

Felcsúti Hírlap

2021. december, X. évf., 12. szám (112.)



Expressz **Életre kelt mesevilág**

Jubileumi mikulásünnep a Vál-völgyi Kisvasúton

*A gyógynövények
ereje*

Aromaparti a Faluházban

Új életre faragva

Barangolás a vértesszőlősi
Ferenczy Sándor munkái között

Ámor oltalmában

Mézeskalácsszakkör indult
a könyvtárban

Decemberi tartalom



3

Jegyzet

Aranyat, tömjént, mirhát

4

Körkép

Szent Miklós ünnepén

10

Ámor oltalmában

Mézeskalácsszakkör indult a könyvtárban

14

Életre kelt mesevilág

Jubileumi mikulásünnep
a Vál-völgyi Kisvasúton

18

Mesesarok

Régi karácsony

20

A gyógynövények ereje

Aromaparti a Faluházban

22

Új életre faragva

Barangolás a vértesszőlősi
Ferenczy Sándor munkái között

25

Hirdetmény

Bölcsődei ellátás

26

Kert

Finom gondoskodás

27

Konyha

Vegán töltött káposzta

28

Harangszó

Várakozás és ünneplés
Karácsony csodája

30

Mozaik

Aranyat, tömjént, mirhát

Nagy Enikő



Illusztráció: Getty Images

amely hírül adta a Messiás eljövetelét, sokat töprengett a tudomány. A világ legkiválóbb asztronómusai gyanakodtak üstökösre és szupernóvára, ám alighanem Kepler elgondolása a helyes, miszerint a különleges égi jelenség nem más, mint a két legnagyobb bolygó, a Jupiter és a Szaturnusz rendkívüli együttállása a Halak csillagképében, Krisztus születésének évében (véltetően az időszámításunk előtti hetedik esztendőben).

Ám talán még ennél is érdekesebb kérdés, hogy a keleti mágusok

„Ama csillag után. A holdsugaras hideg éjszakán, Mint egy fehérő, csendes álmom, Úgy vonult el a komoly karaván. És elől ment a három...” – írja Sík Sándor. Máté evangéliuma szerint Jézus születése után „bölcsek jöttek napkeletről”, hogy kifejezzék hódolatukat, s átadják adományaikat a kisdednek, akinek látták csillagát felragyogni (vö. Mt 2,1–2). Vajon kik voltak ők? Miféle égi jelenséget láttak? S milyen ajándékokat hoztak?

A görög szövegben a magoi főnév olvasható, amely eredetileg egy perzsa papi kaszt tagjait jelölte, akik földrajzi és csillagászati tudásukról voltak ismertek. Majd a szót általánosságban a keleti vallásbölcselet és természettudomány képviselőinek megnevezésére használták. Az evangéliumban is tudósokról van szó, a napkeleti bölcsek, avagy a háromkirályok – akiket a keresztény hagyomány Gáspár, Menyhért és Boldizsár névvel illet – a babiloni templom papjai és asztronómusai lehettek.

Azon, hogy mi lehetett a titokzatos betlehemi csillag,

kincsesládájukban miért éppen aranyat, tömjént és mirhát vittek az újszülöttnék. Az ókori Keleten a látogatók sohasem érkeztek üres kézzel. A bölcsek ajándékai a Kelet legértékesebb kincsei voltak, igazi luxuscikknek számítottak: az aranyat a királynak ajándékozták, a tömjént az Istennek ajánlották, a mirhát fájdalomcsillapítására használták. Jézus tehát a Király, az Isten és a szenvedő Emberfia – a bölcsek ezt jól tudták.

Karácsonyi lapszámunkban hasonló kincseket sorakoztatunk fel Olvasóinknak: az aromaparti növényi esszenciái között ténylegesen is felfedezhetjük a csodás gyógyhatásáról ismert, ritkaságnak számító tömjént és mirhát, mézeskalácsos szakkörünkön előkerül a mágikus ünnepi sütemény legfőbb alapanyaga, az értékes és finom méz, a vértesszőlősi fafaragó mester otthonában pedig új életre kelnek az erdő sokat megélt gyökerei és fáai. Bízunk benne, hogy történeteinkkel-ajándékainkkal örömet hozhatunk a mindennapjaikba.

Lapunk írásaival, gondolataival, képeivel kívánunk áldott karácsonyt
és boldog új évet kedves Olvasóinknak!

Körkép „Krumplicukor, csokoládé, jaj de jó!”

Szent Miklós ünnepén



Hívják Télapónak, Mikulásnak, Nagyszakállúnak. A szegények gyámolítójaként vált ismertté. Alakja számos meseíró ihletett meg, jótéteményeiről históriák keringenek. Évszázadok óta ő az egyik, ha nem a legnépszerűbb a szentek között, a Quattuordecim Advocati, avagy a tizennégy segítőszent egyike – valóságos „mennyei nagyhatalom”, akinek a pártfogásában bármikor bízhatunk. Ő a tengerészek, a kereskedők, a halászok, az illat- és gyógyszerészek, a zálogházban dolgozók, a gyermekek, a diákok vagy éppen a nehéz sorsúak patrónusa, akit jótettei miatt már életében is szentként tiszteltek. Szent Miklós, „becenevén” a Mikulás a mai Törökország területén élt, Múra püspökeként vált híressé. Életét égi jelek, csodák kísérték. Nem véletlen hát, hogy amikor hosszú öregség után 343. december 6-án meghalt, a legendák szerint angyalok vezették a paradicsomba. Az ortodox egyházban a kezdetektől különös tiszteletnek örvend, az ikonosztázokon is rendre megjelenik. A latin egyházban csak később, a IX. században terjedt el a tisztelete. Emléknapiját falunk közössége is megünnepelte: a Kastély Óvoda és Bölcsőde udvarán, a Gyöngyvirág Nyugdíjasklubban, de még a Faluházban is járt a Mikulás, így hirdetve a szent életű lelkipásztor, Szent Miklós jóságát, s így örökítve tovább a mikulásozás évszázados népi hagyományát.



Mit hoz a Mikulás a puttonyban?

„Mikulás, Mikulás, kedves Mikulás, gyere már, gyere már, minden gyerek vár. Krumplicukor, csokoládé, jaj de jó, de a virgács jó gyereknek nem való. Mikulás, Mikulás, kedves mikulás, gyere már, gyere már, minden gyerek vár” – hívogatják Szent Miklóst a Kastély Óvoda és Bölcsőde udvarán egybesereglett gyerekek, s a csendes hóesésben meg is érkezik hozzájuk a Mikulás, puttonyában megannyi meglepetéssel. Helyet foglal a neki kikészített széken, innen hallgatja a gyerekek műsorát. Először a bölcsisiek, majd a Katica, a Teknős, a Süni és a Maci csoport ovisai fakadnak dalra – szinte ki sem fogynak a mikulásos énekekből. „Megjött a Mikulás, itt van már, tele van a puttonya régen már. Jó gyerek, rossz gyerek mind tudja, mit hoz a Mikulás a puttonyban: jó gyerek ajándéka csokimikulás, rossz gyerek ajándéka bizony a virgács...” – éneklük teli torokból. Már is előkerülnek a hatalmas zsákból az ajándékok, s egyetlen gyermek sem marad finomságokat rejtő mikuláscsomag nélkül.





