

GALGAHÉVÍZ

Galgahévíz község ingyenes közéleti havilapja

XXIX. évfolyam, 2. szám

2018. március



M Á R C I U S



Faluünnep 1994.

A tartalomból: Farsangolt a falu • Terítsük meg Galgahévíz asztalát! •
Beruházások ünnepélyes átadója • Labdarúgás



foto: Darnyik Anikó
2018. március

Európai Unió
Európai Szociális
Alap

BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

GALGAHÉVÍZ KÖZSÉG
ÖNKORMÁNYZATA

SAJTÓKÖZLEMÉNY

GALGAHÉVÍZ KÖZÉPÜLETEINEK ENERGETIKAI FELÚJÍTÁSA A KEHOP 5.2.9. KÓDSZÁMÚ PÁLYÁZAT KERETÉBEN

Galgahévíz Község Önkormányzata a „Pályázatos épületenergetikai felhívás a közép-magyarországi régió települési önkormányzatai számára” című konstrukció keretében pályázatot nyújtott be. A KEHOP-5.2.9-16-2016-00031 azonosító számmal regisztrált, a „Galgahévíz középületeinek energetikai felújítása a KEHOP 5.2.9. kódszámú pályázat keretében” c. pályázatot a Nemzeti Fejlesztési Minisztérium Környezeti és Energia Operatív Program Irányító Hatósága 83 193 983,- Ft összegű támogatásra érdemesnek minősítette. A projekt 2017. áprilisában kezdődött és 2018 februárjában fejeződött be.

A Széchenyi 2020 előirányzatából Galgahévíz Község Önkormányzata a pályázatban foglaltak megvalósítására egyszeri, vissza nem térítendő támogatásban részesült. Az előirányzat a Kohéziós Alapból és a hazai központi költségvetésből valósult meg. A pályázat támogatási intenzitása 100%.

A „Galgahévíz középületeinek energetikai felújítása a KEHOP 5.2.9. kódszámú pályázat keretében” című pályázat során az Önkormányzat célul tűzte ki és megvalósította az óvoda, a gyermekorvosi rendelő, a művelődési ház, az orvosi rendelő és helytörténeti múzeum, a polgármesteri hivatal, valamint a tűzoltószertár energiahatékonysági felújítását a villamos energia fogyasztásának csökkentése érdekében. Az épületek üzemeltetési költségei igen jelentősek. A magas üzemeltetési költségeket főleg a fűtési hőigényből származó magas gázenergia-költség és a villamos energiafogyasztás tette ki. Ezek alapján vált szükségessé a fűtési energiaigény csökkentése, amit az épület külső határoló felületeinek hőszigetelésével, nyílászáróinak cseréjével valósítottak meg, valamint a villamos energiafelhasználás egy részének napelemes rendszerrel történő ellátásával.

A pályázat megvalósítását követően a projektben érintett épületek dolgozói, tanulói, betegek, látogatói – az energetikai korszerűsítésnek köszönhetően – korszerűbb, gazdaságosabban működtethető intézményben tanulhatnak, oktathatnak, gyógyulhatnak. A fejlesztés után jelentősen csökken az épületek energiafelhasználása, amely hozzájárul az intézmények fenntartási költségeinek optimalizálásához.

Galgahévíz, 2018. február 19.

Vanó András
polgármester

SAJTÓKÖZLEMÉNY

BEFEJEZŐDÖTT GALGAHÉVÍZEN A DÓZSA GYÖRGY UTCA, VALAMINT AZ ADY ENDRE UTCA ÚTBURKOLATÁNAK FELÚJÍTÁSA

Befejeződtek a településünk legújabb fejlesztésével kapcsolatos kivitelezési munkák. A fejlesztés a Nemzetgazdasági Minisztérium támogatásával, 30,99 M Ft támogatás mellett valósult meg. A beruházásnak köszönhetően biztonságosabbá vált egyes közszolgáltatások (fogorvos, védőnő, gyermekorvos) gyalogos, valamint gépjárművel történő megközelítése, továbbá az utak felújításának köszönhetően javultak a munkába járás körülményei. A fejlesztés keretében megtörtént az Ady Endre és Dózsa György utcák útburkolatának felújítása, továbbá rendezésre került a két érintett útszakasz csapadékvíz-elvezetése. A fejlesztésnek köszönhetően sor került továbbá az Egészség ház két irányból történő előjelezésére, továbbá a két utca kereszteződésében „Elsőbbségadás kötelező” tábla került kihelyezésre. A projekttel kapcsolatos záró rendezvényre 2018. február 23. napján, 15 órai kezdettel a Kodály Zoltán Művelődési Házban került sor.

A PM_ONKORMUT_2016/33 azonosítószámú, „Belterületi utak felújítása Galgahévíz Dózsa György út és Ady Endre út” elnevezésű projekt keretében a kivitelezési munkákat a mezőterületi székhelyű Németh Út Kft. nyerte el. A kivitelezési munkák lezárultak, a műszaki átadás-átvétel sikeresen lezajlott.

A projekt a Nemzetgazdasági Minisztérium támogatásával, a Pest megye Területfejlesztési Konceptiója 2014-2020 és Pest megye Területfejlesztési Programja 2014-2020 megvalósításához nyújtott célzott pénzügyi költségvetési támogatás a Pest megyei fejlesztések előirányzatából valósult meg.

A 30.995.696,- Ft összegű vissza nem térítendő támogatásnak köszönhetően megtörtént a több évtizeddel ezelőtt kiépített Ady Endre és Dózsa György utcák útburkolatának felújítása, továbbá az érintett területen rendezésre került a hosszú idő óta problémát jelentő csapadékvíz-elvezetés, az alábbiak szerint: a Dózsa György utcában útszéli folyóka került beépítésre, míg az Ady Endre utcában a meglévő csapadékvíz-elvezető árok rendezésére került sor. Fentiek mellett az Egészség ház két irányból előjelezésre került, illetve az érintett utcák kereszteződésében „Elsőbbségadás kötelező” tábla kihelyezésére is sor kerül.

A projekttel kapcsolatos kivitelezési munkák befejeződtek, a műszaki átadás-átvétel sikeresen lezajlott. A projekthez kapcsolódó záró rendezvény 2018. február 23. napján 15 órától került megrendezésre a galgahévízi Kodály Zoltán Művelődési Házban. Az eseményen rövid műsorral kedveskedtek a galgahévízi óvodás és iskolás gyermekek, bemutatásra kerültek a megvalósítási helyszínek, valamint köszöntőt mondtak:

- Dr. Dukai Miklós önkormányzati helyettes államtitkár úr,
- Czerván György agrárgazdaságért felelős államtitkár úr, a térség országgyűlési képviselője,
- Szabó István a Pest megyei Közgyűlés elnöke
- Vanó András Galgahévíz község polgármestere.

A köszöntőket követően a nemzeti színű szalag átvágásával sor került a projekt szimbolikus, ünnepélyes átadására.

Vanó András
polgármester

Farsangolt a falu

Farsang utolsó hétvégéje előtt nagy a készülődés, sürgés-forgás, jelmezvarrás, ruhapróba otthon a családoknál és nagy a sürgés-forgás a Művelődési Házban is. Egymást érik a próbák. Délelőtt az iskolások táncolnak, énekelnek, délután a felnőttek gyakorolják produkcióikat.

A hétvégi farsangolás a péntek esti sulifarsanggal indul. Illetve meglátva a csodaszép nyolcadikos lányokat és a fess fiúkat, azzal a felismeréssel, hogy megy az idő. A nem rég még apró elsősökből pillanatok alatt szinte felnőttek cseperedtek. A farsangi nyitótánc mindig nagy esemény a nyolcadikosok életében.

Ahogy a többi osztály is nagy lelkesedéssel készül a délutánra. Az elsősök idén kedvenceik bőrébe bújtak. Volt rendőr, mesehős, filmszereplő. A másodikosok „Róza-bogarakká” változtak, és elvittek minket a tücsök lakodalmába.

