



Fotó: Döme László Balázs

Közérdekű információk

Bicskei Járási Hivatal – ügyfélfogadás:

Bicske, Kossuth tér 14.

Minden hónap első hétfőjén, 13.00–16.00

Tessely Zoltán országgyűlési képviselő fogadóórája:

Bicske, Szent István út 1.

Páros héten: szerda, 16.00–18.00

Páratlan héten: csütörtök, 10.00–12.00

Önkormányzati Hivatal – ügyfélfogadás:

Tel.: 22/594-036

Hétfő: 8.00–16.00

Szerda: 8.00–16.00

Péntek: 8.00–12.00

Polgármesteri fogadóórák:

Tel.: 22/594-036

Hétfőn 8 órától,
előzetes időpontfoglalás alapján, amíg van érdeklődő.

Faluház:

Tel.: 22/594-368

Szarvas Józsefné: 70/450-8704

Orvosi rendelő, Faluház:

Fő u. 137., tel.: 22/594-072,

dr. Goda Lajos háziorvos

Hétfő, kedd, csütörtök, péntek: 8.00–12.00,

szerda: 13.00–16.00

Posta:

Hétfőtől péntekig 8-tól 16 óráig, tel.: 22/594-049

Orvosi ügyelet:

Az orvosi ügyeleket a bicskei központi ügyelet látja el.

Tel.: 22/311-104 és a 104-es központi hívószám

Hétköznap délután 4 órától másnap reggel 8-ig,
hétfőjét és ünnepnapokat megelőző utolsó munkanap
16 órától az azt követő első munkanap 8 óráig.

Védőnői szolgálat, Faluház:

Fő u. 137., tel.: 30/970-8517, Makai Kinga védőnő

Szerda: 9.00–11.00 (orvossal közösen)

11.00–13.00 (önállóan)

17.00–19.00 (kizárólag telefonos egyeztetés alapján)

Gyógyszertár, Faluház:

Fő u. 137., tel.: 22/252-550

Hétfő, kedd, csütörtök, péntek: 8.30–13.00,

szerda: 13.00–16.00

Könyvtár:

Fő u. 68., tel.: 70/338 4814

Hétfőtől péntekig: 8.00–12.30, 13.30–16.00

Közzet megbíztott:

Fő u. 191., tel.: 20/526-8664, Gáfor János

Esély Gyermekjóléti Alapítvány:

Fő u. 68., tel.: 22/999-424, 70/450-8733

Felcsúti Hírlap

A Felcsúti Önkormányzat hivatalos, ingyenes hírlevele, megjelenik havonta huszonnégy oldalon, **800 példányban**. Nyilvántartásba véve a Kulturális Örökségvédelmi Hivatal által 163/2233/3/2011. számon.

Felelős kiadó: dr. Sisa András jegyző

Kiadja: Felcsút Község Önkormányzata

Hirdetésfelvétel: penztar@felcsut.hu

Kéziratleadás: 20/336-2680; hirlap@felcsut.hu

Terjesztési észrevételek: muszak@felcsut.hu

2020. szeptember
IX. évf., 9. szám (97.)

Felcsúti Hírlap

Aszfaltozás Felcsúton

Új burkolatot kaptak községünk utcái

A bor beszél

Vendégségben a kajászói

Vabrik pincészetben



Egymásért

„Csodapanna” története

Mese a kislányról, aki táncolni szeretne

Zöldségek, gyümölcsök, fűszernövények között

Barangolás a legszebbnek választott felcsúti konyhakertben



Címlapfotó:
Döme László Balázs

Felcsúti Hírlap

3 Aszfaltozás Felcsúton

Új burkolatot kaptak községünk utcái

4 Hírmorzsák

Újra együtt
Ajándékol

5 „Csodapanna” története

Mese a kislányról, aki táncolni szeretne

Utasi-Tóth Panna 2017. május 21-én koraszülöttként jött a világra. Nem sokkal később derült ki, hogy születésekor oxigénhiányos állapot lépett fel, s a fejcskájában ciszták alakultak ki, amelyek meggátolják abban, hogy végtagjait megfelelően mozgathassa. Szülei az egész életüket arra tették fel, hogy a kislány álma egyszer valóra válhasson: hogy Panna táncolhasson. Különböző terápiákra járnak, ezek költségeit viszont korántsem egyszerű előteremteni. Korábban a Puskás Akadémia FC az egyik hazai mérkőzésének teljes bevételét Panna gyógykezelésére ajánlotta fel, most pedig községünk is csatlakozott a segítőkhoz: Pannával együtt gyűjthetjük a műanyag kupakokat, amelyek árát fejlesztésekre fordíthatja a család. Panna édesanyja, a felcsúti származású Tóth Renáta nemrég alapítványt hozott létre, hogy a hasonló helyzetben lévő gyermekeken is segíthessen.

8 Kezdet

Tanévnyitás – kicsit másként

9 Zöldségek, gyümölcsök, fűszernövények között

Barangolás a legszebbnek választott felcsúti konyhakertben

„Kicsit olyan a kert, mint a szép zene, amelyet a Nap, ez az égi karmester vezényel” – írja Csányi Vilmos biológus-etológus. Bereczki Györgyné Ilonka néni az „égi karmester” által vezényelt csodálatos mű részese már több mint harminc éve. Félő gondoskodásban művelt kertje nemrégiben a „Magyarország legszebb konyhakertjei” kezdeményezés felcsúti győztese lett. Pozsonyi utcai otthonában látogattuk meg őt, s mesés konyhakertjében sétálgatva beszélgettünk – ketről, életéről, derűről.

12 Poszter

14 A bor beszél

Vendégségben a kajászói Vabrik pincészetben

16 Egy letűnt kor nyomában

Találkozás Borsos Mihállyal, a régiségek szerelmeseivel

17 „A mi földünk kiváló kertészkedésre”

Látogatás Csepeli Árpád nagyapjánál, a hajdani felcsúti gazdánál

Néhanapján érdekes emlékekre bukkanhat az ember, ha a családi legendáriumot böngészi. Így történt a Kertészeti Áru vezetőjével, Csepeli Árpáddal is, aki miközben egyik kedvenc foglalatosságának hódolt, s a régi sajtóorgánumokat lapozgatta, rátalált egy csaknem hetvenéves újságcikkre, mely nagyapja történetét taglalja, mi több, még őt magát, a konyhaszekrényre felkapaszkodó hároméves kisunokát is megemlíti. Dani György gazda közismert alak volt a múlt századi Felcsúton. A Fejér Megyei Szemle szociográfiai írása az ő mindennapjaiba, egy hajdani parasztcsalád életébe enged betekinteni. Következzék hát a múltbéli riport summázata!

18 Kert

Tápanyagpótlás és talajművelés az őszi kertünkben

19 Konyha

Földimogyorós céklafasírt
levendulás-kókusztejes krumplicipürével

20 Harangszó

Nem erről volt szó...
Az igazság keresése

22 Mozaik



8



14



16



Nagy Enikő
Fotó: Döme László Balázs

Aszfaltozás Felcsúton

Új burkolatot kaptak községünk utcái



Az elmúlt néhány héten munkagépek dolgoztak községünk utcáin, mégpedig azért, hogy még szebbé tegyék környezetünket. Új, strapabíró burkolatot kaptak közutaink. A munkálatokról Jakab Imre műszaki ügyintézőt és Pálffy György műszaki ellenőrt kérdeztük.

A Kolozsvári utcában járunk, épp egy hatalmas Vögele aszfaltozó gép dolgozik az úton. Mintegy 170 fokos aszfalt kerül bele, a szalag behordja a gép belsejébe, onnan két oldalt kiterelődik, s egy henger tömöríti. Frissében nagyjából 90, öt-hat óra múlva már „csupán” 50 fokos – avat be bennünket a gép kezelője. Az aszfaltburkolat elkészítése az útépitési munkálatoknak már egy második fázisa. Néhány héttel korábban került sor a régi útburkolat felmarására. „Mint ahogy útburkolataink állapota mostanra megromlott, s berepedezett a felület, szükségessé vált a javítás – mondja Jakab Imre. – A projekt keretében valamennyi felcsúti utca új burkolatot kap, így például a Kolozsvári utca, a Szári utca, a Pozsonyi utca, az Arany János utca, a Dudás köz vagy épp a Kiss köz. Sőt, ez utóbbiban egy pályázaton elnyert összegnek köszönhetően a csapadékvíz elvezetését is megoldjuk. Azokban az utcákban, melyekben gyenge volt az alap, az úgynevezett hidegremix-eljárást alkalmaztuk, vagyis talajmaró géppel felmártuk a töredezett, elöregedett burkolatot, s cementtel összekevertük, elterítettük, tömörítettük. Tavaly próbáltuk ki először ezt az eljárást,

s bevált. A Szári utcában és az Arany János utcában viszont, ahol a burkolat nem volt olyan rossz állapotban, egy másik eljárást alkalmaztunk: ott üvegszálhálót, aszfalterősítő rácsot terítettünk le, erre került rá később a burkolat. Az aszfaltburkolat lerakása két lépésben valósult meg: először elkészült a kiegyenlítő réteg, majd az aknák szintre emelésével kopóréteget kapott a felület, hengerrel tömörítve. Így évekig stabil útburkolatokon közlekedhetünk Felcsúton.” „Olyan zúzott kővel dolgoztunk, amely könnyen tömöríthető és nagy teherbírású – fűzi hozzá Pálffy György. – Az AC 11 elnevezésű minősített aszfaltkeveréket használtuk, az útburkolat várható élettartama legalább tizenöt év. Ahol szükséges volt, ott a korábbinál szélesebb burkolatot készítettünk, hogy még biztonságosabb legyen a közlekedés – a padka kialakításánál is odafigyeltünk erre, a szembejövő járművek biztonsággal kikerülhettek egymást. Az utak kialakításánál arra is hangsúlyt helyeztünk, hogy a vízelvezetés biztosított legyen. A legkorszerűbb gépparkkal és a legminőségibb alapanyagokkal dolgoztunk, bízunk benne, hogy a járókelők, a gépjárművezetők is elégedettek lesznek majd.”

