

Felcsúti Hírlap

2022. március, XI. évf., 3. szám (115.)



Ünnep „Emelkedj magasba, kis hazá”

Így emlékeztünk a '48-as forradalom és szabadságharc hőseire

A legjobbak között

Történelmi siker a Letenyey
gasztroversenyén

Egymásért

Felcsúton is megalakult a SZEM, a
Szomszédok Egymásért mozgalom

Riport

Látogatás a tabajdi
Jármy manufaktúrájánál

Márciusi tartalom

10

Egymásért

Felcsúton is megalakult a SZEM,
a Szomszédok Egymásért mozgalom

12

Kulináris kalandozásaink

Történelmi siker a Letenyey gasztroversenyén

16

Portré

Találkozás Zimmermann Imre mesterszakáccsal,
a Letenyey szakoktatójával

19

Riport

Látogatás a tabajdi Jármű manufaktúrájánál

22

Hirdetmény

Óvodai és bölcsődei beiratkozás

24

Mesesarok

A róka, a gólya és a kendermagos
– élő közvetítés

26

Kert

Indul a tavaszi munka

27

Konyha

Hamis tepertőkrém

28

Harangszó

Böjtöltél már valakiért?
Felelősségünk egymásért

30

Mozaik

3

Téka

Információs fesztivál a könyvtárban

4

Ünnep

Így emlékeztünk a '48-as forradalom
és szabadságharc hőseire

8

Bevetésen

A felcsúti polgárőrök a magyar–szerb határon

Téka A sztrádán

Információs fesztivál a könyvtárban

A z életünket alapjaiban meghatározó információs forradalom, a virtuális valóság és a mesterséges intelligencia volt a témája a könyvtárak idei fesztiváljának, az Internet Fiesta programsorozatának, amelyet 2022. március 17. és 24. között története során huszonkettedszer rendeztek meg szerte az országban. Könyvtárunk is csatlakozott a kezdeményezéshez.

A mesterséges intelligencia és a könyvtárak, a digitális tudásfejlesztés és -megosztás, a digitális tér biztonsága, a robotika, az okos egészségügy, oktatás és társadalom – csupán néhány az Internet Fiesta témakörei közül. A virtuális valóság és az információs forradalom kutatásával számos tudomány foglalkozik, az információ robbanásszerű növekedését és a technikai revolúciót pedig testközelből tapasztalhatjuk mi, egyszerű felhasználók is. De csak óvatosan ezzel a szóval! A 2020 őszén megjelent Társadalmi dilemma című drámai dokumentumfilmben, az Emmy-díjas Jeff Orlowski új alkotásában hangzik el: csak két „iparág” nevezí ügyfeleit usereknek, vagyis felhasználóknak – a közösségi

média és a drogkereskedelem. Nagy hát a könyvtárak feladata, hogy helyes befogadásra neveljenek bennünket. Bibliotékánk az elmúlt évekhez hasonlóan idén is részt vett az Informatikai és Könyvtári Szövetség kezdeményezésében, s ezúttal – a Letenyey gimnázium könyvtárával összefogva – egy kvízt tett elérhetővé a „fesztiválózó” számára. Az információs forradalom, a virtuális valóság és a mesterségesintelligencia-kutatás témáját körbejáró vetélkedő, amelynek győztese értékes nyereményekkel gazdagodott, arra volt hivatott, hogy segítsen eligazodni az egyre zsúfoltabbá váló információs sztrádán.

Nagy Enikő, fotó: Mohácsi Klaudia





A XIX. századi budapesti utca elevenedett meg a Faluház színpadán, életre keltek '48 alakjai, helyszínei – az Endresz György Általános Iskola tanulóinak emlékműsora a Füttyölős tánccsoport előadása által teljeseedett ki.

Kötegni újtságot szorongatva, egy-egy példányt lobogtatva cikázik a nagyvárosi tömegben, rekedt hangjáról, huncut mosolyáról, ütött-kopott kabátjáról mindenki felismeri, hiszen a hajdani budapesti utcák jellegzetes figurája ő – egy rikkancs osztogatja portékáját, a járókelők izgatottan olvassák a legfrissebb híreket. „Emeld föl fejedet, büszke nép, Viseled a világ szégyenét, Emelkedj magasba, kis haza, Te, az elnyomatás iszonya. Emeld föl fejedet, nemzetem, Lángoljon a világegyetem” – hangzik közben Juhász Ferenc Himnusz-töredéke. Faluházunk színpada a XIX. századi fővárosi utca képét idézi. Felsejlik a Pilvax, ahonnan a forradalmi események elindultak: ahol Petőfi és társai megfogalmazták a tizenkét pontot, s ahol a hagyomány szerint a költő először elszavalta a Nemzeti dalt. „Kossuth Lajos azt üzent, Elfogyott a regimentje. Ha még egyszer azt üzeni, Mindnyájunknak el kell menni. Éljen a magyar szabadság! Éljen a haza!” – csendült fel a Kossuth-nóta, a forradalom legnépszerűbb toborzó dala, s a Füttyölős tánccsoport férfi tagjai máris táncra keltek. A Kossuth Lajos utcába, Landerer és Heckenast nyomdájába indultak aztán ifjaink, hogy elfoglalják a nyomdagépet, s kinyomtatassák: mit kíván a magyar nemzet. Napvilágot látott a szabad sajtó első nyomtatványa: „Legyen béke, szabadság, egyetértés!” S megjelent a színen Petőfi – az őt megformáló kisfiú előadásában felhangzott a Nemzeti dal kortárs zenés változata. Majd előkerült Magyarország zászlaja, a piros-fehér-zöld trikolór, amelynek színei közül a piros az erőt, a fehér a hűséget, a zöld a reményt jelképezi. Újból táncra keltek végül a Füttyölős tánccsoport művészei, s ünnepünk ezúttal is az emlékezés koszorúinak emlékművünknel elhelyezésével ért véget.

Nagy Enikő
Fotó: Tóth P. Flóra







Bevetésen „Szegec hívja Felcsútot! Sas egy, sas kettő, jelentkezz! Vétel.”

A felcsúti polgárőrök a magyar–szerb határon

A déli határszakaszon kiépített védelmi rendszer
(Fotó: MTI, Ujvári Sándor)

Január hónapban a Fejér Megyei Polgárőr Szövetség vezetője megkeresett, hogy jó lenne, ha néhányan a felcsúti polgárőrök közül négy napra le tudnánk menni a magyar–szerb határra. A feladatunk az lenne, hogy segítsük a helyi és nemzetközi rendőrséget a határon engedély nélkül behatoló migránsok elfogásában, feltartóztatásában. Mivel tudtam, hogy minden helyi polgárőrnek munkahelye van, azt gondoltam, nem lesz könnyű a feladat végrehajtása. A toborzás végül sikerre vezetett: lovas polgárőrünk, Márton Kun András lelkesen jelentkezett, annak ellenére, hogy a feladat idejére szabadságot kellett kivennie.

A határon eltöltendő szolgálatot – a tájékoztatás szerint – szabályos polgárőr-egyenruhában kell végrehajtani. Azaz mi egyelőre nem rendelkezünk. Dr. Sisa András jegyző közbenjárásával Mészáros László polgármester úrhoz fordultunk segítségért, és egyben tájékoztattuk őket az előttünk álló kihívásról. Mindketten teljes vállszélességgel támogattak, és vállalták a két öltözet egyenruha költségeit is. Természetesen engedélyezték a szolgálati gépkocsi használatát is a különleges feladathoz.

2022. március 6-án kora reggel útnak indultunk az ORFK Szegedi Rendészeti Szakgimnázium kollégiumához. Itt szállásoltak el bennünket a négy napra. Fejér megyéből tizenegy önkéntes polgárőr érkezett öt autóval. Volt közöttünk két hölgy is. A csapatunkat a megyei polgárőrszövetség vezetője, Cseh István irányította. Két részre osztottak

bennünket. András és engem egy gépkocsival az éjszakai műszakba soroltak. A program egyszerű és világos volt.

