen, a terület közepén lévő nagyváros sokban hatott az itteni konyhára. Mivel hatalmas marhavásárokat rendeztek a cívis városban, a marha volt az egyik legnépszerűbb húsfajta. A másik különlegesség, amely a városi céheknek köszönhetette sikerét, a mézeskalács volt. A hajdúsági konyha kifejezetten leveses volt, de az ország szegényebb részein jellemző lélötty levesek helyett itt a nehéz, tészta alapú, pásztorok által preferált levesek voltak a legjellemzőbbek, mint a slambuc. A nehezebb, tartalmas tésztaételek népszerűségét jól mutatja, hogy a helyi konyha állandó tagja volt az öntött tészta - ehhez a rakottashoz maradék perccet vagy tésztát használtak, zsírral és túróval lelocsolva, szalonnával meghintve készítették. Ünnepkor a legtöbb házban a bő zsírban sült tészták is menü részei voltak. Igazi hajdúsági különlegesség volt a kukó - a darált húsból vagy belsőségből készült masszát kifújt tojáshejbe töltötték, és levesben megfőzték.

A Hajdúság mellett lévő Jászságban a tejtermékeknek volt igazi kultusza - a levesevő mánia itt különböző tejes levesek formájában mutatkozott meg. Kedvelték a túrós ételeket, lepényeket, tésztákat. A régi pásztorételeknek rengeteg variánsát készítették ezen a környéken - az öreglebbencs, a piritott tésztaleves piritás nélküli változata, az öhön csak kettő közülük. Kedvelték a kelt tésztákat is - bár máshol is ismerték az országban, itt rendkívül gyakran készítették vízen kullogót.

Békésben ugyanígy rengeteg pásztorételt ismertek. Érdekes, hogy ma az igazi alföldi ételek kiindulópontjának sokan a Kiskunságot tartják, pedig ezen a tájon sokkal nagyobb hagyománya van a pásztorételeknek. A paprikás vagy gulyásos húst itt is ették, de kint a pusztán főleg különböző száraztésztás ételeket, például tarhonyát főztek. A korábban tárgyalt tájegységekhez képest itt meglehetősen magas volt a fehérlisztből készült ételek száma - jól mutatja ezt az is, hogy a házi tésztákat rengeteg formában gyúrták.

A Kiskunság konyháján érezhető a török idők utáni gazdasági fellendülés. A környéken több, a korban jelentősnek számító mezőváros is volt, melynek gazdag paraszti-polgári rétege mellett megérte mezőgazdasággal és állattartással foglalkozni. Szinte az egyetlen terület, ahol a két fogásos (leves és főétel) étkezés napi rendszerességgel előfordult. Nyáron általában könnyebb leveseket fogyasztottak, télen pedig ugyanazon zöldségkínálat savanyított változatából készültek. A kenyérnek óriási kultusza volt, bár a szegényebb rétegek még így is kásaételeken, főleg köleskásán éltek. A tejtermékek és a belőlük készült élelmiszerek itt is fontos szerepet játszottak a mindennapos étkezésben.

Káposztás paszuly

Hozzávalók / 6 adag

1 kg savanyú káposzta

35 dkg fejtett bab

1.5 kg sertécsülök

5 dl tej

4 ek tejföl
2 ek napraforgó olaj
1 ek fűszerpaprika
2 evőkanál finomliszt
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
2 db babérlevél
1 ek ételízesítő
petrezselyem ízlés szerint
2.5 l víz

1. A savanyú káposztát egy kicsit összevágjuk, hogy ne legyen olyan hosszú szálú, azután hideg vízbe feltesszük főzni, dobunk a vízbe babérlevelet, néhány szemes borsot, és puhára főzzük.

2. A csülköt egy kis áztatás után felkockázzuk, és egy másik lábasban feltesszük szintén hideg vízbe főzni (a csontot is). Mikor a csülök félig puha, hozzáadjuk a babot (amit előző este beáztattunk).

3. Ha puha a babos csülök, hozzáöntjük a levélvel együtt a megfőtt savanyú káposztát és annyi vizet öntünk hozzá, hogy sűrű levest kapjunk, majd összeforraljuk.