Újra együtt

Pillanatok a Gyöngyvirág Nyugdíjasklub nyári összejöveteléből



Nagy Enikő, fotó: Borsos Lizett

A járványhelyzet miatt hosszúra nyúlt kényszerszünet után ismét összegyűltek a Gyöngyvirág Nyugdíjasklub tagjai. Községünk nagymái-nagypapái augusztus 24-én hagyományos klubnapjukon találkoztak, hogy az elmúlt fél esztendő születés- és névnaposait ünnepeljék. Oláh Jani bácsi és felesége, Erzsike még korábban felkerekedtek, s rendbe tették a klub összejövetelének otthont adó helyiséget és a környezetét: fertőtlenítettek mindent, összeszedték a lehullott faleveleket, lenyirták a fűvet, majd odakint, a szabadban terítették meg. Schmidt István bográcskonyhával szolgált társainak, mellé omlós pogácsa is járt, a névnaposok saját készítésű kalácsaikkal és süteményeikkel kedveskedtek a többieknek, akik meglepetésajándékkal köszöntötték az ünnepeket: amíg a nőket bon-

nonnal, addig a férfiakat egy doboz sörrel lepték meg – még azokat is, akik nem tudtak részt venni az összejövetelen. Azok, akik személyesen nem tudnak rendszeresen ellátogatni a klubba, az ebédből is kaptak kóstolót. Baloghné Kőhalmi Emília pedig ebben az évben is megajándékozott mindahány klubtagot egy-egy általa készített csodaszép levendulazsákocskával. „Ezúttal is több mint harmincan jöttünk össze, órákig beszélgettünk, örültünk egymásnak – meséli a nyugdíjasklub egyik vezetője, Oláhné Erzsike. – Ilyenkor döbben rá az ember, milyen jó is az, ha találkozhatunk, együtt lehetünk. Hiányoztunk egymásnak. Persze az összejövetelen is nagyon odafigyeltünk magunkra és a másira, betartva a higiéniai szabályokat. Ebben nagy segítségünkre volt a Mészáros László polgármester által nemrég a klubunknak adományozott mosogatógép is. Bár nem tudjuk, mikor találkozhatunk újra, addig is lélekben ott leszünk egymásnak.”

Ajándékul

Nagyijaink köszöntése az idősek világnapján



Ajándéksomaggal kedveskedett önkormányzatunk községünk nagymama- és nagypapkorú lakóinak az idősek világnapján, melyet közel harminc éve október 1-jén ünnepelnek világszerte. „Idén a járványhelyzet miatt nem volt lehetőségünk arra, hogy találkozzunk, s együtt ünnepeljünk, de arra gondoltunk, hogy valamilyen formában mégiscsak megemlékezzünk a faluközösség idősebb tagjairól – mondta községünk kulturális tanácsnoka, Flier Éva. – Egy kis meglepetéssel szeretnénk volna kifejezni megbecsülésünket, így szerettünk volna köszönetet mondani nagymamáinknak-nagypapáinknak, hogy bölcsességükkel mellettünk állnak.” Ahogyan az ajándék mellé járó üdvözlőkártyán Bőjte Csaba szavai hirdetik: „Adná az Isten, hogy mindazt az értéket, mit bennük kieleltek a hosszú évtizedek, meg tudják osztani velünk, s bennünk legyen annyi alázat, hogy befogadjuk azt a bölcsességet, mely gazdagabbá teheti világunkat.”

„Csodapanna” története

Mese a kislányról, aki táncolni szeretne

Nagy Enikő
Fotó: Döme László Balázs



Utasi-Tóth Panna 2017. május 21-én koraszülöttként jött a világra. Nem sokkal később derült ki, hogy születésekor oxigénhiányos állapot lépett fel, s a fejcskájában ciszták alakultak ki, amelyek meggátolják abban, hogy végtagjait megfelelően mozgathassa. Szülei az egész életüket arra tették fel, hogy a kislány álma egyszer valóra válhasson: hogy Panna táncolhasson. Különböző terápiákra járnak, ezek költségeit viszont korántsem egyszerű előteremteni. Korábban a Puskás Akadémia FC az egyik hazai mérkőzésének teljes bevételét Panna gyógykezelésére ajánlotta fel, most pedig községünk is csatlakozott a segítőkhoz: Pannával együtt gyűjthetjük a műanyag kupakokat, amelyek árát fejlesztésekre fordíthatja a család. Panna édesanyja, a felcsúti származású Tóth Renáta nemrég alapítványt hozott létre, hogy a hasonló helyzetben lévő gyermekeken is segíthessen.



Csipkés farmerdzsekiben, pillangós leggingsben fogad bennünket Panna. „Ő de csinos vagy!” – mondom neki, mire huncutul mosolyogva elárulja: mostani szettjét maga választotta. Amíg anyukájával beszélgetünk, addig ő apukájával útra kel, hogy megnézze, hogyan edz kedvenc futballcsapata. „Mióta itt jártunk, azóta mindig csak stadionosat játszik – meséli nevetve édesanyja. – Elképzelem, hogy ő a szertáros néni, s ő adja ki a szerelést a fiúknak.” Merthogy a kis Panna a Puskás Akadémia FC szertárosának, Erzsi néniének a kisunokája, családjával jelenleg Veszprémben él.

Panna születése

Szüleinek története néhány évvel ezelőtt vette kezdetét. „Egy céges bulira voltam hivatalos – emlékszik vissza Reni. – Megígértem, hogy elmegyek, ám nem volt túl sok kedvem. A kollégám unszolására mégis elmentem, s alighogy odaértem, megláttam őt. Tibi is azonnal észrevett engem. Magam sem tudtam, hogy van ilyen: szerelem első látásra. Ismerkedni kezdtünk, s hamar kiderült, hogy komolyan gondoljuk mindketten. Nemsokára meg is fogant Panni, s rádőbentem: most megváltozik minden. A várandósság idején többször görcsölt a hasam, akkor is, amikor aztán megindult a szülés. Egy pénteki nap kezdődtek a görcsök, szombaton bementünk az ügyeletre, ám hazaküldtek, mondván, itt még nem lesz szülés, de mivel nem csillapodott a fájdalom, vasárnap hajnalban visszamentünk, s még aznap megszületett a kicsi. A 30. hétben jártam akkor. Természetes úton, 41 centivel és 1620 grammal jött világra Panni. Csak másnap vehettem először a kezembe. Csofálóatos volt magamhoz szorítani őt, ugyanakkor félelmetes is, hiszen csövek lógtak ki belőle, pedig olyan piciny és védtelen volt. Tudtam, hogy szüksége van rám, hiszen egyedül van az inkubátorban. Reggeltől estig vele lehettem a veszprémi PIC-ben, hat hetet töltött bent, s nagyjából két hét telt el a születése óta, amikor jött az első sokk: kenguruzás közben az orvos közölte, hogy Panna fejében mindkét ultrahangon cisztát találtak. Akkor éreztem először, hogy más lesz az életünk. Csak a családtagok tudtak a történetekről, s a kezdetektől bizakodók voltunk. Július végén készült el az első MR, amely nem csupán a cisztát mutatta ki, hanem azt is, hogy Panninál nagyfokú oxigénhiány áll fenn, ezért pusztult a fehérállománya. Nem tudtuk, a későbbiekre nézve mit is jelent ez. Akkor csupán annyit vettünk észre, hogy amikor etettem, öklöbe szorítja a kiskezét. Anyukámat kérdeztem, hogy ez normális-e. Éreztem, hogy valami nincs rendben, de senki nem mondott semmit – ez volt a legborzalmasabb az egészben.”