A harmadikos ördögök szerencsére nem voltak olyan félelmetesek, mint első ránézésre gondoltuk. A negyedikesek megmutatták, hogy van élet a halál után. Az ötödikesek az ókori Egyiptomba kalauzoltak el minket. A hatodikosok énekes-, a hetedikesek pedig táncoskedvükben voltak. A zsűri meg nehéz helyzetben, mint mindig. Végül salamoni döntés született, minden osztály díjazott lett, a fődíjat pedig, az Önkormányzat ötven-ötvenezer forintos pénzjutalmát az ötödik és a hetedik osztály kapta. Az eredményhirdetéssel azonban még nem ért véget a mulatság, sőt, még csak akkor kezdődött el. Zene, tánc, tombola. A jól sikerült buli után pedig szükség volt a jól megérdemelt pihenésre, hisz vasárnap folytatódott a farsangolás.

A Falufarsangon. Kisbetyárok, nyugdíjasok, óvodás kollektíva, táncosok, zenészek, színjátszók mind

gondoskodtak arról, hogy felhőtlen legyen az utolsó farsangi vasárnap.

A műsor után az a hír járta, hogy ilyen színvonalas falufarsangot még nem láttak.

Valóban kitett magáért minden közösség. Szívvel-lélekkel készültek, és ez látszott a produkciójukon.

Jó látni, mikor egy célért dolgozik mindenki, mikor félretéve a hétköznapi napokat, vidáman, egymást segítve, ösztönözve tudunk közösen alkotni valamit, aminek a közönség is ugyanúgy része.

Higgyék el, érdemes megélni, átélni ezeket a pillanatokat. Akár a színpadon, akár a nézőtéren.

Olyan energiákkal találkozhatunk, amivel máshol nem.

Én például nagyon várom a Nőnapot.

Találkozzunk március 11-én!

Darnyik Ágnes

Közhírré tétetik

Január 14-én Újévi koncerttel várta az Egyházközség és a Művelődési Ház a galgahévízieket. Kicsi és nagyobb gyerekek, testvérek, barátok énekeltek, zenéltek együtt felidézve az év egyik legszebb ünnepét, a karácsonyt.

Január 21-én a Magyar Kultúra Napja alkalmából a Művelődési Ház vendége volt Barabás Tamás és Heine Éva Csodaváró című kamaradarabjukkal. Csodát varázsoltak az emeleti terembe. Ezt a nem nagy számú, de annál lelkesebb közönség nevében mondhatom. Elgondolkod-

tunk, nevettünk, sírtunk. Egy óra alatt olyan lelki magasságokat és mélységeket jártunk be, ami ritkán adatik meg az embernek.

A Magyar Konyha című magazin januári számában olvasható, hogy a Pannon Gasztronómiai Akadémia és a Magyar Konyha zsűrizése szerint a galgahévízi Gódor Biokertészet vöröshagymája 3. helyezést ért el húsz, több szempontból megvizsgált hagyma közül. Ezúton is gratulálunk!

Január 24-én a Magyar Katolikus Püspöki Konferencia által 2001-ben alapított Szalézi Szent Ferenc-sajtóösztöndíj idei kitüntettje a galgahévízi születésű Hajdu Noémi lett. Noémi jelenleg a Magyar Televíziónál gyermek- és ifjúsági műsorokat

készítő, de vallási műsorok összeállításába is besegítő televíziós szerkesztő-riporter. Szívvel gratulálunk a díjhoz és további sok sikert kívánunk!

Február 20-án a gödöllői Művészetek Házában adta elő Csikótojás Társulatunk a tavalyi falunapon bemutatott A helység kalapácsa című darabot. A felsős tanulókból szervezett közönség nagyon jól szórakozott. A Társulat pedig eddigi legjobb alakítását nyújtotta.



Februári hírmondó

Ez a hónap Jótékonyági bálunkkal kezdődött február 3-án, melyet az Óvodai Szülői Szervezet közössége rendezett, nagy sikerrel és 354.000 Ft-os bevétellel, ami most két csoportszoba teljes bútorzatának lecserélését teszi lehetővé. Nagyon szépen köszönjük a vezetőnek, Kiss Katónak, a helyettesnek, Mrkváné Zitának a sok, önzetlen munkát, melyet belefektettek a siker érdekében! Köszönet segítőknek, a közösség tagjainak Szabó Áginak, Kissné Szandinak, Albert Anikónak, Darnyik Áginak! Köszönjük Erőssné Katinak és Fábíán Ildikónak a jegyárusításban végzett tevékenységüket! Köszönjük az Önkormányzatnak a hely biztosítását, a Galga Party Band zenekarnak a fantasztikus hangulatot, a Kiscsuki Étteremnek az ízletes vacsorát, Fábíán Ildikónak a büfé biztosítását. Köszönet az óvoda kollektívájának a vidám kis műsorért, ismét jól szórakoztatták a közönséget.

Köszönjük minden kedves adomá-
nyozónak, aki a bálon való részvételé-
vel, támogatói jegy vásárlásával vagy
tombola felajánlásával hozzájárult a
rendezvény céljának eléréséhez.

Részt vett a bálon, illetve támogatói jegyeket vásárolt:

Cica csoport: Sági Benjámin, Pet-rás Máriusz, Száraz Péter, Gábor Luca, Mészáros Zsombor szülei

Süni csoport: Hajdu Lőrinc, Sági Marcell, Erőss Ádám, Kovács Rajmund, Péli Mátyás, Tampu Blanka Emília, Nagy Réka Viola, Horváth Flóra Róza szülei

Maci csoport: Mrkva István, Kiss Dominik, Buzás Levente, Csiri Luca, Mácsai Botond, Bence Hanna, Tar Órs Márk, Bobos Emese, Darnyik Dorottya szülei

Kismadár csoport: Kiss Boglár, Vér Máté, Kovács Ivett, Hajdu Adél, Kovács Bianka, Péli Nándor, Tampu Zalán, Budavári Nimród Mór szülei, Nieder Lili nagymamája

Külsős támogatóként Király Gyöngyi Fodrászat Tura, Hóka Vendelné Bútorstúdió Galgahévíz, Ruffné Basa Rózsa tanító néni, id. Péli László, Mészáros Zsolt, Gregus Zoltán, Gódor József Vasgyúró. Köszönjük mindenkinek!

Tombola felajánlások: Sára Boróka

és Bálint, Oláh-Nánai Dávid, Száraz Péter, Vér Máté, Gulyás Gergő (Judit Mandalamasszázs), Hajdu Lőrinc, Kovács Ivett, Péli Nándor és Mátyás, Sági Marcell és Benjámin, Kovács Rajmund, Mrkva István Zoárd szülei, Hajdúné Évi dajka néni (Oriflame), Darnyik Anikó mb. óvodavezető (Nikotext), Soósné Melinda óvó néni (Soós Méhészet), az ÓSZSZ tagok.

Külső tombola felajánlások: Diós Papírbolt Tura, Fodrász Niki Galgahévíz, Lipcsei Margit és Tóth József, 2000 Mester Tura, Csini Csanga Bolt Galgahévíz, Bobál Bálint Hévízgyörk, Mosoly Major Galgahévíz, Ricsajok, Kiscsuki Étterem, Sabina 2000 Kft Galgahévíz, Gódor József Vasgyúró, Benke Zsolti és Niki, BÉGÓ Galgahévíz, Demény Étterem Tura, Mrkva farm Galgahévíz, Festékbolt Tura, Kedvencek Boltja Tura, Kiss Róbert és családja Galgahévíz, Veronika Virágbolt Galgahévíz, Kékpáfrány virágbolt Tura, Szabó Krisztina 100 Ft-os Bolt Galgahévíz, Hévízgyörk Virágtrend, Kis Ákos Zöldségbolt Galgahévíz, Fábián Ildikó Művelődési Ház Büfé, Rubin Bördíszmű Gödöllő Kiss Margó, Gregus László, Anonim felajánlás Hévízgyörk, Anonim nagymama Galgahévíz. Köszönet mindenkinek!

