



Fotó: Döme László Balázs

Közérdekű információk

Bicskei Járási Hivatal – ügyélfogadás:

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 – ügyélfogadás:

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.

Orvosi rendelő, Faluház:

Fő u. 137., tel.: 20/594-7457
Hétfő: 9.00–12.00,
kedd, szerda és csütörtök: 13.00–16.00
(szerdán 9 és 11 óra között tanácsadás),
péntek: 8.00–12.00

Gyermekorvos, Tamássy–Margalit-kúria:

Fő u. 68., tel.: 20/395-5555 (dr. Varga László)
Kedd: bejelentkezés 12 és 15 óra között,
rendelés 13 és 15 óra között
Csütörtök: bejelentkezés 13 és 15 óra között,
rendelés 14 és 16 óra között

Fogászat, Faluház:

Fő. u. 137., tel.: 22/353-250 (dr. Hargitai László)
Szerdán 11 és 16 óra között (előjegyzés alapján)

Faluház:

Tel.: 22/594-368, Szarvas Józsefné: 70/450-8704

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)
Tanácsadás szerdánként 9 és 13 óra között
(előzetes bejelentkezés minden esetben szükséges)

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 megfizetés:

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

Felcsúti Hírlap

2021. január
X. évf., 1. szám (101.)

„Nálam a közepszerűség nem létezik”

Találkozás Kocsnya Kálmán
mesterszakáccsal,
iskolánk szakoktatójával

Letisztult, elegáns, egyszerű

Kocsis Roland,
a könyvtári logópályázat
győztese a tervezésről

Örömből zenélni

Felcsúti gyerekeket tanít dobolni Gudics Marcell

Körkörös

Tölgyesi Balázs, a Zöld Bicske ügyvezetője a hulladékkezelés változásairól



Címlapfotó:
Döme László Balázs

Felcsúti Hírlap

3 Vár a nagyvilág!

Általános iskolánk megnyerte az Erasmus+ pályázatot

4 „Nálam a középszerűség nem létezik”

Találkozás Kocsnya Kálmán mesterszakáccsal, iskolánk szakoktatójával

Beszélőnével jött világra, de tán még a szülei sem sejtették, hogy hazánk elismert konyhaművésze válik majd belőle. Kőröshegyi legényként sokat segédkezett nagybátyjainak disznóvágás táján, s még többet sertepertélt édesanyja körül a helyi csárda konyháján. Kisiskolásként határozta el magát: szakácsnak áll. Mindent feltett hivatására, a középszerűségnek nincs helye nála. A világversenyekeket megjárt séf, Venesz-díjas mesterszakács, Kocsnya Kálmán több mint öt éve tanít iskolánkban, a Leteney gimnáziumban. Szakmai igazgatóhelyettesként is a modern alapgasztronómia hirdetője, az újragondolt hagyományos magyar konyha képviselője – életútjáról, hitvallásáról és persze napjaink gasztrorradalmáról beszélgettünk.

6 Egységben Isten és az ember

Burbela Gergely és Hős Csaba gondolatai az ökumenéről

8 Örömből zenélni

Felcsúti gyerekeket tanít dobolni Gudics Marcell Gudics Marcellt senkinek sem kell bemutatnunk – a Peet Project nevű formációval láthattuk már őt a Hungary's Got Talent vagy éppen A Dal című tehetségkutatóban, s újabban a The Biebers zenekar dobosaként is. Ő az a srác, aki kiskölyökként családi alakulatukkal, a Gudics Rock Banddel épp itt, a szülőfalujában, Felcsúton kezdte el karrierjét, s mostani csapatával meg sem állt Los Angeles színpadáig és a Billboard-listáig. A Prelúdium hajdani növendékeként és jelenlegi tanáraként ütőhangszereket tanít gyerekeknek, nemcsak Bicskén, de a felcsúti Faluházban is. Riportunkban Gudics Marcell dobóráiba pillanthatunk bele.

10 Körkörös

Tölgyesi Balázs, a Zöld Bicske ügyvezetője a hulladékkezelés változásairól

A legfrissebb adatok szerint Európában évi 2,5 milliárd tonna hulladékot termelünk. Ezért az EU korszerűsíti a hulladékkezelésre vonatkozó jogszabályait, hogy ösztönözze a környezetszennyező és pazarló lineáris gazdaságról való áttérést a körkörös gazdaságra, melynek törekvése, hogy az egyszeri fogyasztás helyett a termékek élettartamát a lehető leginkább meghosszabbítsuk, s amikor az adott termék eléri az életciklusa végét, akkor az alapanyagokat újrahasznosítsuk, csökkentve a hulladék mennyiségét és a környezetre nehezedő nyomást is. Hogy miként építi be hulladékgazdálkodási protokolljába a közösségünket is szolgáltatói területében tudó Zöld Bicske az EU új elveit, arról Tölgyesi Balázs ügyvezetőt kérdeztük.

12 Poszter

A tél szívében

14 Letisztult, elegáns, egyszerű

Kocsis Roland, a könyvtári logópályázat győztese a tervezésről

15 Könyvajánló

16 „Nem fogom cserbenhagyni a betegeket”

Bemutatkozik mindannyiunk Valija, a háziorvosok asszisztense

17 Beszámoló

Az alcsúti Önkéntes Tűzoltó Egyesület szolgálata 2020-ban

18 Kert

Kifelé a télből

19 Konyha

Eticsokis-narancsos banánkenyér

20 Harangszó

Szeretni teljes emberségünkkel Jézus igent mond hétköznapijainkra

22 Mozaik



4



10



14



Vár a nagyvilág!

Általános iskolánk megnyerte az Erasmus+ pályázatot

Nagy Enikő, fotó: Döme László Balázs

„Korábban találkoztam az Erasmus programmal, amelynek keretén belül külföldre utazhattam, hogy szakmai tapasztalatot szerezzek más országok iskoláiban, nemzetközi környezetben – fogalmaz Fischer Éva angoltanár, aki három éve tanít iskolánkban. – Felcsútra érkezve szembesültem azzal, hogy az Endreszben még nem indult el ez a program, így elhatároztam, hogy utánajárok, hogyan is lehetne belevágni. Úgy vélem ugyanis, hogy az Erasmus nagyszerű lehetőséget jelent mind a diákoknak, mind a tanároknak, hiszen bárki számára lehetővé teszi a tanuláshoz és az utazáshoz való hozzáférést.” A program keretében a köznevelési intézmények úgynevezett mobilitási, valamint rövid vagy akár hosszú távú partnerségi projektek megvalósításához nyerhetnek uniós támogatást. Iskolánk angoltanára először a mobilitási projektre pályázott, amely pedagógusok számára teremti meg a lehetőséget, hogy szakmai látogatást tegyenek valamely külföldi tanműhelyben, vagy külföldi képzésben vegyenek részt, netán külföldi oktatási intézmény tanáraként bővítsék tudásukat. „Emellett a programot összefogó E-Twinning oldalán szakmai kapcsolatokat kerestem, s iskolánk lehetővé tette, hogy külföldi iskolák képviselői látogassanak el hozzánk. Rögtön partnerekre találtunk, s két spanyol oktatási intézmény delegációja már járt is nálunk – meséli Éva. – Tanórákat látogattak, és számos programot szerveztünk nekik diákjainkkal, kollégáinkkal.”

Bár Éva első pályázata nem nyert, nem adta fel, s a következő tanévben is pályázott, kikérve kollégái véleményét is. „Örömmel volt, amikor a nyilvánosságra hozták a nyertes pályázatok listáját, hiszen a felcsúti Endresz György Általános Iskola is szerepelt az Erasmus+ program új résztvevői között – árulja el. – Ennek köszönhetően három spanyol iskolát látogathatunk majd meg az elkövetkezendő két tanévben, s kollégáink egy hetet tölthetnek majd el partnereinknél. Ám itt még korántsem ért véget álmaink megvalósítása, hiszen szeretnénk volna, hogy tanulóink is esélyt kapjanak az utazásra. Egyszer csak megkeresett egy lengyel tanártársam, hogy csatlakoznánk-e pályázatukhoz Spanyolországgal és Olaszországgal közösen. Természetesen igent mondtam, elkészítettem a szükséges pályázati dokumentumokat, s vártam. Nemrégiben jött a hír: nyertünk – méghozzá összesen közel huszonötezer eurónyi támogatást, melynek köszönhetően harminc diákunk hat pedagógus kíséretében mindhárom országba elutazhat majd öt napra, valamint mi is fogadóintézménye lehetünk a lengyel, a spanyol és az olasz küldöttségnek. Köszönet az iskola vezetésének, a kollégáknak, akik lelkesítettek, támogattak, s hitték, hogy sikerülhet. Nagy lehetőségek előtt állunk, rengeteg a feladatunk, de keményen dolgozunk. Úgy érzem, jó csapat vagyunk.”



Beszélőnévvel jött világra, de tán még a szülei sem sejtették, hogy hazánk elismert konyhaművésze válik majd belőle. Kőröshegyi legényként sokat segédkezett nagybátyjainak disznóvágás táján, s még többet sertepertélt édesanyja körül a helyi csárda konyháján. Kisiskolásként határozta el magát: szakácsnak áll. Mindent feltett hivatására, a középszerűségnek nincs helye nála. A világversenyeket megjáró séf, Venesz-díjas mesterszakács,

Kocsonya Kálmán több mint öt éve tanít iskolánkban, a Letenyey gimnáziumban. Szakmai igazgatóhelyettesként is a modern alapgasztronómia hirdetője, az újragondolt hagyományos magyar konyha képviselője – életútjáról, hitvallásáról és persze napjaink gasztroforradalmáról beszélgettünk.