Fejlesztésről fejlesztésre

Mivel szakemberektől semmilyen tanácsot nem kaptak, Reniék maguktól kezdték el a kislány első mozgásfejlesztő foglalkozását, a Dévény-tornát. „Több mint másfél évig heti kétszer vittük a kicsit, bízva abban, hogy ez a módszer segíthet. Számunkra ugyan nem bizonyult a legmegfelelőbbnek, de nem tudjuk, mi lett volna, ha el sem kezdjük, hiszen Panni elkezdett hátról hasra, hasról hátra fordulni, s bár a kúszást is nagyon akarta, valamiért mégsem ment neki – meséli Reni. – Éjszakánként az interneten újabb és újabb lehetőségek után böngésztem, kerestem, hogy mi lehetne az a módszer, amivel hatékonyabban fejleszthetnénk a Dévény és az ugyancsak kipróbált HRG-gyógyúszás mellett. Így találtam rá a Vojtára. Ezt a módszert egy cseh neurológus dolgozta ki, s a lényege, hogy ha különböző pozíciókba helyezzük a gyermeket, és különböző zónákat ingerlünk, akkor mozgást válthatunk ki, olyat, ami genetikailag mindenkiben benne van, létezik az agyban. Ez a módszer tehát közvetlenül lép be a mozgást irányító agyi folyamatokba. Háromhavonta járunk Vojta-terápiára Szatmárnémetibe egy-egy hétre, ilyenkor engem is betanítanak, így odahaza már én is tudom Pannát fejleszteni. Számunkra annyira bevált ez a terápia, hogy néhány nap után azt mondtam: tényleg van ilyen? Panni képessé vált az etetőszékben egyenesebben ülni, evés és játék közben a bal kezét is elkezdte használni, sőt, másfél évesen elkezdett kúszni is. Azóta vártunk arra, hogy megtanuljon mászni is, ez nemrég, 3 év 4 hónaposan sikerült is. Másoknak ez magától megy, ám nekünk kőkemény munka volt.” Panni a közelmúltban a Pető Intézetben vett részt egy háromhetes terápián – a Pető András orvos-gyógypedagógus által kifejlesztett konduktív, rávezetési módszer szerint az idegrendszer a károsodás ellenére is rendelkezik tartalékokkal, amelyek a tanulási képességek fejlesztésével mozgósíthatók. Jár még hidrotériapiára, odahaza gyógytornász és konduktor foglalkozik vele, s nemrég próbált ki egy innovatív mozgásfejlesztőt, amelynek célja a járás elsajátítása, robot segítségével, a törzs megtámasztásával a járásminta kialakítása. Panna összelelkezi a TheraSuit-terápiát is, melynek során egy speciális ruházatban erősítik majd az izmait.

„Köszönöm, hogy én lehetek az anyukád”

„Otthon gyakran játssza azt, hogy ő a konduktor, vagyis a fejlesztőpedagógus – mondja Reni. – Nem egy átlagos gyermekkorra van. Mozgásának fejlettségében tízhónapos szintjén van, ám értelmileg sokkal fejlettebb a koránál. Tisztaban van az állapotával. Látja, ahogy a játszótéren játszanak a gyerekek, s gyakran kérdezi: anya, én mikor fogok futkározni? Soha nem felejttem el az első ilyen esetet.



Kétéves volt, és azt vettem észre, hogy az ágyban fekvé felcsapkodja a lábait. Te meg mit csinálsz, mazsola? – kérdeztem. Mire ő: anya, én futok! Aztán megállt, s azt kérdezte: anya, mi lesz velem, mi lesz a tánccal? Szívfacsaró volt ezt anyaként hallani. Hogyan mondd el neki úgy, hogy biztasd, de közben ne hazudj? Biztos vagyok benne, hogy egyszer Panni is járn fog. Addig nem nyugszom, minden követ megmozgatok majd, hogy sikerüljön. Egyszerűen nem lehet, hogy ne így legyen. Tudom, hogy Panni mire képes, és hiszem, hogy együtt menni fog. Pannival nagyon jó kis csapat vagyunk. Sokan felteszik a kérdést: én hogyan élelem meg ezt az egészet? Siránkozhatnék, és kérdezhetném, hogy Istenem, miért épp velünk történik ez? Ám ez semmit sem segítene. Olyan pillanatokat élhetek meg Pannival, amiket mások nem vagy másképpen – számunkra minden mozdulat valóságos örömmünne, csoda. Minden este elmondom Panninak, hogyan fog felülni, felállni, járni, futni. Az életünkben rendkívül fontos szerepe van a hitnek. Hisszük, hogy Panna is ugyanolyan teljes életet élhet majd, mint más, csak rögzesebb út vezet odáig. Sajátos az életünk, de biztos vagyok abban, hogy sohasem lenne ilyen különleges, szoros és őszinte a kapcsolatunk, ha nem így alakul a történetünk. Mi egész másként tekintünk az életre. Van az a mondas, hogy a gyerekek választják az anyukájukat, én hiszek is ebben. Nap mint nap elmondom

Panninak, hogy köszönöm, hogy én lehetek az anyukád, ő pedig nap mint nap azt válaszolja, hogy köszönöm, hogy én lehetek a kislányod. Olyan különleges gyermek, olyan gyönyörű lelke van. Van egy barátunk, a kislánának annyira feszesek a lábizmai, hogy nem tudja letenni a sarkát. Panni azt mondta: anya, nézd, Zsombi milyen kecsesen jár! Így is lehet az életet tekinteni.”

Kupakgyűjtés Pannáért

Reni nemrégiben életre hívta a Panna Csodavilága Alapítványt, amely amellel, hogy Panna fejlesztését szeretné támogatni, arra hivatott, hogy a hasonló sorsú gyermekeken segítsen. „Olyan sokan mellettünk állnak, és segítenek, hogy nem tudom megtenni, hogy én magam ne segítsek – fogalmaz Reni. – Kijártuk az utat, ismerünk már több lehetőséget, miért ne segíthetnénk másokat? Megtapasztaltuk, hogy milyen az, amikor segítő kezekre találunk. Így találkoztunk a kupakgyűjtő akcióval is. Érkezett egy felajánlás nagy mennyiségű kupakról, megkerestem az egyik átvévhelyet, ahol a legmagasabb piaci áron, 65 forintért vesznek át egy kilót. Azóta folyamatosan gyűlnek a kupakok, amelyek árát fejlesztésekre és az alapítvány létrehozására, működtetésére fordíthatjuk. Csakis a Jóisten gondviselése lehet, hogy megtalált bennünket ez a segítség is.”



Községünk is csatlakozott a kezdeményezéshez, így ha te is szeretnél kupakokat gyűjteni Panna számára, keresd Szecsődi Zsuzsát a könyvtárban! Ha pedig a kupakokon túl is szeretnél segíteni a kislánynak vagy a hasonló helyzetben lévő gyermekeknek, úgy az alábbi számlaszámra küldheted a gyűjtésükre szánt felajánlásodat:

Panna Csodavilága Alapítvány

Adószám:
19253945-1-19
Bankszámlaszám:
OTP 11748007-24821731-00000000
IBAN:
HU53 1174 8007 2482 1731 0000 0000
SWIFT-kód:
OTPVHUHB



Tanévnyitás – kicsit másként

Új szabályokkal, rendhagyó módon, de szeptember 1-jén kezdetét vette az év iskoláinkban is. Tanulóink az elmúlt tanévben bevezetett digitális munkarendet követően ismét az intézmények falai között kezdhették meg tanulmányaikat. Míg az endreszesek zárt körben ünnepelték az évkezdést, addig a letenyeysek – a tér adta lehetőségekkel élve – a Pancho Aréna lelátóján gyűltek össze. Ezúttal a „nagyok” évnitőjába pillantottunk bele.

Nagy Enikő, fotó: Döme László Balázs

Hogy idén is – és ebben a tanévben talán különösen – a lehető legjobb kezekben legyen iskolánk közössége, imádsággal és szentírási gondolatokkal kezdődött el a tanév a felcsúti Letenyeyben. „Ne legyen nyugtalan a szívetek! Higgyetek az Istenben és bennem is higgyetek!” – János evangéliumát idézte Baboss Botond katolikus hitoktató, hozzátéve: bár talán sok gond terheli most a szívünket, bizhatunk Jézusban, abban, hogy bármilyen nehézségekkel, kihívásokkal nézzünk is szembe, ő ott lesz majd mellettünk, lépünk hát vele együtt rá az útra, arra, amelyik az életbe vezet.

A Veni Sancte, a Szentlélek segítségül hívása és az ároni áldás után Bányai György iskolaigazgató szólt a Pancho Aréna lelátóján összesereglett növendékekhez: „Rendhagyó módon nyitjuk meg az új tanévet, semmi sem úgy van, ahogy lenni szokott, minden megváltozott, ugyanakkor hiszem, hogy az új helyzetnek köszönhetően életünket más távlatból szemlélhetjük, s ez rendkívül hasznos lehet, hiszen önmagunkkal kapcsolatban is újragondolhatunk néhány dolgot. Bár az online oktatás jól működött, úgy vettük észre, hogy azért a tanulóknak is hiányzott már az iskola. Bár készen állunk arra, hogy ha

szükséges, ismét átálljunk a digitális rendre, mindent elkövetünk azért, hogy minél tovább működhessünk, ezért azonban be kell tartanunk bizonyos szabályokat, mégpedig a magunk és a másik, a közösségünk érdekében. Vigyázzunk közben lelkünk épségére is, hogy a félelem ne bénítson meg bennünket. Kívánom, hogy minél tovább láthassunk egymást – így, személyesen!”

A járvány megfékezése érdekében az új tanévben iskolánk tanulóinak és tanárainak is be kell tartaniuk az alapvető szabályokat, ezekről, vagyis a megelőzéshez szükséges teendőkről és arról, hogy mit kell tenniük a tünetek megjelenése esetén, az első osztályfőnöki órákon részletesen tájékoztatták a tanulókat, akiknek az egészségi állapotát folyamatosan ellenőrzik az iskolában. Intézményünk új bútorokkal és kibővítve, négy új tanteremmel kezdi meg működését, mi több, ebben a tanévben eggyel több kilencedik osztály indul: a vendéglátósok, a szakképzősök, a gimnazisták mellett külön osztályközösségekbe kerültek a mezőgazdasági technikusok és azok a labdarúgók, akik a tavaly elindult képzési formában, a sportedzői képzésben vesznek részt.