Február 11-én kis közösségünk a Falufarsangon A só című magyar népmese feldolgozott változatát adta elő nagy sikerrel. Köszönetem fejezem ki mindnyájunk nevében Óvárine Pannuci óvó néninek a rendezésért, szöveggönyvért és kivitelezésért, Óvári Nellinek és Mónikának a hanganyag és a darab összevágásáért. A díszletért Pázmándi Erzsébet óvó néninek, Andidajka néninek. Külön köszönet Viszló Zitának, aki a jelmezek nagy többségét biztosította és ajánlotta fel nekünk, hogy még színvonalasabb legyen az előadás. Köszönet kollégáimnak, óvó és dajka néniknek, a pedagógiai asszisztensnek, a konyhas néniknek és Szélné Zsuzsinak, volt kollégánknak, akik időt és energiát nem sajnálva vettek részt a próbákon és önfeláldatóan, kitűnő hangulatban léptek fel a programon. A kiírásban még nem szerepelt, de menet közben kiegészültünk egy fontos szereplővel, a Süni csoportos-

Nagy Nórikával, Sonja konyhás néni kislányával, aki a próbákön és a műsorön egyaránt nagy igyekezettel és ügyesen szerepelt.

Kovácsné Darnyik Artemisz három napos, 30 órás hétvégi továbbképzésen vett részt Budapesten, mentálhigiénés témában. A következő nevelőtestületi értekezleten részletesen beszámol az ott tanultakról, átadja kollégáinak a hasznos ismereteket, tapasztalatait.

Február 21-én Gregus Viktorné Andi néninek a Jászberényi Óvónőképző Főiskola által kiírt és a mi óvodánkat kijelölt záró gyakorlati vizsgálta volt a Kismadár csoportban. Az öt félév szorgalmas tanulmányai és eredményes vizsgái után, erre az alkalomra is lelkiismeretesen, átgondoltan és szívvel-lélekkel készült, ami a sikeres matematikai tevékenység eredménye lett. Gratulálunk a jelessel értékelt záró gyakorlati vizsgájához, mely által gyermekeknek, felnőtteknek egyaránt nagy élményt nyújtott. Szívből kívánunk a hátralévő szakdolgozathoz és államvizsgálóhoz sok erőt, jó felkészülést és szép eredményt, elkövetkezendő óvodapedagógusi munkájához jó egészséget, elhivatottságot, sok boldog, mosolygós gyermekarcot!

Február 23-án Projektátadó ünnepségen vettünk részt a művelődési házban. Az energetikai pályázat által a mi óvodánk is megújult, külső szigetelés, nyílászárók cseréje és napkollektor által. Köszönjük az Önkormányzatnak, Vanó András polgármester és dr. Král László jegyző úrnak és a pályázatírásban és a kivitelezésben részt vevőknek a sok munkát. Köszönjük a köz munkásoknak Lendvai Alfréd irányításával a munkájukat, amit az óvoda környezetének rendezésében, felújító munkálataiban tettek!

Február 26-án a Gyermekjóléti Szolgálat éves beszámolóján vett részt Darnyik Anikó mb. óvodavezető. Megbeszéltük a felmerülő problémákat és az azokra irányuló megoldásokat. A jelzőrendszer a két intézmény között jó, az együttműködés eredményes.

Darnyik Anikó
mb. óvodavezető

Terítsük meg Galgahévíz asztalát!

Azzal a céllal kezdtünk neki ennek az előadás sorozatnak, hogy a fenntarthatóságot közvetlen közelből, a galgahévízi helyi termékeken keresztül megérezzük, megérthessük. Vanó András is a kezdeményezés mellé állt, hogy a helyi piacon is megvásárolhatóak legyenek majd ezek a termékek.

Elsőként Gódor Antal biotermelőt kértük meg, hogy meséljen több tízéves tapasztalatairól. 1992 óta gazdálkodik 32 hektáron, melyből 12 hektár vegyes zöldségkultúra az Emse patak menti területen. A bio ellenőrző szervezetbe bejelentett területeket rendszeresen ellenőrzik (Biokontroll Hungária), csak az engedélyezett anyagok, szerek juttathatók a területre. Nem is annyira a szereken, mint inkább a talajéleten múlik a növények jóléte. A talajéletet kell felpozícionálni szerves trágyával, komposztal, talajbaktériumokkal. Ezek a szervezetek aztán kordában tudják tartani a fuzáriumot, fitoftórát okozó károsító organizmusokat. Gépesítve végzi a teendőket a területén 25 éve. Megfigyelése, hogy folyamatos változásban van a terület, egyre kevesebb vegyszert (nyilván az engedélyezett közt) kell használnia. A biogazdálkodásban 3 év után

kaphatja meg a termék a bio minősítést. A területnek azonban kb. 10-15 évre van szüksége, míg a látványos változások beindulnak. A területén sövényyszerűen, sávosan fák és bokrok is vannak, annak érdekében, hogy a hasznos segítők (madarak és ragadozó életmódú rovarok) bújó és táplálkozó helyet találjanak maguknak. A talajművelést ősszel kezdhetjük, ha nagyon kötött talajról beszélünk, a lazább talajokat tavasszal. A házikerti talajmozgatásra a gereblye, az ásóvilla elegendő. Vetésváltást, vetésforgót alkalmaz, 5-6 éves ciklusokban. Ezt a kiskertekben nehéz megvalósítani, így ott a növénytársításokat ajánlja a vegyes kultúrákban.

A gyomszabályozásra fésűs borona vált be, illetve még az egészen apró stádiumban levő gyomnövények esetében, amikor a répa még nem bújt ki, a perzselés jöhet szóba. Palántaneveléskor a földibolha és más szálló rovarok kártétele megakadályozható a rovarháló alkalmazásával. Zöldtrágya növények is kerülhetnek a vetésváltásba például facélia, pillangósok, retekfélék. A krumplibogár ellen a Laser nevű készítményt alkalmazza, melyben egy gombatoxin hat a bogarakra.

Akkor kell kijuttatni, amikor az „öreg” bogarak petéznek, hatással van a petékre, lárvákra és az „öreg” bogarakra is (kétszeri kijuttatás elég). Korábban Novodort alkalmazott, az egy baktérium készítmény, azonban csak a lárvákra hatékony, s négyszer is ki kellett juttatni.

A beszélgetésben kitértünk a vakond riasztásra, bevált a narancsolaj ellenük. A kóstolók során céklasalátát, lilahagymás savanyú káposztát és retket, répát falatoztunk. A cékla nagy sikerrel fogyott, nem volt dohos mellékíze, mint sajnos néhány más, piaci céklának. A résztvevők száma 18 fő volt, és azt hiszem, mindenki kapott valami útravalót. Egy érdekes kisfilmen mutatták be a hévízgyörki gyerekek nekünk, hogy kerül az asztalra a helyi zöldség. Gódorné Gergely Éva tanárnő diákjai díjat is nyertek kisfilmjükkel. Darnyik Ági kedves kis idézetet olvasott fel, hogy is néz ki a szenvedelmes kertész februárja, Karel Capek szerint. A kertet művelők pedig gondolatcsírákat kaphattak, melyek nagyon reméljük, hogy szárba szökkennek!

S. Nagy Andrea

*Terítsük meg Galgahévíz asztalát!
Márciusban is várjuk az érdeklődőket!*

Galgahévíz, Kodály Zoltán Művelődési Ház, emeleti előadó

Előzetes programajánló:

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

Kerekes Éva és Mrkva Attila a kecsketenyésztésről és a kecskesajt készítéséről – vetített képekkel

Kóstoló

Galgamenti Népfőiskola, Galgahévíz Önkormányzata

A belépés díjtalan!

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

A Könnyező Szűzanya-kegykép

A gyermek Jézus fölé hajoló és imádkozó Szűzanyát ábrázoló kép egy előkelő ír családból származó püspöké volt. Ebből a családból származott Walter Lynch későbbi clonferti püspök is.

A Cromwell Olivér-féle üldözés idején a püspök menekülni kényszerült hazájából és a képet magával vitte. Ez 1649-ben történt. Bécsben találkozott Püsky János akkori győri püspökkel, aki meghívta őt Győrbe, kanonokká és püspöki helynökké is ki-nevezte. Itt élt 1663-ban bekövetkezett haláláig. A kép a püspök halála után a Székesegyház oldalfalára került.