Az örök gyermekek ajándékai

Nem csupán a gyerekekhez, de még a Gyöngyvirág Nyugdíjasklubhoz is ellátogatott a Mikulás, hogy egy kis nyalánksággal lepje meg községünk nagymamáit-nagypapáit. Rohoncziné Marika köszöntője és Szent Miklós történetének felidézése után nagy dörömbölve lép be a Tamássy-Margalit-kúria ajtaján, Marikáék még énekelnek is neki: „Télapó itt van, hó a subája, jég a cipője, leng a szakálla, zsák, zsák, teli zsák, piros alma, aranyág.” Ám itt még nem ért véget az ajándékozás, a nyugdíjasklub tagjai ugyanis karácsonykor is összegyűltek, hogy együtt várják az ünnepet, s köszöntsék az elmúlt időszak születés- és névnaposait, többek között a Jánosokat, az Istvánokat, az Erzsébeteket, a Máriákat. Oláh Jani bácsiék közösen díszítették fel a karácsonyfát, majd megajándékozták egymást, attól függően, ki kinek a nevét húzta, s karácsonyi dalokkal és a négy gyertya meséjével kívántak egymásnak boldog ünnepet.





Maratoni mikulásozás a Faluházban

Az önkormányzat szervezésében idén először a Faluházban csaknem fél napon át várta a gyerekeket, a családokat a Mikulás. A betérők szaloncukornak örvendhettek, s a játékoknak és a kézműves foglalkozásoknak hála pillanatok alatt elrepült a decemberi délután. Iskolásaink a tanórák után csoportostul érkeztek a Faluházba, ahol már az ajtóban köszöntötte őket a Mikulás. Ám ezúttal nem csupán a jó gyerekek, de a krampuszok jószágából még a „rosszak” is számíthattak ajándéokra, feltéve, ha elárulták csínytevéseiket – kiderült, hogy a legtöbben a szüleik és a testvéreik kárára követték el az egyébként igen ártatlan kópéságokat. A közösségi teremben aztán, ameddig a szem ellát, kisebb-nagyobb alkotóműhelyek formálódtak: emitt sápadt gipszfigurák kaptak új színezetet, amott magvakat, bogyókat, hüvelyeseket segítségül hívva téli termésképek készültek. Volt, akit a társasjátékok ejtettek rabul, és akadt, aki az egyszerű, ám annál ötletesebb – a lehető leghétköznapiabb dolgokból, papírdobozokból, PET-palackokból összetákolta – „házi” ügyességi játékokért lelkesült. Így ültük hát meg Szent Miklós ünnepét.

Nagy Enikő

Fotó: Döme László Balázs, Tóth P. Flóra



Kézművesség Ámor oltalmában

Mézeskalácsszakkör indult a könyvtárban

„A mézeskalácssóság a legszellemesebb mesterség. Nem a Mercur patronátussága alatt áll, hanem az Ámoré alatt. Csupa merő szerelem, csupa incselkedés. Nem is mesterember a mézeskalácsos, hanem poéta. Hangulatot ébreszt, mosolyt fakaszt az ajkakon, elpirulásra kényszeríti az arcokat a süteményeivel” – írja Mikszáth Kálmán *A fekete városban*. Ilyen „poéták” vannak épp születőben a felcsúti könyvtárban, ahol advent kezdetén húsz foglalkozásból álló mézeskalácsszakkör indult. 2022 tavaszára olyan mézesmestereink lesznek, akik tudják a titkot. „Kell hozzá...” – rendszerint így kezdődnek a receptek, ám – különösen a mézeskalács esetében – nem is annyira a hozzávalókban, mint inkább a „hogyanban” van a lényeg.



Begyűjtva a falu kemencéje a Tamássy-Margalit-kúria udvarán, oda-bent pedig már készül a tészta – a begyúrás és a kisütés az első mézeskalács-foglalkozás témája. A titkos receptet Bereczki Györgyné adja. „Az anyukám receptjét hoztam el, az ő mézeskalácsa puha marad egészen karácsonyig – árulja el a konyhakertjéről, illetve befőttjeiről, lekvárjairól, szörpjeiről immár szerte az országban ismert Ilonka néni, aki általában 15-20 féle süteménnyel készül az ünnepre. – Ezt a tésztát sokféleképpen fel lehet használni: formázhatjuk és tölthetjük is, kinek hogy ízlik. Az uram, Gyuri bácsi töltve szereti, úgyhogy én így szoktam csinálni. Másféle tésztával nem is próbálkoztam, az uram nem hagyja, hiszen ez a legfinomabb.” Méz, liszt, tojás, margarin – kerülnek elő a legfőbb hozzávalók, no meg a legalapvetőbb „fűszerszámok”, a fahéj vagy épp a szegfűszeg, s már alakul is az eszményi tészta.

Egy kis mézeskalács-történelem

Minden sütemény őse a mézeskalács, hiszen amíg nem ismerték a cukrot (Európában egészen a X. századig), az egyetlen édesítőszer a méz volt. Feltételezhető, hogy a mézeskalácssóság egyidős a méz felhasználásával. Az első ínycsiklós a mézből, lisztből és vízből kevert kása lehetett, amelyet forró kőn szárítottak. Az egyiptomi piramisokban nemcsak méz, hanem mézes tészta maradványaira is bukkantak, de időszámításunk előtt három évezreddel az Indus völgyében is ismerték ezt a nyalánkságot. Pontos feljegyzések az ókori görögöktől maradtak ránk. Ők állatfigurákat készítettek mézeskalácsból, hogy áldozati adományként felajánlják isteneiknek. A rómaiak ugyancsak kedvel-



ték ezt a süteményt. Marcus Valerius Marcialis az I. században így ír a mézesmesterről: „Édességművész, ezeralakú édes tárgyat készít számodra a keze, s a szorgalmas méh csak neki dolgozik.” Aquincumban és Gorsiumban sütőformákat is találtak. A középkorban már nem az isteneknek áldoztak a mézeskaláccsal, hanem a városba érkező magas rangú vendégeket lepték meg vele. Maga a mesterség a mézsör- és a méhviaszgyertya-készítéssel együtt akkoriban megbecsült szakmának számított.