„Nálam a középszerűség nem létezik”

Találkozás Kocsonya Kálmán mesterszakáccsal, iskolánk szakoktatójával

*Nagy Enikő,
Fotó: Döme László Balázs*

A kőröshelyi disznótortól a nagyvilágon át a felcsúti tankonyháig

„A Somogy megyei Kőröshegyen születtem, az őseim gazdálkodók voltak, itt élnek az emlékeimben a családi disznótorok, amikor valóban együtt voltunk mindannyian, én pedig ott sürgöttem-forogtam a nagybátyaim körül, akik a disznóvágás ősi tudását egymásnak adták át, voltaképp belecsöppentem hát ebbe az egészbe – kezdi el történetét Kocsonya Kálmán. – Édesanyám kézilányként dolgozott a helyi csárdában, ahol a klasszikus magyar konyha fogásait készítették, s élő cigányzene szólt. Gyermekként sokat voltam ott, megfogott a csárda hangulata, ekkor döntöttem el, hogy szakács leszek.” Kálmán a siófoki vendéglátóipari szakiskolában kezdte meg tanulmányait, kitűnővel végzett, ide kötik a legelső mesterek, akik a szakma alapjait megtanították neki. Keszthelyen szerezte aztán meg a szakérettségit, s a katonai szolgálatot követően, a nyolcvanas évek végén egy szakácscsapat tagjaként került sor első külföldi túrájára Portugáliába, ahol szembesülnie kellett azzal, hogy a magyar gasztronómia mekkora lemaradásban van a világ konyhaművészetétől, mind az alapanyagokat, mind pedig a technológiákat tekintve. Elhatározta hát, hogy a „hendikep” leküzdéséért fog dolgozni – ebben segítettek őt azok a nemzetközi versenyek, amelyeken a siófoki Hotel Ezüstpart konyhafőnökeként, egy séfcsapat tagjaként részt vehetett. Csapatával az erfurti olimpián és a baseli világkupán ezüst- és bronzérmet szerzett, s a nemzeti szakácsválogatott tagjaként, majd vezetőjeként szolgált. 2010-ben először és utoljára nyertek magyarként aranyérmet az ifjúsági válogatottal rangos nemzetközi mezőnyben. „Úgy érzem, ez a csúcs, nincs bennem több, így aztán leköszöntem – mondja. – Időközben, 42 évesen lediplomáztam, s a mesterszakács címet is megszereztem, s mivel napjaink felpörgetett világában egy élethosszon át nem láttam magam konyhafőnöként a vendéglátásban, úgy döntöttem: tanítani fogok. Mindaz, amit a hazai és a világkonyhában megtapasztaltam, erre indított.”

A kulcsszó az egyszerűség és a minőség

Kálmán óraadóként kezdte a szakoktatói pályát, először lakhelyén, Siófokon tanított, s aztán idekerült Felcsútra. „Olyasmit tapasztaltam itt, amit máshol nem, megfogott az iskola miliője, az a szellemiség, ami egyszerűen benne van a levegőben – vallja. – Olyannyira megtetszett itt minden, hogy egy év után főállásban vállaltam, s teljesen odaszántam az életemet az oktatásnak. Ennek immár csaknem hat éve. Gyermekkorom ízeivel és illataival találkozhattam ebben az iskolában, ám a Letenyey konyhájában jól megfér egymás mellett a hagyomány és a legújabb konyhatechnika. Konyhánk felszereltsége olyan, mintha valamely topéteremben lennénk, büszkék vagyunk arra, hogy idáig eljutottunk. Magas szinten képzett kollégák vesznek körül, akikkel ugyanaz a szakoktatói hitvallásunk. Iskolánk alkalmas arra, hogy rangos gasztroversenyeknek adjon otthont: évről évre megrendezzük a vendéglátósok seregszemléjét, amelyen az ország legkiválóbb szakmai műhelyeinek tanulói, leendő szakácsok, cukrászok, felszolgálók mutathatják meg tehetségüket, miközben neves gasztronómusok, séfek,

világversenyeket megnyert konyhaművészek szemlélik ténykedésüket, s nem egyszer lehetett már iskolánk a Magyarország étele szakácsverseny döntőjének színhelye, ahol hazai alapanyagokból kimunkált magyaros ízek kerülnek terítékre – a legmodernebb technológiával elkészítve. Komoly szaktekintélyek fordultak meg nálunk, velük találkozhattak, tőlük tanulhattak diákjaink. Mindig arra törekszem, hogy azok a fiatalok, akik a szakácsmesterséget választják, valóban megszeressék a szakmát – mondja Kálmán. – Figyelem a hazai és a nemzetközi trendeket, s fejlesztem a tudásomat, amit aztán átadhatok a tanulóknak. Nálam az egyszerűség és a minőség a kulcsszó. Sokat várok el magamtól és a diákjaimtól is, hiszem, hogy csak az lehet sikeres, aki mindig a legjobbra törekszik. Nálam a középszerűség nem létezik. Arra szeretném ösztönözni a fiatalokat, hogy legyenek álmaik és céljaik, küzdjenek értük, bízzanak magukban és persze bennünk, oktatókban is, mert mi értük vagyunk itt.”

Receptek bemagolása helyett: technológia- és alapanyagismeret

Az elmúlt évtizedekben nagyot lendült idehaza a gasztronómia, egyre többen érdeklődnek az étkezés kultúrája iránt, már-már divat lett az egészséges táplálkozás, a világháló csak úgy ontja a recepteket, sorra nyílnak az újhullámos éttermek, az interneten és a televíziós show-kban sütnék-főznek a celebek, s egyre-másra tűnnek fel a self-made szakemberek, akik a konyhaművészetet odahaza maguk tanulták. Ám mindeközben egyre kevesebb a valódi szakértelemmel rendelkező, a szakma csínját-bínját ismerő fiatal szakács. A szakma reformját sürgetendő adta ki 2017-ben Kocsonya Kálmán Vomberg Friggyessel és Illés Vince Leventével közösen a MAG – Modern Alap Gasztronómia című kézikönyvet, amely nem recepteket közöl, hanem az ételkészítés technikáit helyezi fókuszba. „A kötet előzménye az volt, hogy szakácstanulóimmal nemzetközi versenyeken vettünk részt, melyeken egyszerűen nem tudtunk győzni – árulja el. – Belepil-lantottam az olaszok és a franciák tankönyvébe, s döbbenet vettem észre, hogy egész másként épül fel, mint a miénk, mert a miénk nem főzni, hanem recepteket összeállítani tanít, náluk viszont az első a technológia- és az alapanyagismeret, csak azután következik a konkrét recept. Így született meg ez a tankönyv, amely a »mit-«-ről a »hogyan-«-ra helyezi a hangsúlyt, nem magoltat, eljárásközpontú, azt szeretné, hogy a fiatalok megismerjék a technológiákat és az alapanyagokat, hogy aztán bármilyen ételt el tudjanak készíteni. Azt szeretném, hogy ezek az ifjú szakácsok megtanuljanak szabadon, kreatívan alkotni, s hogy gondolkodjanak, megértsék a folyamatokat. Szeretném, ha valóban a kezükben lenne a szakma, nem csupán papírjuk lenne róla. Persze az, hogy jól ismerik a minőségi alapanyagokat és a mesterfogásokat, nem zárja ki azt, hogy tartsák a lépést a trendekkel. Ám hiszem, hogy mindemellett a tradíciónak is helye van a magyar konyhában, amelyet úgy kell megújítanunk, az ízeket meghagyva, a textúrával játszva, hogy hiteles maradjon, s a tényről gyermekkorunk emlékei köszönjenek vissza. Falusi rántott csirke petrezselymes krumplival, uborkasalátával – számomra nem létezik ennél ízletesebb!”

Egységben Isten és az ember

Burbela Gergely és Hős Csaba gondolatai az ökumenéről



Burbela Gergely
katolikus pap



Hős Csaba
református
lelkész

A felcsúti egyházközségek is csatlakoztak a Krisztus-hívők, avagy a keresztény egyházak egységéért életre hívott ökumenikus imahét világszerte megrendezett programjához. Január 20-án Bonaventura katolikus pap a református templomban, január 21-én Hős Csaba református lelkész a katolikus templomban hirdette az ígét az elfogadás, az összefogás, a párbeszéd jegyében. Egyházközségeink vezetőit, Burbela Gergely atyát és Hős Csabát az ökumenéről kérdeztük.

Nagy Enikő



„Maradjatok meg szeretetemben, és sok gyümölcsöt teremtek” – János evangéliumának sora, illetve az igazi szőlőtő példázata lett az idei imahét alap gondolata. Számotokra mit üzen ez a példabeszéd?

♦ **Hős Csaba:** Jézus korában a jeruzsálemi templom homlokzatán volt egy dombormű, amely egy hatalmas szőlőtőkét ábrázolt. Ez Isten népének jelképe volt. Erre mutatva mondja Jézus tanítványainak: „En vagyok a szőlőtő, ti a szőlővessző!” Izrael magát gondolta szőlőtőkének, Jézus bejelenti, nem ti vagytok az, hanem: „En vagyok!” Ezzel a tökével lehet élő közösségünk. Emberággá lehetünk a szőlőtőkén, Krisztuson. Krisztusivá lehetünk, hogy igazán emberivé lehessünk. A Krisztushoz tartozás maradandósággal és állandósággal jár. Krisztus a szeretetet, létét, titkát állandóan osztani, közölni szeretné velünk. Ő maradandó közösséget kínál, mely átnyúlik a földi élet határain túlra is. De a Krisztushoz tartozás kontrolláltsággal jár. A mennyei szőlősgazda a Krisztusban gyökerező, gyümölcsöt hozó vesszőket, emberággakat is tisztogatja. A próbákon, nehézségeken, megoldhatatlannak látszó helyzeteken keresztül metszegeti, tisztítgatja Isten az életünket. A Krisztushoz tartozás felelősséggel is jár. Ezért mondja az ige: „Maradjatok meg énbennem!” Amikor a benne való megmaradásról

beszél Jézus, akkor az eredeti bibliai szövegben egy olyan kifejezést használ, ami nem a statikus, változás nélküli ottmaradást jelenti, hanem a dinamikus megmaradást. Olyan benne való maradásra buzdít Krisztus, mint a versenyző pályán maradása. Nem álló ottmaradásra, hanem cél felé haladó pályán maradásra. A Krisztushoz tartozás számonkérhetőséggel is jár. Mindenért mennyei szőlősgazdánknak tartozunk számadással. A gazda keresi a gyümölcsöt. Nem dísznek szánja a tökén a vesszőt. Isten nem díszkeresztényeket akar látni, hanem szolgáló, Istenért és másokért élő hétköznapi keresztényeket.