Pár évtized múlva Írországban ismét katolikus-üldözés tört ki. Ekkor az ország összes püspökét száműzték egy parlamenti határozat alapján. A parlamenti határozat napján, 1697. március 17-én, Szent Patriknak, Írország térítő apostolának és védőszentjének ünnepén (e nap ma is állami, munkaszüneti nap Írországban) a képen ábrázolt Szűzanya szeméből reggel 6 órától 9 óráig véres könnyek gördültek alá. A hír hallatára hamarosan megtelt a templom hívekkel, akik valláskülönbség nélkül összejöttek a templomban. Ott voltak a vár katonái is, Heister Sigbert kapitánnyal együtt. A képet levették a falról és egyházi személyek hivatalosan is megvizsgálták. Előbb azt gondolták, hogy a festék olvadt meg, de a letörlés után tovább folytak a véres könnyek. A véres könnyeket fehér gyolcskendővel itatták fel. Ezt a kendőt később Zichy Ferenc püspök ezüst keretbe foglalta és hitelesítéssel látta el. A véres folt, bár meghalványodva, ma is látható a kendőn.

Egy kémikus professzor az 1900-as évek közepén engedélyt kapott,

hogy egy részecskét vegyileg megvizsgáljon a legsötétebb helyről kivett gyolcsból, és a kémiai vizsgálat azt állapította meg, hogy amit felitattak, az valódi emberi könny és vér keveréke.

A képet császári parancsra Bécsbe szállították, ahol 1697. július 7-én körmenetben körülhordozták



a városban, majd visszaadták Győrnek. A győri szabók céhe pénztárkönyvében a következő feljegyzés olvasható: „Ezer hála legyen az Istennek, hogy itt Győrött az Öreg templomban Szűz Mária Képe az egész város tudtára és sokak láttára vérrel verítékezett és sokféle inségek megszűntek. Die 17-a Marcius 1697.” Mogyoróssy István győri polgár naplójának utolsó oldalán is fel van jegyezve, hogy az édesanyja, akinek neve Szörcsök Anna, saját szemével látta a csodás eseményt.

Keresztély Ágost püspök a csodás esemény alkalmával távol volt. Hazatérve alapos vizsgálat után 1704-ben engedélyezte, hogy oltárt készítsenek a kép számára. Ezt az oltárt Heister Sigbert várkapitány emeltette. A mai márványoltárt Zichy Ferenc püspök emeltette

1767-ben és ezüst keretbe foglaltatta a képet. Ő maga a kegyoltár alatt kívánt eltemetkezni és teste most is ott pihen.

A vérrel könnyezés 200 éves évfordulóján írországi küldöttség is jelen volt. A kép eredeti helye az ot-tani templomban ma is üresen áll arra emlékezve, hogy a menekülő püspök innét vitte magával. A kegykép másolata megtalálható a Torontóban levő magyar templom főoltárán is. Breyer István püspök kezdeményezésére 1934-ben nagy ünnepek voltak a kegykép tiszteletére.

Papp Kálmán püspök meghívására a 250 éves évforduló alkalmával a teljes magyar püspöki kar itt volt az ünnepségen. Ettől kezdve vált szokássá, hogy az egyházmegye papsága minden év március 17-én zárandoklattal egybekötött rekollektciót tart a kegykép előtt. Bánk József püspök 1967-ben a Rítuskongregációtól külön miseszöveget kért és kapott a vérrel könnyező Szűzanya tiszteletére.

1972-ben, a kegykép 275 éves évfordulójára Kacziba József püspök Mária évet hirdetett az egyházmegyében. Erre újult meg a Székesegyház a háború utáni rongálódástól és a Mária év kapcsán volt az ünnepélyes újraszente-lése.

1997-ben dr. Pápai Lajos püspök ugyancsak Mária évet hirdetett. A Szentatya Gilberto Agustino bíborost küldte az ünnepségre, mint pápai legátust. Itt volt a teljes magyar püspöki kar. Ebből az alkalomból a Székegyház Basilica minor rangot kapott. 1996. szeptember 7-én, a Szentatya győri látogatásakor a Székesegyházban imádkozott a Szűzanya kegyképe előtt.

*Miklusiak Kristóf,
plébános SDS*

Mosoly

Őszinte vs. hamis mosoly

A kisbabák mosolyától mindenki elolvad, a kimért, szétbotoxozott arcú főnökasszony negédes vigyorától hidegség kúszik a gyomrodba, és menekülési útvonal után nézel. Mi a különbség a kettő között? És milyen hatása van annak, aki őszintén, szívből mosolyog a környezetében élőkre?

Biztosan ismersz olyan embert, akire azt mondd te is, meg mások is, hogy olyan kedves, mosolygós. Vannak, akiket nagyon várunk egy buliba, mert meghozzák a hangulatot, vidámmá válik körülöttük minden. És vannak, akiket inkább így jellemeznénk: olyan hideg. Mindig komor. Sőt, az a legijesztőbb, amikor mosolyog.

Egy mosolynak számos hatása lehet, kutatások sokasága foglalkozott vele, hogy milyen is az igazi mosoly, és miben van a varázsereje. Ez már Darwinnak is szöveget ütött a fejében, ő volt az első, aki nekilátott a mosoly-tudománynak. Azt találta ugyanis, hogy míg bizonyos arckifejezések kultúránként változnak, addig a mosoly kifejeződése ugyanolyan mindenhol. Utána, és még mindig az 1800-as években járunk, Duchenne, az első francia neurológus csinált némileg rémisztő elektródás kísérleteket, hogy leírja, hogyan is működnek az arckifejezések. Róla kapta a nevét az igazi mosoly, amire Duchenne-mosolyként szoktak hivatkozni. A hamis, nem igazi, tettetett mosolytól abban különbözik egy őszinte Duchenne-mosoly, hogy nem csak a száj környékén jelenik meg, hanem a szemeknél is. Ha valóban mosolygunk, akkor a száánk elhúzódik, és a szemünket is összehúzzuk, amitől azután idővel szép szarkalábak képződnek a szem sarkában, a szemránckrém- és botox-injekció-gyárak tulajdonosainak Duchenne-mosolyt okozva. Míg ha valaki csak a fénykép kedvéért mosolyog egy csíííz kimondásával, akkor a szeme mozdulatlan marad.

Az a helyzet, hogy a kétféle mosoly nem csak a szem körüli mimika eltérésében különbözik, de a gyökere is más: teljesen más agyterületek felelősek a kettő mosoly beindításáért. Az udvariassági, vagy megtévesztő mosolyt az agy mozgásokért felelős területe irányítja, vagyis az agy megparancsolja a megfelelő mozgást az arcizmoknak, éppen azaz a mechanizmussal, ahogy mondjuk a járásra, vagy a fejkargatásra kiadja az utasítást. Azok a betegek, akiknek a mozgásokért felelős agyterülete sérült, nem tudnak rendesen mosolyogni, ha erre kéri őket. Míg ha spontán, valami miatt mosolyoghatnékjuk támad, akkor ugyanolyan tökéletes mosolyt produkálnak, mintha kutya bajuk nem lenne. Az igazi mosoly mélyebbről, a limbikus rendszerből jön, ami egy ősbibb agyterület, és az érzelmek átélésében van szerepe. Ezért is hat egészen másképp a mosoly fogadjára, arra az emberre, aki látja, hogy valaki mosolyog, a hamis és az igazi mosoly. Öntudatlanul is, a mimika apró különbségéből leveszik az emberek, hogy van-e valódi pozitív érzelem a mosoly mögött, vagy csak megjátszás az egész.

Másokra is hat

Mert általában az emberek elég jól meg tudják különböztetni az igazi mosolyt a hamistól. És a reakciók is nagyon mások, amiket adnak rájuk. Az igazi mosoly ragadós, reflexből visszamosolygunk, nagyon gondterhelten kell lenni ahhoz, hogy valaki ne mosolyogjon vissza egy szívből (értsd: limbikus rendszerből) jövő mosolyra. Egy valódi mosoly, azáltal, hogy mások is átveszik, képes arra, hogy javítson mások hangulatán. Aki szívből mosolyog, azzal segítőkészebbek az emberek, és úgy ítélik meg, hogy ő optimista, barátságos és vonzó. Arról is van adat, hogy aki őszintén mosolyog, azt kompetensebbnek, a

munkájához jobban értőnek ítélik.

Azt is megvizsgálták, hogy a pincérek valódi vagy mű-mosolya hogyan hat a vendégekre. A vendég elégedettségének mérőszáma az adott borraival mennyisége volt – és bizony az derült ki, hogy az őszintén mosolygó felszolgálók sokkal több borraival kaptak a vendég távozásakor.