Európában először a kolostorokban sütöttek mézeskalácsot. Idehaza az Árpád-kori királyok idején ugyancsak a saját méhészettel rendelkező kolostorokban készítettek viaszfigurákat, mézes italokat és mézes süteményeket, Mátyás király idején az értékes fűszerekhez bécsi közvetítéssel jutottak hozzá a mézesművesek. Az első mézeskalácsos műhelyek – német és osztrák hatásra – a Felvidéken nyíltak meg, ahol a XIV. században már több mézeskalácsos kapott polgárjogot. Majd a mézeskalácsosok külön céhet alakítottak: 1681-ben Pozsonyban, 1713-ban Debrecenben, 1719-ben Budán, 1724-ben Besztercebányán, 1727-ben Kassán, 1824-ben Pécsen, 1832-ben Újvidéken, 1834-ben Pesten kaptak céhalapítási engedélyt. A vásári portékaként ma is ismert formákat, a babát, a huszárt, a szívet, a házikót a városlakók megfizethető áron vehették meg. Ezek a mézesbábok az életfordulókat jelölték: huszárt a kisfiúk kaptak, hogy férfi váljon belőlük, a baba a nőiség és az anyaság szimbóluma, a házikó az önálló élet kezdetét, a szív a szerelmet, a szeretetet jelképezi. Ma újra dívik a nem harsány, sokkal inkább művészi, színes mézeskalács.





A szalkor

Hogy a mágikus süteményt tökéletes műgonddal készíthessék, a felcsúti önkormányzat szervezésében mézeskalácsszakkör indult a könyvtárban, csatlakozva „A szakkör” elnevezésű kezdeményezéshez, amelyet a Nemzeti Művelődési Intézet a Népművészeti Egyesületek Szövetségével együttműködésben hirdetett meg. A Nemzeti Művelődési Intézet feladata, hogy támogassa a Kárpát-medence magyarságát a páratlanul gazdag magyar kultúra átörökítésében, s az értékeiket, hagyományait ismerő, gyökereikhez ragaszkodó közösségek szervezésében, módszertani segítséget nyújtva a közművelődési intézmények, közösségi színterek szakmai tevékenységéhez. 2021 őszén életre hívott – az eszközöket és az alapanyagokat egyaránt biztosító, Magyarország Kormányának támogatásával megvalósuló – programjához több mint ötezer szakkör indításával jelentkeztek a hazai települések, így közel 7500 lelkes kézműves részvételével indult el országsszerte valamilyen hagyományőrző szakkör: nemezelés, gyöngyfűzés, hímzés, csipkeverés, vesszőfonás és mézeskalácssütés. Ezek tananyaga online is elérhető az aszakkor.hu felületen, amelyet még a pandémia miatti korlátozások ideje alatt hoztak létre. Ez volt tehát a kezdet, s a közösségi élet újraindításával, illetve a szakkörök tényleges megalakításával az itt elérhető tartalmak a virtuálisból átkerültek a valós világba.

Édes varázslat

Könyvtárunkban hetente találkoznak a mézeskalácosság ősi mestersegének fortélyaival ismerkedők, akik a legkiválóbb mézeskalács-készítő szakoktatók által összeállított tudástárból – a tészta begyúrása és kisütése mellett – elsajátíthatják mind a karácsonyi, mind a húsvéti ünnepkört jellemző figurák elkészítésének mikéntjét, a kalácsok írókázással díszítésének technikáját, a mézesbábok, a ló, a huszár, a szív, a madárka vagy épp a baba megalkotásának trükkjeit, de még a tükrös szívek rejtélyeit is. Sőt, a szakkörösök mézes puszedlit, magvas és felrakásos kalácsokat, valamint ütőfás mézeseket ugyancsak megtanulnak készíteni. „Amellett, hogy szeretnénk közösséggé formálódni, célunk a hagyományörzés, az, hogy a felcsútiak is megismerkedjenek valamely ősi mesterseggel – mondja Schmidt Kata és Szecsődi Zsuzsa, akik nálunk is életre hívták a kezdeményezést, mi több, Zsuzsa Ilonka néni mellett egy különleges receptet is hozott. – A végére már egészen különleges alkotások születnek majd a kezeink között, amelyeket tavasszal egy kéthetes kiállítás keretében fogunk bemutatni.” A mézeskalács mágikus sütemény, varázsolni lehet vele. Hogy mit? Örömet az emberek szívébe, és mosolyt az arcukra – tavasszal látni fogjuk mi is.

(Ha felesleges gáztűzhelye vagy akár bármilyen szükségtelen háztartási eszköze van odahaza, könyvtárunk számára bátran felajánlhatja. Mézeskalácsosaink köszönettel fogadnak mindent, ami a műhelymunka során hasznukra lehet.)

Nagy Enikő

Fotó: Tóth P. Flóra



Expressz Életre kelt mesevilág

Jubileumi mikulásünnep a Vál-völgyi Kisvasúton

Rénszarvasok repítette szánján érkezik, suttyomban aláereszkedik a kéményen, s a fényesre pucolt csizmáskákban elrejt a gyermekek vágyott ajándékait – legalábbis a mesékben. Bár ajándéka volt jócskán, Felcsútra idén is a kisvasúttal érkezett meg a Mikulás. Ünnepek közeledtével, december 3. és 5. között a Vál-völgyi Kisvasúton újra meg-elevenedett a jóságos Szent Miklós legendás alakja, s ötödjére indult útjára a Mikulásvonat – a jubileum alkalmából csupa extra meglepetéssel.



A bejáratnál Süsü, a sárkány és a TV Maci fogad, élet-nagyságban, mintha csak a vászonról léptek volna elő. Pacsik, szelfik, ölelések – „nehéz” az élete egy mese-hősnek... Éppen most futott be a szerelvény, teljes pompájában, csupa fényben, telis-teli kis utasaival, akik már az expresszen is megismerhették a Mikulás és hű társa, Rudolf, a rénszarvas történetét. A Felcsút vasútállomáson kiépített népi játékokat és a fakör-hintát a gyerekek máris birtokukba vették, még mie-lőtt beléptek volna a hatalmas sátorba, ahol az ember egyik ámulatból a másikba eshet. De ne szaladjunk ennyire előre: csábuljunk el egy szalonnás, nem is, inkább egy kolbászos pomposra! Teli hassal most már körülnézhetünk a sátorban: a hatalmas színpad a nagy kedvenc Alma együttes, Wolf Kati és a Buborék zene-
kar koncertjei mellett puha babzsákoknak is helyet ad, a maratoni matiné keretében három napon át in-nen lehet nézni a magyar népmeséket. Csodálatosan megkomponált karácsonyi díszletek között kandallója melegében ücsörög a Mikulás, s ha valaki netán nem volna elég bátor, hogy karácsonyi kívánságát a fülébe súgja, ott van mellette a postaládája, egy cetlire felje-gyezve akár oda is bedobhatja. A díszes karácsonyfa árnyékában felállított hintában, ebben a mesebeli ün-nepi dekorációban bájos családi fotók számtalan vari-ációja készülhet. S ha itt „kimikulásoztuk” magunkat, várnak a sátor alkotóműhelyei. Az arcfestőknél szinte mindig sorba kell állni, de megéri, hiszen a gyerekek néhány ecsetvonással kedves kis rénszarvassá vagy épp mézeskalácsá tudnak válni. A sütődében is ér-demes egy kicsit letelepedni, itt ugyanis kedvünkre nekiállhatunk mézeskalácsot sütni és díszítgetni – no meg majszolni. Egy helyütt őszi-téli terméseket formál-hatunk képekké, másutt egyedi karácsonyi üdvözlőla-pokat, karácsonyfadíszeket, hógömböket eszkbálha-tunk, megint másutt akár kiscsizmákat is varrhatunk. Az ünnepi kavalkádban a közel kétezer gyermek közül egyetlenegy sem marad csokimikulás és szaloncukor nélkül, de a tombolának köszönhetően még a szülők és a nagyszülők is ajándékokkal térhetnek haza. Mi több, mivel 2021-ben ötödjére indult útjára a Mikulásvonat, a szervezők, akarom mondani, a Mikulás és krampu-szai jubileumi ajándékokkal is készültek. A legszeren-csébbek két főre szóló wellnesshétvégét, a gödöllői Karácsonyházban felhasználható ajándékutalványt, karácsonyi családi fotózást, éttermi ajándékutalványt és értékes ajándécsomagot nyerhettek. Nem véletlen hát, hogy idén rekordszámban, több mint négyezren látogattak el a Mikulásvonatra. Így volt, de nem mese volt, amit mondtam, igaz volt. Aki nem hiszi, hát jövőre majd járjon utána!