♦ **Burbela Gergely:** Jézus szeretete a tanításában nyilvánul meg. Megmaradni az ő szeretetében számomra azt jelenti, hogy meghallgatjuk, befogadjuk, életre váltjuk az ő tanítását. Egyszer nagyon megragadt a gondolat, hogy a tízparancsolat Isten szeretetnyelve. Sokáig kemény törvényként tekintettem rá, de felismertem, hogy valójában szeretetteljes parancsok ezek, amelyek megtartanak. Isten tudja, mi a legjobb út számunkra, amely az életbe vezet. Megmaradni a tanításában azt jelenti, hogy nem választjuk szét az ő szeretetét és tanítását, parancsolatait. Szeretjük Istent, s szeretjük, amit mond. Jézus a főparancsban azt kéri: „Szeresd Uradat, Istenedet teljes szívedből, teljes lelkedből, teljes elmédből és minden erődből! Szeresd felebarátodat,

mint önmagadat!” Jézus az önszeretet fontosságát is kiemeli. Nemes Ödön jezsuita mondta: „Aki nem szereti önmagát, se Istent, se felebarátját nem tudja igazán szeretni.” Mély igazság ez. A magammal való kapcsolat segít másokat és Istent szeretni – ez vezet az egységre.

Bár az ökumenikus imahétet már 1908 óta megrendezik, még mindig aktuális téma a keresztény egyház megosztottsága. Hitetek szerint mi lehetne az, ami az egységet leginkább előmozdíthatná?

♦ **Burbela Gergely:** Számomra az egység nem arról szól, hogy mind egyformák legyünk. A sokféleségben is lehet egység közöttünk. Nem kell a másikat megváltoztatnunk, a saját képünkre formálnunk, ugyanakkor gazdagíthatjuk egymást. Az egységre való törekvés lényege, hogy megszeretem a saját egyházamat, tudom, mi az identitásom, de azt is tudom, hogy mi, keresztények együtt vagyunk egész, ugyanis Krisztus a közép-pont minden egyházban. Ő az, aki összehoz minket, s Ő az, akinek vágya volt az egység. Ezt minden egyház felismeri. Az egység azt jelenti, hogy képesek vagyunk a különböző közösségekben együtt szolgálni Istent, hogy képesek vagyunk tanúságot tenni Krisztusról. Ne azt keressük, ami szétválaszt minket, hanem azt, ami összeköt. Máskülönben nem tudunk hitelesen tanúságot tenni. Törekvés az egységre az, hogy megpróbáljuk megismerni egymást, ugyanakkor a másikat nem mindenáron megváltoztatni. Jézus azt mondta: ne ítéletezzetek! Ha ítélet van bennem, nem tudok tanúságot tenni Krisztusról, aki ott működik minden egyházban – ez a tény, s mi a világ felé közösen teszünk tanúságot róla. Bár különfélék vagyunk, de mind keresztények: alaptapasztalatunk, hogy Jézus Krisztus a Megváltó, közös.

♦ **Hős Csaba:** A kereszténység megosztottságának problémája mélyen emberi, és bűnös természetűnek, nyomorúság alá rekesztettségünknek a következménye. Nem az Isten munkája, hogy felekezetekre esett szét az egyház, hanem a bűn, a mindenkori egyház(ak) bűneinek a következménye. Ám Jézus előre számolt ezzel a realitással. Ezért imádkozott egységért már a kereszt felé indulva is, számolva előre azzal, hogy pont halála és feltámadása lesz az, ami felülírja a szétesés minden majdani tendenciáját. Jézus kéri Istentől, hogy halálának és feltámadásának legyen haszna, gyümölcse, áldása az egység is. Jézus áldozata által egyé lehet az ember Istennel. A reformátori teológia megfogalmazásában: unióba kerülhet Isten és az ember. Ez az ökumené legmélyebb alapja is, mely az egyéni életben kezdődik el. De Jézus imája a hozzá tartozók egységéről is beszél. Az egyes hívők Jézussal való közösségéből, egységéből következik az Őt követőknek, a gyülekezetnek, sőt az egyháznak az egysége is. Unióban nemcsak Istennel, hanem a kiválasztottakkal, a tanítványokkal, a hasonzorúakkal is. Gyakorlatilag ez a gondolat három praktikus irányba mutat. Ha Krisztushoz tartozik az életünk, akkor odatartozik ahhoz is, aki mellettünk ül a templomban. Ha Krisztust vállalom, akkor a testvért is vállalom. Ha Isten az Atyám,

akkor a másik ember a testvérem. Sőt, a keresztények egysége, amiért Jézus könyörög, kiterjeszthető a felekezeti kérdésre is. Felekezetekre szétszakítva él az egyház a bűn miatt, de Urában mégis egy lehet Isten kegyelmes szeretete által. Tehát aki személyes unióba kerül Krisztussal, élő tagja egy keresztény gyülekezetnek, az testvérként tekinthet egy más felekezethez tartozóra is. Innen nézve a felekezeti megosztottság nem tragédia. Sarkosan: a felekezeti egységünk olyan, mint az alma. Sokféle fajtája van és minden fajtájának megvan a különös íze, zamata, karaktere. Éppen így vagyunk mi felekezeteként a kereszténység nagy családjában. Ugyanabban az Istenben hiszünk, de némileg máshol vannak a hitünkéből fakadó ízek, zamatok, hangulatok.

Az idei ökumenikus imahétért felelős Grandchamp-i szerzetesi közösség hitvallása szerint Isten ígéjének hallgatásához elengedhetetlen az elcsendesedés, a Szentlélek lármában nem dolgozik. A zaj és a sebesség kollektív örületében hogyan találhat rá a mai kor embere a csendre?

♦ **Hős Csaba:** A Szentlélek mindig és minden körülmények között munkálkodik. Nem úgy áll a dolog, hogy mi a csend megteremtésével alkalmat készítünk neki a munkára, hanem Ő támaszt igényt bennünk a csendre. Az Újszövetség három kifejezéssel beszél arról, amit mi csöndnek mondunk. Az első kifejezés (galéné) a fizikai világ csöndjét jelenti, a vihar, a lármát ellentétét. A másik kifejezés (sígé) a hallgatást, amikor az ember csöndben van, szótlan, de belső világa lehet mégis zaklatott. A harmadik kifejezés (hészühia) pedig az abszolút megnyugvást jelenti, a lélek belső csöndjét. Ez utóbbira hív a zsoltáros, amikor azt mondja: „Csendesedjete el!” Szükségünk van arra, hogy néha fizikai csendet teremtsünk magunk körül, s amennyire lehet, kizárjuk a zajt. Ezt nekünk kell megtennünk. Így elérkezünk a fizikai csendhez, bár odabenn még minden zaklatott. De a fizikai csendben, ha a lélek valamire figyelni kezd, betörhet a Lélek belső csöndje, nyugalma: az Isten teremtette csend. Ebben csendül meg „a csend szava”, az Istené. Szépen adja vissza az énekiró azt a folyamatot, amiben az ember elcsendesedik fizikai értelemben, elengedi magát, megszűnik zaklatottsága, találkozik Istennel, békesége lesz, s felismeri Isten tetteit életében, s céljait életével: „Csak légy egy kissé áldott csendben, s magadban békességre lelsz. Az Úr rendelte kegyelemben örök, bölcs célnak megfelelsz. Ki elválasztá életünk, jól tudja, hogy mi kell nekünk!” Mert ameddig az ember beszél, harsog, vagy lármával tölti ki az életét, addig nehezen hallhatja az Isten szavát. De az elcsendesedésben beszélni kezd az Úr.

♦ **Burbela Gergely:** Egyszer a feleség felhívja a férjét: Hol vagy? – Itt, a hársfa alatt. – És mit csinálsz ott? – Szemlélődöm. – Az meg mi? – Nézem a folyót, és hagyom, hogy folyjék. Valahol itt van a csend lényege. Thomas Keating trappista szerzetes így fogalmaz: „A csend Isten anyanyelve – minden más csak szegényes fordítás.” A csendben Isten szól hozzánk, meghallhatjuk, ha odafigyelünk. Ám erre időt kell szánni. Merni kell kimászni a zajból, s ahhoz, hogy megértsük ezt a nyelvet, meg kell tanulnunk csendben lenni. Fontos ez, mert a zajban sokszor nem tudjuk, melyek a prioritások az életünkben, mi az első és a legfontosabb. De amikor be merünk lépni a csend birodalmába, akkor minden a helyére kerül. Merni kell megpihenni az Istenben, hogy megérinthessen, szóljon hozzánk, s működjön bennünk. Isten mindig szól hozzánk, ám nem olyan nyelven, ahogy gondolnánk. A csend beszél. Ha képesek vagyunk elengedni a gondolatainkat, s magunkra maradni Istennel, akkor fogjuk Őt hallani – ez a belső imádság. A csend nem könnyű feladat, de mélyre visz, oda, ahonnan másként látszik minden. A csend a legnagyobb kaland, megtanít arra, hogy ne akarjuk a saját életünket irányítani, még kevésbé a másikat, hanem engedjük át a vezetést Istennek – ez jót tesz majd az egységnek is.

Örömből zenélni

Felcsúti gyerekeket tanít dobolni Gudics Marcell



Nagy Enikő
Fotó: Döme László Balázs

Gudics Marcellt senkinek sem kell bemutatnunk – a Peet Project nevű formációval láthattuk már őt a Hungary's Got Talent vagy éppen A Dal című tehetségkutatóban, s újabban a The Biebers zenekar dobosaként is. Ő az a srác, aki kiskölyökként családi alakulatukkal, a Gudics Rock Banddel épp itt, a szülőfalujában, Felcsúton kezdte el karrierjét, s mostani csapatával meg sem állt Los Angeles színpadáig és a Billboard-listáig. A Prelúdium hajdani növendékeként és jelenlegi tanáraként ütőhangszereket tanít gyerekeknek, nemcsak Bicskén, de a felcsúti Faluházban is. Riportunkban Gudics Marcell dobóráiba pillanthatunk bele.