Zöldségek, gyümölcsök, fűszernövények között

Barangolás a legszebbnek választott felcsúti konyhakertben

„Kicsit olyan a kert, mint a szép zene, amelyet a Nap, ez az égi karmester vezényel. Tavasszal int, kibújnak a korai hagymások levelei és kelyhei, a színek szimfóniájának első taktusai, aztán következnek a zöld akkordok, az ezerféle különös levél a zöld minden árnyalatában, illeszkedve az örökzöldek tartós, mély tónusaihoz. Aztán ahogyan az idő múlik, a Nap egy-egy intésére felszikkraznak a bokrok, nyílnak a virágok: fehérek, sárgák, kékek, lilák. Bomlanak a szép rózsák illatos szirmai. Nyáron formálódnak a gyümölcsök, ősszel roskadnak a fák, a bokrok a gazdag terméstől” – írja Csányi Vilmos biológus-etológus. Bereczki Györgyné Ilonka néni az „égi karmester” által vezényelt csodálatos mű részese már több mint harminc éve. Félő gondoskodásban művelt kertje nemrégiben a „Magyarország legszebb konyhakertjei” kezdeményezés felcsúti győztese lett. Pozsonyi utcai otthonában látogatuk meg őt, s mesés konyhakertjében sétálgatva beszélgettünk – kertről, életről, derűről.

*Nagy Enikő
Fotó: Barbara Gabriella*





Lassanként őszbe fordul már az idő, Ilonka néni konyhakertje viszont még mindig tartogat csodákat „művelője” számára. Zöldségek, gyümölcsök és fűszernövények között vezet utunk, Ilonka néni mind-egyikük történetét tudja. Gyermeki lelkesedéssel mesél kertjéről, miközben a málnából, a körtéből, a fügeből és a szőlőből csemegézünk. „Több mint harminc évvel ezelőtt vettük ezt a telket, rajta a régi, romos házzal – emlékszik vissza. – Még neki sem kezdtünk a tatarozásnak, épphogy csak a kulcsokat kaptuk meg, ám rögvest hozzáláttunk a gyümölcsfák ültetéséhez. Ez volt az első dolgunk. A férjem annak idején bányász volt, ő is nagyon szeretett kertészkedni, vágyódott falura, ezért is költöztünk Tatabányáról ide, s ezért is választottuk ezt a telket, tetszett, hogy ilyen széles, mintegy hatszáz négyszögöl, és hogy itt aztán igazán lehet kertet művelni.

A piaci kosáráktól a legszebb konyhakertig

Ilonka néni, aki tősgyökeres felcsúti, a szüleitől örökölte a kertészet szeretetét. „Tőlük tanultam mindent – meséli. – Az 1600 négyszögölnyi kertünkben volt két üvegházunk és tizenkét fóliasátrunk, s kislányként rengeteget segédkeztem ott. Már a nagypapám is kertészkedett. Négy-öt éves lehettem, anyukám minden pénteken ment, hogy a papának segítsen, aki indult a piacra. Mindig mondtam neki, hogy vigyen el engem is, és ő azt válaszolta: »Leányom, ha iskolás leszel, s tudsz számolni, akkor segíthetsz te is!« Olyan boldog voltam, amikor végre elsős lettem, s mehettem vele a piacra. Papa készített nekem egy kosárákat, beletett mindenféle gyümölcsöt-virágot-zöldséget, maga mellé ültetett, s együtt árultunk. És amit a kis kosáramból eladtam, annak az ára az enyém lehetett. Elrakosgattam, hogy aztán a másik szenvedélyemhez, a kézi munkához vásároljak kellékeket, s ajándékokat készíthessek.”



Napjainkban a konyhakertművelés a divatját éli, egyre többen fedezik fel a veteményes és a gyümölcsös áldásait. A kertművelők munkájának elismeréseként, a lakosság kertművelésre ösztönzéseként indult el néhány éve a „Magyarország legszebb konyhakertjei” elnevezésű kezdeményezés, melyet ebben az évben a biodiverzitás, avagy a sokszínűség témájában hirdettek meg. Községünk is csatlakozott a programhoz, s a számtalan jelentkező közül Ilonka néni és az ő konyhakertje érdemelte ki az elsőséget. „Mondták többen, hogy jelentkezsek, elvégre szép a kertem, de nekem eszembe se jutott ilyesmi – mondja nevetve. – A jelentkezés utolsó napján egyszer csak azt mondja a férjem: »Ej, tudod, mit? Adjuk be!« Így is lett. Nagyon megörültünk, amikor megtudtuk, hogy nyertünk.”

Zöldség- és gyümölcskavalkádban

Ilonka néni vezette kertkalandunk során átvágunk az alma-, a körte-, a barack-, a dió- és a fügefák között, s mielőtt még bejárnánk a konyhakert minden zugát, vetünk egy pillantást a tyúkokra. Merthogy nem akármilyen tyúkjai vannak Ilonka néninek! „Háromfajta csirkém van, araucana, marans és orpington, én magam keltetem őket – meséli büszkén, miközben behajít nekik egy ropogós szárú mángoldot. – Annak idején a monori piacon vettem egy tojást, amit aztán kikeltettem. Azóta foglalkozom keltetéssel. Szeretem gondozni a csirkéimet, odafigyelek arra, hogy sok zöldet kapjanak, jöhessenek-mehessenek.” Túl a tyúkokon belépünk a konyhakertbe, utunkat fűszer- és gyógynövények, levendula, menta, kakukkfű, zsálya vagy épp rozsmaring szegélyezik. Van még itt metélőhagyma, snidling, tárkony, lestyán és babér is. A kert első sorának „lakója” a sárgarépa, következik aztán a bab, a mángold, az uborka, a paprika, az édesburgonya – közülük némelyik más másodvetés. Sorról sorra „mutatkoznak be” aztán a további zöldségek – a karalábé, a sóska, a paradicsom, a csoportos hagyma. Emitt egy kis mogoró, amott egy kis naspolya. A kert másik oldalán eper, málna, szeder, szőlő terem, végében, hatalmas levelek alatt cukkini, csillagtök és sütőtök pihen. A távolban ott a meggy, a cseresznye, s olyan kuriózumok, mint a minikivi és a fekete berkenye.

Ahogy az Isten adja

„Ha a férjem kérdezi, mi lesz az ebéd, mindig azt mondom: még nem tudom, de majd kimegyek a kertbe, és kitalálom! – mondja Ilonka néni nevetve. – Mindig abból főzök, aminek szezonja van éppen. Noha sok a munka a kertben, szeretem. Megnyugtat ez a bibelődés, az ember akkor nem ideges, ha a kerttel tesz-vesz. Ellát bennünket a kert mindennel, sőt, még a rokonságnak is jut belőle. Hej, a rokonok, főleg, akik tömbházban élnek, nagyon örülnek a friss zöldségnek-gyümölcsnek!” Ilonka néni, bár kertészeti tudását elsősorban családi örökségként és saját tapasztalatából szerezte, követi a kertművelői újdonságokat, így a különféle kertes honlapokat is – az egyik legnagyobb inspirálója Bálint gazda. Kertje több mint harminc év munkájának az eredménye. „Általában napi két órát töltök idekint, hajnalban és este – avat be. – A munka januárban kezdődik, akkor vetem cserepekbe a magokat, február 15-én a borsót, március 15-én a zöldséget, a sárgarépát és a hagymát ültetem el. Hogy miért éppen akkor? Mert az anyukám is akkor csinálta. Mindig mondta a szomszéd bácsi a lányának: »Erzsi, vedd már a borsót, a Zsuzsi már elvetette!« Nem permetezek, semmilyen vegyszert nem használok a kertben. Minden úgy van, ahogy az Isten adja.”

A kertben tett sétánkat követően benézünk Ilonka néni nyári konyhájába is, ahol egymás hegye-hátán a különféle üvegek, lekvárok, lecsók, szörpök és ketchupok. Ilonka néni aztán a kertjének kincseiből sült finomsággal kínál, majd kézműves alkotásait is megmutatja. Merthogy a téli – és sokszor a nyári estétet is – a kézimunkával tölti. „Gyerekkorom óta nagyon szeretek varni, horgolni, kötni – meséli. – Anyukám nem tudott, magamtól tanultam. Főként karácsonyra készülök, különféle technikákkal díszeket készítek. Tőlem mindenki csak saját készítésű ajándékot kap a különféle alkalmakra. Most épp foltvarrással varrok terítőket, de különösen szeretek elnyűtt farmernadrágokat táskákká alakítani. Aki csak tudja, hogy mi a szenvedélyem, zsákszámrá hozza a farmereket és a befőttesüvegeket nekem.” Rácsodálkozunk a különleges alkotásokra, s útravalóul fügével és körtével a zsákocskánkban köszönünk el Ilonka nénitől.



A bor beszél

Vendégségben a kajászói Vabrik pincészetben



„A bornak isteni arca van. De tudjuk, hogy nincs általános bor, mint ahogy nincsen általános ember. Van János, Pál, Bertalan, Károly, Lajos, és van Sári, Borbála, Anna, Magda. És van somlai, pannonhalmi, arácsi, kiskőrösi. Sőt, van bora minden évnek, minden gazdának, minden hordónak. Valamennyi bor egyetlen istenség alá tartozik. De minden egyes bornak külön géniusza van” – írja Hamvas Béla A bor filozófiája című „imakönyvében”. Minden bor egyszeri, megismételhetetlen, csoda – bármely borászt kérdezzen is meg az ember, mind ugyanezt fogja mondani. S hát van Ferenc, méghozzá Vabrik, és vannak az Etyek-Budai borvidék, illetve a Váli-völgyi Vabrik pincészet borai. Szület idején ezekből „kóstolgatunk” mostani írásunkban.