Nagy Enikő

Fotó: Döme László Balázs



Mesesarok Régi karácsony

Írta: Feketéné Schneider Mária, illusztrálta: Csepeliné Okszana

Abban az évben már december közepén leesett az első hó. Örömkömben hógolyókat gyúrtunk, és reggel iskolába menet már repültek is egymás felé a friss hóból készült gombócok. Szerencsénkre az első óránk testnevelés volt, így folytatódott a hócsata. Aznap nem bírtunk magunkkal. Alig vártuk, hogy vége legyen a tanításnak. Futottunk haza, és elővettük a tavaly elrakott szánkókat. A közeli dombot céloztuk meg, nevét a tetején lévő fenyőfaligetről kapta. Csak egyszerűen Fenyvesnek neveztük, s minden évben itt szánkóztunk. Hirtelen sok gyerek verődött össze. Együtt igyekeztünk fel a dombtetőre, ahonnan több lehetőség kínálkozott a lecsúszásra. Az egyik oldalon enyhébb volt a lejtő, és rövidebb a távolság, a másik szakaszon bokrokat kellett kerülnünk. A harmadik pálya volt a legmeredekebb és a legfélelmetesebb. Itt a szánkó nagyon felgyorsult, innen egyenesen a Bodzás patak mellett lévő kertekhez csúszhattunk le. Nem voltam elég bátor, ezen a pályán nem mertem szánkózni. A rövidebb és biztonságosabb pályát választottam, ráadásul ez közelebb is volt a házunkhoz. Ez idő tájt már hamar sötétedett, ezért két lesiklásnál több nem fért bele a délutánba. No meg ott volt a házi feladat is.

Napról napra hidegebben fúj a szél, és a hó tartósan megmaradt. A környékbeli gyerekekkel megszoktuk, hogy iskola után

szánkózni megyünk. Volt egy Filler nevű kutyám. Vastag, vörös bundája volt. Szemei élénken csillogtak. Ő is élvezte a havat, rászokott, hogy velem jön. Mindig a szánkó mellett szaladt, tetszett neki, hogy ugrándozhat a hóban. Egyre jobban közeledtünk karácsony felé, az iskolában új éneket is tanultunk, a tanító nénink mézeskaláccsal örvendeztetett meg bennünket. Nagyon vártuk a téli szünetet és a karácsonyt. Arról beszélgettünk, vajon ki milyen ajándékot fog kapni. No, nem kell nagy dolgokat elképzelni, akkoriban apróságnak tűnő dolgokkal is beértük. Egy-egy társasjáték, könyv vagy ruhadarab nagy meglepetés volt számunkra. Ezeket az ajándékokat nagy becsben tartottuk. A könyveket még egymásnak is kölcsönadtuk, a kínított ruhákat a testvérek örökölték meg. Mindent megbecsültünk, amit kaptunk. Ma már nem így van. A mai kor embere mintha nem tudna úgy örülni az ajándékoknak. Mindent hamar eldob, és veszi is az újat.

A hó nem olvadt el, sőt még az utolsó tanítási napon is nagy pelyhekben hullott. A következő nap már szünet volt, így délelőtt is szánkózhattunk. Nem untuk meg, boldogok voltunk. Ebédelni hazamentünk, s délután újból fadaradhatatlanul húztuk a szánkót fel a dombra egészen a fenyőfákig. Filler kutyám, ha meglátta, hogy megyek a szánkóért, már szaladt is a kapuhoz, jelezve, hogy velem

tart. Kitaláltam, hogy felültetem a szánkóra, kíváncsi voltam, hogyan fogadja az ötletet. Meglepetésemre nem ugrott le róla, így mögé ültem, megfogtam az első lábait, és már siklottunk is lefelé. Mindenki minket nézett. Filler kutyának nagyon megtetszett a szánkózás. Fejét felemelte, a szél belekapott a bundájába, de nem bánta, biztonságban érezte magát, hiszen én ültem mögötte. Ettől kezdve minden lesiklásnál ketten ültünk a szánkón. A dombnak felfelé pedig segített felhúzni a szánkót. A fogaival elkapta a kötelét, így együtt igyekeztünk felfelé. Ahogy felértünk, már ugrott is fel a szánkóra, mögé pattantam,

és lesiklottunk a szikrázó domboldalon.

Sötétedésre mindig hazaértünk. Ahogy beléptem, a konyhában már éreztem a mákos és diós bejgli illatát. „Már csak egy nap, és karácsony!” – mondta anya. – Mindjárt jön az angyal, és hozza a karácsonyfát és az ajándékokat.” Közben a diós kalács végéből letört egy darabot, és a kezembe nyomta. „Finom!” – mondtam, mielőtt újból beleharaptam a még meleg kalácsba. Angyal, karácsonyfa, szaloncukor, ajándék... Izgatott lettem. Abban az időben nem sok mindent lehetett még a boltokban kapni. A szaloncukor igazi kincsnek számított. Nagyon vártam az

angyalt, de egy kicsit féltem tőle, hiszen még soha nem láttam. Most bizony meglessem – határoztam el. Kint az udvaron a ház mögött bújtam el, és onnan figyeltem a bejáratot. Onnan mindent lehet látni, ami az udvarban történik, gondoltam. Nagyon vártam az érkezését, elképzeltem, hogy hozza majd a karácsonyfát és az ajándékokat. Sokáig kint álltam, már kezdtem fájni. Egy csengő hangját hallottam. Anya szólta, hogy menjek már be a házba, hiszen itt járt az angyal. Nem értettem, miért nem vettem észre, hogy bejött, hiszen végig a bejáratot figyeltem. Akkor biztosan az ablakon ment be, azért nem vettem észre – ta-

nakodtam. Hát persze! Hisz van szárnya, az ablakon be tud repülni. Másképp nem történhetett! – jöttem rá a megoldásra.