Hogyan kíséri végig mosolygásunk története az életünket?

A kisbabák nagyjából öt-hat hetes koruk táján kezdenek el mosolyogni, és elég hamar rájönnek, mi csoda fegyver a mosoly. Míg a sírásról azt tanulják, hogy az egy olyan eszköz, amivel azonnal oda-parancsolhatják a szülőket a kiságy mellé, hogy azok megnyugtató ringatásba, vagy etetésbe kezdjenek, addig a mosolyról azt fedezik fel, hogy képes arra, hogy a már ottlévő, olvadó szülőket minél tovább ott tartsa maguk mellett.

LeeAnn Harker és Dacher Keltner hosszútávon vizsgálták, hogy mi lesz azokkal, akik képesek őszintén mosolyogni, és azokkal, akik nem. Fogtak egy egyetemi évkönyvet és beosztották a képeken szereplő lányokat, őszinte mosolyúakra; hamis, csíz-mosolyúakra és nem mosolygóakra. Majd 10-20-30 év múlva végigkérdezték őket, hogy mennyire elégedettek az életükkel, hogy vannak, milyen ítélik meg a házasságukat. Nem meglepő módon az évkönyben őszintén mosolygó lányok bizonyultak harminc év elteltével is elégedettebbnek: jobbnak ítélték meg az életminőségüket és a házasságukat, mint a másik két csoport tagjai. Véletlen lenne? Nem igazán, hiszen a mosolygós emberek több jó hangulattal találkoznak maguk körül (miután átragasztják másokra); jobb borraival kaptak, kedvesnek és hozzáértőnek ítélik őket és mások is segítőkészebbek velük. (Forrás: https://divany.hu/eletem/2017/12/27/mosoly_pszichologia)

Hozzátáplálás

Az új ételekkel, ízekkel való ismerkedést, a hozzátáplálást akkor érdemes elkezdni, amikor a baba már képes a szilárd ételek fogyasztására. Arról, hogy ennek hogy érdemes nekikezdeni, milyen ételeket érdemes bevezetni, szakértőt kérdeztünk.

Hogyan kezdjük el a hozzátáplálást?

Az Európai Gyermek-gasztroenterológiai, Hepatológiai és Táplálkozástudományi Társaság Táplálkozástudományi Bizottsága (ESPGHAN) legfrissebb kutatási eredményei szerint a hozzátáplálás időszaka egészséges csecsemőknél 4 hónapos korban elkezdhető, addigra már megfelelően érett a gyomor- bélrendszer a kiegészítő táplálékkal bevitt tápanyagok feldolgozására.

- Ezt követően, 6 hónapos kortól alakulnak ki azok a motorikus készségek, melyek által a szilárd ételek is biztonságosan fogyaszthatóak a csecsemők számára, de ennyi idősen a hozzátáplálás megkezdése mellett természetesen ajánlatos az anyatejes táplálást is folytatni. Ebből következik, hogy az életkor az elsődleges tényező a hozzátáplálás bevezetését illetően - tudtuk meg Felek Mihály, dietetikustól.

Kezdetben gyümölcsle, majd gyümölcspép

A szakértőnél érdeklődtünk arról, milyen ételekkel érdemes először kísérleteznünk a kicsinél, ha elérkezik a hozzátáplálás ideje. Elmondása szerint gyümölcsök esetében érdemes kezdetben csak a gyümölcs levét adni a csecsemőnek, ha elfogadja, adható később a gyümölcspép is. - Önmagában a gyümölcsök és gyümölcslevek alacsony energia-tartalmúak, ezért érdemes dúsítani anyatejjel, vagy tápszerrel őket. Először hámozott, pépesített almát, őszibarackot, később körte, sárgabarackot is adhatunk, és ha a csecsemőnél nem bizonyított az allergiára való hajlam, ezt követően bevezethetjük a sárgadinnyét, banánt, narancsot is - fogalmazott Felek Mihály.

Ekkor jöhet a hús

A zöldségek bevezetése esetében az a fontos, hogy mennyire emészthetőek, illetve milyen emészthetetlen rosttartalommal bírnak (mint például magvak). Ezek közül első lépésként puhára főzött, leturmixolt burgonyát adhatunk, ezt követheti a süttők, főzöttök, fejes saláta. - Ha ezeket elfogadja a baba, adható neki a passzírozott spenót, zöldbab, zöldborsó, spárga is. 6 hónapos kor után a főzelékekhez adhatunk csirke-, illetve pulykahúst, melyet vízben puhára főzünk, majd le-



daráljuk, és úgy keverjük a főzelékhez - javasolta a dietetikus.

Kaphat glutént és tejet a gyerek?

Hogy mikor kaphat glutént a kicsi, szintén kardinális kérdés a szülők részéről, de biztonsággal ez is bevezethető 4-12 hónapos korban bármikor, de a bevezetés utáni első hetekben kerülni kell a nagy mennyiségű glutén-tartalmú ételek adását. - A szintén allergén tehéntej bevezetését viszont kizárólagos folyadékpótlásra csak 12 hónapos kor után javasolják, de ételek, főzelékek dúsítására kis mennyiségben adható a hozzátáplálás során is - figyelmeztetett a szakember.

Így alakulnak az adagok

Fokozatosan bevezetve, de minden nap lehet, sőt kell szilárd táplálékot adni a babának, és érdemes biztosítani a falatkák adását is - mint például a kiflicsücsök rágása a fogzási időszakban, de mindenképp szülői felügyelet mellett, a félrenyelés veszélye miatt. Ha bevezetésre került egy új étel, amit a kicsi elfogad, megszeret, akkor ezután kínálhatjuk neki a következő féle szilárd fogást. A szülőnek figyelembe

kell venni a csecsemő éhség-jóllakottság érzésére adott reakcióit, ennek megfelelően alakíthatók ki egyénileg az adagok. - Természetesen a gyermek fejlődési szakaszának megfelelő mennyiségeket kell adni, így ezt nem lehet számszerűsíteni, azonban arányaiban elmondható, hogy 100g főzelékhez, 1 kávéskanál olaj, 5-10 g hús adható - magyarázta Felek Mihály.

Van, amit még ne kapjon!

Fontos kérdés, hogy a hozzátáplálás során mely ételeket, ételcsoportokat érdemes kerülni. A főtt tojás sárgája például adható a csecsemőnek, főzelékek dúsítására ez kiváló, de a tojásfehérje csak 12 hónapos kor után kerülhet bevezetésre. A szakember javaslata alapján apró magvas, vagy nehezen tisztítható gyümölcsöket szintén 12 hónapos kor után érdemes csak bevezetni, míg a házilag elkészített sárgarépa püré vagy főzelék is kerülendő 8 hónapos kor előtt, mert fennáll a nitrát mérgezés veszélye. A répát tartalmazó bébiételektől nem kell tartani, ezek ellenőrzött körülmények között készülnek, a nitrát-tartalmuk alacsony. A mézet pedig a botulizmus veszélye miatt szintén tilos adni 1 éves kor előtt.

Az egészséges nassok jöhetnek!

- Nassolni való gyanánt tökéletesek a fentebb említett gyümölcsök, gyümölcspépek, viszont a hozzáadott cukrot tartalmazó gyümölcsleveket mindenképpen kerülnünk, legjobb a frissen passzírozott, turmixolt gyümölcs. A bő zsírban süttött, panírozott ételeket sem érdemes még adni a kicsinek, és a csokoládé, vagy csokoládébevonó-tartalmú (például Túró Rudi) nassolnivalók is kerülendők még ebben az időszakban, akárcsak a hozzáadott só-tartalmú ételek is. Fontos tudni - tette hozzá a szakértő -, hogy már ebben az időszakban kezd kialakulni a sós és édes ízek preferenciája a csecsemőknél, ezért a magas só- és cukor-tartalmú ételeket, italokat nem érdemes adni nekik

(Forrás: www.babaszoba.hu)

Rejtvény



ISKOLA TANTÁRGYAK



	1 IGIABOLÓ	
	2 DORALOMI	
	3 KATIMETAMA	
	4 KIFIZA	
	5 VÉSETNETLES	
	6 ZARJ	
	7 NÖTLETRÉME	
	9 ZRAJDLÖF	

Keresd meg az abc-ben a megfelelő számú betűt és egy újabb "tantárgyat" kapsz eredményül!