4. A levest kóstolás után fűszerezzük.

5. Elkészítjük a rántást: a forró olajba belerakjuk a lisztet és zsemleszínűre pirítjuk, levesszük a tűzhelyről és hozzáadjuk a pirospaprikát. A meleg rántáshoz hidegvizet öntünk (kb. 2 dl) összekeverjük és gyorsan a takarékon bugyogó leveshez öntjük.

6. Forrás után a levesbe öntjük a tejet. A tejfölt összekeverjük egy merőkanál forró levessel, és ezt is a fazékba keverjük. Forrástól még 3 percig főzzük, és kész.

Slambuc

Hozzávalók / 6 adag

70 dkg burgonya
10 dkg tarhonya
30 dkg lebbencs tészta
15 dkg parasztkolbász
15 dkg füstölt szalonna
1 nagy db vöröshagyma
0.5 dl napraforgó olaj
2 ek fűszerpaprika
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
8 dl víz

1. A szalonnát apró kockákra vágjuk, és egy serpenyőben némi olajon zsírára fonnyasztjuk (lehetőleg zsírosabb szalonnát próbálunk beszerezni).

2. Ha ezzel megvagyunk, halásszuk ki a szalonnát, és akkor mehet bele a lebbencs tészta, ha túl nagy lenne, törjük ketté. (Vigyázzunk, próbáljunk ne sok apró törmeléket ezzel produkálni, mert az könnyen oda fog égni.) Mindig annyi tésztát rakjunk bele, hogy meg tudjon mindegyik pirulni, és könnyen át tudjuk fordítani. Akkor jó, ha elveszítette már fehér színét, és barnásat kapunk. Kiszedjük, és rakhatjuk bele a köv. adagot is. Ha felszívta volna a zsírt/olajat, pótoljuk.

3. A serpenyőben megmaradt olajon a tarhonyát megpirítjuk, majd az apróra vágott hagymát üvegesre

pároljuk benne. Levesszük a tűzről, és ízlés szerint 2-3 ek paprikát feloldunk benne (mondjuk én beleraknék 4-et is. :)) Ha szükséges, öntsük fel kis vízzel, és öntsük egy nagy fazékba.

4. A krumplit meghámozzuk, max 1,5 cm-es darabokra szeljük, a fazékba rakjuk minden hozzávalóval együtt, és felöntjük annyi vízzel, hogy épp ellepje. Sózuk, lefedjük, és kb. 30-40 percig főzzük. Közben nem árt folyamatosan ránézegetni és kavargatni, ha elfogy a víz, akkor azt mindig pótoljuk. A tarhonya és a lebbencs sok vizet szív fel. Ha nem figyelünk oda, könnyen odaéghet.

5. Ha az étel majdnem kész, a felkarikázott szárazkolbászt hozzáadjuk, és készre főzzük. A legtöbb idő a krumplinak kell. Ha több lével szeretjük, öntsünk hozzá kevés vizet. Tálaláskor, ha szükséges, sózzuk újra. Borsozzuk ízlés szerint, és tálaljuk kovászos uborkával.

Kullogó

Hozzávalók / 6 adag

50 dkg finomliszt
10 dkg mangalica zsír
2 db tojássárgája
1 dl tejföl
2 dl tej
2 dkg élesztő
0.5 teáskanál cukor
1 kávéskanál só
4 l víz
15 dkg cukor (kristály, a szóráshoz)

1. Az élesztőt a langyos tejben a cukorral megfuttatjuk.

2. A lisztet egy tálba szitáljuk, és mellékanalazzuk a zsírt, a tejfölt, a tojássárgákat és a sót.

3. Jól összedolgozzuk, addig dolgozunk rajta, amíg puha tésztát nem kapunk.

4. Egy nagy fazékba engedünk legalább 4 liter hideg vizet.

5. A tésztát tiszta konyharuhába kötjük, lazán, hogy legyen helye nőni, és belehelyezzük a hideg vízbe úgy, hogy a csomó legyen felül.