Meghallottam a templom hangjait. Ünnepe van. Becsuktam magam mögött az ajtót. Gyorsan levettem a kabátom. Megláttam a csillogó karácsonyfát. Gyönyörű volt. Már mindenki ott állt körülötte, a nagypapám, a testvérem, a szüleim. Rám vártak. A lélegzetem is elállt, olyan szép volt a fa, még azok a díszek is rajta voltak, amelyeket magam készítettem. Boldogok voltunk, örültünk egymásnak, a fa alatt pedig egyszerű papírba csomagolva ott volt mindenkinek az ajándéka.



Életmód **A gyógynövények ereje**

Aromaparti a Faluházban

Mintegy százféle növényi esszenciával ismerkedhetünk meg a felcsúti aromapartin, amelynek első programpontjaként intuitív módon húzunk egy kártyát az „aromapakliból”, elolvassuk az adott növény hatáseit, majd mélyeket lélegzünk az illóolajból. Van, aki mellé a teafa, és van, aki mellé az atlaszcédrus szegődik kísérőül – én a fájdalomcsillapító, gyulladáscsökkentő, idegrendszeri nyugtató hatásáról ismert római kamillát kapom. Miközben illatolunk, Anita – aki azután kezdett el az aromaterápiával foglalkozni, hogy a saját életében is megtapasztalta az esszenciák erejét – az olajok felhasználásának lehetőségeiről beszél. „Minden gyógynövény megbízható termelői területről származik, onnan, ahol őshonosnak számít. A belőlük készített tanúsított, tiszta, tesztelt minőségű esszenciális olajokban a hatóanyagok koncentráltan vannak jelen – mondja. – Az egyes kivonatokat sokféle módon felhasználhatjuk: belélegezhetjük, hideg gőzt képező diffúzorba cseppenthetjük, a pulzuspontokra kenhetjük, bemasszírozhatjuk, aromafürdőbe önthetjük, inhalálhatunk is velük, esetleg egyiket-másikat ételbe, italba keverhetjük. Hatásuk ugyancsak sokrétű lehet. Az esszenciális olajokban lévő illékony aromás vegyületek közvetlen kölcsönhatásba léphetnek az agy érzékelőivel, stimulálhatják az agyat, ezért erős teljes mentális, fiziológiai és érzelmi reakciókat válthatnak ki.” Egymás után „mutatkoznak be” az esszenciák: az Anita által sült kiflihez zellermag- vagy épp feketeborsolajos kencét kóstolunk, ásványvízbe ugyancsak kivonatokat cseppentünk. Előkerül egy olyan illóolaj-keverék is, amely kimondottan az immunrendszer támogatására szolgál: olyan növények erejével véd, mint a vadnarancs, a szegfűszeg, a fahéj, az eukaliptusz és a rozmaring. „Hiszem, hogy az olajok megtanítanak arra, hogyan figyeljünk oda magunkra, a testünk jelzéseire” – fogalmaz Anita. Az általa szervezett „illatpartikon” újabb és újabb illóolajjal ismerkedhetnek meg mindazok, akik hisznek abban, hogy a természetes megoldásokkal hozzájárulhatunk a teljesebb élethez, s akik az egészségüket a lehető legtermészetesebb és leghatékonyabb módon szeretnék támogatni.

Nagy Enikő, fotó: Tóth P. Flóra

Igazi karácsonyillat lengi be a Faluházat, a fenyő, a szegfűszeg, a fahéj egyvelege – advent kezdetén különleges programnak adott otthont közösségi központunk: úgynevezett „aromaparti” keretében találkoztak mindazok, akik szerettek volna bepillantani az illóolajok világába. A „illatoló” workshop háziasszonya, Sériné Mondok Anita – önkormányzatunk szervezésében – ezúttal főként az ünnepre hangoló esszenciákkal várta az aromaterápia szerelmeseit, de persze azok az olajok is előkerültek a közös „illatolás” során, amelyek így vagy úgy, de megtámogathatják életünket, egészségünket.



Vértesszőlősön járunk. Bekanyarodunk a Petőfi Sándor utcába, ahol szinte minden porta előtt áll egy faragott virágtartó. Megérkezünk aztán a takaros kis házhoz, amelyeknek minden zegzugában egy-egy faragvány kapott helyet. Belépünk a csodaszép mintákkal díszített székely kapun, utunk többek között tuskókból formált emberi arcmásokon, gyökerekből lett állatokon keresztül vezet – egytől egyig a ház urának keze munkái. Ferenczy Sándor egészen a nyugdíjazásáig kőművesként kereste a kenyerét, ám mivel mindig elbűvölte a faragás, évtizedekkel ezelőtt elhatározta, hogy megpróbálja. Mostanra a legkedvesebb elfoglaltságává lett ez a mesterség, amellyel többnyire saját magát és a családját boldogítja, de megesik, hogy megrendelésre készíti munkáit – az első világháborús felcsúti kopjafa fölé emelt mellvédtető az ő alkotása. Hogy miként lehel új életet a fába, azt ő maga mondja el nekünk.

Arcvonás Új életre faragva

Barangolás a vértesszőlősi Ferenczy Sándor munkái között

„Igazából nem vagyok fafaragó, nem tartom magam annak, csak szeretek faragni – mondja Ferenczy Sándor. – Több mint harminc éve már, hogy megtetszett ez a mesterség, ócska vésőkkel nekiálltam bütykölni. A nyugdíj után lett több időm faragni, a legtöbb munkám az elmúlt tíz évben készült. Majd’ mindennap kimegyek az erdőbe, szeretek a természetben járni, a jó levegőn kitisztul az ember feje, s odakint mindig találok egy tuskót, egy gyökeret, amibe belelátok valamit. Megbeszélem az erdőszel, s elhozom, idehaza meg elkezdem formálni. Már az elején látom, mi lakik a fában. Ha megvágkálgom, kipucolgom, a földtől, a levelektől megtisztítom, akkor mindjárt mást mutat ám, mint először. Hát még ha alakítok is rajta! Akkor még jobban kijön az, ami már eredetileg is benne volt. S így alakul ki az egész.”

Sanyi bácsi Békés megyéből, Sarkadról származik, az ötvenes évek végén került Tatabányára. Egyszerű tömbházban élt ott, ennek immár több mint harminc éve – akkor költözött családjával Vértesszőlőre. „Azt mondom, hogy faluhelyen, családi házban, ha az ember nem talál magának munkát, akkor nem is akar dolgozni – vallja. – Idehaza fával fűtünk, kazánunk meg cserépkályhánk is van, szeretek a fával, a tűzzel elbűvelődni. A faragással még inkább lekötöm magam, kiegészítő elfoglaltság ez nekem. A tölgyet, az akácot is szeretem megmunkálni. No de

mondom, nem vagyok nagy szakértő, hiszem, hogy bárki meg tudná csinálni, csak egy kis idő, odafigyelés meg türelem kell, hogy előbújjon a fából, ami benne rejtezik. Van, hogy hónapokig ott van a fa, csak nézegetem, majd egyszer csak jön az ihlet meg a kedv, s nekiállok faragni. De van, hogy másnak mást mutat a fa, mint nekem. Ezért is szép ez a mesterség.”