17 órától vacsoráztunk a kiképző bázis konyhájában. Minden szolgálatba indulónak bőséges élelemcsomagot adtak át az éjszakai műszakhoz. 18 órától eligazítást tartottak a megyei rendőrség épületében, ahol a helyi és nemzetközi rendőrök egyaránt jelen voltak, külön csoportokban. Az eligazításon kaptuk a „Felcsút”, a „Sas 1” és a „Sas 2” rádióhívónevet egy kézi rádióval együtt. Pontosan meghatározták a területet, ahol járőröznünk kellett.

Gondot jelentett, hogy nem volt helyismeretünk, és az éjszakai sötétség sem segítette a helyzetünket. Megtudtuk továbbá, hogy bár meghatározták a helyet, ahol járőröznünk kell, szükség esetén, ha a helyzet úgy kívánja, akkor be kell segítenünk más csapatoknak az illegális bevándorlók felderítésében, elfogásában és őrzésében. Az általunk felügyelt szakasz Szegedtől Röszkéig terjedt. Az elfoglaltságunkról könnyű elképzelést alkotni, mert minden éjszaka több mint kétszáz kilométert autóztunk.

Több megyéből érkeztek önkéntesek. Szolnok megyéből nagy számban dolgoztak a helyszínen szinte állandó váltásban, elmondásuk szerint. Általában a határ menti polgárőrök járnak oda szolgálatba. Vannak, akik szinte minden hétvégéjüket ott töltik. Néhányan megyénkből is voltak már ott korábban. Nagy szeretettel fogadott mindenki, szép és új, megkímélt autónkat csodálták. Amikor

megtudták, hogy Felcsútról jöttünk, és a szolgálati gépkocsit Mészáros Lőrinc vásárolta nekünk, némi irigységet váltunk felfedezni a „harcostársak” tekintetében.

Szolgálatunk során sajnos nem tudtunk engedély nélküli határátlépőt önállóan felderíteni és elfogni, mert a vaksötétben éjjellátóra és hőkamerára lett volna szükségünk. Ezért csatlakoztunk más csapatokhoz, amelyek ezekkel a felszerelésekkel is rendelkeztek. Ezt követően Márton Kun András, fiatal polgárőrünk többedmagával, számos alkalommal derített fel törvénytelen behatolókat a határközeli rekettys területen. Nem kímélte sem az erejét, sem a ruházatát. Rendkívül lelkes és fáradhatatlan volt. Felderítés és elfogás után őriztük a különböző országokból érkező illegális bevándorlókat, majd átadtuk őket a helyi rendőrség csapatszállítóinak.

Reggel hatig tartott a szolgálatunk. Ezt követően bevonultunk a szállásunkra, ahol bőséges reggelivel vártak minket. Tízfős emeletes vasággal felszerelt hálókörletben helyeztek el bennünket. Zuhanyozás után holtfáradtan estünk be az ágyba, de az alvás rendkívüli kihívást jelentett, mert az egyik társunk elefántüvöltéshez hasonló hangokat hallatott alvás közben, folyamatosan. Álmatlanul forgolódtunk, és csak nagyon rövid időket voltunk képesek szunyókálni. Kettő körül felébredtünk, és első utunk a patikába vezetett, ahol megvettük a legjobb fül dugót.

Minden ott töltött napunk érdekes és tanulságos volt, de mérhetetlenül fárasztó is egyben. Minden tiszteletünk azoké a polgárőrtársainké és rendőröké, akik már számtalan napja helytállnak a szinte kilátástalan küzdelemben. Egy helyi társunk elmondta, hogy van olyan külföldi, akit már több mint harminc alkalommal elfogott, és ezután mindig kitoloncolták. A lakosság is nagy szeretettel fordult felénk. Sokat segítettek, és elmondták, hogy a törvénytelen behatolók milyen károkat okoztak nekik a melegágyaikkban és az ingatlanjaikkban.

Az ott töltött idő alatt – érzésünk szerint – elégedettséget és tiszteletet vívtunk ki más polgárőrcsapatok és nem utolsósorban a helyi bevetéseket irányító rendőrség és a nemzetközi rendőrök szemében is. Öregbítettük településünk hírnevét, ennek sokan hangot is adtak. Elmondták továbbá, hogy várnak minket vissza, minél hamarabb és minél nagyobb számban, mert nagy ott a „szükség”. Távoztunk, utolsó rádióbejelentkezésünk így szólt: „Felcsút hívja Szegedet! Felcsút, Sas 1 és Sas 2 kiszáll. Vigyázzatok magatokra!”

Az utolsó szolgálat leadása után pár órával már itthon szorítottunk kezét Andrással a kapujukban. Kialvatlanul, égő szemekkel néztünk egymásra, és Vörösmarty gondolataival búcsúztunk: „Ez jó mulatság, férfi munka volt!”

Kiss József, a Felcsúti Polgárőrség elnöke

Egymásért Hogyan védhetjük meg magunkat?

Felcsúton is megalakult a SZEM, a Szomszédok Egymásért mozgalom

Pár évvel korábban gyakran utazgattam az USA területén, autóval és repülővel. Egy alkalommal a Michigan-tó partján poroszkáltunk egy barátom autójával. Itt a tóparti házak tulajdonosai meglehetősen gazdagok. Olyan házaik vannak, amilyeneket a filmekben látunk. Hosszú, aszfaltozott út vezet a házig, hatalmas kert és erdős rész is tartozik a birtokhoz. Csak pár perce tartózkodtunk a környéken, amikor a semmiből előkerült egy rendőrautó. Természetesen miattunk jött, és meg is állított. Nagyon udvarias volt, de határozottan elkérte az okmányainkat, és érdeklődött, hogy mit keresünk ott. Mikor visszakérdeztünk, hogy esetleg nem lehet-e oda behajtani, akkor elmondta, hogy természetesen lehet, de a környékeliek jelentették, hogy ismeretlenek lassan gurulgatnak az autójukkal. Ezért a rendőrségnek történt telefonos bejelentés után őt küldték, hogy ellenőrizzen minket, illetve a szándékunkat. Furcsának találtam, de gondoltam, hogy ez a gazdagok „hisztije”.

Pár nappal később két magyar barátommal lehajtottunk az autópályáról, hogy megnézzünk egy kisvárost. Szemlélődve gurultunk a bérautónkkal, majd betértünk egy boltba, hogy igyunk egy kávé, és együnk pár szendvicset. Megérkezésünk után pár perccel a pénztáros hölgyet egy fiatal srác váltotta le, és két perc múlva megjelent a helyi seriff is. Nagyon kedvesen és barátságosan érdeklődött kilétünkéről és ottlétünk szándékáról. Így hát szóba elegyedtünk. Elmondtam, hogy én is zsaru vagyok, és érdekelne, hogy miért ez a nagy érdeklődés irántunk már második alkalommal a héten. A rend őre elmondta, hogy államszerte, sőt az egész USA-ban és Kanadában is megszervezett és jól működik a „Szomszédfigyelő Szolgálat”. Nevetve mondtam el neki, hogy mi a szocializmusban ezt már régen kitaláltuk, de annak nem a jóakarata volt a célja, és ez az elnevezés hazánkban nagyon rosszul csengene. A módszer minden esetre elgondolkodtatott.

Kopácsi Sándor Budapest rendőrfőkapitánya volt az '56-os forradalom alatt. Ezért meghurcolták, börtönbe vették, szabadulása után vegzálták, ezért kitelepült Kanadába. A rendszerváltást követően költözött haza. Ezekben az időkben a bűnügyi helyzet romlása miatt a lakosság relatív biztonságérzete romlani kezdett. A volt főkapitány ezért Magyarországon is megalakította a „Szomszédok Egymásért” mozgalmat. Alapvetés, hogy nem lehet minden sarokra rendőrt állítani. A legjobban megszervezett helyzetben is, riasztást követően csak 5-10 perc alatt ér a

rendőr a helyszínre. A polgároknak elsősorban saját magukat kell megvédeniük.