Nagy Enikő, fotó: Döme László Balázs

Keveháza – így hívták eredetileg a települést, ahol a Vabrik család pincészete működik. A monda szerint itt temették el a hun Keve vezért, aki a Tárnok-völgyi ütközetben esett el. Keveháza, Keveaszó, Kajászó. Megérkezünk a Vál völgyének ősi településére, amely már a Római Birodalom idején, Pannónia provincia részeként is lakott volt. Vabrik pincészet – jelzi a tábla. Bekanyarodva takaros kis vendégház fogad, piros muskátlik az ablakban. Máris megjelenik a pincészet „gazdája”, Vabrik Ferenc, aki – mielőtt még nekilátnánk a borkóstolásnak – a szőlőbe visz ki bennünket. Friss nyár végi szellőben sétálgatunk a tőkék között, a különféle fajtákból kóstolgatunk, közben az élet értelméről, a szőlészet és a borászat csodájáról társalgunk. A szőlőhegy legtetetjén megállunk kicsit, a lábunk alatt az egész Váli-völgy. Visszaballagunk azután a vendégházba, onnan nyílik az értékes nedű „búvóhelye” – maga a pince. Hordók szegélyezik utunkat, s körülöttünk borral teli palackok sorakoznak – szépen, fajta és évszám szerint csoportosítva. A pincészet „ura” egy 2019-es kékfrankos rozét nyit ki nekünk, és beszélgetni kezdünk – először is arról, hogy miként lesz borász a tűzoltóból...

– Nekem mindig is volt egy bakancslistám. A tűzoltóságnál szolgáltam, s az álmaim között szerepelt, hogy a szolgálatom végeztével, ötvenévesen legyen egy pincészetem. A tűzoltói hivatást hátrahagyva valóban csupán a borászatra koncentráltam, s most itt vagyok. Nálunk családi hagyomány a szőlészet, a borászat, az őseink is ezzel foglalkoztak. Az apósommal hoztuk létre ezt a pincészetet, időközben felnőttek a gyermekeim, ők is beszálltak, mi több, most már Ákos fiam a főborász, én mint édesapa és tulajdonos inkább csupán mellette vagyok, illetve ő a borász, én pedig a szőlész vagyok. Több mint tíz évünkbe került, mire felépítettük a pincészetünket. 2007-ben vásároltuk meg a telket, s 2010-ben hívtunk életre először igazi, minőségi bort. A legenda szerint Dreher Antal kártyán nyerte el tulajdonosától a kajászói kastélyt, amely a Vabrik pincészet otthona. A parkerdő közepén található kúriát az 1700-as években építették, és egykor a váli-ürményi kastély intézőjének szálláshelyéül szolgált. Magát a borászatot 2011-ben alapítottuk,

s az egyes borversenyekről azóta is rendre érmeikkel, elismerésekkel térünk haza. Boraink a pince szomszédságában fekvő 31 hektárnyi ültetvény szőlőiből készülnek.

Melyek az Etyek-Budai borvidék sajátosságai? Melyek azok a fajták, amelyek otthon érzik magukat ezen a területen?

– A borvidék több mint 5600 hektáron terül el a Fejér megye északkeleti peremén elhelyezkedő Etyeki-dombságban, amelynek szeles, ugyanakkor napos fennsíkjain mészkőalapú erdőtalanon jó savszerzetű boralapanyagok teremnek. A környéken a római korban is foglalkoztak szőlőműveléssel, a budai hegyek bortermeléséről pedig XIII. századi oklevelekben is olvashatunk. A szőlőtermesztés ma ismert hagyományait az 1700-as évekhez vezethetjük vissza. József főherceg alcútdobozai birtokain, illetve a göbölpusztai területeken is volt borospince. A borvidék adottságait Champagne-hoz hasonlítják, nem véletlenül hozta ide az 1870-es években Törley József a pezsgőpincészetet – az éghajlat és a talajszerkezet ennek kedvez. Hajdanán a pezsgő alapborok hazája volt a terület. Az évtizedek, évszázadok során rengeteget fejlődött a technológia, és a klímaváltozás is elérkezett. Napjainkban a Vál völgyében határozottabb, keményebb, savasabb borok jellemzők. Ültetvényünkön a régi telepítésből olyan fehérborszőlők találhatók meg, mint a sauvignon blanc, a zöld veltelini, a chardonnay és a rajnai rizling, az új telepítésből pedig a kékfrankos és a pinot noir, a rozéborok alapjai, valamint a cabernet franc és a shiraz, avagy a vörösborszőlők. S van még 2,7 hektárnyi csemegeszőlőnk is.

A borásznak alighanem minden borhoz van egy szerelmes valómása, mégis: lehet-e kedvencről beszélni?

– Lehet. Nekem a rajnai rizling a kedvencem, nagy büszkeségem. Számomra a férfiaságot, a határozottságot képviseli, megmutatja, ki vagyok. Az elején morcos, de aztán megcsillantja a finomságot. Kemény,



de finom savakkal rendelkezik, beltartalmi értéke magas, illat- és zamatanyag-tartalma gazdag, palackba zárva szépen kisimul. A 2015-ösünket hordós változatában az elmúlt évben a legjobb bornak választotta a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara. Minthogy Németország északnyugati részéről, Észak-Rajna-Vesztfália vidékéről származik, alapvető tulajdonsága a petrolosság. Magyarországon is többen ezt keresik benne, én azonban azt mondom: ne ezt keressék, hanem a rajnai rizlingnek a maga természetes, kellemes ízét.

Mi teszi a jó bort?

– Nagyon oda kell figyelniünk a szőlőre, ez az alapja mindennek, minden más erre épül: ha nem jó a szőlő, akkor nem lesz jó a bor sem. Gondos gazdaként kell hát bánni vele. De persze az időjárás is meghatározó. Mint minden szakmában, ám a szőlészetben és a borászatban különösen: egy életen át tanul az ember. Büszke vagyok arra, hogy olyan szakteknéyek tanítványa lehetek, mint az ugyancsak kajászói születésű dr.

Janky Ferenc és dr. Kállay Miklós. Ők sok mindenre megtanítottak, a tudást pedig Ákos fiamnak adtam tovább. Ő kétségkívül túlnőtt rajtam, de ez a dolgok rendje. Öt éve ő készíti a borainkat, én csak figyelem, mit csinál. Ákos elmondja, mit szeretne kihozni a borból, kóstolok, elmondom a véleményemet, s a kettő valahogyan összeáll. Idén később indult el minden, kéthetes csúszással kezdtünk el szüretelni. Elsőként a sauvignont és a kékfrankost szedtük le szeptember elején, s ahogy érik a többi szőlőfajta is, úgy hozzuk be azokat is. Október közepére fejezzük be. Szépen fejlődtek a szőlők, úgy hiszem, szép évszámunk lesz. Számunkra ez szerelem. Szeretjük a bort. Mind közelebb szeretnénk magunkhoz érezni a szőlőt és a bort is. Ez jó teszt a lelkünknek – s persze a testünknek. Merthogy a szőlőben rengeteg antioxidáns található, a mértékletes borfogyasztás tehát hozzájárul az egészségünkhöz. A szőlész- és borászhatás csodálatos, az életet, a világot mutatja be. Megmutat mindent, amit az ember csak szeretne. A bor beszél, a borásznak szólnia sem kell.

Vabrik Ákos borász ars poeticája Minden nap más arcát mutatja meg a bor

„Nem is tudom, hogyan érett bizonyossággá bennem, hogy borász leszek. Belekerültem ebbe a világba, s benne is ragadtam, méghozzá elég fiatalon. 2011-ben megnyertem a fiatal borászok versenyét, 2012-ben már a saját borászatunkban dolgoztam, a 2015-ös borokat pedig már én készítettem. S hogy minél többet tanuljak, elmentem egy háromhónapos ausztráliai tanulmányútra, de készülök Olaszországba és Franciaországba, valamint Kaliforniába, Chilébe, Új-Zélandra és Dél-Afrikába. Gyönyörű szakma a miénk. A szőlész és a borász munkája teszi komplexsé a bort, a kettő kéz a kézben jár. De minden év más. Ha rossz az évszám, a borász munkája számít igazán, az ő feladata, hogy az adott borból a legjobbat kihozza. Minden nap más és más arcát mutatja meg a bor – élő, mozgó, lüktető dolog. Minden nap más íz és illat dominál benne, dolgozik a bor. Hónapról hónapra, évről évre más. Azt hittük, a 2013-as rajnai rizlingünk elrontott bor, nem volt jó, nem találta magát, ám eltelt két-három év, s kiteljesedett. A 2015-öst éppen ezért magas savval készítettem, másfél évig nem is lehetett meginni, nem ízlett senkinek, utána viszont minden versenyt megnyertünk vele. A borhoz hangulat kell. S évszakonként is mást kíván meg az ember. Éppen ez a csodálatos benne.”