Vértesszőlős utcáit sok helyütt Ferenczy Sándor faragásai díszítik, mi több, a hősi halált halt bajtársak emlékére Sanyi bácsi a helyi rendőrségnek is készített egy kopjafát. Községünk önkormányzata Cserkúti János és Horváth Attila közbenjárására talált rá a munkásságára, s Flier Éva kulturális tanácsnok önkormányzatunk nevében kérte fel őt az első világháborús kopjafa fölé magasodó mellvédtető megmunkálására. „Ez a tető arra szolgál, hogy megvédje a kopjafát az időjárás viszontagságaitól – mesél az alkotás folyamatáról Sanyi bácsi. – Nincs műhelyem, itt, az udvarban faragtam ki. Először keménypapírra rajzoltam a mintát, kivágtam, aztán vittem fel a fára. Közel két héten át nap mint nap csiszolgattam, mintáztattam. Így született meg ez a munka.” Felcsút község önkormányzata ezúton is szeretne hát köszönetet mondani Sanyi bácsi alkotásáért.

Nagy Enikő, fotó: Tóth P. Flóra





HIRDETMÉNY

Szeretettel várjuk a felcsúti lakóhellyel rendelkező, bölcsődés korú gyermekeket 20 hetes kortól 3 éves korig a Kastély Óvoda és Bölcsődébe.

AZ ELLÁTÁS INGYENES

- ✓ a három vagy több gyermeket nevelő családok, illetve
- ✓ a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő gyermekek esetén.
- ✓ 75 százalék kedvezményt biztosítunk azon családoknak, ahol két kiskorú gyermeket nevelnek.
- ✓ 50 százalék kedvezményt biztosítunk azon családoknak, ahol egy kiskorú gyermeket nevelnek.

További kedvezményről és a részletekről érdeklődni lehet:

Kovács Beatrix szakmai vezetőnél a **30/164-1155** telefonszámon,

e-mail-en: felcsutbolcsi@gmail.com, illetve

honlapunkon: www.kastelyovi.hu

Szeretettel várjuk a felcsúti gyermekeket!

Kert Finom gondoskodás

Kertészeti Áruda

Kertünk téli álmában vegetál, növényeink nyugalmi állapotban vannak. Ám az időjárás alakulásának függvényében ilyenkor is végezhetünk kerti munkákat.

Ha a talaj művelésre alkalmas, akár áshatunk is, s ha lehet, trágyázzuk is meg a földet. Ásás előtt gondosan takarítsuk le az elszáradt gazmaradványokat, hiszen esetleges magképződéssel mi magunk „vetjük el” a gyomokat.

Gyümölcsfáinkról a fennmaradt gyümölcsbábokat távolítsuk el. Elképzelhető, hogy bábozott rovarok próbálják ott magukat meghúzni, ezért kellő körültekintéssel dolgozzunk. Legyünk óvatosak, mert a fák ágai ilyenkor sérülékenyebbek, lehetőség szerint már ne metsszünk. Fagymentes időben a

pázsitunkról az időközben felgyülemlett leveleket óvatosan távolítsuk el, nedves talajban a pázsit gyökérzete sérülékeny.

Amennyiben még nem köszöntött be a fagy, takargassuk be a szőlők tövét, hogy könnyebben vészeljék át a fagyokat. Ugyanígy járhatunk el a fiatal telepítésű növényeinkkel. Külön védjük meg a fagyra érzékeny telepítéseinket, így a magnóliát vagy a selyemakácot. Rózsáinkról is távolítsuk el a virágmardványokat és a felmagzott gömböket. Jó megoldás a felgyülemlett falevelekkel betakarni a töveket: a takarás egyrészt véd a fagytól, másrészt a csapadékot is koncentráltabban juttatja be a talajba.

A teletetőben hetente végezzünk karbantartást. Fontos, hogy folyamatosan felügyeljük teleltett növényeinket, hogy az esetleges kártevő megjelenésére, illetve bármilyen váratlan helyzetre azonnal tudjunk reagálni. A teletetőben az egyik legfontosabb szabály, hogy állandó legyen a hőmérséklet. A vizet háromhetente elegendő pótolni, ilyenkor minden esetben alaposan nézzünk körül a helyiségben, hogy vajon változtak-e a körülmények. Ne ijedjünk meg a levélhullástól, hiszen ez természetes folyamat, gondoljunk csak a leander levélváltására.

Ne feledkezzünk meg a kertünkben kihelyezett madáretetők folyamatos feltöltéséről sem. A madarak fontos részei az életünknek – vigyázzunk rájuk!



Fotó: pexels.com

Konyha Vegán töltött káposzta

Kertész Róbert vegán Ironman rovata

Elkészítés

A gerslit beáztatjuk, a lencsét előfőzzük a leveskockákkal. Egy hagymát és 2-3 gerezd fokhagymát felaprítunk, a sárgarépát lereszeljük. Olívaolajon megdinszteljük, fűszerezzük, hozzákeverjük a lencse kétharmadát, és botmixerrel pürésítjük. Hozzákeverjük a maradék főtt lencsét, a leszűrt gerslit és a zabpelyhet, és fűszerezzük zöldfűszereinkkel és sóval (a füstölt só kifejezetten jól tesz neki). A káposztalevél vastag, középső erét érdemes eltávolítani, az aprókáposztát pedig egyszer átöblíteni. Vizes kézzel megformázzuk a töltelékeinket, és nem túl szorosan feltekerjük a káposztalevelekbe, a két végüket óvatosan visszagyömösöljük. A töltött káposztát elkészíthetjük úgy is, hogy a fazék alját kibéleljük a maradék káposztalevelekkel, és erre rétegezzük az aprókáposztát és a töltelékeket, a fűszereket, illetve a gabonakolbász-karikákat, majd a főzés végén (egy-másfél óra) behabarjuk. Én azonban a teltebb ízeket szeretem, ezért először olívaolajon lepirítom a gabonakolbászt, a maradék hagymákat, a babérleveleket, és beleforgatom az aprókáposztát. Meghintem liszttel, és ezzel legalább két percig pirítom (staubolás), majd a végén bőségesen megszórom füstölt paprikával, sóval és a zöldfűszerekkel. Lehúszom a tűzről, és ezzel rétegezem a fazékba a töltött káposztát, alul és felül káposztalevelekbe bagyulálva, öntök bele némi jóféle vörösbort is. Még több macera, de megéri: főzés után az egész hóbelevancot öntsük át egy kiolajozott, tűzálló táliba, a tetejét locsoljuk meg egy becsületes adag vegaföllel és még több füstölt paprikával (talán a röskei, bükkfán füstölt a legjobb), és forró sütőben nagyjából 20 percig süssük.