32 24 30 12 1 19 24 21

www.cword.hu/kids1

Tájegységek, ízek, hagyományok



csak módjával. Aki igazán fűszeres erdélyi ételt akar enni, annak ajánlható a tárkonyos bárányleves, vagy a kaporral és csomborral készült lucskos káposzta. A köretek általában rizs, valamilyen párolt zöldség vagy hasáburgonya, amit Erdélyben szalmakrumplinak neveznek utalva a szalmaszár és a burgonyahasáb hasonló méreteire.

Töltike, halak és tokányok puliszkával

A fő fogások között különlegességnek számít a kukoricadarából készült puliszka, aminek főzési, sütési mesterei igazából a román pásztorok és a gyimesi csángók, akik teljesen hétköznapi és ünnepi étrendet is össze tudnak állítani belőle tejjel és különféle tejtermékkel. Az éttermi étlapokon leginkább a tejfőlös, tehéntúrós vagy juhtúrós puliszka található, ami magában vagy akár köretként is ehető pörkölte, paprikások mellé. Érdekes ízkeverék a puliszka körítéssel felszolgált töltike, ami nem egyéb, mint a török konyhától kölcsönzött bármilyen ehető zöld levélbe göngyölt, rendszerint darált, erősen fűszerezett, birkahús. Halas vidéken a puliszkát a Duna-deltából kölcsönzött recept szerint roston sült, fokhagymalével locsolt csuka mellé szolgálják fel. Jellegzetes erdélyi

Erdély

A világon sehol sincs olyan tárkonyos pityókaleves, fokhagymás padlizsánkrém és kürtöskalács, mint a vadregényes Erdélyben. Fűszeres tokányok és különleges pogácsák, puliszkák enyhítik az arra kalandozók éhségét. Összeállításunkból megismerhetjük Erdély jellegzetes étkeit, s ha arrafelé járunk, már tudni fogjuk, mit érdemes megkóstolni.

Erdély földrajzi fekvése folytán mindig is többféle nép hazája volt. Bevándoroltak tótok, többféle kultúrát magukkal hozó zsidók, keleti irányból örmények, és betelepültek szászok is. A népek ilyen keveredésének következtében a kulturális vérkeringés folyamatosan felfrissült, és a térség fejlődését soha nem látott lendület jellemezte. Ez a keveredés gasztronómiai szempontból is gazdagodást jelentett, minden nép beleolvasztotta kedvenc fűszereit, ételeit. A magyarok, mint az évszázadokon át többségi nemzet, bravúrosan ötvözte az újat a régivel, ugyanakkor sohasem adták fel a saját ízvilágukat. Az erdélyi konyha jellegzetességét a helyi friss fűszerek hagyományhú, nagyobb mértékű használata adja. A lisztből készült ételeknek, a pogácsaféléknek és más sült tésztáknak különleges kultusza van a főtt tésztákkal szemben. A gyümölcslevesek és mártások is gyakoribban kerülnek az erdélyi családok asztalaira. Ezeket a gyümölcsleveseket nem csak édesen, de füstölt hússal is fogyasztják, viszont aki nem erdélyi, az csak ad-

dig csodálkozik ezen a párosításon, amíg meg nem kóstolja. Jelen van a román és a balkáni gasztronómiából átvett szokás is, mely során merészebben, használják az ételeikhez a különböző zöldségeket. A tavaszi paszulylevesbe aprítanak például zöldsalátát vagy zöld komlót. Alig van olyan növény, fű, fa, virág, aminek ne lenne meg a maga különleges szerepe az erdélyi konyhában.

Fűszerarzenál

Erdélyben hihetetlen választékos a zöldfűszerek használata, leggyakrabban kaporral, tárkonnyal, kakukkfűvel, petrezselyemmel, lestyánnal, rozmaringgal, majoránnával, bazsalikommal, köménymaggal, borókabogyóval és korianderrel ízesítenek. Ritkábban, de szívesen használják még a zsályát, a sáfrányt, a szurokfűvet, más néven oregánót.

Az ízesítés mellett külön is fogyasztják a tormát és a mustárt. A torma a szász konyhának volt különösen népszerű kelléke, a tejfeles torma télidőben mindennapos eledelnek számított. Használja az erdélyi konyha a borsot, az édes és csípős paprikát, de csak ott, ahol annak helye van, és



lyi húskételek a tokányok és vetrecék. Rokonságban állnak a pörköltekkkel, azzal a különbséggel, hogy sokkal több fűszert használnak hozzájuk, és csíkokra vágják hozzá a húsokat.

Kürtöskalács

Az erdélyi konyha különleges édessége a kürtöskalács, ami fahengerre tekert ujjnyi vastagságú, de leheletkönnyű tészta, amelyre méz-tojássárgás mázt kennek, tört diót szórnak rá, és csak faszénparázon sül meg igazán.

Gasztroszótár

Pityóka – krumpli

Murok – répa

Paszuly – bab

Árdé – paprika

Vinette – padlizsán

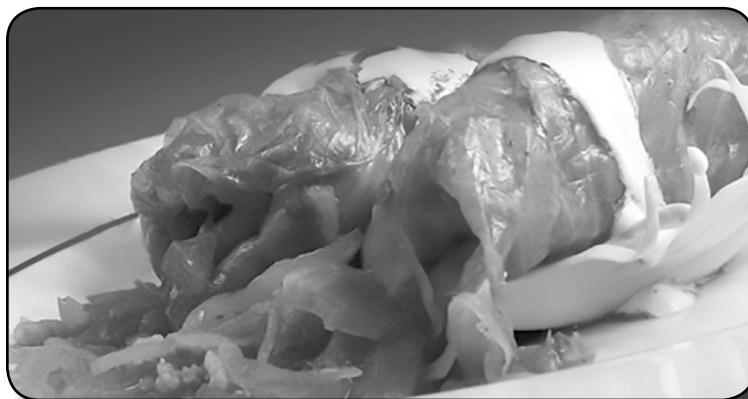
Tészta – sült tészta, sütemény

Laska – főtt tészta

Vetrece leves

Hozzávalók 6 fő részére:

- 3 liter víz
- 1 kg burgonya (pityóka)
- 1 kg bárány vagy birka húsos csont
- 2 evőkanál zsír
- 1 evőkanál őrölt paprika
- 1 fej vöröshagyma
- 3 db babérlevél
- 10 szem bors
- 1 fej lilahagyma
- 1 dl 10%-os ecet
- 1 evőkanál só
- 2 evőkanál liszt
- 0,5 dl olaj



- 1 db tojás

Forrásban lévő vízbe tesszük a húsos csontot, egészben a vöröshagymát, megsózzuk és fedő alatt egy órát főzzük. Amikor a hús majdnem puha, beletesszük a megtisztított, kockára vágott burgonyát és a babért. Zsírból és a lisztből világos rántást készítünk. Megpaprikázzuk

és felengedjük 3 dl vízzel, simára keverjük és folyamatos keverés mellett a leveshez adjuk. Elsőre 2 evőkanál ecettel ízesítjük, egy felvert tojást hozzáöntünk, újból elkeverjük. Székelyesen, külön tányérba, szeletelt, sózott oliva olajjal leöntött lilahagymával tálaljuk.

Erdélyi töltött káposzta

Hozzávalók 12-14 főre:

- 1 kg sertéslapocka darálva
- 30 db savanyított káposztalevél
- 1 kg savanyított vágott káposzta
- 1 kg füstölt csülök
- 10 dkg rizs
- 1 db vöröshagyma
- 5 dl házi paradicsomlé
- 1 csokor csombor
- 1 csokor kapor
- 3 tk őrölt paprika
- 1 tk őrölt kömény
- 3 db babérlevél
- 3 tk őrölt bors
- 4 ek sertészsír
- 2 ek só

3 evőkanál zsíron megdinszteljük

a finomra aprított vöröshagymát, a tűzről lehúzáva az edényt, rászórjuk az őrölt paprikát és elkeverjük. A darálthúst befűszerezzük a borsal, köménnyel, ízlés szerint sózzuk, hozzáöntjük a rizst, majd a dinsztelt hagymát, és jól összedagasztjuk.