6. 1-2 órán át pihentetjük, amíg a tészta meg nem fordul, vagyis a csomó alulra nem kerül.

7. Vastagon lisztezzük a munkafelületünket, kikészítünk egy tálcán kristálycukrot, és a tésztát kivesszük a vízből, tésztaszűrőn lecsöpögtetjük.

8. Ökölnyi darabokat tépünk belőle, és azokból kb 2 cm átmérőjű rudakat sodrunk, és egyenlő részekre vágjuk őket (ne spóroljunk a liszttel, a tészta pontosan úgy nyúlik és cuppog, mint ami 2 órát állt vízben).

9. A kis rudakat a két végéről megcsavarjuk, (mint a sajtos masnit) és meghempergetjük a cukorban.

10. Sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük őket, és 180 fokra előmelegített sütőbe dugjuk.

11. Félidőben (kb 15-20 perc) megfordítjuk, mert az alsó része a cukor miatt hamar megpirul.

12. Akkor készült el, ha szép aranybarnára sült minden oldalról.

Péli Évi

HAJO – Hobby, Alkotás, Játék, Otthon

Ebben a rovatban hónapról hónapra olyan kézműves technikákat mutatunk be, melyek otthon is könnyedén megvalósíthatók, akár gyerekekkel is kitűnő elfoglaltság a téli estéken.

Alkoss, HAJO a kedved!

Decoupage-technika

Ki így írja, ki úgy, de a lényeg ugyanaz: szalvéta-technika

Ez az egyik legkedveltebb kézműves technika, mivel aránylag egyszerű a technikája, a hozzávaló anyagok is könnyen és olcsón beszerezhetők, sőt az is lehet, hogy otthon eleve megvan a legtöbb dolog hozzá.



Szükséges hozzá:

puha szalvéta, aminek csak a felső rétegét használjuk,

alapozó festék – ez általában fehér

decoupage ragasztó

decoupage lakk (nem szükséges, inkább ajánlott)

puha sörtéjű ecset

az a tárgy, amit díszíteni akarunk a szalvétával – lehet fa, hungarocell, gipsz, műanyag, üveg, vasz, cserép, textil, agyag, kavics, papír, stb.

Első lépés a díszíteni kívánt tárgy előkészítése, ami pl. fa esetében lehet az érdes részek, szálkák lecsiszolása, vagy alapozó festékekkel való lekenés, ami főleg a sötétebb színű tárgyaknál érdekes, mert az könnyen átüt a szalvéta vékony rétegén. Az alapozás történhet fehér alapozó festékekkel, vagy más világos tónusú festékekkel, ami harmonizál a majdani kész mű színével, és a szalvétával.

Második lépés a szalvéta előkészítése, amikor rámérjük a szalvétát a díszítésre váró területre és méretre vágjuk vagy tépjük. Ha tépjük, azzal sokkal jobban belesimul majd szalvéta a területbe és nem „ugrik le” úgy, mintha a vágtuk volna. Persze

vannak olyan esetek, amikor fontos, hogy a szalvéta pontosan egy adott méret legyen, ilyenkor jó, ha van nálunk egy éles olló. A többrétegű szalvétának csak a felső rétegét használjuk, tehát csak a színes réteget, a többi mehet a szelektívbe.

Harmadik lépés a felület decoupage ragasztóval való lekenése. Miután az alapozó festék megszáradt, kenjük le a felületet decoupage ragasztóval. Ha várunk egy kicsit, hogy száradjon, akkor könnyebb lesz elhelyezni rajta a szalvétát. Fontos, hogy a szalvétának csak a legfelső rétegét használjuk. Óvatosan helyezzük rá a ragasztós felületre a szalvétát, és a decoupage ragasztót az ecsettel finoman, belülről kifelé haladva simító mozdulatokkal egyengessük el. Nem baj, ha sok ragasztó megy rá, és most fehér az egész a sok ragasztótól, az a száradás során eltűnik majd és csak egy szép, fényes felület marad.