Tipp

Apám hitte, hogy a töltött káposzta kizárólag barackkompóttal az igazi, ezért akácmézen karamellizálok hozzá néhány szelet kajszibefőttet. A nagyanyám valószínűleg megkérne a recept láttán, hogy vegyem le a kötényemet, és sürgősen hagyjam el a konyhát, a nagyfiam szerint viszont ez az eddigi legdögösebb kaja, amiben szerepel a vegán szó. Szóval ne aggódjunk, jó lesz!

Hozzávalók

egy kisebb fej savanyított káposzta, fél kg aprókáposzta
2 fej hagyma, 5-6 gerezd fokhagyma
egy kisebb sárgarépa
olívaolaj
egy csomag (25 dkg) vöröslencse
vegán leveskocka
25 dkg árpagyöngy (gersli)
10 dkg zabpehely
2 kisebb szál gabonakolbász (kb. fél kg)
vegaföl, liszt, füstölt paprika, lestyán, majoránna, borsikafű, babérlevél, borókabogyó, (füstölt) só, frissen őrölt bors

Sárik Szilvi

Három zsvány anyukája vagyok. Végzettségemet tekintve a lecsómérnökötől az újságíróin át a menő MBA-diplomáig mindenféle papírom van. Az élelmiszeripart nem a YouTube-ról ismerem, így kifejezetten nem okoz nehézséget vegánnak lenni. A mindenféle vezetői munkáimat idén feladtam, hogy a saját kis üzememet, a Négykezes Méhészetet fejlesszem. Hol máshol találnának fekete mézet például?

Harangszó Várakozás és ünneplés



Fotó: pexels.com

„Ma született nektek az Üdvözítő, az Úr Krisztus, Dávid városában.” (Lk 2,11)

Advent nélkül nem lehet jól ünnepelni Jézus születését, a karácsonyt. Az ünnep mélységét csak akkor tapasztaljuk meg, ha nagyon figyelünk az adventre, a négygyertyás adventi koszorúra, amelynek ugyancsak mély jelentése van. Nem kell karácsonyfa rögtön az advent kezdetén. Ahhoz is eljön majd az idő, addig lehet betlehemet készíteni, csak még Jézus nincs benne, akit várunk.

Az advent azt jelenti, eljövétel, várakozás. A karácsony pedig a várakozás beteljesedése, Jézus születésének ünnepe. A várandós anya várakozása nagyon fontos időszak, hamarosan legdrágább gyermeke jön a világra. Az eljövételnek lényeges eleme a várakozás. Nincs eljövétel várakozás nélkül. Várakozás nélkül nem lehet igazán örülni sem. A várakozás fontos érték, meg kell becsülnünk, nem pedig elmenekülni előle, vagy mindenáron elkerülni, főleg amikor nehéz. Az ember fejlődéséhez fontos vállalni a várakozással járó nehézségeket.

Nem kell rögtön megadni a gyermeknek, amit kér – mondja a

bölcs szülő, mert Isten segítségével fejleszteni akarja a gyermekében a tehetséget, a kitartást, az erőt, hogy megtanuljon várni. Nem kapunk meg rögtön mindent, amit csak akarunk, nem vagyunk istenek, akik bármit megtehetnek. Csak egy Isten van. Ezt különösen akkor tapasztaljuk meg, amikor az élethelyzeteink nem a terveink szerint alakulnak. Ilyenkor a legjobb gyógyszer a bizalommal teli várakozás, annak bizonyossága, hogy Isten mutat majd más megoldást, lehetőséget, s új ajtók nyílnak meg.

Kell a várakozás, kell az idő, hiszen ha nincs ott valaki vagy valami, akit vagy amit nagyon szeretnénk, akkor tudjuk csak igazán értékelni, ha végre megérkezik. A várakozásban megtisztul a szándékunk, jobban látjuk saját önző világunkat, az igazságot, jobban tudunk dönteni, tisztábban és erősebben tudunk szeretni. A Jóisten vezet minket a várakozás által. Ez a folyamat nagy ajándék, amelyet a Jóisten megenged az életünkben. A várakozásban bízni tanulunk.

Advent azt jelenti hát: eljövete-

tel. Várjuk azt, aki után vágyunk, aki hiányzik. Sok advent lehet az életünkben, sok várakozás. Ám a szívünk mélyén valójában a végtelen szeretet után vágyunk – s ez a szeretet csupán az Istenben lelhető fel. Vágyakozásunkat Isten teljesen betölti fia születésével, az emberre lett Istennel. Amikor a várakozás közepén befogadjuk Jézust, a kincset, a Szeretetet, akkor béke költözik a szívünkbe, olyankor már nem marad hely bennünk a bűnnek, a rossznak sem. Elfogadni a Szeretetet, az Istent, aki embereken keresztül szeret bennünket, mindig ünnep, de csak az tudja megtapasztalni, aki tud várni, aki megszerette és elfogadta, hogy a várakozás Isten csodálatos ajándéka.

Legyen a karácsony igazi ünneplés az életünkben, amikor felismerjük az Isten közelségét és benne a megbocsátás erejét a családjukban. Legyen ünneplés, amikor nem a rossznak hódolunk, hanem a Szeretet forrásának, Jézus Krisztusnak. Áldott karácsonyt és új évet kívánok!

Burbela Gergely

Karácsony csodája

Két évezred távolságában van tőlünk a betlehemi éjszaka, mégis oly közel. Ízlelgessük csak a szavakat (vö. Lk 2,8–14).

Pásztorok. No nem a magyar pusztá tehetősszámadó juhászai, hanem keleti félnomádok ők. Azok, akik koruk társadalmának gyanús alakjai. Ki tudja, mit gondolnak, mit éreznek, és hogyan élnek? Azokról van itt szó, akik koruk kegyesei szemében elvetemült bűnösök. Azokról, akik nem tudják, de talán nem is akarják hozzáigazítani életüket és hététköznapjaikat Isten ígéretéhez. Azok ők, akik amolyan kettős életet élnek. Hívők is, meg nem is. Vallásosak is, meg babonások is. Névleg isten népének tagjai, de mindennapjaik tekintetében igen messze vannak a szentségtől. Nekik nyílik meg az ég, és szólal meg az angyali üzenet. Nekik! Nekünk!

Tanyáztak. Ám ez nem a magyar tanya meghitt betlehemes karácsony estéje forralt bor és bejgli mellett. Hanem a keleti pásztor otthontalan vándorlásának kifejezése. Egyszer itt, egyszer ott. Azokról van itt szó, akiknek az életében nincs semmi állandóság. Azokról, akiknek az életében mindig minden váratlanul változik. Azokról, akiknek a munkájuk, helyzetük, életük során az állandó készenlétben állás már kikezdte az idegeiket. Azokról, akik sóvárogva vágyják a biztosat, életükben mégis mindig minden bizonytalan. Nekik nyílik meg az ég, és szólal meg az angyali üzenet. Nekik! Nekünk!