„A járvány a hazai zenei életet alapjaiban rengette meg, fellépéseink szünetelnek, de nem hagyjuk, hogy zene nélkül teljenek a mindennapjaink, gyakorlunk, s számomra megadatott a lehetőség, hogy ezeknek a srácoknak átadjak valamit a tudásomból, s megtanítsam nekik a zene szeretetét – mondja Marci, akivel ezúttal ugyancsak zenész ikertestvére, Martin nélkül a Faluházban, a dobórák közötti szünetben találkozunk. – Egykori iskolámban, a Bicskei Prelúdium Alapfokú Művészeti Iskolában tanítok, az iskola kezdeményezésére kitelepítették a zeneoktatást a környező falvakba, így Felcsútra is. Mivel itt lakom, nem is volt kérdés, hogy ne én tanítsam a helyi általános iskolás gyerekeknek a dobot. Örülök, hogy miután híre ment az óráimnak, egyre többen jöttek, mert talán felismerték, micsoda ereje van ennek a hangszernek. A rossz gondolatokat, a mindennapi stresszt könnyedén ki lehet űzni magunkból a dobolással. Nem egy dallamhangszerről van szó, mégis a zene legnagyobb támasza a dob. Szeretném, ha a gyerekek felfedeznék az örömet a zenélésében, s hogy ez nem valami száraz dolog, hanem nagyon is élő.” Marci dobleckéi egész az alapoktól kezdődnek, s a dobverő tartásától és leütésétől az alapvető ritmusokon, a tempótartáson, a számoláson, a kottaolvasáson át a kéz-láb koordinációig mindent felölelnek. „Sokan

azt hiszik, könnyű a dobolás, de már csak az alapokat tökéletesen elsajátítani is hosszú idő – mondja. – Egy életen át tanulja az ember, én is folyamatosan képezem magam, hiszem, hogy nem dőlhetek hátra, már csak azért sem, mert az új generáció az internetnek köszönhetően elképesztő gyorsasággal fejlődik. Több ikonom van, akinek a játékból próbálok inspirálódni. Gyermekkorom óta legnagyobb példaképem Borlai Gergő, aki valóban világszínvonalon dobol. Mindig figyelem a kezét, nézem, amit csinál, hogy milyen kézrendekkel dolgozik, s próbálok ellesni tőle egy-egy figurát. Bár hiszem, hogy minden zenésznek a saját egyéniségét kell megtalálnia, akkor lehet igazán sikeres a hivatásában.”

Marci és ikertestvére, Martin egészen kisgyermekkoruk óta zenélnek. Édesapjuktól örökölték a zene szeretetét: „Édesapánk dobol, nem véletlen, hogy mi is beleszerettünk ebbe az egészbe. Annak idején, amikor apa gyakorolt a zenekarral, gyakran lementem a pincébe, és csak néztem, mit csinál. Aztán azt mondtam, hogy én is ezt szeretném csinálni. A bátyáink ugyancsak zenél, és akkoriban már elkezdett gitárral foglalkozni, be is írárták zeneiskolába, míg én hobbiból, apát utánozva elkezdtem dobolgatni, és aztán már együtt zenéltettünk, majd arra jutottunk: kellemes nekünk egy zenekar. De mi hiányzik belőle? Hát a basszusgitáros!

Így esett, hogy Martin is beszállt a bizniszbe, és nekiállt gitárt tanulni. Megalapítottuk a Gudics Rock Bandet, gyakran játszottunk Felcsúton és a környező településeken, mellette pedig már mi is zeneiskolába jártunk Bicskére. Tanulmányaink végállomását a Kodolányi János Főiskola Jazz Tanszaka jelentette.” Marciék – ritmusszekciót alkotva – a 2009 óta működő pop-funk-jazz formációban, a Peet Project zenekarban játszanak. Legfőképp különféle hazai és nemzetközi jazzfesztiválokon lépnek fel, Los Angelesben is zenéltek, bejutottak a Hungary's Got Talent élő show-jába, meghívást kaptak a világhírű szaxofonos Dave Koztól a karib-tengeri Dave Koz Cruise-ra, s bekerültek A Dal című műsorba, az Eurovíziós Dalfesztivál hazai előválogatójába. Az amerikai Smooth Jazz Rádió játssza a dalaikat, sőt, a top 30-as Billboard-listára többször is felkerültek. Marci hitvallása szerint zenészként az embernek érdemes több lábon állnia, a Peet Project mellett ő maga a The Biebers zenekarban is dobol, s úgynevezett session zenészként több más formációban is részt vesz, vagyis ahová kell, beugrik egyet dobolni. „Rendkívül szerencsésnek tartom magam, hogy azzal foglalkozhatok, amit igazán szeretek – mondja. – Számomra a zene a minden, s bízom benne, hogy ezek a srácok is megéreznek valamit az erejéből.”



Körkörös

Tölgyesi Balázs, a Zöld Bicske ügyvezetője a hulladékkezelés változásairól



A legfrissebb adatok szerint Európában évi 2,5 milliárd tonna hulladékot termelünk. Ezért az EU korszerűsíti a hulladékkezelésre vonatkozó jogszabályait, hogy ösztönözze a környezetszennyező és pazarló lineáris gazdaságról való átállást a körkörös gazdaságra, melynek törekvése, hogy az egyszeri fogyasztás helyett a termékek élettartamát a lehető leginkább meghosszabbítsuk, s amikor az adott termék eléri az életciklusa végét, akkor az alapanyagokat újrahasznosítsuk, csökkentve a hulladék mennyiségét és a környezetre nehezedő nyomást is. Hogy miként építi be hulladékgazdálkodási protokolljába a közösségünket is szolgáltatói területében tudó Zöld Bicske az EU új elveit, arról Tölgyesi Balázs ügyvezetőt kérdeztük.



Nagy Enikő, fotó: Döme László Balázs

„A körkörös gazdaság egyes elemei már az elmúlt években is megfigyelhetők voltak a hulladékgazdálkodásban – mondja Tölgyesi Balázs, aki néhány hónapja vette át a Zöld Bicske vezetését –, míg korábban az volt a cél, hogy a hulladék minél kevesebb részét helyezzük el hulladéklerakóban, s minél nagyobb részét hasznosítsuk újra, addig most az a törekvés, hogy az egész gazdaság a körkörös elvre épüljön fel, átgondolva egy adott termék teljes életciklusát, s azt, hogy a termék alapanyaga a hasznos életciklus lejártával miként kerülhet vissza a körforgásba, hogyan lehet minél tovább és aztán újból felhasználni, illetve újrahasznosítani. Onnantól, hogy véget ér egy termék hasznos életciklusa, a hulladékgazdálkodás hivatott arra, hogy összegyűjtse, használhatóság szempontjából kiválogassa, s a termelésbe valamilyen módon

visszacsatornázza a hulladékká vált, de még használhatónak bizonyuló anyagot. A hulladékgazdálkodás tehát csupán az egyik szereplője a körkörös gazdaságnak, része ennek az újfajta gondolkodásmódnak.”

A Zöld Bicske a felelősségi körébe tartozó területeken a legnagyobb hulladéktípusokat, a kommunális, a szelektíven válogatott, valamint a zöldhulladékot gyűjti (illetve a napi szintű közszolgáltatáson kívül, kampányjelleggel, évente egyszer a veszélyes hulladékot is). „Elsősorban a mindennapi életünk során keletkező, hasznosítható hulladék elszállítása a feladatunk, a rendszeres szolgáltatásunk – fogalmaz az ügyvezető. – A lehető legnagyobb mértékben az újrahasznosításra törekszünk, hogy valóban csak az a hulladék kerüljön lerakóba vagy égetésre, amelyet a rendelkezésünkre álló technológi-



ával már nem tudunk hasznosítani, vagy amelynek újrahasznosítása anyagilag nem érné meg, esetleg a folyamat környezetszennyezéssel járna.” A statisztikák szerint egy átlagos magyar hulladéktermelése még mindig közel 400 kg évente, bár ez már alacsonyabb a tizenöt évvel ezelőtti szintnél, amikor több mint 450 kg volt az egy főre eső hulladék mennyisége. „Az általunk gyűjtött frakciók között a legnagyobb volumenű a kommunális, amelyet a jogszabályi előírásoknak megfelelően le kell válogatnunk, s a benne található hasznosítható anyagokat ki kell nyernünk belőle – árulja el Tölgyesi Balázs. – Ma már rendkívül fejlett, félig vagy akár teljesen automatizált, modern válogatósorok is léteznek, amelyek lehetővé teszik, hogy a vegyesen gyűjtött hulladékból a lehető legkevesebb kézierővel válogathassuk ki a hasznosítható anyagokat, de persze az emberi munkát teljesen még nem tudjuk kiiktatni.”

A hulladék összetételét tekintve meghatározó a csomagolóanyagok megnövekedett mennyisége: „A fogyasztói társadalom látványos hozadéka ez, átalakultak a fogyasztói szokások és az ezekhez kapcsolódó csomagolási trendek. Mindaddig a marketing határozta meg a kínálatot, nem pedig a körkörös gazdaság szempontjai – a fogalom létrejötté, az új szemlélet egyébként valahonnan innen eredeztethető. Mostantól már nem dominálhat az eladhatóság a csomagolás tervezésénél, nem rendelkezünk alá mindent a fogyasztás kívánalmainak, fittyet hányva a fenntarthatóságra. Azt is mérlegelni kell a termeléskor, hogy a majdani hulladékká váló termék miként találhatja meg az útját vissza a csomagolóiparba, alapanyag formájában. Az új gondolkodásmódnak köszönhetően bizonyos alapanyagok újra értékkel bírnak majd, s nem a lera-kóba vagy az égetőbe kerülnek, hanem vissza a termelésbe.”

Vajon az egyszerű hétköznapi fogyasztó mit érzékel majd a változásokból? „Eddig külön, szelektíven gyűjtöttük a papírt és a műanyagot, havonta egyszer, mostantól egy hónapban kétszer szállítjuk el, ám immár egyben – közli a hulladékkezelő ügyvezetője. – Technológiánk ugyanis már kellőképpen fejlett ahhoz, hogy könnyedén levalogassuk az újrahasznosításra szánt hulladékot. Az elmúlt években jelentősen csökkent a kommunális, s nőtt a szelektíven gyűjtött, hasznosítható hulladék mennyisége – ez a tendencia a jövőben még inkább erősödni fog, így a lerakott hulladékmennyiség kevesebb lesz, illetve annak szervesanyag-tartalma, amely az ózont károsító metángázképződésért felelős, csökken majd. Ha helyesen gyűjtjük a hulladékot, sokat tehetünk saját egészségünkért és bolygónk megóvásáért. Míg korábban a háztartási hulladékot tartalmazó kukák mellé külön zsákokban kellett kirakni a szelektíven gyűjtött, újrahasznosítandó anyagokat, addig most zárt szemetekbe helyezhetik el őket az emberek. Erre a célra új edényeket osztunk ki a szolgáltatói körünkbe tartozó terület valamennyi háztartásában. Fontos a lakosság felelősségtudata, hogy valóban csupán azt a hulladékot tegyék az edényekbe, amelyek odavaló, hasznosítható.” Mindezen túl a Zöld Bicske zöldnapokat is szervez majd, amelyek arra szolgálnak, hogy a zöldhulladékot összegyűjtsék. Ám mostantól csak biológiailag lebomló zsákban szállítják majd el ezt a fajta hulladékot, hiszen az hiába bomlik le, ha a tárolására használt nejlonzacskó nem. Az új zsákok ugyancsak a szolgáltató biztosítja a lakosság számára.