A mozgalom lényege, hogy „az egy lakóköznyezetben lakók, a szomszédok, lakások, házszámok figyeljenek egymásra, a távollévők lakásaiban vegyék ki a postát a levelesládákból, locsolják meg a virágot, a füvet nyírják le a tartósan távollévőknel, tehát keltsék a lakhatás látszatát. Mikor otthon vannak, bármi történik a szomszédokkal, hogy ha az segítségért kiált, akkor valóban menjenek a segítségére” (vö. kka.hu – elhangzott a Civil Rádió adásában, 1998-ban). A bűnözők általában gyávák. A legkisebb reakcióra is elmenekülnek. Ha ezt tudják az állampolgárok, és más szemlélettel fordulnak a bajhoz, akkor hatékonyan tudnak védekezni.

Szerencsére településünk nem fertőzött bűnügyileg, a megelőzés ennek ellenére nagyon fontos. Meg kell tanulnunk és a gyermekeinket is meg kell tanítanunk arra, hogy ha valami szokatlant észlelnek, vagy ismeretlen autót látnak céltalanul járkálni, mi a teendőjük. Ha személyről van szó, akkor tudjunk személyleírást adni: milyen a testalkata, a magassága, az öltözköztetése, a mozgása. Ha járműről szeretnénk tájékoztatást adni, akkor annak márkája, színe, valamely külső ismertetőjele a fontos. Az a lényeg, hogy ilyen esetben akár gyermek, akár felnőtt tudatosan tudjon megfigyelni és cselekedni. Ha van rá mód, érdeklődjünk az idegentől a jövőteke céljáról.

Fontos leszögezni, hogy NEM önbíráskodásról beszélünk. Ahhoz minden állampolgárnak joga van, hogy ha bűncselekmény elkövetésén tetten ér valakit, akkor a rendőrség megérkezéséig visszatartsa az illetőt vagy az illetőket. A legfontosabb a hatóság mihamarabbi értesítése, a tárgyyszerű, pontos és rövid tájékoztatás a bejelentendőről. Ne feledjük el saját biztonságunkat sem!

Felcsút polgármesterével és jegyzőjével egyeztettem ez ügyben, s a polgárőrség nevében vállaltam, hogy társaimmal az élére állunk a „SZEM” (Szomszédok Egymásért) mozgalom felcsúti beindításának. A sikeres bevezetés érdekében szórólapokat készítünk, amelyeket eljuttatunk a lakossághoz. A nyugdíjasklubban és az iskolákban (lehetőség és igény szerint) felvilágosító előadást tartunk. A mozgalomban részt venni szándékozók ingatlanjain, postaládáiban (igény szerint) matricákat helyezünk el.

Addig is, amíg nem teljesedik ki a mozgalom Felcsúton, vigyázzunk magunkra és egymásra is!

Kiss József, fotó: Tóth P. Flóra



Kulináris kalandozásaink A legjobbak között

Történelmi siker a Letenyey gasztroversenyén

Márciusban iskolánk, a Letenyey újból megrendezhette a vendéglátósok felcsúti seregszemléjét, amelyen idén is az ország legkiválóbb szakmai műhelyeinek legjobbjai, leendő szakácsok, cukrászok, pincérek mutathatták meg tehetségüket, miközben neves gasztronómusok, séfek, konyhaművészek figyelték ténykedésüket. S minthogy a győztesek minden versenyszámban a Letenyey növendékei lettek, iskolánk történelmet írt: gasztroversenyünk közel tízéves története során először fordult elő, hogy csapataink mindegyike – nem kis főrral – diadalt aratott.



Valóságos ételcsodák vannak születőben iskolánk tanműhelyében – március első péntekén javában zajlik a Letenyey hagyománnyá vált gasztroversenye, amelynek keretében a legnevesebb hazai vendéglátós szakképző iskolák növendékei – közöttük a mieink – mérik össze tudásukat, méghozzá három kategóriában: szakács, cukrász és pincér versenyszámban. Elsőként a szakácsok alkotóhelyére látogatunk, ahol az idei kiírásnak megfelelően kétfogásos menü készül: az első fogás leves vagy előétel, a második pedig húsból, két körethől és egy mártásból áll, s míg az előbbinél az egész csirke, addig az utóbbinál a bőrös malac hasalja a kötelező alapanyag. Míg a szakácsok alkotnak, a cukrászok műhelyében gyermekkorunk kedvence, amellyel manapság már a legjobb helyeken is meglehetősen ritkán találkozunk, indiáner, valamint annak hozzávalóiból pohárkrém születik éppen. Amíg a fiatalok az iskolában alkotnak, felkészítők, valamint napjaink ismert gasztroalakjai a Puskás Akadémia sport- és konferenciaközpontjában szakmai eszmecsere gyűlnek össze. Ugyanitt a Csurgódombi Sajtkonyha tart különleges sajtbemutatót és -kóstolót. A gasztromegmérettetés csúcspontjaként kerül sor az iskolában az ételkülönlegességek tálalására, amikor a pincérek varázsolhatják el bírálóikat: négyfogásos ebédet kell felszolgálniuk borkínálással, valamint display és büféasztal-készítés is vár rájuk. A verseny zárásaként következik az eredményhirdetés: a gasztroverseny történetében egyedülálló módon iskolánk csapata minden versenyszámban elnyerte az első helyezést és az ezzel járó vándorserleget. (A szakácsok és a cukrászok nem mellesleg megvédték a címüket.) A győztes

menüsor pedig ekképp hangzik: vargányagombás csirke-mozaik, almás csirkemájjal töltött fánk, marinált zöldségek, fehér gyöngybabhab; zöldfűszeres malaccsászár göngyölve, medvehagymás Anna-burgonya, párolt savanyú káposzta lilakáposzta-levélben, borhab, gesztenyés jus; indiáner kétféle módon.

„Hogy kezdődött ez az egész? Ahogyan az ember – fogalmaz Bányai György iskolaigazgató. – Kicsiként. Kezdetben mi is gyerekcipőben jártunk, ám már a szakképzés beindításakor tudtuk, hogy a szakmában is meg kell magunkat mutatnunk. Először egytálételes egyszerű versenyt rendeztünk, s mostanra országos hírűvé vált a megmérettetésünk, amelynek színvonaláról nagyban árulkodik az, hogy milyen szakemberek alkotják a zsűrit. Büszkék lehetünk, hiszen vendéglátós körökben nem csupán ismert, de megkérdőjelezhetetlen tekintélyek vállalták az értékelést. Természetesen sokat számított, hogy mi rendeztük a versenyt, a hazai pálya előnyét kár volna tagadni, de ebben a fényes eredményben az a sok munka és energia testesült meg, amelyet a felkészülés során tanáraink és versenyzőink befektettek. A jó csapatmunka összehozta a vendéglátós stábot, a diákokat, a tanárokat egyaránt. Kocsanya Kálmán szakmai igazgatóhelyettes teljesítménye, versenyszervezői tevékenysége kimagasló volt. A szakmai elismerés és az eredmények pedig feledtették a fáradságot, és őszintén örülünk nem csupán a győzelmeknek, de annak is, hogy szakmai jóhírünket öregbítettük a verseny által.”