Negyedik lépésként lekenhetjük decoupage lakkal, miután a ragasztó megszáradt. Ettől szép fényes lesz, és a port is könnyebb róla takarítani.

Jó munkát!

Péli Évi



Benedek Elek: A papucsszagató királykisasszonyok

Hol volt, hol nem volt, hetedhét országon túl, még a hármas üveghegyen is túl, ahol a kurta farkú malac túr, volt egyszer egy szegény juhászlegény. Nagy sereg juhot őrzött ez a juhászlegény, de abból a nagy sereg juhból még csak egy bárányfark sem volt az övé. Hej, sóhajtozott is eleget, amint terelgette a nyáját, hogy neki semmije sincs ezen a világon, de hiába sóhajtozott: a nagy semmivel maradtott.

Azám, mit mondok, mégsem úgy volt egészen, mert egyszer amint billegett-ballagott a nyáj után, s nagyokat sóhajtott, csak előtte terem az öreg Szent Péter, s kérdi: - Mi bajod, fiam? Mért sóhajtozol olyan erősen? Mondja a legény, hogy a szegénység miatt sóhajtozik, mert, hogy mindenkinek van valamije, csak neki nincsen, még egy bárányfarka sincs. - Hát aztán mi kéne? - kérdezte Szent Péter. Gondolkozik a legény, vajon mi is kéne neki, s azt találja mondani: - Megelégedném én, öregapám, egy olyan tarisznyával, amely sohasem telik meg, s egy olyan bundával, hogy ha azt magamra kanyarítom, senki sem lát a jó Istenen kívül. - No, bizony, ha csak ez kell, azt adhatok - mondotta Szent Péter, s a nyakába akasztott mindjárt egy tarisznyát meg egy bundát. Mindjárt ki is próbálta a juhászlegény a bundát: hát az öreg juhász nem látta meg. No, ha nem, egy szempillantásig sem maradtott többet a nyáj mellett, elment szerencsét próbálni, s meg sem állott, míg a király városába nem ért.

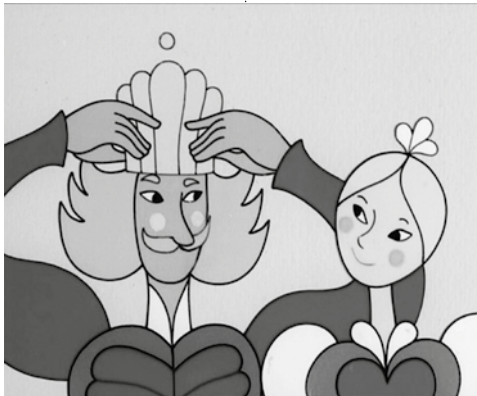
A királynak tizenkét leánya volt, de csak egyben volt öröme, a legkisebbikben, a többi minden istenadta éjjel eltűnt a palotából, s egyik-egyik hat pár papucsot szagatott el. Hiszen volt a királynak aranya, ezüstje annyi, hogy kádaslag állott a pincében, telt a papucsra, de nem is az szomorította a királyt, hanem hogy hol, merre tudnak járni, hol szagatják el azt a tenger sok papucsot. Hiába faggatta szép szóval, csúf szóval a leányokat, azok mindig csak azt mondták, hogy ők maguk sem tudják, hogy s mint kerülnek el hazulról, s azt sem tudják, hol s merre járnak éjnek idején. Bizonyosan valami ördögös lélek viszi el őket. Hitte is, nem is a király ezt a beszédet, de ami igaz: igaz, ami nem igaz: hazugság, és sem mondom, hogy láttam, amit nem láttam: a király hiába állított strázsákat, százat is egyszerre, a leányok szobája elé, soha egy sem látta őket sem elmenni, sem visszatérni, mert éjfélkor az álomszellő úgy fejbe csapta őket, hogy egyszeriben ledöndültek a földre, s föl sem keltek reggelig: aludtak, mint a fekete föld. Mit volt mit nem tenni, a király kihirdette ország-világ előtt, hogy annak adja a leányát, legyen akárki fia-borja, aki neki megmondja, hogy hol s merre jár éjnek éjszakáján a tizenegy királykisasszony.