A szelektívgyűjtésre alkalmas új edények kiosztásáról, a hulladékgyűjtés új irányelveiről, a közszolgáltatás változásairól a szolgáltató a későbbiekben pontos tájékoztatást ad a lakosoknak.



A tél szívében

Mohácsi Klaudia fotója

Az év elején hajlamosak vagyunk fogadalmakat tenni, új dolgokba nagy hévvel belevágni, aztán kis idő múltán csalódottan vesszük tudomásul: elhatározásaink mellett idén sem sikerült kitartani – s ez így is van rendjén. A természet is azt üzeni: még ne most, még nem vagyok kész. Hideg van, és sötét. Csend van még. Ám a fagyos talajban, lenn a mélyben megbújik az élet, gyökérükbe húzódva a föld alatt pihennek a növények – várják a tavaszt, s amint megérzik az első bágyadt napsugarakat, kezdődik az újjászületés. Mi se siessünk, ne vegyünk fel egycsapásra új szokásokat, ne akarjunk hirtelenjében nagy változásokat, csak szépen várjuk ki a tavaszt. S míg az élet a föld alatt él, addig mi is maradjunk legbelül, figyeljünk befelé. Mert ahogy Kahlil Gibran mondja: „Minden tél szívében rejtőzik egy vibráló tavasz, és minden éj leple mögött ott vár egy mosolygós hajnal.” Eljön az is, ne félj!

Nagy Enikő





Letisztult, elegáns, egyszerű

Kocsis Roland, a könyvtári logópályázat győztese a tervezésről

A felcsúti könyvtár nemrégiben pályázatot hirdetett logója megtervezésére. Olyan „cégér” keresett, amely illeszkedik a könyvtár arculatához, kifejezi az intézmény jellegét, illetve Felcsút hagyományos és speciális jellemzőit, látványos, könnyen azonosítható, minden más logótól elkülöníthető, jól használható. A beérkezett pályamunkák közül Kocsis Roland terve nyerte el az első díjat – munkája immár könyvtárunk jelképe. A leendő felcsúti marketingszakember, aki a Mészáros Alapítvány ösztöndíjasaként a győri Széchenyi István Egyetem végzős hallgatója – a logótervezés folyamatáról mesélt nekünk.

Nagy Enikő,
Fotó: Döme László Balázs

„A közösségi platformon találtam rá a pályázati felhívásra, s mihelyt elolvastam, máris elkezdtem verziókat gyártani a fejemben – mondja Kocsis Roland. – Mielőtt még nekivágtam volna a tervezésnek, kutatómunkát végeztem, s hogy ihletet merítsek, utánajártam annak, hogy a legnagyobb hazai és külföldi könyvtárak milyen logót használnak. Észrevettem egyezőségeket, azt, hogy hasonlóan elegáns betűtípussal készültek az egyes logók, s mindegyik rendkívül letisztult, mintegy sugározva a hely szellemét. A saját ötleteimmel összhangban mindezek alapján készítettem öt logótervezetet, amelyek mind az online, mind az offline felületeken használhatók lehetnek, ezek közül a pályázat elbírálói a leginkább klasszikust választották ki. Bevallom, az öt terv közül én is ezt tartottam a legkifejezőbbnek. Letisztult, elegáns, egyszerű, meggyőződésem szerint ugyanis egy könyvtárral kapcsolatban nem kell örületes dolgokra gondolni: legyen egyértelmű, hogy itt egy bibliotékáról van szó.”

Roland a győri Széchenyi István Egyetem utolsóéves hallgatója, kereskedelmi marketing szakon végez, épp most államvizsgázik. „Már egészen

korán eldöntöttem, hogy marketinges szeretnék lenni, volt egy középiskolai tanárom, aki megszerettette velem ezt a területet – árulja el. – Bicskére, kereskedelem és marketing osztályba jártam már középiskolásként is. Az, hogy az online és az offline marketing világa közül melyiket válasszam, viszont csak az egyetemen tisztázódott bennem. Úgy hiszem, az online a jövő, ezért felé indultam el. Az egyetem mellett folyamatosan képzem magam a szabadidőmben is, az interneten rengeteg forrás van, amelynek köszönhetően a szakma változásával, fejlődésével lépést tartva lehet tanulni.” Roland abban a kiváltságos helyzetben van, hogy máris el tudott helyezkedni a szakmájában: jelenleg a Spar Magyarország Kereskedelmi Kft. bicskei logisztikai központjában digitális marketing asszisztensként dolgozik. Hivatása mellett másik nagy szenvedélye a futball, több mint öt éve megye II-es csapatunkban játszik: „Ötéves korom óta Felcsúton focizom, mostani csapattársaim közül sokan a gyermekkorai cimboráim, együtt kezdtük el rugni a bőrt, együtt nőttünk fel a pályán. Hálás vagyok, hogy megismerkedhettem a labdarúgással, mert az életem részévé vált ez a játék.”

Könyvajánló

Újabb kötetekkel gazdagodott könyvtárunk állománya. Olyan kiadványokat választottunk most ki, amelyek külső és belső világunkat egy egész különleges aspektusból szemléltetik, értelmezik, s amelyek inspirálnak bennünket a változásra.

Rodaan Al Galidi: Az autista és a postagalamb

Az Irakban született dán szerző egy különleges világot tár elénk. Hőse Geert, akinek már a fogantatása is különleges. Édesanyja egyedül neveli őt, s az anyuka munkahelyén, a hagyatéki ócskaságokat árusító boltocskára hátsó traktusában laknak. Geert számára a lomok jelentik a világot. Örökké bütyköl, s egy nap rátalál egy törött Stradivari-hegedűre. A raktári kanapék favázat felhasználva újjáépíti a hangszer testét, majd pontos másolatok készítéséhez fog. Hegedűkészítőként meggazdagszik, s végre saját házat vehet. Ám „lakótársa” akad: hiába próbál megszabadulni tőle, elődje postagalambja mindig visszatér hozzá. A madárnak köszönhetően különös ismeretségekben és még különösebb kalandokban lesz része, hogy aztán mi, olvasók is belássuk: a bennünket körülvevő világ nem is olyan fura, sőt, nagyon is érdekes.

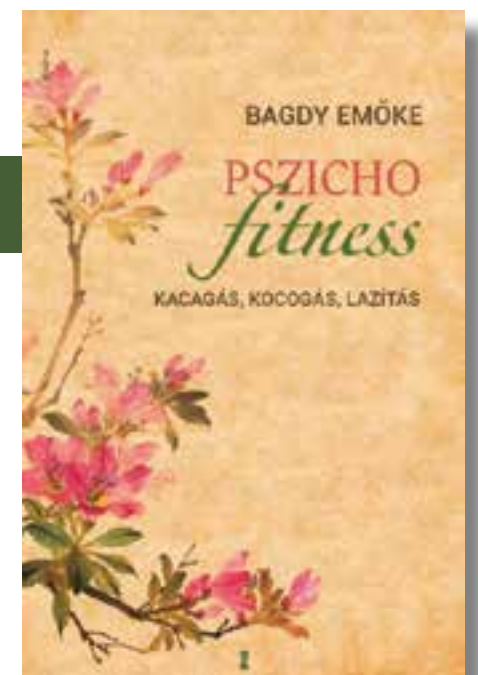


Jonathan Safran Foer: Globális öngyilkosság

A kötet szerzője egy égetően aktuális témát dolgoz fel ismeretterjesztő munkájában. Annak nyomozó tudata, hogy Földünk az ember ténykedése következtében fokozatosan melegszik, egyre inkább a mindennapjaink részévé válik. Évente dőlnek meg a hőségrekordok, egyre riasztóbbak a statisztikák, a tudományos élet szereplői nap mint nap vészhelyzetet hirdetnek, de vajon meghalljuk-e a hangjukat? Hogyan lehetne érdekeltté tenni az emberiséget a saját túlélésében? Miképp tudnánk leküzdeni azt a tétlen közönyt, amely lehetetlenné teszi, hogy szembenézzünk a globális krízis jelentette veszélyekkel? És egyáltalán: tehet-e bármit az átlagember a bolygó megmentése érdekében? A könyv a klímaváltság legfontosabb kérdéseit járja körbe – aprólékos kutatáson alapuló, gondolatébresztő értékezés az éghajlatváltozás okairól és a lehetséges megoldásokról, s felszólítás az egyéni és kollektív cselekvésre. Korántsem kioktató és hibáztató, hanem nagyon is megértő és emberi, s bevallja, hogy kényelmi létmódunkat és szokásainkat nem könnyű feladni. Ugyanakkor szükséges, ha nem akarjuk, hogy a globális felmelegedésnek „köszönhetően” kipusztuljon az állatfajok fele és a növényfajok 60 százaléka. Foer zsidó nagyanyja történetét hozza példának, aki mielőtt még agyonlőhették volna egy tömegsír szélén, az intuíciójára hagyatkozva elhagyta szülőfaluját, mert azt érezte: cselekednie kell, különben baj lehet...