Nagy Enikő
Fotó: Szecsődi Péter



A zsűri

Szakács

Ruprecht László, a Stílusos Vidéki Éttermiség elnöke
Darusa Richárd kreatív séf

Cukrász

Szervánszky László cukrászmester, a Soltvadkerti Szent Korona cukrászda tulajdonosa
Marján Sándor cukrászmester, az egri Marján cukrászda tulajdonosa

Pincér

Csapody Balázs, a Pannon Gasztronómiai Akadémia elnöke, a Balatonszemesei Kistücsök étterem tulajdonosa
Kovács László, a Magyar Vendéglátók Ipartestületének elnöke, a Lafieta Party Service tulajdonosa
Börzsi Balázs, a Hévízi Natur Med Hotel Carbona Vendéglátás igazgatója

A Letenyey győztes csapatai

Szakács

Fábián Laura Mária és Lakatos Balázs
Felkészítőjük: Zimmermann Imre

Cukrász

László Szonja és Kirschner Péter
Felkészítőjük: Csuta Zsolt

Pincér

Aranyos Ádám és Sallai Viktor
Felkészítőjük: Papp Zoltán



A magyar konyháért

Iskolánkban rendezték a „Magyarország étele” szakácsverseny döntőjét

Gasztrokalandból korántsem volt hiány iskolánk háza táján. Március 19-én ismét a felcsúti Letenyey adott otthont a jubileumi, ötödik alkalommal megrendezett „Magyarország étele” élőlombos melegkonyhai szakácsverseny döntőjének, melynek során a legjobb tizenkét csapat mérkőzött meg egymással a rangos címért. A mostani „erőpróba” szlogenje így hangzott: „Talpra, magyar!” – az ételek és fantázianevek a Petőfi-bicentenárium évében a költő életéhez, költészetéhez kapcsolódtak. Ezúttal is hazai alapanyagokból kimunkált magyaros ízek, innovatívan elkészített, mégis klasszikusnak számító, legfeljebb négy elemből álló fogások kerültek terítékre, a hagyományost a modernrel ötvözve. Szerencsére a Kárpát-medencéből jelentkeztek a séfek, akiknek idén kötelező alapanyagként szürkemarhahúst, tarka vaját és valamilyen magyarországi öko vagy hazai védjegyes terméket kellett felhasználniuk. Az ételkreációkat az Alföld Porcelán Edénygyár Zrt. által készített, a verseny hivatalos tányérjává választott, egyedi mintával ellátott „Róna” nevű tányéron szolgálták fel a világversenyeket megjárt konyhaművészeknek, a Varga Károly olimpiai és világ-bajnok mesterszakács vezette zsűrinek. A győztes végül a derecskei Almavirág Team séfpárosa, Breitenbach Attila és Balogh Szabolcs, illetve az általuk készített Hortobágy ízei fantázianeve étel (marhafartó borókával, slambuc, lecsó, zsályás vajmártás) lett.

A Csurgódombi Sajtkonyha

A Kelet-Bakony lábánál egy kis műhelyben egy világot megjáró séf gondoskodásában készülnek a jellegzetes csurgódombi hosszan érlelt, tehén-, kecske-, camembert és kékpénészes sajtok. Fehérvárcsurgó külterületén, ott, ahol még a GPS se jár, idilli, természetes miliőben hozta létre Márkus Erika és Pózer István a Csurgódombi Sajt-konyhát és Sziklevélfarmot. A sajt készítés mellett igazgatják a kecskefarmot, s fejlesztgetik ökoközösségüket. Három épületben foglalkoznak a sajtokkal, egy üvegházban pedig vegyszermentesen termesztene mikrozöldségeket – mintegy százféle magból nevelnek mikroerdőt a Sziklevélfarmon. Az ízében intenzív és tápanyagtartalmában gazdag mikrozöldség nem azonos a csírával, ez a jövő szuperélelmiszere, egy doboznyi sziklevél vitamintartalma ugyanis egy kosár zöldségével ér fel.

Hogy jönnek ide az indiánok?

„Ki ne emlékeznék gyerekkorának azokra a boldog óráira, amikor sikerült szüleinek valamelyikétől 5 krajcárt kihízelegni, kikönyörögni, s rohanni a cukrászdába, és venni egy indiánert. A túlvilággal vetélkedő élvezet volt annak szakszerű, lehetőleg lassú – hogy tovább tartson – elfogyasztása. Ennek a még ma is közkedvelt édességnek egy dúsgazdag magyar főúr, Pálffy Ferdinánd gróf volt a kezdeményezője. A történelmi igazsághoz tartozik, hogy csak a sütemény ötlete szülemlett meg a főúr agyában, a kivitelezés érdeme már a szakácsáé volt. Az új sütemény-remek szoros összefüggésben áll a Theater an der Wien színházzal, amelynek annak idején, a XIX. században, Pálffy gróf volt az intendánsa. A gróf, aki figyelemmel kísérte egész Európa színházi és ezzel összefüggő eseményeit, s így értesült arról, hogy egy indián származású artista járja be Európa metropolisait, s mindenütt meghódítja a közönséget csodás mutatványaival, összeköttetésbe lépett az indián művész impresszáriójával, és a sikerült a művészt néhány napi bécsi vendégszereplésre leszerződtetni. Ennek öröme a gróf magához rendelte a szakácsát, s meghagyta neki, hogy az első előadás estéjére találjon ki valami olyan édességet, amelynek a színe hasonlítson az indián művész arcbőréhez. Ekkor eszelte ki a szakács a mai indián fánkot. Amikor a szakács az első példányokat bemutatta, s a gróf megízlelte, tapsolt örömeiben. Majd megkérdezte a szakácsot, hány segítőre van szüksége, mert ebből az újdonságból annyit kell készíteni, illetve gyártani, hogy a színház minden látogatója a belépéskor ingyen kapjon egyet. A kocsideréknyi fánk el is készült idejére, s a közönségnek annyira ízlett, hogy amíg fogyasztotta, csaknem megfeledkezett a színpadon szereplő művészről. Másnap egész Bécs a cukrászdákat rohamozta, s kereste – már nevet is adtak az új süteménynek – az indiánert. Ennek már száz és jónéhány éve, és az indiánert még mindig kedvence az édességet kedvelőknek.”

(Forrás: Zsemley Oszkár – A magyar süítő-, cukrász- és mézeskalácsos ipar története, 1941)



Portré Generációs gasztrotudás

Találkozás Zimmermann Imre mesterszakáccsal, a Letenyey szakoktatójával

A Vértességi hegység lábánál, a hajdani bányásztelepülésen, a napjainkban túraútvonalak fontos állomásának számító Gánton járunk. Belépünk az alig több mint nyolcszázlelkes falu közepén található Vértességi vendéglőbe, amely korábban a Märy néni vendéglője nevet viselte – s amelynek falai több mint egy évszázad történetét, a tősgyökeres gánti Zimmermann család történetét őrzik. A hangulatos étterem és fogadó 1915 óta fogadja vendégeit, mostanra már az ötödik generáció is bekapcsolódott a munkába. Alighanem ez a szó szoros értelmében vett „családiasság” a vendéglő sikerének titka. Itt találkozunk Zimmermann Imrével, aki a konyha vezetője mellett a felcsúti Letenyey vendéglátás-szakoktatójaként is igyekszik mindazt a mesterségbeli tudást átadni, amelyet családi örökségként kapott. Imre és tanítványai szakács kategóriában nemrég első helyezettek lettek az iskola gasztroversenyén – ennek apropóján beszélgettünk vendéglátásról, oktatásról és a gánti konyhaművész ars poeticájáról.



Erőpróbák, trófeák, ötletek

„Sokat készültünk a versenyre, már önmagában a versenyzők kiválasztása sem volt egyszerű, hiszen számtalan tehetséges leendő vendéglátós fiatalunk van – meséli Zimmermann Imre, miközben a sörkertben ülve a Vértességi vendéglő egyik különlegességét, az idény slágeréből, a medvehagymából készült krémleveset kanalazzuk. – Az idej kötelező elem a csirke és a malac hasalja volt, a versenyzők is rengeteget ötleteltek, hogyan dolgozhatnánk fel az alapanyagainkat. Rendkívüli büszkeség, hogy megnyertük a versenyt, ami véleményem szerint azért is fontos a tanulók számára, mert ha kikerülnek a gyakorlati helyekre, nemritkán csak a kemény munkát látják, így viszont a szakmánk szép oldalát is megismerhetik. Ha van siker, máris megjön a kedvük, nem mellesleg a többiek is húzzák felfelé. Külön öröm, hogy nem csupán a győztes menüért dicsérték meg a csapatunkat, hanem azért a háttérmunkáért, a nyersanyagok gondos feldolgozásáért, a tiszta, rendezett konyháért is, amely a vendég számára rendszerint láthatatlan marad.”