Hát, hiszen jöttek mindenfelől a szerencsepróbálók, de ahogy jöttek, szégyenkezve el is mehettek, mert éjfélkor mind elaludtak, s a királykisasszonyok mehet-

tek bátran, amerre nekik tetszett.

Meghallja ezt a juhászlegény, jelenti magát a királynál, s este, mikor a királykisasszonyok a szobájukba mentek, ő is velük ment a bundában, látatlanul. A leányok lefeküdtek, elaludtak, de éjfélkor csak besurrant a szobába valami ördögös lélek vagy mi, felköltötte őket, csak a legkisebbiket nem, aztán Hirtelen felöltözték a legszebb ruhájukba, egy nagy zsákba beletettek hat-hat pár papucsot. Így készülődtek, mit tudom én most még, hogy hová, merre.

No de a juhászlegény mindent jól látott, s mit gondolt, mit nem, fölébresztette a kicsi királykisasszonyt. Hej, megijedtek a leányok, most már mit csináljanak? Ők bizony mézes-mázos szavakkal rávették a kicsi királykisasszonyt is, hogy menjen velük, nem bánja meg. Akkor az az ördögös lélek valami zsírral megkentek mind a tizenkét leány vállát, s hát mind a tizenkettőnek szárnya nőtt. Fogta magát a legény, ő is megkentek a maga vállát, s neki is szárnya nőtt egyszeriben. Abban a pillantásban kinyílt az ablak, s huss! Kirepült az ördögös lélek, utána a leányok, a leányok után meg a juhászlegény.



Fölszálltak jó magasra, a levegőégbé, s repültek, mint a madár, hegyek-völgyek, folyók s tengerek fölött, aztán egyszerre csak leszállottak egy rézerdőben, rézerdőnek is a közepében, ahol volt egy rézköblös kút, rézköblös kúton tizenkét rézpohár. A leányok vizet merítettek a rézkútból, ittak, aztán a poharakat visszatették a helyökre. A legénynek sem kellett egyéb, mind a tizenkét poharat a tarisznyájába dugta, amellet még egy rézfárról le is tört egy ágat, s azt is a tarisznyájába tette. Hej de hogy a rézágat letörte, nagyot csendült-bondult az erdő, hogy csak úgy zúgott véges-végig! Megijedt a kicsi királykisasszony szörnyen, s mondta a testvéreinek: - Jaj, Istenem, Istenem, miért jövék el veletek! Valaki itt van az erdőben s meglátott! A néneji nagyot kacagtak. - Ugyan ne félj, te bolond, nem jár itt senki rajtunk kívül! Azzal továbbrepültek, s meg sem állottak, míg az ezüsterdőbe nem értek.

Ennek a közepén ezüstköblös kút volt, a kút köblén tizenkét ezüstpohár, itt is ittak, de a juhászlegény az ezüstpoharakat is a tarisznyájába rakta, s hogy egyéb bizonyossága is legyen, letört egy ezüstágot. Rettentő nagyot csendült az ezüsterdő is, a kicsi királykisasszony majd kétségbeesett az ijedségtől, de a többiek csak kacagtak rajta, s továbbrepültek.

Ezüsterdő után az aranyerdőbe értek, ott is leszállottak, ittak az aranykutakból, s a juhászlegény tarisznyájába dugta az aranypoharakat is. Aztán letört egy aranyágot, de csendült is akkorát az aranyerdő, hogy szinte meghasadt belé. A kicsi királykisasszony most is mondta a testvéreinek, hogy bizonyosan kíséri valaki, forduljanak vissza, de a leányok csak kacagtak az

ijedségén, s továbbrepültek.

Az aranyerdőn túl egy rengeteg magas hegy elé repültek, ott az ördögös lélek arany vesszővel megsuhintott egy ajtóforma sziklát, az egyszeriben fölpatant, a leányok be az ajtón, a juhászlegény is utánok.