Bagdy Emőke: Pszichofitness

„Próbátételes idöket élünk át mindannyian. A COVID-19 által okozott világjárvány széttörte hajdani életrendünk kereteit, bezárta házaink ajtaját, és izolációba parancsolt. Visszaszorultunk kis világunkba, magunkra maradtunk, hogy átgondoljuk, hogyan vészeljük át emberségesen a krízist, hogyan tűrjük a jövő bizonytalanságát, hogyan viseljük el jelenünk terheit. Meg tudunk-e küzdeni azzal a pszichológiai vírussal, amit a helyzet indultat, agresszív, antihumánus, belátástalan magatartásával és kommunikációjával magunk szórunk szét családunkban, zárt kis világunkban, amelynek lombikhelyzetében a tehetetlenség miatti indulatok felfűtődnek és akár robbanáshoz is vezethetnek?” – teszi fel a kérdést Bagdy Emőke klinikai szakpszichológus, aki a stressz kezelésében, a szorongás csökkentésében, a jobb közérzet elérésében, a pszichoszomatikus zavarok felszámolásában és az önszabályozó képesség növelésében segít kiadványában. Gyakorlatsorozatának elsajátításával olyan tudásra, lehetőségekre, készségekre tehetünk szert, melyekkel elősegíthetjük testünk és lelkünk egészségét, fizikai fittségünk és lelki egyensúlyunk fenntartását. Aki szereti jól érezni magát a bőrében, szeret örülni az életnek, az tartson vele: kacagjon, kocogjon, lazítson!



„Nem fogom cserbenhagyni a betegeket”

Bemutatkozik mindannyiunk Valija, a háziorvosok asszisztense



Goda Lajos doktor úr halálát követően nem kis összefogásra volt szükség ahhoz, hogy a háziorvosi szolgálat folyamatosságát biztosíthassuk községünkben. Köszönet azoknak az orvosoknak, akik a helyettesítésben részt vesznek, s ellátják betegeinket. S köszönet Németh Valériának, aki a doktor urak asszisztenseként áll helyt nap mint nap, segítve településünket.

Nagy Enikő, fotó: Döme László Balázs

lesz szükség a helyettesítésre. A cél az volt, hogy folyamatos és zökkenőmentes legyen az ellátás, hogy ne maradjanak háziorvos nélkül a felcsúti betegek. Jelenleg három orvos között oszlik meg a rendelés, sikerült biztosítanunk, hogy minden nap legyen kihez fordulni Felcsúton. Ez nagy öröm és büszkeség.”

Vali, aki mindig is az egészségügyben dolgozott, 2018 tavaszán kezdett el dolgozni a felcsúti rendelésben Goda Lajos háziorvos asszisztenseként. „Igazából a szüleim miatt kerültem erre a pályára – árulja el. – Mind a ketten rokkantnyugdíjasok, édesapám már nem él, ő kamaszfiúként egy baleset következtében veszítette el karjának funkcionálisát, édesanyám pedig születési sérült, csecsemőkori agyvérzése épp a járásközpontját érintette. Ám soha nem adták fel. Mindig keményen dolgoztak, építkeztek, közben öt gyermekük született, s mindegyikünknek szakma van a kezünkben, sőt, négyen az egészségügyben helyezkedtünk el. Én magam ápolóként végeztem Székesfehérváron, az egyik testvérem mentős, a másik a sürgősségin, a harmadik egy rehabilitációs központban dolgozik. A szüleimtől azt láttuk, hogy a nyavalygásból soha nem lesz semmi. Menni kell, és csinálni! Nem volt könnyű életünk, de nem adtuk fel, mindig küzdöttünk. Innen jött hát az, hogy mások gyógyulását segítsen.”

Vali – egyik testvéréhez hasonlóan – a rehabilitációban kezdte a pályáját, s második gyermeke, a kis Léna megszületése után háziorvosunk segítőjeként került Felcsútra. „Számomra ez igazi hivatás, az adminisztráció ugyan nem a kedvencem, jobban szeretem, ha betegeket láthatok el, ha ténylegesen részt vehetek a gyógyításban, de persze a papírmunkát is elvégzem – mondja. – Szeretem, hogy segíthetek. S úgy látom, arra is nagy szükség van, hogy lelki támaszt nyújtsak. A felcsútiak legtöbbje már ismer, bizalommal vannak irántam, hozzám fordulnak, elmondják a bajaikat, én pedig szívesen meghallgatom őket, talán már ezzel is segíthetek, és ez nagyon jól esik. Azt szeretném, hogy valóban segíthessek, hogy előrébb mozduljunk, épp ezért odafigyelek minden betegre, arra, hogy időben eljussanak minden vizsgálatra. Ezt a mentalitást Goda doktor úr is megerősítette bennem. Ő is valóban gondozta a betegeket. Nagyon megszerettem őt, mindenben támogatott, már-már fogadott gyermekeként tekintett. Rengeteget tanultam tőle. Úgy kezelem a praxist, ahogy ő kezelte. Szeretném továbbvinni a munkásságát, mindazt, amit ő hívott életre a rendelésben, hogy ne vesszen el, amiért harminc éven át dolgozott a községben. Nem fogom cserbenhagyni sem őt, sem a betegeket.”

Németh Valéria Vértesacsáról jár a felcsúti háziorvosi rendelőbe, ahol már közel három éve segíti a felcsúti betegek gyógyulását. Egészen a doktor úr haláláig Goda Lajos asszisztenseként dolgozott, s most azon orvosok mellett tevékenykedik, akik helyettesítik háziorvosunkat. A Goda doktor elvesztése miatt kialakult rendkívüli helyzetben, s egyáltalán: a járvány időszakában nem kevés feladat vár rá, ám ő továbbra is állja a sarat, Goda doktortól örökölt hitvallása szerint ugyanis: az elsők a betegek! „A koronavírus-járvány második hulláma bennünket is új helyzet elé állított, a vírus mellett a többletadminisztrációval kellett megbirkózunk, s egyre több fertőzöttel volt dolgunk – mondja. – Régi vágású háziorvosként Goda doktor, aki generációkon át kísérte a családokat, azt vallotta: a betegeket minden körülmények között el kell látnunk, így történhetett, hogy közvetlen kapcsolatba kerülünk pozitív esetekkel. Megbetegedését követően azzal a kihívással találtuk szembe magunkat, hogy a helyettesítést megszervezzük, ez sikerült is, ám állapotának romlásával, majd a halálával nyilvánvalóvá vált, hogy a vártnál hosszabb távon

Az alcsúti Önkéntes Tűzoltó Egyesület szolgálata 2020-ban



nem tudtak bejutni az ingatlanra, ahol a rendőrséggel és a mentőszolgálattal közösen cselekedtünk (szerencsére egyik helyen sem volt nagy baj). Részt vettünk két kisebb baleset felszámolásában, füstölő kombáj és kémény oltásában, lakossági CO-érzékelő bejelzése után a helyszín átvizsgálásában. Vonultuk óvodában lévő tűzjelző rendszer bejelzésére, és volt két komolyabb tüzesetünk is. Az egyik esetben, az év elején Alcsútdobozon egy lakóház pincéjében keletkezett tűz, ahol a bicskei és tatabányai tűzoltók kiérkezése előtt (légzőkészülék és porral oltó segítségével) a lánggal égést megszüntettük. A másik esetben, június elején, a hajnali órákban kaptunk riasztást Felcsútra, hogy egy melléképület ég. Ott sajnos a kiérkezésünkkel (szintén a bicskei és tatabányai egységek kiérkezése előtt) a melléképület már teljes terjedelmében, a hozzá épített családi ház tetőszerkezete pedig félig égett. Itt többórás munka várt ránk a hivatásos kollégákkal együtt. Ekkor jól jött volna még egy szivattyú a szükséges szívó- és nyomóoldali felszerelésekkel, plusz láncfűrész egy kisebb autón, ami rendelkezik megkülönböztető jelzéssel. A mozgósított tagságunk létszáma lehetővé tette volna a több helyszínen való beavatkozást egy szerre.

Riasztásokon kívül

Szabadidőnkben a 38 éves autónkat próbáltuk mindig hadra fogható állapotban tartani. Mindig vannak rajta kisebb-nagyobb hibák, melyeket javítanunk kell, de 2020-ban egy nagyobb karosszéria-javításon is átesett, amelyet mi magunk végeztünk el. Sajnos a COVID-19 miatti járványhelyzetben a falu által szervezett programok leg többje elmaradt, de tagságunk készen állt a programokon részt venni. Mint ahogy a júniusi nagy esőzés után pár nappal a Bem utca takarításában is részt vettünk. A Magyar Tűzoltó Szövetség által szervezett szakmai napon is megjelentünk, ahol korszerű tűzoltástechnikai szakfelszereléseket láthattunk akár használat közben is. Bemutattak egy új, Volkswagen Amarok típusú terepjárót műszaki mentőszerként málházva, mely számunkra is alkalmas lenne a bevetéseink 60 százalékában. Az önkormányzattól megkaptuk 15 év használatra egy telek felét, amire pályázati forrásból szertárt reztünk volna építeni, de sajnos a Magyar Falu Program Falusi Civil Alap keretében civil közösségi tevékenységek és feltételeinek támogatása című pályázatunk nem nyert, így a szertártépítés anyagi okok miatt elmaradt. Továbbá tavaly kitüntetés vehettünk át Alcsútdoboz Település Önkormányzatától az augusztus 20-i ünnep alkalmából a nehéz helyzetekben tanúsított helytállásunkért, a lakosságnak nyújtott segítségért. Szintén ekkor vehettük át a falunk egyik képviselője, vállalkozója által felajánlott 50 ezer forint készpénzt is, amit ezúton is köszönünk Varga Ferencnek. Alcsútdobozról a 2020. évben nem kaptunk működési vagy más anyagi támogatást, míg Felcsút Település Önkormányzatától 100 ezer forintot.

Terveink

2021-ben ismét szeretnénk tagságunk beavatkozó-létszámát növelni, toborzunk, illetve a társszervek képzési lehetőségeit kihasználjuk. A kínálkozó pályázatokon indulunk, valamint megkeressük a környék vállalkozóit, hogy tovább építsük egyesületünket. Az szja 1 százalékáért támogatásra hívjuk a lakosságot. Mindkét település védelme érdekében jelentős fejlesztéseket kell végrehajtani a szertár, a telephely és a szakfelszerelés, valamint az egyéni védőfelszerelés érdekében. Ehhez elsődlegesen az önkormányzatok szándéknyilatkozataira van szükség, és a pályázati lehetőségek, vállalkozók, tűzoltó szakmai szervezetek kapcsolatainak felhasználására.