Zimmermann Imre az elmúlt idők letenyeyi „gasztroforradalmából” jócskán kivette a részét. A szintén a közelmúltban az iskola falai között megrendezett „Magyarország étele” szakácsverseny során konyhai zsűriként szolgált, 2021-ben pedig Csuta Zsolt cukrásmesterrel el is indultak, mi több, a döntőig meneteltek a megméretésen. A „Csákók” párosa által készített „Vértességi trófea” fantáziánévű étel a különdíjat hozta haza. „Ezek a versenyeken igazából már senki nem győz le senkit, a zsűri kissé talán szubjektív ítéletén múlik, ki lesz a végző győztes” – mondja Imre, aki akár versenyzőként, akár bírálóként azért vállalja az efféle erőpróbákat, mert vallja,



ebben a szakmában az embernek folyamatosan képeznie kell magát: „Ilyenkor a másik minden mozdulatát figyelem, igyekszem tanulni a többiektől, és nem utolsósorban ilyenkor jönnek az új ötletek is.”

A rendhagyó gyermekáldástól a bauxitbányán át a Vértességi vendéglőig

Oktatónk Székesfehérvárott tanulta meg a szakma alapjait, szolgált Tatabányán, 2015-ben lett mesterszakács. Igazából egyenes út vezetett számára a vendéglátás világába. „A szakmám voltaképp családi örökség, ezt a vendéglőt ugyanis 1915-ben a dédszüleim nyitották meg, s most már az ötödik generáció dolgozik itt – kezd bele Imre a Zimmermann család és a Vértességi vendéglő történetébe. – Mindkét dédszülőm Gánt szülőtte volt, de az 1800-as évek végén kivándoroltak az Egyesült Államokba. Mivel nem született gyermekük, orvosi javaslatra néhány év múltán hazatértek, s a gyermekáldás sem váratott többé magára. 1913-ban megszületett a nagymamám, Märy és az ikerestvére, Lina, akik az egész életüket együtt éltek le, mindössze pár hét különbséggel haltak meg. 1915-ben egy húguk is született. Mivel az első világháború miatt a család nem tudott visszamenni Amerikába, beszálló kocsmaként megnyitották ezt a helyet. A dédszülők után az ikerlányok vitték tovább a vállalkozást, amely azóta is generációról generációra száll.”

Évszázados története során a Vértességi vendéglő sok mindent megélt már. 1954-ben államosították, ám egy szerencse folytán Imre édesanyja legalább alkalmazottként visszatérhetett a saját vendéglőjükhöz... „1920-ban fedezték fel a Vértességi lábánál a gazdag bauxitlelőhelyet, s hat évvel később nyitották meg a külszíni bauxitbányát,



ahol évtizedeken át, 1962. december 31-éig bányászták az értékes ércet. A gánti bánya Európa leggazdagabb bauxitbányája volt – meséli Imre. – A lelőhelyet felfedező székel bányamérnök, Balás Jenő irodáját itt alakították ki, s a nagymamát kérték meg, hogy főzzön rá a vendéglőben, amelyet a rendszerváltozás után eléggé leromlott állapotban kaptunk vissza, illetve vásároltunk meg ismét. A nagymamám után a hatvanas években az egyébként cukrászmester édesanyám vette át a vendéglőt, s bár már nyolcvanéves, mind a mai napig itt dolgozik, ahogy a bátyáim, illetve az idősebbik testvérem négy gyermeke is.”

Ahol kezdődött a magyar gasztronómia

„Mi mind itt nőttünk fel a pult alatt – folytatja a nosztalgizást Imre, aki harminc éve szolgál a családi vendéglőben. – Itt töltjük a mindennapokat, s ha netán elmegyünk valahova, annyi bizonyos, hogy először ide érkezünk vissza, nem az otthonunkba. A Dreher sörgyár már 1927 óta a beszállítónk. Ilyen nem sok helyen van. Általában nagy élet van nálunk. Meglehetősen széles a vendéglőrünk, vannak olyanok is, akik rendre visszajárnak hozzánk.” Szarvasgerinc feketeribizli-mártással, túróscsusza mangalica tepertővel, steak snidlinges rösztiburgonyával, szarvaspörkölt erdei gombákkal, kapros juhtúrós galuska, vaddisznótarja vörösboros barna mártással, búzasörös bajor káposztával és parászburgonyával, szarvasjava vadas mártással, rozsmaringos báránycsülök szegfű-

gombás burgonyapürével – szemezgetünk az étlap választékából. „Házias ízeket, s minthogy a Vértes lábánál vagyunk, vadételeket kínálunk, szarvast, vaddisznót, fácánt, muflont – árulja el Imre. – Innen, a hegységből kerülnek ide a vadak. Nem feledjük őseink örökségét, az étterem szakmai múltját ötvözzük a gasztronómia újdonságaival. Számunkra az a siker, ha ránézünk a vendégre, s elkapjuk azt a pillanatot, amikor jóízűen a szájába veszi a falatot.”

Hasonlóra vállalkozott Zimmermann Imre szakoktatótársaival is a Letenyeyben. „Az a küldetésünk, hogy visszamenjünk oda, ahol kezdődött a magyar gasztronómia. A magyar alapanyagok használatára ösztönözzük a diákjainkat, nem recepteket magoltatunk be velük, hanem a technológia elsajátítására tanítjuk őket, arra, hogy miből mi lehet, és hogyan – mondja Imre, aki három éve érkezett iskolánkba. – Szeretnénk megszerettetni velük a szakmát, s minthogy Kocsonya Kálmán személyében olyan szakmai vezetőnk van, aki a magyar konyhaművészet legjobbjai közé tartozik, a cél nem is lehet más, mint a legjobbak egyikének lenni. Bár először komolyan elgondolkodtam azon, hogy érdemes-e idejönnöm, a vendéglői teendők ellátása mellett oktatóként is helytállnom, most már azt mondom: ezt a munkát is nagyon szeretem. Kiváló tanári közösségben, jól felszerelt tankonyhán, tehetséges diákokkal dolgozhatunk – így valóban álmodhatunk nagyot.”

Nagy Enikő

Fotó: Tóth P. Flóra

Édes, fűszeres, gyümölcsös kubebaillat lengi be a teret, a faggyúfa frissítő, nyugtató hatású illóolaja a Járm szappanok tartozéka. Tabajd faluközpontjának egyik otthonos régi polgári stílusú házában különleges manufaktúra működik. A háromgyermekes édesanya, Járm Noémi itt hozta létre műhelyét, ahol – családi vállalkozás keretében – kecsketejes szappanokat és natúr kozmetikumokat készít. Kizárólag természetes alapanyagok alkotják termékeit, amelyek mindegyikébe tápanyagokban gazdag friss házi kecsketej kerül. A Járm szappanok vegyszermentesen tisztítják és ápolják a bőrt, egyik sem tartalmaz mesterséges adalékanyagokat, színezéket és illatot, tartósítószer, kőolajszármazékot, habzásfokozót vagy épp állagjavítót, sem pedig állati eredetű zsiradékot. Mindegyik parabén- és szulfátmentes, s ha mindez nem volna elég, a Járm szappanok összes darabja igazi hazai kézműves termék.