A vastag értől megszabadított káposztaleveleket a tenyerünkbe fektetve, a közepébe rakunk egy gombóccal a húsból. Egyik oldalát visszahajtjuk, majd a végétől feltekerjük, és a másik

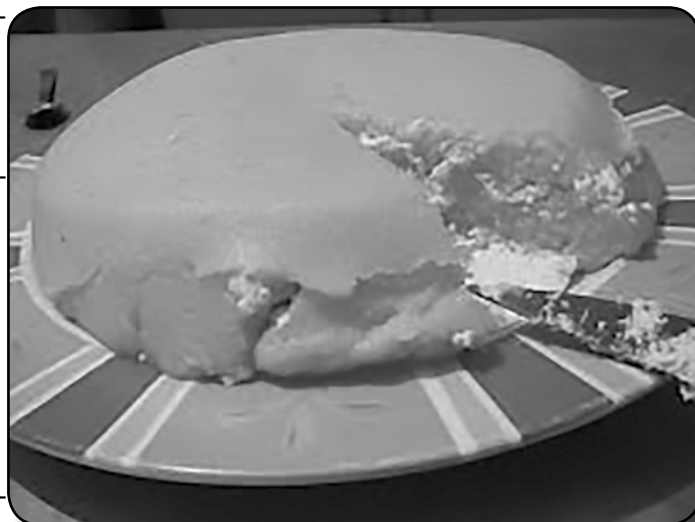
végét is visszanyomkodjuk, hogy a töltelék ne buggyan hasson ki főzés közben. Amikor ezzel megvagyunk, egy lábast kikenünk a maradék zsírral. A kaprot, a babért és a csombort alulra helyezzük, beborítjuk maradék káposzta-levelekkel, és a csülökről lefejtett bőrkével fedjük.

Erre jön egy réteg göngyölt, töltött

káposzta, szorosan egymás mellé, majd a feldarabolt csülökhúsból is. Lefedjük egy réteg vágott káposztával, majd a 3-4 dl vízzel elvegyített paradicsomlével felöntjük, hogy legalább 1-2 ujjnyit ellepje. Lassú tűzön, fedő alatt, 2 órán át főzzük. Nem keverjük, csak ha a levét elfőné, öntünk hozzá vizet. Tejfőllel a tetején, friss, ropogós kenyérrel tálaljuk.

Ordás rakott, eresztett puliszka

Hozzávalók 6-8 fő részére:



- 60 dkg kukoricadara
- 50 dkg orda
- 1 liter víz
- 2 teáskanál só

A felforrt, sós vízbe folyamatos keverés mellett belecsorgatjuk a kukoricadarát. Addig keverjük, amíg be nem sűrűsödik. Levesszük a lángról és pár percig hagyjuk hűlni. Az összetört ordát megsózzuk. Egy lábasba a két hozzávalót ízlés szerint rétegezzük. Fél percre, fedő alatt visszatesszük a tűzre, vigyázva, hogy le ne égjen. Majd egy lapostányért teszünk a tetejére, és egy gyors mozdulattal megfordítjuk. Az ételt magában és lekvárral is fogyaszthatjuk.

Jó étvágyat!

PÉ

Forrás: <http://www.mindmegete.hu/gasztrokirandulas-erdelyben-44033/>

Készítsünk gyertyát!



A gyertyakészítés művészet. Olyan művészet, amely túlélte több évszázadot, és a szükség teremtette. A gyertyaöntés ma igen népszerű, széles körben elterjedt hobbi elfoglaltság. Akár saját használatra készítjük a gyertyát, akár eladjuk vagy ajándékba szánjuk, a gyertyakészítés könnyen művelhető és nincs hozzá szükség nagy helyre. Kevés pénzbe kerül, nem kell hozzá túl sok idő sem. Hogy a gyertya saját kezűleg milyen lesz, annak csupán a fantáziánk és kreativitásunk szab határt.

Hogyan készítsünk gyertyát?

1. Elsőként el kell döntenünk, milyen típusú viaszt használunk. Ez ugyanis meghatározza, mennyi időt és erőfeszítést kell a gyertyakészítésre szánnunk. Némileg ugyanakkor a kreativitás lehetőségét is csökkenti.

o A szójaviasz nagyon népszerű, könnyen használható, szójabab-ból készül és egyszerűen tisztítható. Teljesen természetes, ezért is lelkesednek érte sokan.

o A paraffinviasz még mindig a legnépszerűbb a gyertyakészítés terén. Kezdőknek tökéletes, mert

könnyen olvad, olcsó, színekben és illatokban is nagy a választék. Ugyanakkor a vegyi anyagok, melyeket olvadáskor kibocsátanak, irritálhatják az embert.

o A méhviasz érdekes, de csökkenti a választási lehetőségeinket. Természetes anyag, légtisztító hatással, ám a gyertyát nem tudjuk színeztetni, illatosítani – különleges kreáció sem készíthető belőle, mert nem olvad annyira.

2. Készítsük elő a terepet, mielőtt a gyertyaöntéshez hozzáfogunk. Ha csak nincs már egy kialakított sarok, ahol a műveletet végezzük, pakoljunk a földre újságpapírt vagy törölközőket. Egy kevés meleg, szappanos víz is legyen a közelünkben.

3. A gyertyaöntés házilag óvatosságot is igényel. Egy „dupla forraló” lesz szükségünk. A gyertyaviaszt közvetlenül nem tehetjük ki hőnek. Tűzet foghat vagy elpárologhat, ha nem lassan olvasztjuk meleg vízben. A forraló készülék legyen méretre szabott, például egy pecsenyesütőhöz hasonló méretű. Egy kisebb tartóra is szükségünk lesz, amelyet a vízbe teszünk, hogy abban olvasz-

szuk a viaszt. Kis darab viaszokat használunk egyszerre, vagy viasz forgácsokat.

4. Adjuk a színeket és az illatokat az olvasztott viaszhoz. Valószínűleg szükség lesz néhány „próbakörre” a különféle viaszokkal, hogy lássuk, mennyi illatos olaj és szín kell hozzá, hogy a gyertya tökéletes legyen.

5. Melegítsük fel a viaszkeveréket a megfelelő hőmérsékletre, hogy beletehessük az öntőformába. 130 fokra, ha üvegről, műanyagból van szó, 190-re, ha fémről. A kanóc az öntőformába kerül, de csak pár centire legyen a tetejétől, majd töltsük ki a formát az olvasztott viasszal.

6. Ha készen van, hűtsük a viaszt 12 órán át szobahőmérsékleten és további 12 órán át hűtőszekrényben.

7. Vegyük ki a formából a viaszt, és vágjuk le a kanócot a szükséges hosszúra, ahogyan a gyertya tetején állnia kell.

8. Gyűjtsük meg a gyertyát, és gyönyörködjünk a házi gyertyaöntés eredményében!

(Forrás: Napidoktor.hu)

Móra Ferenc: A didergő király

Mese, mese, mátká, pillangós határba: Volt egyszer egy király Nekeresd országba.

Nevenincs királynak nagy volt a bánata, Csupa siralom volt éjele, nappala. Hideg lelte-rázta, fázott keze-lába,

Sűrű könnye pergett fehér szakállába:

– Akármit csinállok, reszketek és fázom,

Hiába takargat aranyos palástom!

Aki segít rajtam: koronám, kenyerem Tőle nem sajnálom, véle megfelezem!

Százegy kengyelfutó százket felé szaladt,

Tökszárdudát fújtak minden ablak alatt:

Ki tud orvosságot a király bajáról,

Hol az a bölcs ember, aki jót tanácsol?

Adott is ezer bölcs ezeregy tanácsot,

De együtt se ért az egy falat kalácsot.

Didergő királynak csak nem lett melege,

Majd megvette szegényt az Isten hidege.

Körmét fúvogatta, keserűn köhintett,

Bölcs doktorainak bosszúsan legyintett:

– Bölcsekkel az időt ne lopjuk, azt mondom,

Hívjátok elő az udvari bolondom!