Az alcsútdobozói ÖTE jelenleg a Komárom-Esztergom megyei tűzoltó-parancsnoksággal kötött együttműködési megállapodás értelmében Alcsútdobozon és Felcsúton lát el tűzoltási és műszaki mentési feladatokat. A bicskei önkormányzati és a tatabányai hivatásos tűzoltók segítségével a tagság teljes mértékben önkéntes alapon, szabadidejében vállalja a két falu védelmét. A riasztásunk automatikusan történik, amennyiben Alcsútdobozról vagy Felcsútról érkezik segélyhívás a 105-ös vagy a 112-es telefonszámra. Amennyiben a tagjaink közül vannak, akik a faluban tartózkodnak, akkor megkezdik a vonulást (vagy saját autóval, vagy az ÖTE fecskendőjével). Az ÖTE aktívan vonuló tagjai közül 3 fő rendelkezik 40 órás alaptanfolyammal, 1 fő 18 éves hivatásos múlttal, 4 fő pedig jelenleg is hivatásos tűzoltó a fővárosban. Jelenleg több bajtársunkat nem tudjuk egyéni védőfelszereléssel felszerelni anyagi korlátaink miatt, ezért nem vonulhatnak. Az ÖTE rendelkezik egy gépjárművel, amelyen az évek során az OKF pályázatain elnyert gépek (fűrészgépek, szivattyú, 2 db légző, tömlők, kéziszerszámok) találhatók. Szintén az OKF pályázatainak köszönhetően 5 fő rendelkezik korszerű védőruhával. A gépjárművünknek sajnos még nincs állandó és fedett helye, így az egyik tagunk udvarán áll készenlétben, ezért nagy szükségünk lenne egy fedett fűtött helyre (garázsra), mert sajnos a téli időszakban a tűzoltóvizet le kell engednünk róla, ami riasztás esetén jelentős idővesztéssel pótolható, nem beszélve az indítási nehézségekről. Pedig a helyi önkéntes tűzoltóság jelentősége a gyors reagálás. Szinte minden riasztás esetében megelőzzük a távolabbióról érkező kirendelt tűzoltóegységeket, s az időfaktor a legfontosabb tényező.

A 2020-as év beavatkozásai

- riasztás: 59 alkalom (ebből a június 14-ei nagy esőzés délutánján 17)
- vonulás: 42 alkalom (ebből Alcsútdobozra 24, Felcsútra 18 alkalommal)
- a vonuló létszám átlaga: 3,3 fő/riasztás (a legtöbbször 3 fő)

Munkánk nagy részét műszaki mentések (fakidőlések, forgalmi akadályok, közúti balesetek felszámolása) adta, de 2020-ban kerestünk eltévedt lakost is Göbölön. Több gaz, avartűz oltásában vettünk részt, kétszer kérték segítségünket a lakosok, mert a szomszédot hosszabb ideje nem látták,

Kifelé a télből

Kertészeti Áruda

A teleltetőhelyiségben már nyugalmi állapotban vannak a növényeink. Folyamatosan látogassuk őket, mert az esetleges problémákat azonnal orvosolni kell. Először is minden esetben szorgoljunk bele a helyiség levegőjébe, amelynek alapján meg tudjuk állapítani, hogy megfelelő-e a klíma. A dohos vagy egyéb nem oda illő „szagot”, amely jelzi a problémát, azonnal meg fogjuk érezni. A száradt leveleket távolítsuk el, nyugodtan levághatjuk az ilyen ágakat is.

Esetleges gomba- vagy rovarfertőzés esetén haladéktalanul kezdjük meg a vegyszeres védelmet a balesetvédelmi szabályok fokozott betartásával, a zárt térben való vegyszeres munkavégzésnek megfelelően! Ha van lehetőségünk, a fertőzött növényt tegyük karanténba a kezelés után, mindaddig, ameddig meg nem gyógyodunk a fertőzés megszűnéséről. Az esetlegesen megjelenő vízhatásokat is távolítsuk el. Az víz utánpótlását hetente biztosítsuk igény szerint. A tápanyagpótlást ilyenkor még nem szabad elkezdenünk. Ne feledkezzünk meg kertünk téli vízutánpótlásáról sem, szárazabb évszak esetén kiemelten az ősszel telepített növényeinken havonta egyszer pótoljuk a vizet öntözéssel.

A fagyos időszakban kerüljük pázsitunk taposását, mert károsodhat. Az év közben keletkezett egyenetlenségeket melegebb helyen tárolt humusszal fagymentes időszakban is feltölthetjük, legfeljebb egy-két centiméter vastagságban, ezt a szezon közben többször megismételhetjük. A nagyobb beavatkozást is bátran végezzük el, ha van lehetőségünk, fagymentes időben a fűmagot is bedolgozhatjuk. Gondoljunk az ilyen jellegű munkavégzések közepette arra, ha most nem végezzük el az időjárás függvényében, lehet egy hosszú „locspocsos” tavasz, amely erősen késleltetni tudja a feladatot.

Napsütéses február végi időben megérkezhet a „tavasz hírnökeként” ismert tavaszi sáfrány (krókusz), amit nemsokára követ a hóvirág, mely nagy tömegű őszi dugványozás esetén üde színfoltja lehet a kertünknek. Erdőjáraskor figyeljük meg február közepén a som (cornus) virágzását. Citromsárga virágával elsőnek hirdeti minden évben az erdőben a megújulást. Ne feledkezzünk meg a madarakról sem. Az egész téli munkánkunknak köszönhetően remélhetőleg sokféle madár jár a kihelyezett etetőre. Fontos, hogy csapadékmentes időben folyadékot is találjanak, ezért gondosan ügyeljünk a napi vízutánpótlásról.

Kifelé megyünk a zord télből, a „kertek alatt” már feltűnt a tavasz, mely minden évben megújítja a környezetünket, szebbé teszi a kertünket – s ezzel a lelkünket.

Kertész Róbert vegán Ironman rovata Étcsokis-narancsos banánkenyér

Hogy a vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag narancsot és banánt jó szívvel beilleszthetjük az étrendünkbe, azt senkinek sem kell bizonygatnunk, de hogy a csokoládét is bátran fogyaszthatjuk, azon talán már sokaknak elkerelkedik a szemük. Pedig így van, no nem a magas cukor- és alacsony kakaótartalmú édes, tejes, különféle ízesítésű fajtákra gondolunk, hanem a sötét, magas kakaótartalmú változatokra, az étcsokoládéakra, melyek kiváló hatással vannak szervezetünkre – és persze a lelkünkre. Amellett, hogy az étcsoki meglepően tápláló, kiváló antioxidánsforrás is, éppen olyan hatásfokkal, mint az áfonya vagy a gránátalma. Polifenoltartalmának köszönhetően javítja a véráramlást, csökkenti a koleszterinszintet és a szívbetegség kialakulásának kockázatát. Emellett védi és táplálja a bőrt, s az elme étke is. E havi konyhaművésziünk egy ínycsiklósított hozott Önöknek.



Hozzávalók:

130 g zabliszt
120 g teljes kiőrlésű tönkölybúzáliszt
3 db nagyon érett banán
3 ek. őrölt lenmag
120 g puha, kimagozott datolya vagy 45 g négyszeres erősségű édesítőszer
1 ek. sütőpor
1 tk. vaníliaaroma
2 db gála alma
1 ek. almaecet
6 ek. langyos víz

1 db közepes narancs
85 g 85 %-os étcsokoládé
1 db banán

Elkészítés:

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. Egy kenyérformát béleljünk ki sütőpapírral (én szilikos formát használtam). Egy nagyobb teljesítményű turmixba tegyük bele az összes hozzávalót, kivéve a narancsot, az étcsokit és a banánt (az almákat vágjuk négy részre). Turmixoljuk össze egynemű masszává az összesetevőket. A kapott nyers tésztához adjuk hozzá a meghámozott és kisebb gerezdekre összevágott narancsokat és az apróra vágott étcsokit. Keverjük bele alaposan őket a tésztába. Kanalazzuk a tésztát a kenyérformába, és helyezzük rá a félbevágott banánt. A banánkenyert süssük készre 45-55 percig, amíg szép és aranybarna lesz.

Névjegy Tótfalusi Alexa

Vegán személyi edző, táplálkozási tanácsadó vagyok. Testépítő- és fitnessversenyeimet követően az egészségem érdekében öt éve váltottam mindenevő táplálkozásról növényi táplálkozásra, amelynek köszönhetően visszanyertem az egészségemet, s bár fel kellett hagynom az ilyen jellegű sportolással, sokkal élhetőbb ütemben fejlődhettem. Tudásommal és tapasztalataimmal ma már segíthetek, taníthatok másokat, hogy boldogabb, egészségesebb, kiegyensúlyozottabb életet alakíthassanak ki.

Szeretni teljes emberségünkkel

Jäger Tamás

Az iskolaév végén idén is tartunk majd elsőáldozást, Bicskén pedig béralkozási lehetőségre hív minket az egyház. Ilyenkor a hit-tanórákon megbeszéljük, mi módon készülünk, és megismerkedünk a konkrét tananyaggal, amit az adott szentség felvétele előtt megtanulunk. Elég szerteágazó a kérdés-felelet rendszerű katekizmus-tananyag, hitünk minden területéről merít. Mégis minden kérdés egy irányba mutat.

Jézus korában – és ma is – a zsidók számos, több száz mózesi rendelkezést tartottak szem előtt életük vezetése során. Nem csoda, hogy az evangéliumban megkérdezik Jézust, hogy mégis melyik a sok-sok parancs közül a legfontosabb? Jézus válasza pedig – amit mi főparancsnak hívunk, és amit Jézus az örök élet zálogának nevez az irgalmas szamaritánus története előtt is – a következő: „Ez az első: Halld, Izrael! Az Úr, a mi Istenünk az egyetlen Úr. Szeresd Uradat, Istenedet teljes szívedből, teljes lelkedből, teljes elmédből és minden erődből! A második így szól: Szeresd felebarátodat, mint saját magadat! Ezeknél nincs nagyobb parancs” (Mk 12,29–31).

Jézus nem hajlandó elválasztani Isten szeretetét a felebaráti szeretettől. Azzal kezd, hogy Istent szeressük, mégpedig teljes szívünkkel, teljes lelkünkkel, teljes elménkkel és minden erőnkkel. Ahhoz, hogy ezen kifejezések alatt mit értsünk, meg kell vizsgálnunk az Újszövetség eredeti görög kifejezéseit:

- szív – kardiasz: a mérő biológiai szívet jelenti, ami megáll akkor, amikor vége a földi életet jelentő biosznak. Itt azt jelenti: Szeresd Uradat, amíg csak élsz!