Egy letűnt kor nyomában

Találkozás Borsos Mihállyal,
a régiségek szerelmeseivel

Nagy Enikő
Fotó: Barbara Gabriella



Lakásfelújításban van éppen Borsos Mihály, ám feltve őrzött kincseit nekünk azért megmutatja. Egyszerű kis otthonának minden szegletében egy-egy ereklye kapott helyet. Vasalók, mozsarak, teáskannák, puskák, pisztolyok, szablyák, kardok, szódászfifonok – íme, gyűjteményének egyes darabjai. „Mivel fiatalabb koromban agydagantom volt, nem lehettem katonára, ezért aztán különösen érdekelnek a katonadolgok – mondja Mihály. – De nemcsak emiatt kezdtem régiségek gyűjtésébe, hanem azért is, mert rátaláltam anyám hajdani paraszti vasalójára. Emlékszem rá, hogyan vasalta a ruhákat, sőt, nekem is megengedte, hogy a zsebkendőket kivasaljam vele. Gyermekként nem tudtuk a dolgok értékét, legénykoromban döbbsentem rá, micsoda kincsek ezek. Elkezdtem hát gyűjteni. A fiamnak is szerepe volt ebben. Valahonnét szerzett egyszer egy szamurájkardot, így tőle kaptam kedvet a fegyverekhez.” Mihály több mint húsz éve gyűjtöget, többnyire a közösségi oldalakat böngészi, ott lel rá mindenféle ereklyékre. Ám nem csupán a régiségyűjtés a szenvedélye, hanem a kézimunka, a varrás, a horgolás is. Subaszőnyegek, melyet maga készített, ott lóg a hálószoba falán. Mindemellett lámpákat készít furnérlemezből, és maketteket formáz meg egyszerű hurkapálcikából. Így alkotta meg Faluházunk elődjének kicsinyített másait is. „Ez itt a hajdani Kozma-kastély – mutatja büszkén. – Szép emlékek kötnek ide, ezért is mintáztam meg. Szeretném elkészíteni a mostani Faluház hurkapálcika-változatát is.” Mihály tősgyökeres felcsúti, nagyanyja cselédként szolgált az egykori földesúrnál. Édesanyja Várból került a faluba – Mihály megőrizte mindent, amit csak tudott az édesanyja régi dolgaiból, számára ugyanis igazi relikviák ezek. Ám gyűjtőnk nem csupán a saját otthonát díszíti régiségekkel, nemrégiben tájházunknak adományozott egy furcsa szerkezetet, egy 1800-as évekbeli „mosógépet”. „Annak idején itt találtam az egyik felcsúti ház padlásán – meséli. – Arra gondoltam, ez a masina a közösséget illeti meg.”

Forrás: Ormos Gerő: Egy parasztcsalád múltja és jelene (Fejér Megyei Szemle, 1964)



se közben nem is lehet másról beszélni, csak az állatokról. Dani György pedig elég sokat tud ezekről mondani, mert Felcsút egyik földesuránál, Kozma Jenő ügyvéd-nagybirtokosnál cseléd korában tíz esztendőt töltött a tehenészetben. Most azért tart tehenet, mert megszokta. Lovat pedig azért, mert messze van a háztáji földje, s ilyen-olyan távol fekvő kis földdarabokat művel ezzel az apró asszonnyal. Pataktáji földcsékek ezek, felesek, házhelynek számítók, azt mondják, ezeken termesztik a kukoricát, a maguknak való eleséget, ezeknek hozamából nevelnek évenként néhány hízót, hogy a maguk ellátásán kívül a közfogyasztásnak is adhassanak valamit.

Dani György apja, pátkai kopasz-paraszt, valamikor idejött Felcsútra a Kozma-uradalomba, mert értett a dohánytermesztéshez, és Kozmák feleséket kerestek a földjeikre. Nem jól boldogulhatott ezzel, mert visszament Pátkára, de ez a mai György családot alapított Felcsúton. Felesége egy szobára való bútort hozott, azt beállították a cselédlakásba. Dani György nekifogott a Kozma-uradalom gazdagítani. A kis szobabútoron kívül nem volt másuk, csak a kezük munkája, földjük egy falat se. Akkor össze kaptak az asszony anyjától két malacot, Dani György apja adott hozzá öt zsák kukoricát, azt se a maguk zsákjaiban hozták haza, mert nem volt nekik zsákjuk sem, s kezdhették az életet. Fölfelé kapaszkodni mégis disznóneveléssel, hizlalással próbálták. Ezen fogták meg a garast, s neki is kezdtek a takarékoskodásnak, mert természetes ösztöneik hajtására mielőbb szabadulni szerettek volna a cselédlakásból.

Ez a Dani józan ember, a munkában jól összefog a feleségével, korábban sem ivott, jól gazdálkodott a kis keresettel, s azzal, amit a disznóhizálás hozott. Annyira, hogy a háború idejére összekuporgattak már ezernégy száz pengőt, azzal kezdték a fészkrakást. Megvették ezt a telket, felhúzták rá a szobát és a konyhát. De földjük akkor se volt. Az a felszabadulás utáni földosztásnál került a kezükbe, meghozza kerekén tíz hold. Nagyszerű paradicsom, dinnye, zöldségféle terem itt. Ő is, mikor megkapta a juttatott földet, kertészkedni kezdett. Ezen a földön aztán már annyira felkapaszkodott, hogy öt-hat marhát tartott,

„A mi földünk kiváló kertészkedésre” Látogatás Csepeli Árpád nagyapjánál, a hajdani felcsúti gazdánál

Néhanapján érdekes emlékekre bukkanhat az ember, ha a családi legendáriumot böngészi. Így történt a Kertészeti Áru vezetőjével, Csepeli Árpáddal is, aki miközben egyik kedvenc foglalatosságának hódolt, s a régi sajtóorgánumokat lapozgatta, rátalált egy csaknem hetvenéves újságcikkre, mely nagyapja történetét taglalja, mi több, még őt magát, a konyhaszekrényre felkapaszkodó hároméves kisunokát is megemlíti. Dani György gazda közismert alak volt a múlt századi Felcsúton. A Fejér Megyei Szemle szociográfiai írása az ő mindennapjaiba, egy hajdani parasztcsalád életébe enged betekinteni. Következzék hát a múltbéli riport summázata!

Daniék családja négytagú. Az ember szép szál, csontos férfi, keménymetszésű, barátságos arcú, az asszony apró, mosolygó teremtes, talán ha mellette ér az embernek. Egyikük 1907-ben, a másik egy évvel utóbb született. Mind a kettő uradalmi cselédgyermek, s ők maguk is abban a sorban éltek a felszabadításig. Gyermeket kettőt neveltek, az ifjabb Dani György 1933-ban született, négy polgárit végeztetett vele az apja, aztán kitanulta a lakatos mesterséget, Bicskén dolgozik, a MÁV-nál. Másik gyermekük, Dani Anna 1936-ban született, Csepeli Ágoston felesége, és három fiúgyermek anyja.

Öt órákor keltek asszonyostul, ez így van minden reggel, nyáridőben persze korábban, mert munkába menet előtt el kell látni az állatokat. Itt van a konyhán túl a szép, rendes istálló, egy lovat, egy tehenet tartanak benne. Tizenöt literes tehen, egészséges, jó húsból van. A ló is jó korú, s több benne a kíváncsiság. Ezeket látják el Daniék minden kora reggel. Állattetés, almozás, elég sok időt vesz igénybe, fejni is kell, és rendet teremteni a szállás körül. Akkor aztán sorra kerül a baromfi. Látom az udvar hátulján a füstölő trágyadombon legalább húsz tyúk, s egy jókora kakas tollát borzolja a vad szél. Persze ezek nézegeté-

hizalt, tejet tudott adni a piacnak, s évenként néhány disznót a közfogyasztásnak. Ideje érkezett, hogy egybefogják a negyvenötben juttatott földeket, s közösen erősödjének, a közösség és a maguk javára. Tíz Noll nevezetű ember élt akkor a faluban, ezek közül Mártonnal tervezték, mit hogyan kellene okosan csinálni. Közben a kis házat megtoldották, a cselédslóktól kapott bútort újjal cserélték fel. Ehhez az kellett, hogy a jó munka mellett okosan is dolgozzanak, hogy ne hordják a pénzt a kocsmába, hogy asszony–ember egyformán húzza a család szekerét.

Dani György, amikor összeállt a falu, első között ment be a közösbe. Vitte a tíz hold juttatott földet, két lovat, két marhát, a kocsit, a mezőgazdasági szerszámokat, mindent, amire a közös munkánál szükség lehetett. Aztán egyszer csak egyenlenségek támadtak. Dani György jókora szálkával a szívében itt hagyta mindenét, amit a tsz-be hozott, és átment Alcsútra tagnak. Általában azt csinálja ott, amit idehaza szeretett volna: a tsz kertészetét gondozza. Mert a mi földünk kiváló kertészkedésre, hangoztatja, s azt hiszem, ezt a gondolatot a világ egyetlen tudósa se verné ki a fejéből.

Tápanyagpótlás és talajművelés az őszi kertünkben

Kertészeti Áruda

A globalizáció hatására lecsökkent a falusi állattartás. Így megszűnőben van a klasszikus falusi házakban a trágya képződése, ami a kertünk egyik alappillére. A kert élő, szerves elem, amely folyamatosan változik. Kémiai hatások érik a csapadék, illetve a bekerülő különféle szerves anyagok hatására. A klasszikus falusi háztájiban ilyenkor kezdődött a kertben a talajforgatás és a szerves trágya kiszórása. Ma nincs szerves trágyautánpótlás, a jó termés érdekében a kertésznek alkalmazkodnia kell a kialakult helyzethez.