Bukfenc-vetegetve jön elő a bolond,

Cseng-peng, kong-bong rajta a sok aranykolomp,

Mókázna a jámbor, serdül, perdül, fordul,

De a király rája haragosan mordul:

– Hallod-e, te bolond, szedd össze az eszed,

Adj nekem tanácsot, akárhonnan veszed.

– Teli van énnálam ésszel a szelence:

Hideg ellen legjobb a meleg kemence.

Gyújtass be csak, komám – nevetett a bolond,

S nevetett köntösén a sok aranykolomp.

Kergeti a király ki a sok léhűtőt:

Hozzák fülön fogva az udvari fűtőt!

– Hamar cédrusfával a kandallót tele,

Urunk-királyunknak attól lesz melege!

Nagy volt a kandalló, akár egy kaszánya,

El is égett benne vagy száz cédrusmáglya,

Sergett is a király előtte, megette,

Utoljára mégis csak azt dideregte:

– Fűtsetek, mert megvesz az Isten hidege,

Már a szakállam is csak úgy reszket bele!

Nyöszörög a fűtő: – Felséges királyom,

Életem-halálom kezébe ajánlom,

Most dobtam bele az utolsó forgácsot,

Jó lenne hívni az udvari ácsot!

Nekibúsul erre a didergő király.

Szigorú paranccsal a kapuba kiáll:

– Vágjátok ki kertem minden ékességét,

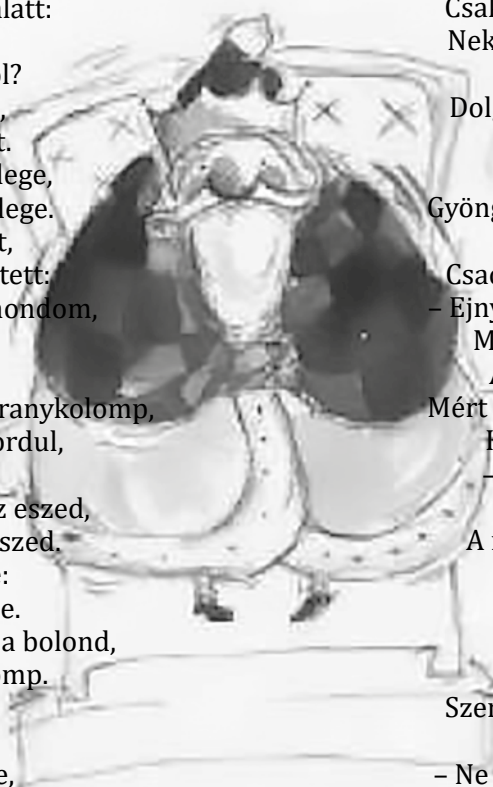
A szőlő szőlőnek arany venyigéjét,

A mosolygó almát, a csengő barackot,

Hányjátok a tűzre minden kis harasztot!

Széles ez országban amíg erdőt láttok,

Kandallóm kihűlni addig ne hagyjátok.



Jaj, mert mindjárt megvesz az Isten hidege,

Csak úgy kélik már az ajkam is bele!

Csattognak a fejszék, sírnak erdők, berkek,

Recsegnek, ropognak a gyümölcsös kertek.

Sok lakójuk fejét bujdosásnak adta,

Fészkit ezer madár jajgatva siratta.

A rengeteg fákból egy szál se maradt ott,

Aranyos kandallón mind elparazsallott.

Didergő királynak de minden hiába,

Nyögve gubózik be farkasbőr-bundába:

– Fűtsetek, mert megvesz az Isten hidege,

Csak egy fogam van már, az is vacog bele!

Nekeresdországban van is nagy kopogás,

Ripegés-ropogás, siralom, zokogás.

Dolgozik a csákány, fűrész, balta, horog –

A király ajtaja egyszer csak csikorog.

Betipeg egy lányka, icike-picike,

Gyöngyharmat tündöklök lenvirágszemibe.

Az ajaka kláris, a foga rizskása,

Csacsog, mint az erdők zengő muzsikása:

– Ejnye de rossz bácsi vagy te, király bácsi!

Megfordul a király: – Ácsi, kislány, ácsi!

Azt se tudom, ki vagy, sohase láttalak.

Mért haragszol reám? sohse bántottalak! –

Kerekre nyitotta a csöppség a szemét:

– Minek szedetted le a házunk tetejét?

Hó is hullongázik, eső is szemezik,

A mi padlásunkra az most mind beesik:

Elázik a bábum kimosott ruhája,

Vásárnap délután mit adok reája?

Mint amikor nap süt a jeges ereszre,

A király jégszíve harmatot ereszte.

Szemében buggyan ki szívének harmatja,

Szöghaját a lánynak végigsimogatja:

– Ne félj, a babádat ruhátlan nem hagyom,

Bíborköntösömet feldaraboltatom.

Bársonyrokolyája, selyemfőkötője,

Lesz ezüstkötője, aranycipellője! –

Most meg már a kis lány mondta azt, hogy: ácsi,

Mégis csak jó bácsi vagy te, király bácsi!

Örömeiben ugrált, tapsikolt, nevetett –

S didergő királynak nyomban melege lett!

A tükörablakot sarokra nyitotta,

Városa lakóit összekurjantotta:

– Olyan meleg van itt, hogy sok egymagának,

Juttatok belőle, aki fázik, annak!

Tódult is be nyomban a sok szegény ember,

A márványtéglákon nyüzsgött, mint a tenger.

Ki is szorult tőlük király a konyhára,

Rájuk is parancsolt mindjárt a kuktákra:

– Asztalt terigetni, ökröt sütogetni.

Fussatok a hordót csapra ütogetni!

Ily kedves vendég még nem járt soha nálam,

Mint a saját népem – nagy Meseországban...

Labdarúgás

TAVASZI MÉRKŐZÉSEK

03. 18. 15:00	Vácrátót KSE - <i>Galgahévíz SK</i>
03. 25. 15:00	<i>Galgahévíz SK</i> - Ikklad KFC II.-Galgamácsa
04. 01. 15:30	Galgagyörki SE - <i>Galgahévíz SK</i>
04. 08. 15:30	<i>Galgahévíz SK</i> - Csomád KSK
04. 15. 16:00	Fóti SE - <i>Galgahévíz SK</i>
04. 22. 11:00	<i>Galgahévíz SK</i> - Gödöllői SK II.-Szada
04. 29. 16:30	FC Sződ - <i>Galgahévíz SK</i>
05. 06. 16:30	<i>Galgahévíz SK</i> - Püspökszilágy SE
05. 13. 16:30	Mogyoród KSK - <i>Galgahévíz SK</i>
05. 20. 17:00	<i>Galgahévíz SK</i> - Váchartyán KSE
05. 27. 17:00	Kartal SE - <i>Galgahévíz SK</i>

A Galgahévíz SK jelenleg az **5. helyen** áll a tabellán. Várjuk a szurkolókat a tavaszi forduló mérkőzéseire!

Hajrá fiúk! Hajrá Hévíz!

Dr. Pécsi Rita neveléskutató előadása

Szemünk fénye

Az óvodás gyermek

2018. március 28. szerda 18 óra
Kodály Zoltán Művelődési Ház, Galgahévíz
Belépő: 1500 Ft/fő

ELADÓ TELEK!

A galgahévízi horgásztó közelében **800m²-es** telek eladó.

Ár: 1.800.000.-Ft.

Érdeklődni a 0630 582-3853-as telefonszámon lehet.

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*

KAPARD LE!

Dráma egy részben

Írta és rendezte: Barabás Tamás

Szereplők

Juhos	Ágnes
Lévai	József
Vékony	Brigitta
Héjja	Erzsébet
Barabás	Tamás

A helyemben hogy kezdenél hozzá?

2018. március 25. vasárnap 17 óra

Kodály Zoltán Műv. Ház, Galgahévíz



Megújult arculattal és minden héten új galgahévízi és térségi témákkal várja Önöket a Régió Plusz Televízió közéleti magazinja a

Porta

Friss műsoraink minden szombaton 18 órától!

Ismétlés vasárnap, kedden, szerdán 18 órakor és minden reggel 7 órakor!

Galgahévízen a **Galgamenti** Kábeltelevízió hálózatán!

www.regioplusztv.hu





Fotó: Pappné Kovács Mónika, 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