A szabad ég alatt. Azokról van itt szó, akiknek egész életük kényelmetlenségekkel, fizikai hiányokkal, nyomorúságokkal terhelt. Azokról, akiknek életében a szabad ég alatt tartózkodás az állandó kiszolgáltatottság érzésével párosult. Kiszolgáltatottak voltak: nem konkurenszeknek, hanem ellenséges hordáknak, nem globális folyamatoknak, hanem helyi háborúknak, nem tőzsdei árfolyamoknak, hanem jószágaik szaporulatának, nem munkaadójuknak, hanem természeti csapásoknak, nem a Covidnak, hanem a rettegett leprának, s persze egymás és saját maguk szavainak, tetteinek, gondolatainak, mulasz-

tásainak. Nekik nyílik meg az ég, és szólal meg az angyali üzenet. Nekik! Nekünk!

Örködtek ezek a pásztorok. A keleti pásztor az élete árán is védte a nyáját a vadállatoktól. Élete árán is új legelőkre vitte, hogy gyarapodjon, növekedjen, szaporodjon az a nyáj. Akár életét adta a jószágért. Életét adta a nyáj gyarapodásáért. Annyi a különbség, hogy akkoriban nem karriernek, vagyonnak, bankszámlának, előrejutásnak, boldogulásnak, biztos állásnak, jövedelmező kapcsolatnak hívták azt, amit gyarapítani, s ami felett az életet is adva örködni kellett, hanem jószágnak. Az örködőknek, nekik nyílik meg az ég, és szólal meg az angyali üzenet. Nekik! Nekünk!

És nagyon beszédes módon mindez éjszaka történik. Ám ez nem a fülledt és romantikus, csillaghullásosan jót ígérő éjszaka, hanem a sötét éj. Azokról van itt szó, akiknek minden életszeletét behálózza a sötétség. Azokról, akiket rabul ejt az átláthatatlan külső és belső sötétség. Azokról, akiket reménytelenül borít el a sötétség kilátástalansága. Nekik nyílik meg az ég, és szólal meg az angyali üzenet. Nekik! Nekünk!

Nekik és nekünk hirdettetik meg karácsonykor: „Dicsőség a magasságban Istennek és a földön békeség a jóakarat embereihez!” Számukra és számunkra kerül karácsonykor végső összefüggésbe Isten dicsősége és ember békessége. Hogy minden család, közösség és nemzedék felismerhesse: ahol Isten dicsőségére élnek, oda békesség költözik. Számukra és számunkra lesz karácsonykor nyilvánvalóvá, hogy Isten szeretete felülírja bűneink feletti rosszállását, és az jóakarattá, üdvösségünké lesz a testté lett ígében, a Krisztusban. Hogy az ő születésének, életének és halálának minden dicsősége és haszna a miénk lehessen. Nekik és nekünk! Nekünk született meg! Értünk született meg! Hogy bennünk születessen meg a Krisztus. Mi pedig újjászülethessünk Őbenne!

Ez volt egykor és ez karácsony csodája 2021 decemberében is.

Hős Csaba

MozaiK Tudta-e, hogy...



2000-ben korfbalcsapat mutatkozott be Felcsúton. Ez az érdekes játék, mely leginkább Hollandiában és Belgiumban dívik, hasonlít a kosárlabdához, de mégsem az. A többi csapatjátéktól abban különbözik, hogy koedukált, vagyis fiúk és lányok együtt játsszák. Négy fiúból és négy lányból áll egy csapat. A korfballt két térfélre osztott pályán mind szabadtéren, mind teremben szokták játszani. Mindkét térfélen található egy-egy állvány, ami 3,5 méter magas, tetején kosárral. A Magyar Korfball Szövetség idén ünnepelte a 30. születésnapját, az ünnepségen Bóné Zoltán, a szövetség elnöke köszöntötte a megjelenteket. Képünk húsz évvel ezelőtt a kultúrház mögötti aszfaltozott kézilabdapályán készült, ahol Orbán Viktor miniszterelnök úr ismerkedett a különös labdajátékkal.

Noll Zoltán

Isten éltesse!

Mészáros László polgármester december hónap legalább hetven esztendő megélt születésnaposait is köszöntötte.

Koch Mihály a 92., Schneider János Gyula a 71., Kádas Miklós András a 73., Pataki Sándor a 72., Borsos Mihály a 70., Bankó János a 81., Oláh János a 74., Filvig István Sándor a 76., Murányi Jánosné a 75., Schmidt János a 77., Papp Lajosné a 74., Ánosi Lajos a 70. születésnapját ünnepelte.

Isten hozta!

Az ünnepekre egy újszülött érkezett községünkbe.



Matus Lídia – Matus Mariann és Varga József kislánya – november 29-én született meg.

MEGHÍVÓ

Kedves Felcsútiak! Szeretettel várjuk ÖNÖKET

2021. DECEMBER 20 – án 17 ÓRAKOR A FALUHÁZBAN

ÁDVENTI KONCERTRE



Közreműködik A Kodály Zoltán Magyar Kórusiskola gyermekkara

HANGOLÓDJUNK AZ ÜNNEPRE ANGYALI HANGOK SEGÍTSÉGÉVEL!



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 tojóháznál.

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

Az új évben is szeretettel várunk a Mészáros Pub & Pizzériában!

Folyamatos akcióinkért, ajánlatainkért figyeld Facebook oldalunkat!

Házhozszállításért hívd a +36 30 486 2385 telefonszámot!

meszarospub www.mesarospub.hu

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

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

GONDOS TŰZÉP
Alcsútdoboz,
Petőfi S. u. 7.

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

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.

Orvosi rendelő, Faluház: Fő u. 137., tel.: 30/876-8145

Hétfő és szerda: 12.00–14.00

(szerdán 9 és 11 óra között tanácsadás),

kedd és csütörtök: 13.00–15.00,

péntek: 8.00–12.00

Gyógyszertár, Faluház: Fő u. 137., tel.: 22/252-550

Az orvosi rendelő rendelési idejében tart nyitva.

Fogászat, Faluház: Fő u. 137., tel.: 22/353-250 (dr. Hargitai László)

Szerdán 11 és 16 óra között (előjegyzés alapján)

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

Orvosi ügyelet: Az orvosi ügyeket a bicskei központi ügyelet látja el.

Tel.: 70/370-3104 és a 104-es központi hívószám

Hétköznap délután 4 órától másnap reggel 8-ig,

hétvégét 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)

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

Posta: Fő utca 73., tel.: 22/594-049

Hétfőtől péntekig 8-tól 16 óráig

Könyvtár: Fő u. 68., tel.: 70/338 4814

Hétfőtől péntekig: 8.00–12.30, 13.30–16.00

Körzeti megbízott: Fő u. 191., tel.: 20/526-8664 (Gáfor János)

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



Fotó: Döme László Balázs

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:** titkarsag@felcsut.hu,

Kéziratleadás: 20/336-2680; hirlap@felcsut.hu, **Terjesztési észrevételek:** muszak@felcsut.hu