- lélek – pszükhé: a görögben a léleknek ez az alakja az összes szellemi tevékenység, tehát a gondolkodás, az érzelmek és az akarat foglalta.
- elme – dianóia: értelem, gondolkodási képesség, terv, szándék, előre-látás. Nevezük ezt teljes szellemi odaadásnak, beleértve, hogy nem csak a pillanatnyi igényeinkre gondolunk.
- erő – iszkhüsz: az ógörög-magyar nagyszótár a testi erővel azonosítja. Jelent még szilárdságot, ellenálló erőt. Tehát a teremtett lélek mellé társítva teljes emberséggel, mondjuk úgy, hogy testi-lelki erővel való odaállásról van szó. Nemcsak az imáimban, a gondolataimban, a szellemi törekvésemben jelenik meg Isten és az embertársak szeretete, hanem a testemtől telhetően is, tehát a cselekedeteimben.

A törvény a szeretetről számításba veszi a teljes emberségünket. Isten szeretetére irányul minden parancs, a főparancs tehát azért folytatódik, mert Istent tökéletesen szeretni csakis úgy lehet, ha egymást is szeretjük, mint önmagunkat. Önmagunk szeretete (elfogadása) előfeltétele annak, hogy másokat is teljes emberségünkkel legyünk képesek segíteni. Hiszen nem adhatunk többet, mint amennyit magunkban találunk és elfogadunk. Nem szolgálhatunk gyümölcsözően úgy, ha magunkat soha nem kíméljük. Az előre-látást is feltételező, elménkből fakadó szeretet valószínűleg figyelmeztet erre minket.

„Aki nem él békében Istennel és önmagával, az mással sincsen békében” – mondta Bosco Szent János. Adja Isten, hogy az Eucharisztia vétele vagy a bérálás felé haladva megismerjük az egyház tanítását, amely segítsen, hogy teljes emberségünkkel kapcsolódjunk a minket szüntelenül szeretetre hívó Istenhez és általa minden körülöttünk élő emberhez.

Jézus igent mond hétköznapijainkra

Rózsa Dávid

Hogyan indulunk neki az évnek? – így, a karácsony és az újév ünnepi hangulata után néhány héttel. Milyen hétköznapiakba térünk vissza? Talán szomorúakba: hiszen még mindig itt a vírus, még mindig nem oldották fel a korlátozásokat, vagy egyszerűen csak ugyanúgy mennek tovább a szürke hétköznapiak, ahogyan eddig. Talán épp ellenkezőleg: reménykedünk. Reménykedünk, hiszen látható közelségben van a vakcina, reménykedünk, hiszen talán idén máshogyan fognak telni a mindennapok is, megoldódnak a magánéleti vagy egzisztenciális problémáink. Milyenek azok a hétköznapiak, amelyekbe visszatérünk?

János evangéliumának az első csodatörténete a kánai menyegzőn történtek elbeszélése. Jézus részt vesz egy esküvön, ahol elfogy a bor. Anyja ugyan szól neki, de ő azt mondja, hogy még nem jött el az ideje, majd pedig borrá változtatja a vizet. János evangéliumában Jézus munkássága nem halottak feltámasztásával kezdődik, haldokló vagy szenvedő betegek meggyógyításával, esetleg valamiféle hatalmas és elképzelhetetlen próféciával. Jézus „mindössze” egy esküvőben tevékenykedik, a gazdát óvva meg a szégyentől, ami őt várhatná. Mit üzenhet ez nekünk? Azt, hogy Jézus a mindennapijainkra mond igent.

Igent mond arra, hogy az emberi hétköznapiakban is jelen legyen. Nem beszorítva, csupán karácsonykor, húsvétkor vagy vasárnapokon, hanem minden hétköznapon. Épp a kánai menyegző történetével mond igent arra, hogy az ember mindennapjaiban ott legyen. Ott legyen az

örömeiben – hiszen egy esküvőn történik meg a csoda. Igent mond Jézus az emberi örömeire, és ott akar lenni benne. Fontos ezt látni, amikor olyan sokan úgy gondolják: a keresztyénséget komolyan vevő élet csak komor élet lehet. Igenis helye van az örömnak a hétköznapijainkban, s meg is élhetjük azt.

Ugyanígy a problémákban is részt akar venni Jézus. Nem azt üzeni a történet, hogy ez a kellemetlenség túl kicsi hozzá, hiszen csak egyszerűen elfogyott a bor. Ő Isten Fia, ne zaklassák ilyen apró-cseprő dolgokkal! Épp ellenkezőleg, foglalkozik ezzel a problémával, és megoldja. Nekünk is számtalan problémánk akad a hétköznapiak során. Olyanok, amelyek talán aprók, lényegtelenek, mégis ott vannak, és talán fájdalmat vagy bosszúságot okoznak. Ám ezeket is lehet Isten elé vinni. Mindazt, amivel nem tudunk mit kezdeni, amit emberileg már nem tudunk megoldani. Ezeket is rábízhatjuk Jézusra, ezekben is van helye.

Induljunk hát így újra a hétköznapiaknak és az évnek! Hogy tudjon olyan lenni ez az esztendő, amelyben megéljük az örömet, és tudjuk, kinek kell ezért az örömért hálát adni. Hogy tudjon olyan lenni az évünk, amelyben el tudjuk engedni a problémákat, és rá merjük azokat bízni Jézusra. S tudjon olyan lenni az idei év, amelyben tudjuk, hogy ki az, akit mindezért dicsőíthetünk. Így élhetjük meg igazán a hétköznapijainkat, amelyben jelen akar lenni, és jelen lehet Jézus – és a hit. Te beengeded?





Tudta-e, hogy...

Nemrégiben olvastam, hogy az 1877-ben felépített Nyugati pályaudvar épületében (melyet ugyanaz a Gustave Eiffel tervezett, aki a párizsi Eiffel-tornyot, valamint az alcsúti Habsburg-kastély lovardáját) akkor ritkaságszámba menő királyi várót is építettek. Az újságcikk felsorolja Európa nagy vasútállomásait, ahol az uralkodócsaládok számára külön váróterem állt rendelkezésre. Az írás „kifejejtette” Alcsút–Felcsút vasútállomást, amelyet 1895-ben adtak át a forgalomnak. Az épület emeletén tágas, fényűzően berendezett főhercegi várót alakítottak ki, melyet Habsburg József főherceg, Magyarország kormányzója és az ő családja gyakran igénybe is vett.

Noll Zoltán

Közlemény

Gépjárműadó: mi változik idén?



A gépjárműadóval kapcsolatos adóztatási feladatokat ettől az évtől a NAV veszi át. A változás a gépjármű-üzembentartókat (tulajdonosokat) nem érinti, plusz teendőjük nem lesz. Az első részletet március 15-e helyett elég április 15-éig befizetni.

Év elején a NAV minden érintettnek határozatot küld a fizetendő adóról, az aktuális fizetési határidőkről és az új gépjárműadó-bevételi számláról. 2022-től már csak azok kapnak értesítést a NAV-tól, akiknél valami változás történt, például nőtt a személygépkocsi életkora, és emiatt a gépjárműadó összege csökkent.

A gépjárműadó első részletét 2021. április 15-éig, a második részletet 2021. szeptember 15-éig kell befizetni a 410-es adónemhez tartozó, 10032000-01079160 számú NAV Belföldi gépjárműadó bevételi számlára.

A változások nem befolyásolják a gépjárműadó alóli mentességeket. A 2020. december 31-én fennálló adómentességet és szüneteltetést az önkormányzatok adatszolgáltatása alapján a NAV hivatalból, automatikusan veszi figyelembe az adó kivetésénél.

Idén a mentességet, a szüneteltetést és az adókedvezményt is a GJADO „adat- és változásbejelentő lap a gépjárműadó mentesség/kedvezmény/szüneteltetés igénybevételéhez” elnevezésű adatlapon lehet bejelenteni, amely legegyszerűbben az Online Nyomtatványkitöltő Alkalmazással (ONYA) küldhető be a NAV-hoz. A nyomtatvány papír alapon is elérhető majd a NAV központi ügyfélszolgálatán.

A 2020. december 31-éig keletkezett, változott vagy megszűnt adókötelezettséggel kapcsolatos kérdésekkel továbbra is az önkormányzati adóhatóságokhoz lehet fordulni.

Forrás: Nemzeti Adó- és Vámhivatal

Isten éltesse!

Mészáros László polgármester január hónap legalább hetven esztendőit megélt születésnaposait is köszöntötte.

Noll Miklós a 85., Marácz Gyula a 71., Horváth Gábor Jánosné a 72., Szentirmai Gyuláné a 78., Spindler József a 73., Spindler Józsefné a 71., Birton Lajos a 76., Tóth Sándorné a 71., Daliás Tiborné a 71., Benedek Lászlóné a 87., Halász Istvánné a 84., Bibók Jánosné pedig a 76. születésnapját ünnepelte.

TÁJÉKOZTATÁS A HÁZIORVOSI SZOLGÁLTATÁSRÓL

Tisztelt Lakosság!

Tájékoztatam Önöket, hogy a háziorvosi szolgáltatást

2021. január 1. napjától az Önkormányzat helyettesítéssel biztosítja az alábbiak szerint:

A rendelési idők:

Hétfő:	9:00–12:00
Kedd:	13:00–16:00
Szerda:	13:00–16:00 (9:00–11:00 között tanácsadás)
Csütörtök:	13:00–16:00
Péntek:	8:00–12:00

A rendelést dr. Nagy Tamás, dr. Kerékgyártó Dávid és dr. Temesszentandrás György látja el.

A rendelőt, illetve a háziorvosi szolgáltatást Németh Valéria asszisztens útján tudják telefonon elérni a 20/594-7457 telefonszámon.

Felcsút, 2020. december 17. Mészáros László s.k.
polgármester

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



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 • baromfihús • 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!

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

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

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

Bankkártyával vagy SZÉP-kártyával

fizetned rendelésed?
Már nálunk is megteheted.

🌐 www.meszarospub.hu 📱 /MeszarosPub 📍 Alcsútdoboz, Szabadság út 156.

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