Hej, édes Jézusom, ne hagyj el! Hát oly szertelen fényes szobába került a szegény juhászlegény, hogy majd megvakult a csillogástól, ragyogástól, de csak ment a leányok után, fényesnél fényesebb szobákon keresztül, ahol minden, de minden színarany volt, még az ablaküveg is, s mikor úgy a hetvenhetedik szobába értek, hát csak jó a leányok elé tizenkét úrfi, csillogó-villogó gúnyában, kedvesen, édesen pisolyogva, mosolyogva, mézesházos szavakkal fogadják a leányokat, aztán kézre kapják, sétáltatják körös-körül, egyszerre meg csak megszólal a muzsika valahol fent, mintha éppen a mennyországban szólt volna, hipp-hopp! Táncra kerekednek, forognak, mint a forgószelek; repült, suhogott a drága selyemruha, szakadt, foszlott a csupaselyem papucs, de ha foszlott, azért ugyan senki sem búsult: mást a helyébe, van, aki fizesse! Hajnali kakasszóig abba sem hagyták a táncot, mikor aztán minden papucs miszlikbe szakadt, elbúcsúztak az úrfiaktól, s huss! Szárnyra kerekedtek, elrepültek, s hazáig meg sem állottak.

Otthon szépen lefeküdtek, s aludtak, mintha sehol sem jártak volna. Na, elkövetkezik a reggel, s a juhászlegény fölmege a királyhoz. - Hát, fiam, tudsz-e valamit? - Tudok biz én, felséges királyom, csak meg ne szomorodnék erősen. - Mondjad, fiam, mondjad! A juhászlegény töviről hegyre elmondott mindent, akkor aztán a király behívatta mind a tizenkét leányát, s valatóra fogta. Bezzeg hogy tagadtak azok mindent, csak a kicsi királykisasszony nem. De hiába tagadtak, a juhászlegény előhúzza szép sorjában, a réz-, az ezüst- s az arany poharakat, elé a réz-, ezüst- s aranyágakat is, a kicsi királykisasszony is bizonyította, hogy úgy volt, ahogy a juhászlegény mondta: mit volt mit nem tenni, megadták magukat a leányok.

Hiszen jöhetett ezután érettük az ördögös lélek, az sem tudta elvinni többet, mert a király a hétágú vastoronyba záratta a leányokat, a legkisebbiket meg feleségül adta a juhászlegénynek, melléje még fele királyságát is.

Bezzeg ment a királykisasszony jó szívvel a juhászlegényhez, mert szép szál legény volt az: hét pusztá faluban nem akadott párja. Még ma is élnek, ha meg nem haltak.

A közvilágítási hibák gyors
elhárításában ÖN IS SEGÍTHET:
**Jelentse közvetlenül az észlelt
közvilágítási hibákat!**

KÖZVILÁGÍTÁSI HIBABEJELENTÉS

Tel: **06 (1) 457 0575** vagy **INGYENESEN:**

E-mailben: **ugyfelszolgalat@kozvil.hu**
vagy a **www.kozvil.hu** honlap hibabejelentő felületén.

A hibabejelentés során a következő adatokat kell megadnia:

- ▶ **a hiba előfordulásának pontos helye**
(Település, utca, házszám vagy oszlopszám)
- ▶ **a hiba jellege** (Például: nem világít, villog, vibrál, eltört a búra, leesett valami a lámpatestről, lóg a kábel, faágak dőltek a kábelre, az oszlop kidől vagy dőlésnek indult, szikrázik a vezeték stb.)
- ▶ **a hibával érintett lámpatestek pontos (vagy körülbelüli) száma.** (Több hiba esetén: egymást követően helyezkednek el?)

A hibabejelentés az Ön nevének és telefonos elérhetőségének megadásával lesz teljes.

SEGÍTSÉGÉT KÖSZÖNJÜK!

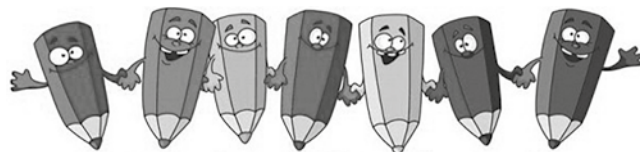


KÖZVIL Első Magyar Közvilágítási Zrt.