Jó megoldás az egész évben komposztált fűnyírás nyesedéke, illetve a különféle zöldhulladék begyűjtése. Megfelelő talajmunkával jól bedolgozhatók a komposztálás végeredményei. Klasszikus szerves trágya állattartó gazdaktól és kisebb gazdaságokból szerezhető be. Ám a szerves trágyát kisebb felületekre zsákos kiszerezésben is be tudjuk szerezni kertészeti szakboltokban. A trágya kijuttatására válasszuk ki a legmegfelelőbb időszakot. Esős őszi időszakban mennyiségtől függően szórjuk ki kertünkre egyenletesen. Nem tudunk hibázni, hiszen kertünk bármennyit fel tud venni az észszerű határokon belül. A kiszórás után a lehető leghamarabb forgassuk be a talajba a trágyát, ásással vagy szántással. Az így elfedett trágyát az idő tavaszig bedolgozza a kertünkbe. Ne gereblyezzük el szép simára, mivel rögtön mélyebben átázik a kertünk.

Szervetlen mesterséges tápanyaggal is pótolhatjuk kertünkben a szükséges tápanyagot. Őszi hónapokban ki kell szórni pázsitunkra és konyhakertünkre egyaránt a kondicionáló, kalciumban és foszforban gazdag műtrágyát. Lehetőség szerint tartós lebomlású, nitrogénszegény keveréket válasszunk. Átlagosan 5-7 dkg/m² mennyiséggel számoljunk, esős időszakban végezzük el a trágyázást, hogy ne „száradjon” a műtrágya. Rossz megoldás, ha kiszórjuk a szerves trágyát ősszel a földekre, mondván: a hólé vagy a fagy bedolgozza. A téli csapadék fagyos talajba 5-10 cm mélyen ázik be, így a bomló trágya nem éri el a kívánt hatást, hiszen a talajforgatással minimum 20 cm mélységben düsitjük a kertünket.

Tápanyaggal kellőképpen felkészített talaj a következő évben bőséges termés-sel honorálja fáradozásunkat.

Fotó: pexels.com

Kertész Róbert vegán Ironman rovata

Földimogyorós céklafasírt levendulás-kókusztejes krumplipürével

A rubinvörös, kissé földízű, mégis kellemesen édeskés cékla az egyik legegészségesebb zöldségünk, igazi szupereledel, gyógyír mindenféle bajokra. Teli van antioxidánsokkal, ásványi anyagokkal és vitaminokkal. Nem csupán vasraktárainkat tölthetjük fel a fogyasztásával, de vérkeringésünket és immunrendszerünket is támogatjuk vele. Hozzájárul a magas vérnyomás csökkentéséhez, növeli az állóképességet, segít demencia esetén, jó hatással van a szív működésére. Kiváló kálium-, kalcium-, vas-, magnéziumforrás, de található benne réz, cink, mangán, nátrium, jód, folsav és szelén is. Fogyaszthatjuk lé formájában is, e havi konyhaművésznünk azonban egy ötletes felhasználási módját mutatja meg nekünk.

Hozzávalók (4-6 főre):

A püréhez:

2 kg krumpli

5 dl víz

6 ek. kókuszreszelék

1 csapott kávéskanál levendulavirág

só

A fasírtához:

3 db kis cékla

1 bögre földimogyoró

1 bögre csicseriborsóliszt

1/4 bögre víz

2-2 ek. őrölt és egész szezám

fűszerek: só, bors,

1 tk. őrölt kömény,

1 tk. őrölt koriander

1 tk. őrölt római kömény

Elkészítés:

A süttő előmelegítjük 180 fokra. A krumplit meghámozzuk, fel-daraboljuk, és annyi vízben, amennyi éppen ellepi, puhára főz-zük. A fasírtához az aprítógépben először a mogyorót durvára aprítjuk, majd hozzáadjuk a hámozott, nagyobb darabokra vá-gott céklát, s durvára aprítjuk azt is a mogyoróval együtt. Egy tálba borítjuk, hozzátesszük a többi összetevőt, és összegyúr-juk. Kézzel formázható, nem folyós állagot szeretnénk kap-ni, így fokozatosan adagoljuk a vizet. Egy sütőpapírral bélelt tepsibe nedves kézzel fasírtokat formázunk, majd nagyjából 20-25 percig sütjük őket. 15 perc után megfordítjuk őket, hogy mindkét oldaluk megpiruljon. A krumpliról leöntjük a főzőlevet (izlés szerint levesalaplének eltehetjük későbbre). A kókusz-reszeléket, a levendulát és a vizet alaposan összeturmixoljuk (legkevesebb 2 percig), majd ha szükségesnek látjuk, egy textilkendőn átszűrjük. Ez a művelet elhagyható, amennyiben nagy teljesítményű a turmixunk, és nem marad darabos a tej. Az elkészült kókusztejet hozzáöntjük a krumplihoz, sózzuk, majd egy krumplinyomó segítségével pürésítjük.

Névjegy

Froemel Nina

Valamivel több mint hat évvel ezelőtt, 23 évesen váltottam vegán életmódra, miután néhány éve már ismerkedtem a növényi konyhával. Lisztérzékenyként attól tartottam, hogy végképp semmi nem marad, ha vega, netán vegán leszek, ám örömmel mondhatom, hogy ez a legkevesé sincs így, egy addig ismeretlen világ nyílt meg számomra a gasztronó-miában. Azóta imádok főzni, sőt, másokat inspirálni is, így gasztrobloggerként Ninuska Kitchen néven, Facebook- és Instagram-oldalamon osztom meg az ételfotóimat, recept-jeimet. Ezenfelül ételkészítő workshopokat is tartok, főként Budapesten.

Nem erről volt szó...

Jäger Tamás

Az Isten szándékát firtató ember gyakran felteszi a kérdést, hogy az imákban Isten elé tárt vágyai miért nem teljesülnek. Emberi nézőpontból sokszor nem érthető azonnal az Úr szándéka, de ha felül tudunk emelkedni saját dimenzióinkon, és időt hagyunk az isteni szándék megértésére, megtapasztalhatjuk, hogy a Teremtőbe vetett hit és remény nem hiábavaló.

A napokban ünnepeltük egyik ismert szentünk, Szent Gellért ünnepét. Tudjuk, hogy a szentek a keresztény élet útján példaképekül jártak előttünk, és azt is tudjuk, hogy ezért megkapták a dicsőség koronáját. Nézzük meg röviden, hogy vajon Gellértnek, akiről mindenki tudja, hogy a később róla elnevezett hegyen a pogányok brutális kegyetlenséggel megölték, vajon úgy alakult-e az élete, ahogy eltervezte?

Gellért Velencében született, és a szülei fogadalomból ötéves korától bencés szerzetesnek taníttatták. Bolognába küldték tanulni, később pedig elhatározta, hogy édesapja nyomdokán (aki keresztes háborúban veszett el) a Szentföldre zarándokol. Tengeri útja nem tartott sokáig, csak Isztriáig tudott hajózni, ott pedig egy bencés társa arra kérte, hogy inkább segítsen a rendnek Magyarországon az újonnan létrehozandó magyarországi kolostorok szervezésében. Gellért ezt elfogadta – azzal a nem titkolt szándékkal, hogy Magyarországon keresztül könnyebben eljut majd a Szentföldre. A Gondviselés azonban továbbra sem ezt az életutat szánta neki. Harmincöt éves volt, amikor Pécsre érkezett, ahonnan Mór püspökkel és Asztrik pécsváradi apáttal Székesfehérvárra, István királyhoz mentek. Találkozásuk hatására István meghívta őt Imre fiának nevelőjéül. Nyolcéves volt ekkor Imre, és szentünk hét évig nevelte az esztergomi királyi palotában. Tanítványának életszentsége tanúsítja, hogy nevető, oktató munkája nem veszett kárba.

Ezután következtek a bakonybéli remeteség évei. A monostor melletti erdei kunyhóban tudott leginkább elmélkedni és dolgozni. Ekkor írta szentírás-magyarázó munkáit.

Ajtony vezér legyőzése után Szent István hívatta, hogy rábízta a Maros menti egyházmegye megszervezését. Gellért tehát káptalani iskolát szervezett, templomokat építtetett, köztük székesegyházat és bencés monostort. Szent István halála ismét fordulatot jelentett Gellért életében. A szintén velencei Orseolo Péter és utóda, Aba Sámuel nem vitték sokra a magyar trónon. A fölfordulásnak ezen évei készítik elő Gellért vértanúságát. Ha arra gondolunk, hogy a csanádi püspök e vérzivataros években hittudományos munkákat írt, rádöbbenhetünk, hogy semmiképpen sem kereszte a vértanúságot, hanem inkább csak elfogadta azt. 1046-ban Vata pogány lázadói gyilkolták meg keresztény hitéért.

Élete nem előre eltervezetten zajlott, de mindig elfogadva Isten hívását a teljes élet záloga nem saját elképzelésének mindenáron megvalósítása volt.

Sokszor mi is úgy érezzük, hogy másképp is lehetett volna, hogy „nem erről volt szó”. Legtöbbünket persze nem vértanúnak szán a gondviselő Isten. Ettől azonban még élhetünk teljes és neki tetsző életet, melynek záloga a kiimádkozott, Isten akarata szerinti, sokszor nehéz, de visszatérve és felismerve valóban gyümölcsöző életút. Adja Isten, hogy nap mint nap felismerve az ő akaratát az önálló elképzelésünk mellett egyre inkább keressük az üdvösség útját a saját élethelyzetünkben.

Az igazság keresése

Rózsa Dávid

Mi az igazság? Emberként mindannyian keressük, és kíváncsiak vagyunk az igazságra. Olyan kérdéseket teszünk fel, mint hogy mi az élet értelme? Mi a feladatunk vagy a célunk ezen a világon? Hogyan lehetünk boldogok? Tényleg a jó ember mellett vagyok? Valóban ezt a munkát kellene végeznem?