Riport A természet ihletésében

Látogatás a tabajdi Járm manufaktúránál





Kecskék és szappanok

Jármyék 2005-ben a fővárosból költöztek Tabadjra. Megszületett az első, majd a második, aztán a harmadik gyermekük, s közben lett egy kecskájuk, majd pedig még több – lényegében ekkor kezdődött rendkívüli történetük. „Szabadkán nőttem fel, a családommal tizenkét évesen telepedtünk Budapestre, ám mindig visszavágytam vidékre, s tudtam, hogy ha édesanya leszek, a gyermekeimet egy kicsiny faluban nevelem majd fel – meséli Noémi. – A Váli-völgyi, nem egészen ezerlelkes településre, Tabajdra esett a választásunk. Jöttek sorban a gyerekek, s hogy legyen állatunk, beszereztünk egy kecskét. Kapunk még egyet, ám hirtelen annyi lett, hogy nekünk sok volt már a tej, a sajt. Tanakodtunk, mihez kezdhetnénk vele. Így jött a szappan. Kezdetben csupán saját használatra készítettük a termékeinket, idővel azonban abból is annyi lett, hogy tovább kellett adnunk. Olyan sikert arattak a szappanjaink, hogy elhatároztunk: vállalkozást indítunk. Éppen tíz éve született meg a Jármy.” Noémi és férje először a családi ház tetőterében alakította ki a szappanos műhelyt, ám ez a hely lassacskán kicsi lett, így hát áttelepítették a manufaktúrát egy akkor még üttökopott, most viszont már igen mutatós házikóba. „Anya-hobbiként indult az egész – árulja el Noémi. – Szerettem volna kézműveskedni a gyerekek mellett, s úgy alakult, hogy a hivatásommá lett a szappankészítés. Amíg a gyerekek kisebbek voltak, csupán pár óra jutott rá, ám ahogy nőttek a gyerekek, úgy nőtt a vállalkozás is. Egyre többet tudok vele foglalkozni. Nagyon megtetszett, megszerettem, már csak azért is, mert lehetővé teszi, hogy helyben, Tabajdon dolgozzak, s ne kelljen naponta akár órákat ingázni.”

Gondosan válogatott összetevők

Hogy miként kell a kecskéről gondoskodni, azt Noémi – igen leleményesen – az internetről sajátította el, ahogyan azt is, hogy hogyan kell a kecsketejből szappant készíteni. „Hosszas böngészés és kísérletezés után kialakult a saját receptúrám, amelyet aztán ugyancsak hosszas procedúrát követően engedélyeztettem – mondja. – Kezdetben egészen egyedülállónak bizonyultak a termékeink, nem volt a hazai piacon olyan szappan, amelynek kecsketej, nem pedig víz az alapja. A száraz, érzékeny bőrre kimondottan jó hatással bíró kecsketej rendkívül gazdag tápanyagokban, értékes fehérjék, zsírokat, vitaminokat, ásványi anyagokat, nyomelemeket, enzimeket, többek között antioxidáns hatású, a sejtek számára nélkülözhetetlen Q10-et, mi több, a hámlasztás természetes folyamatát serkentő, a sejtek megújulását lehetővé tevő savakat tartalmaz. Zsiradékként vajakat, olajokat használok, a shea vaj, a kókuszszír vagy épp az olívaolaj a bőr hidratáltságát segíti, selymessé, bársonyossá teszi a felszínt. Kizárólag kiváló minőségű, 100 százalékos tisztaságú illóolajok kerülnek a szappanokba, így azok illata természetes, s nem irritálják a bőrt. A termékek színét pedig gyógynövények, agyagok, növényi porok adják.” A gondosan megválogatott összetevők tisztítják, ápolják, táplálják, vitalizálják a bőrt, hozzájárulva első számú védelmi vonalunk egészségének támogatásához. A Jármy szappanok egytől egyig rendelkeznek a gyártáshoz szükséges engedélyekkel, ellenőrzött körülmények között készülnek, mikrobiológiai vizsgálatokon esnek át. A kecsketejes szappanok használatával a bőr selymes és puha lesz, visszanyeri fiatalosságát, rugalmasságát.



Kézműves különlegességek

Levendulás, gyömbéres-narancsos, körömvirágos, citromos, teafás-mákos, belga csokoládés, kávé, csalános, szenes, mézes, Himalája-sós, holt-tengeri iszapos, eukaliptuszos és borsmentás-spirulinás – íme, a Jármy manufaktúra különleges szappankínálata. „A kézműves szappanok nem ipari körülmények között készülnek, hanem kis manufaktúrákban – hangsúlyozza Noémi. – A készítő nem egy gyártósor mellett áll, hanem minden szappant egyesével készít, szívét-lelkét beleadva. Ezért a termékek nem egyformák. Mindegyiknek más a mintázata, de persze a bennük lévő hatóanyagok ugyanazok.” Ügynevezett hidegeljárással készülnek a Jármy szappanok. „A szilárd zsiradékot felolvasztom, összekeverem az olajokkal, közben elkészítem a lúgos oldatot a tej segítségével – avat be a készítő. – Az alapanyagokat botmixerrel keverem, s beleöntöm a férjem által készített formákba. Egy öntésből 120-130 szappan jön ki. Beindulnak a megfelelő kémiai folyamatok, s másnap már olyan keménységű lesz a szappanom, hogy áthelyezhetem a rekeszekbe, majd pár nap múlva vághatom is a tömböt. Még három hétre van aztán szükség, hogy elnyerje végső állagát a termék.” Noémi ugyancsak saját kezűleg csomagolja szappanjait, mi több, a dizájnt is ő találta ki – egykori nyomdaipari mérnökként korántsem áll távol tőle az efféle tervezés. A klasszikusok mellett folyékony szappanokat, ajakbalzsamokat is készít, s forgalmaz testvajakat, illóolajokat, valamint összeállít csomagokat is, sőt, a kínálat bővítését tervezi. Termékei a webáruházon kívül viszonteladóknál is kaphatók. „Én magam mindegyiket szeretem, használok – mondja Noémi. – Azóta nem is vásároltam szappant, de krémet sem, ugyanis már nincs szükség rá, nem száraz a bőröm. A gyermekeim is szeretik, nem csupán a szappanokat, de ezt az elfoglaltságot is, van, hogy a készítésnél vagy a csomagolásnál is segédkeznek. Úgy érzem, megtaláltam a hivatásomat.”

Nagy Enikő
Fotó: Tóth P. Flóra



Rendhagyó tanórák Jármyéknál

Ha érdekel, hogyan készülnek a szappanok, s arra is kíváncsiak vagytok, miként kell gondozni a kecskéket, Jármyék szeretettel várnak benneteket tabajdi műhelyükben. Az interaktív természetismeret-órára, állat-simogatásra és kézműves workshopra elsősorban alsó tagozatos osztályok jelentkezhetnek a kecsketejes-szappan.hu oldal „Kapcsolat” fülére kattintva.

Bölcsődei beiratkozás a 2022/2023-es nevelési évre

Felcsút Községi Önkormányzat Bölcsődéje felvételt hirdet a

2022/2023-as nevelési-gondozási évre

Ellátási terület: **Felcsút és Vértesacska** községek közigazgatási területe

A bölcsődei ellátásra, valamint a gyermekek felvételének rendjére vonatkozóan a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló, 1997. évi XXXI. törvény (továbbiakban: Gyvt.) 41.§ – 43.§-i az irányadók. A bölcsődei ellátás igénybevétele - ha a Gyvt. másként nem rendelkezik -, az igénylő szülő/törvényes képviselő kérelmére történik. Előnyt jelent, ha a szülő és gyermeke életvitelszerűen él a feladatellátási területen.

A szülő legkorábban gyermeke hat hónapos kora után igényelheti a bölcsődei ellátást, a GYED megtartásával együtt, amennyiben keresőtevékenységet folytat és ezt munkáltatói igazolás vagy munkáltatói szándéknyilatkozat benyújtásával igazolni tudja.

AZ ELLÁTOTT GONDOZÁSA INGYENES

- ✓ három- vagy többgyermekes család gyermekének,
- ✓ rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő gyermeknek,
- ✓ tartósan beteg vagy fogyatékos gyermeknek,
- ✓ nevelésbe vagy védelembe vett gyermeknek.

Felcsúti lakosok kedvezményei:

- ✓ 75 százalékos kedvezmény, ahol két kiskorú gyermeket nevelnek,
- ✓ 50 százalékos kedvezmény, ahol egy kiskorú gyermeket nevelnek.

A bölcsőde felvételi időszaka: 2022. május 2-6. között, de a beiratkozásra egész évben van lehetőség.