15 éve az önkormányzatok szolgálatában!

TELEFON: +36 1 225 1360 WEB: www.kozvil.hu

E-MAIL: ugyfelszolgalat@kozvil.hu

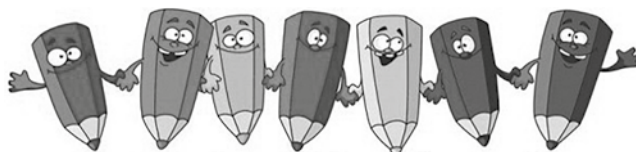


Rajzpályázat!

A szerkesztőség rajzpályázatot hirdet
MESE

témában. A minden hónapban
megjelenő meséhez kapcsolódó
rajzokat várjuk a művelődési házba
minden hó 15-ig.

A pályázók jutalomban részesülnek, a
legjobb munkákat pedig az újságban is
megjelentetjük.



Rajzpályázat!



Újévi köszöntő

Szívből kívánok minden nyugdíjas egyesületi tagnak, Galgahévíz minden lakosának, támogatóinknak, segítőinknek sikerekben gazdag, boldog új esztendőt! Legyen a 2018-as év a béke és a boldogság éve! Ezt kívánja a Nyugdíjas Egyesület vezetése nevében:

*Rostás László
egyesületi elnök*

Értesítem a II. Rákóczi Ferenc Egyesület tagjait, hogy

2018. március 18-án 15 órai

kezdettel rendezzük meg a Kodály Zoltán Művelődési Ház nagytermében a beszámoló- és vezetőségválasztó taggyűlést.

Kérem, hogy az ügy fontosságára való tekintettel mindenki vegyen részt a rendezvényen.

Az elmúlt négy év támogatását nagyon szépen köszönöm az Egyesület vezetősége nevében.

*Rostás László
egyesületi elnök*

OVI-BUGI

CSÜTÖRTÖKÖNKÉNT 16 ÓRÁTÓL
3-99 ÉVES KORIG

a Kodály Zoltán Művelődési Házban

Zenés táncos foglalkozás a legkisebbeknek

Hip-Hop alapok kicsiknek és nagyobbaknak

Falufarsang

2018. február 11. vas. 16 óra

A vidámság garantált! Mindenkit szeretettel várunk!



Terítsük meg Galgahévíz asztalát!

2018. január 24. szerda 18.00 óra

Galgahévíz, Kodály Zoltán Művelődési Ház, emeleti előadó

Helyi termékek és a klíma – kisfilm – iskolások díjnyertes munkája

(Hévízgyörki diákok munkája Gódorné Gergely Éva tanárnő segítségével)

Karel Capek: A szenvedelmes kertész (részlet – felolvassa Darnyik Ágnes)

A biogazdálkodásról – a talajról, a talaj előkészítéséről beszélgetünk Gódor Antal biogazdával.

Zöldségkóstoló

Várjuk szeretettel az érdeklődőket, akik kiskertjükben szeretnének szelíd, környezetbarát módon kertészkedni, akik egészséges és finom zöldségeket akarnak termeszteni családjuknak, vagy épp hallani erről a lehetőségről és ropogós céklát, finom répát kóstolnának!

Gódor Antal és Gódorné Gergely Éva, Galgamenti Népfőiskola, Galgahévíz Önkormányzata

A belépés díjtalan!

Célunk: A fenntarthatóság megértése, a környezetbarát gondolkodás előmozdítása a helyi termékek megismerésén keresztül.



Fotó: Bukovicsné Gaál Katalin, Nagy Gergely

Galgahévíz

Galgahévíz Község havilapja • Kiadja Galgahévíz Önkormányzatának Polgármesteri Hivatala •
 Felelős szerkesztő: Darnyik Ágnes (tel.: 06/20 9851494, e-mail: agnesdarnyik@gmail.com) •
 Nyomdai munka: Mohalap Kft., 2145 Kerepes, Wéber Ede park 30., felelős vezető: Mohos Imre • ISSN 2060-5749