Ezekre a kérdésekre pedig minden korban máshogy próbált meg választ adni az ember. Válaszoltak az ókorban, különféle csodatevők és magukat istennek kikiáltó császárok, uralkodók: az ő akaratuk az igazság. Válaszoltak a középkorban, amikor nagyon sokszor épp a Biblia szavait elferdítve próbálták a saját érdekük szerint alakítani az igazságot. Válaszoltak az elmúlt évszázadban is, amikor különböző ideológiákat kiáltottak ki az abszolút igazságnak – ám végül mindig bebizonyosodott, hogy amögött is csak egy-egy diktátor akaratát állt, s bukik el végül. Ma különösen is divatos lett az igazság – mintha mindenki tudná az egyetlen igazságot, és az egyetlen módszert arra, hogy boldogok legyünk. Hirdetik ezt különböző életvezetési tanácsokkal, különböző motivációs praktikákkal. Ezek azonban, ahogy a korábban megfogalmazott igazságok: mulandók, ideiglenes megkönnyebbülést nyújtanak csak, sőt, sok esetben egyenesen hamisak.

Az az igazság azonban, amiről Krisztus beszél, más (vö. Jn 8,31–32). Egy olyan igazságnak a megismerésére és követésére hív el, ami nem korfüggő, nem változik, nem bukik el, és semmiképp sem csak ide-

iglenes megoldást nyújt. Ami választ ad az életed kérdéseire, azokra, amelyek előtt a legtöbb esetben csak szétárt kezekkel állsz, és gyötör az, hogy képtelen vagy megválaszolni őket, vagy dönteni afelől, mi az igazság, mi a helyes és követendő út.

Ahhoz pedig, hogy ezt az igazságot megértsd, Jézus a tanítványának hív el. Tanítványságra hív, egy olyan útra, amelyen figyelsz a szavára, bízol abban az igazságban, amit egyre jobban megismeresz, és cselekeded az Ő akaratát. Itt pedig nem kell azonnal eget rengető dolgokra gondolni, hanem néhány tudatos döntésre. Elmenni egy istentiszteletre, elolvasni egy igeszakaszt, vagy meghallgatni egy áhítatot. Olyan dolgok ezek, amelyek mind-mind elindíthatnak azon az úton, amely elvezet, hogy megismerd Jézus igazságát.

Ennek az igazságnak a megismerése pedig szabaddá tesz. Mit jelent ma szabadnak lenni? Hogy azt teszem vagy azt gondolom, amit csak akarok? Hogy szabadon eldönthetem, miben hiszek vagy nem hiszek? A saját életünkre nézve valóban azt tudjuk mondani, hogy minden esetben azt tesszük vagy mondjuk, amit szeretnénk? Valaki egyszer úgy fogalmazta meg a szabadságot, hogy nem arról van itt szó, hogy azt teszi az ember, amit csak akar – hanem arról, hogy tudja, mit kell cselekednie, és meg akarja tenni, és képes is rá. Erre akar szabaddá tenni Jézus igazsága!

Krisztus az igazság megismeréséért hív el, hogy a tanítványa légy, és hogy ez a megismert igazság szabaddá tegyen. Élsz ezzel a lehetőséggel?



Tudta-e, hogy... Felcsúton iskoláról először 1770-ben történt említés. Katolikus iskoláról volt szó, amelyben nyolc fiú és négy leány tanult, ami elég kicsi szám, tekintettel arra, hogy II. József 1784-ben elrendelt népszámlálása szerint a faluban 110 tizenkét éven aluli volt, tankötelesek legalább 40 gyermek. A tanítás csak télen folyt, hitelemzést tanultak a diákok. Danka Gábor tanító minden tanulótól évi 25 dénárt és egy kenyeret kapott, ezenkívül párbért (egyházközségi adó), ami évi 7 forint volt, tehát éppen csak éhen nem halt. A közbirtokosságtól kapott házban volt egy szobája, amely egyben tanteremként szolgált. 1783-ban a tanulók száma már 13 fiú és két lány. 1806-ban a székesfehérvári püspök azt panaszolta a megyei közgyűlésnek, hogy a felcsúti katolikus iskola ugyanabban az épületben van, mint a kocsmá. A szolgabíró tárgyalta a községi előjárókkal, akik azt ígérték, hogy Szent Mihály napjára más házat bérelnek az iskola céljára...

Noll Zoltán

Isten hozta!

Szeptemberben ugyancsak bőséges gyermekáldásban volt része községünknek: négy kisbaba érkezett családjaikba.



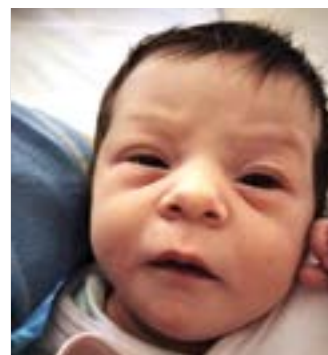
Csatlós Noel – Csatlósne Horváth Brigitta és Csatlós Szabolcs kislánya – szeptember 5-én,



Kántor Rebeka – Puncsák Tímea és Kántor László kislánya – szeptember 11-én,



Stricker Fanni – Strickerné Varga Mónika és Stricker Richárd kislánya – szeptember 15-én,



Bakonyi Alíz Liza – Bakonyi Lilla és Bakonyi Zoltán kislánya – szeptember 22-én jött világra.

Isten éltesse!

Mészáros László polgármester szeptember hónap legalább 70 esztendőit megélt születésnaposait is köszöntötte.

Bencze János Ferencné a 86., **Baracska Sándorné** a 77., **Noll Miklósné** a 80., **Horváth Józsefné** a 82., **Vincze Istvánné** a 76., **R. Dobozi Gábor** a 73., **Szőcs Dezsőné** a 72., **Kincses Józsefné** a 93., **Bakonyi József** a 71., **Birton Mária** a 70., **Bozó Andrásné** a 90., **Horváth Györgyné** a 84., **Kéry András Ignác** a 77., **Görgényi Mária** a 71., **Flier Istvánné** a 86., **Benedek László** a 79., **Mocsonoky Péterné** pedig a 85. születésnapját ünnepelte.

Tisztelt Felcsútiak!



„Újraélesztjük”

a már jó ideje nem működő polgárőrséget.

Arra kérünk minden felcsúti hölgyet és urat és fiatait, aki kedvet érez magában tenni a falu közösségéért, hogy jelentkezzen polgárőrnek!

Tegyük a közért és a biztonságunkért!

Minden szükséges tájékoztatást megtudhatnak

Kiss József nyugállományú rendőrtisztól:

Tel.: 06 30 248 9609, kissbiztonsag@gmail.com

Hirdetésméretek

1/10 fekvő:	90x50 mm
2/10 álló:	90x105 mm
2/10 fekvő:	184x50 mm
1/4 álló:	90x131 mm
1/4 fekvő:	184x63 mm
1/2 fekvő:	184x131 mm
1/2 álló:	90x 268 mm
1/1 tükör:	184x 268 mm
1/1 kifutó:	210x297mm + 5-5 mm kifutó



Vasúti biztosítóberendezés, távközlés és erősáram tervezése, kivitelezése

Hungaro Petrol Kft.

Üzemanyagok, kenőanyagok, autófelszerelések, kávé, üdítő széles választékával várja Önt **mindennap 5.30-tól 20.30-ig a felcsúti benzinkút!**
8086 Felcsút, Fő u. 220.
Tel.: 22-594-064

Műszaki kereskedés nyílt az Agro-Felcsút Kft.-nél

A környék legnagyobb raktárkészletével várjuk kedves vásárlóinkat!

Agro-Felcsút Kft.
Telefon: 06 20 284 9076
Cím: 8086 Felcsút, Fő u. 1.
E-mail: kozpont@agro-felcsut.hu

VÁL-VÖLGYE PÉKSÉG ÉS HENTESÜZLET

Kínálatunk:
• sertéshús • baromfi • húskészítmények
• pékáru • tejtermék • üdítő • szárazáru

Nyitvatartás:
H-P: 05.30-18.00
Szombat: 05.30-14.00
Vasárnap: Zárva

8087 Alcsútdoboz, Béke utca 1.
Tel.: 06-20/535-0503
facebook.com/valvolgyepeksseg

SZERETETTEL VÁRJUK KEDVES VÁSÁRLÓINKAT!

@ jotojas.hu

Friss tojást, roppanós almát és édes almalét egy helyről a termelőtől, Felcsút Szűnyogpusztán a tojóháznál.

PÁK-TO Kft.
Tel.: +36 22 701 966
www.jotojas.hu

Mészáros PUB ES PIZZERIA

Látogass el éttermünkbe vagy rendeld házhoz és élj a szolgáltatás adta előnyökkel.

Bankkártyával vagy SZÉP-kártyával

fizetned rendeléssed? Már nálunk is megteheted.

www.meszarospub.hu /MeszarosPub Alcsútdoboz, Szabadság út 156.

PUSKÁS SPORT HOTEL AKADÉMIA

Konferenciák, rendezvények, lakodalmak kiváló helyszíne, a festői Alcsúti Arborétum mellett. Keresse fel éttermünket is!

www.puskashotel.hu
info@puskashotel.hu
foglalas@puskashotel.hu
Telefon: 22-701-017

GONDOS TŰZÉP

Alcsútdoboz, Petőfi S. u. 7.

Nyitva tartás:
Hétfőtől péntekig 8.00–16.00
Szombaton 8.00–12.00

Rendelést telefonon is felveszünk!
Telefon: 22-252-106
20-972-7750