A gyermekek és a családok egészségének védelme, valamint a személyes érintkezések csökkentése érdekében a beiratkozást elsősorban e-mailen várjuk a felcsutbolcsi@gmail.com címre, vagy postai úton, de személyes átvételre is van lehetőség előre egyeztetett időpontban.

A www.kastelyovi.hu honlapunkról letölthető a felvételi kérelem nyomtatvány, illetve a felvételhez szükséges munkáltatói igazolás és egyéb nyomtatványok.

Bővebb információ a +36 30/164-1155 telefonszámon Kovács Beatrix szakmai vezetőtől kérhető.

A gyermek bölcsődei felvételéről a Kastély Óvoda és Bölcsőde intézményvezetője és a bölcsőde szakmai vezetője közösen dönt. A meghozott döntésről és az első szülői értekezlet időpontjáról írásban értesítjük a szülőket, legkésőbb **2022. június 10-ig.**

Bölcsődénk látogatására **nyílt nap** keretén belül lesz lehetőség, ennek időpontjáról tájékoztatni fogjuk a lakosságot!

Bölcsődénk szakképzett kisgyermeknevelői szeretettel várják az Ön gyermekét is!

Báranyos Gáborné
intézményvezető
s.k.

A Kastély Óvoda és Bölcsőde beíratási rendje

Értesítem a település lakosságát, hogy a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény 83.§ (2) bekezdés b) pontja, valamint a 19/2021. (III.10.) EMMI határozata szerint az óvodai általános felvétel az önkormányzati fenntartású Kastély Óvoda és Bölcsőde óvodai intézményegységében

**2022. május 2. és május 6. között,
munkanapokon
8 és 17 óra között tart.**

Jelentkezéskor a szülő (gondviselő) gyermekével együtt érkezzen, és vigye magával:

- a saját és gyermeke lakóhelyét, illetve tartózkodási helyét tartalmazó igazolványt,
- a gyermek esetleges betegségeit igazoló dokumentumokat,
- az étkezési térítési díj csökkentésére jogosító körülményeket igazoló dokumentumokat,
- amennyiben a gyermeke halmozottan hátrányos helyzetű, vagy napközbeni ellátását biztosítani kell, úgy az ezt igazoló dokumentumokat (jegyzői határozat és a szülő vagy szülők nyilatkozata), valamint
- a szülő vagy szülők munkáltatói igazolását.

Óvodába a gyermeket a 3. életév betöltése után lehet felvenni.

Felvehető, aki a harmadik életévét a felvételtől számított fél éven belül betölti, feltéve, hogy minden, a településen lakóhellyel, ennek hiányában tartózkodási hellyel rendelkező hároméves és annál idősebb gyermek óvodai felvételi kérelme teljesíthető.

Az Óvodába elektronikus úton is be lehet iratkozni a fenti időszakban a 2022/2023-as nevelési évre. Ebben az esetben a beiratkozáshoz szükséges iratok bemutatására az első óvodai nevelési napon kerül sor. Az Óvoda e-mail címe: felcsutovi@gmail.com. Az óvodai dokumentumokat az Óvoda honlapján találhatják: www.kastelyovi.hu

Az óvodai beiratkozás nem jelenti egyúttal az óvodába történő felvételt is.

(Természetesen az Óvoda mindent megtesz annak érdekében, hogy minden gyermek részére helyet biztosítson az óvodai férőhelyek maximális kihasználásával.)

A gyermekek felvételéről a beiratkozást követő 15 napon belül hoz döntést az intézmény vezetője. A felvételi kérelem elutasítása esetén az értesítés kézhezvételét követő 15 napos határidőn belül a szülők a Felcsúti Közös Önkormányzati Hivatal jegyzőjének címzett, de az érintett intézménynek (óvodának) átadott érdeksérelemre hivatkozó kérelmet nyújthatnak be.

Dr. Sisa András s.k.
a Felcsúti Közös Önkormányzati Hivatal jegyzője

Mesesarok A róka, a gólya és a kendermagos – élő közvetítés

Írta: Feketéné Schneider Mária, illusztrálta: Csepeliné Okszana

Úgy gondolom, reményeim beváltak. Eljött a várva várt tavasz, és vele megérkezett a gólya is. Tavaly nem volt párja, de már „szerzett” magának, így reménykedhettünk, hogy a pár költeni is fog a fészek tatarozását követően. Egy nap kinéztem a konyhaablakon, miközben éppen telefonáltam. Azt vettem észre, hogy a mi gólyánk fent a magasban körözött a falu fölött. Egyrészt nagyon örültem, hogy látom, másrészt egyből arra gondoltam, hogy Gábor bácsi biztosan dolgozni akar a traktorával a falu határában, a gólya pedig meghallotta a gép hangját, és követni akarja, fentről figyel, hová is megy Gábor bácsi. Arra várhatott, hogy elinduljon a traktor. Telefonálás közben kinéztem a konyha másik ablakán is, ahonnan egy lesóványodott merész rókát láttam. „Besétált az udvarunkba egy róka! Fényes nappal!” – kiáltottam a telefonba. „Nagyon éhes lehet, ha ilyen bátor – folytattam. – Vadászni akar, könnyű prédát keres.” A vonal túlsó végén izgatott hangokat hallottam. Odasereglettek a gyerekek. A telefonálásból élő közvetítés lett. Kihangosítottak. A család összes tagja a beszámolómat hallgatta. Olyan volt, mint amikor a rádióban focimeccset közvetítenek, csak most nem a gólokról, a tizenegyesekről és a sárga lapokról volt szó, hanem egy vadászó éhes rókáról. A vonal túlsó végén feszülten figyelték minden szavamat.

A szomszéd tyúkjai könnyű prédának tunk a róka számára. „Lelapult a földre – mondtam. – Lassan, csak nagyon lassan kúszik a kerítés felé.” Gyermekhallgatóságom drukkolni kezdett. A kislány a rókának szurkolt, hogy sikerüljön elkapnia egy tyúkot, hiszen abból van bőven az udvarban, és lakjon jól végre a róka is. A kislány a tyúkoknak szurkolt, nehogy elkapja a ravaszdi valamelyiket is. „A róka lassan az egyik, majd a másik lábát teszi előre, így halad a célja felé. Az orgonabokorhoz kúszik. Ott takarásban van – közvetítettem. – A tyúkok egyelőre semmit sem sejtene.” A vonal másik végén síri csend, feszülten figyelték a történetemet. Ekkor vettem észre, hogy a drótkerítésen van egy lyuk. Ezt Pötyi, a keverék

tacskó csinálta. Nem bírja a bezártságot, az utcára is kimegy, ha akar. Hiába javítják be a lyukat, mindig csinál másikat. Nos, ezt a lyukat vette észre a róka. Ott akart beugrani az udvarba. A gyerekek sikítottak izgalmaiban. A szülők csitították őket. A róka kiszemelte a lyukhoz legközelebbi tyúkot. Egy szép kendermagos, kopasznyakú tyúk volt. Nem vette észre, mekkora veszély leselkedik rá, vígan kapingált a kerítés árnyékában. A telefon másik végén már a szülők is izgultak. Nem volt egyetértés. Két csapat alakult ki: az egyik rókának, a másik kendermagosnak drukkolt. Közben a róka odaért a lyukhoz. „Hajrá, róka! Hajrá, kendermagos!” – szurkolt a két csapat egymást túlkiabálva.

„A róka nagyot szippant a levegőbe, szimatolt, éppen arra készül, hogy beugorjon a lyukon” – folytattam, miközben odaátról vezényeltek, a tyúkot vagy a rókát közvetítsem. Én azonban egy másik nézőpontot választottam: Pötyiét, a tacskóét, észrevettem ugyanis, hogy a kutya gyanút fogott. Idegesen szimatolt a levegőbe, miközben előbújt a szalmabála rejtekéből. Egyre nyugtalanabb lett. Újra szimatolt. A róka észrevette Pötyit. Még jobban a földhöz lapult. Lompos farkát is a földhöz szorította. Kezdte érezni, hogy ebből az akcióból baj lehet. Pötyi megkerülte a szalmabálát. Itt valami nincs rendben, gondolta, és újból a levegőbe szimatolt. A telefon másik végén csönd volt, izgatottan várták a következő pillanatot, s hogy mit mondok. Az én szívem is hevesen dobogni kezdett. Hirtelen azt sem tudtam, mit mondjak, a rókát, a kendermagos tyúkot vagy Pötyit közvetítsem. A kutyával simán elbánnék, gondolta a róka, ekkor azonban a kakas is észrevett valamit. Pötyi érezte, hogy baj van, nagy baj. Egyszerre rázendített, riasztotta Dávid gazdát. A róka abban a pillanatban felmérte a helyzetet: nem nyerhet. Egy keverék tacskó buktatta le egy kakassal összefogva... Ha a gazda észreveszi, akkor neki vége, ezért jobb, ha minél előbb eliszkol a számára veszélyes helyről. A kendermagos tyúk szurkolótábora nagyon



megkönnyebbült. A róka szurkolótábora viszont nagyon megharagudott az árulóra, a szemfüles Pötyire.

Egyhangúlag kérték, hogy még a gólyáról is mondjak valamit, ezért a közvetítést a másik ablakból folytattam. Közöltem, hogy még mindig a falu fölött köröz. Közben visszaugrottam az előző ablakhoz. A róka már hetedhét határon is túljárt, de a baromfiudvarban hatalmas felfordulást keltett. A tyúkok éktelen rikácsolással százfelé repültek, a libák hangosan gágogtak, élükön a gúnárral. Közben a telefonban kérték, hogy nézzem a gólyát is, és mondjam, mit csinál. Már nem körözött. Alighanem megtudta, merre kell repülnie. Nem telt bele néhány perc, megjelent Gábor bácsi a traktorával. Gábor bácsi a

közeli szántóföldre igyekezett, hogy az elmaradt szántási munkát elvégezze. A fél év után hazatérő gólya nem felejtette el Gábor bácsi traktorának hangját, utánarepült a határba, és a felszántott földről összeszedte a kártevő rovarokat. Amikor Gábor bácsi észrevette, hogy megérkezett a gólya, megállt a traktorral, kiszállt a vezetőfülkéből, és elindult a gólya felé, hogy köszöntse a madarat. A gólya felrepült, és rászállt a fülke tetejére. Összeállt a régi csapat. Indulhat az új szezon. Gábor bácsi megvárta, míg a gólya visszarepül a szántásra, aztán beült a vezetőülésbe. Folytatódhatott a munka. Elindult a nagy gép, és a gólya követte. Minden úgy történt, ahogy régen. Ismét együtt dolgoztak, a gólya és Gábor bácsi.

Kert Indul a tavaszi munka

Kertészeti Áruda



Fotó: pexels.com

A reggeli fagyok elmúlásával lassan megkezdhetjük kertünk tavaszi „beindítását”. A szerszámaink felkészítve az egész éves munkára, kijavítva, megélezve várják a bevetést.

Kezdjük a szükséges metszéseket a gyümölcsfákon és a cserjéken. A metszések elvégzése után a leendő veteményeskertet ássuk fel, szükség szerint trágyázzuk meg. Többféle trágyát használhatunk, ma már a zsákos marhatrágyától a granulátumig megfelelő lehet beszerezni. A talaj megműveléskor dolgozzunk be a talajfertőtlenítőket, amelyek a mélyben végeznek áldásos munkát. Nagymértékben csökkentik a földben élő apró kártevők számát.

Az enyhe tél sajnos a kártevők túlélését segítette, ezért alaposan mossuk meg virágzás előtt a fáinkat, bokrainkat, de a tisztogatás az egyéb cserjeinknek sem árt. Lehetőség szerint egy hét elteltével ismételjük meg a lemosást, tapadásfokozót minden esetben használjunk. A műveletek elvégzése után az összes nyesedéket, levéltörmelékét gyűjtjük össze egy helyen, és ha módunkban áll, komposztáljuk, vagy másként semmisítsük meg őket.

Az örökzöldek az enyhe fagyot könnyedén átvészelték, fajtákra jellemző tápanyaggal segítsük elő tavaszi ébredésüket. Az elszáradt ágakat metsszük ki, a tányérozást frissítsük fel. Erőteljes öntözéssel segíthetünk, amit havonta ismételjünk meg.

Füves területünket jó alaposan szellőztessük meg. Amennyiben nem áll rendelkezésünkre szellőztető gép, sűrű gereblyézéssel is elvégezhetjük a munkát. A kiszabadított füves területet szükség esetén nyírjuk egyenletesre, és 5 dkg/m² indító műtrágyával szórjuk meg. Ügyeljünk, hogy a granulátumot esős időben szórjuk ki, ezáltal egyenletesen a talajba szívároghat. A kopár felületeken végezzük el a felülvetést: megfelelő magágy készítése után 5-7 dkg/m² mag felszórással. Kiválóan felhasználható a magágy készítésére a vakond által kitúrt porhanyós talaj. A gyepkarbantartás legutolsó fázisában kis súlyú hengerrel simítsuk el a télen keletkezett apró talajegyenletlenségeket, vigyázva, hogy ne tömörítsük meg az altalajt.

A teletetett növényeinket is vizsgáljuk meg, végezzük el a szükséges metszéseket, és kezdhetjük a tápoldatos beöntözést. A telelőhelyiséget csak fagybiztos időben hagyathatják el a növények. Lehetőség szerint itt is végezzük el az egyes növényeken, például a leanderen a lemosó permetezést.

Metszés közben vigyázzunk saját testi épségünkre, mivel a legtöbb baleset létrázás közben történik. Magasban történő munkavégzéskor minden esetben kérjünk segítséget, és fokozott figyelemmel tartsuk be az alapvető biztonsági szabályokat!

Konyha Hamis tepertőkrém

Kertész Róbert vegán Ironman rovata

Tepertő vagy töpörtyű? Egyes nyelvtanárok szerint a töpörtyű alacsony emberek megnevezésére szolgál, ezért aztán tepertő a helyes kifejezés. Én viszont úgy gondolom, előbb volt a töpörtyű mint étel, és ez a megnevezés ragadt rá a kistermetűekre. Azaz mindkét név helyes. De nem is ez a lényeg, hanem sokkal inkább az, hogy a belőle készült krém „veganizálható”, ráadásul nem csupán növényi alapanyagokból készülhet, de két könnyen beszerezhető olajos mag is szolgálhat alapjául: a szezámmag és a lenmag. Mindkettő parányi magocska, mégis rendkívül értékes táplálék, gazdag kalciumban, magnéziumban, vasban és foszforban. Sokan nem tudják, de a szezámmagot és a lenmagot is darálva a legjobb fogyasztani, így ugyanis emésztőrendszerünk jobban hasznosítja a bennük lévő tápanyagokat. A következő receptben is darálva használjuk fel ezeket az olajos magvakat, segítve a könnyebb emésztést és a tápanyagok hasznosulását.

Hozzávalók

14 dkg szezámmag
8 dkg lenmag
olívaolaj (hidegen sajtolt, extra szűz ajánlott)
kókuszszír
piros fűszerpaprika
őrölt köménymag
só

Elkészítés

A szezám felét (7 dkg) megpirítjuk olajmentesen, tapadásmentes edényben. Amíg pirul, a lenmagot és a szezámmag másik felét minél porhanyósabb állagúra daráljuk. Amikor a szezámmag megpirult, szintén a darálóba tesszük. (Érdemes megvárni, míg kicsit kihűl.) A ledarált magokat összekeverjük, és fele-fele arányban olívaolajat és kókuszszírt teszünk hozzá, valamint ízlés szerint sózzuk, őrölt fűszerpaprikát és őrölt köménymagot keverünk bele. Ha nincs otthon kókuszszír, készíthetjük csak olívaolajjal, de a hűtőben a kókuszszíros változat jobban megdermed.



Sipos Gyöngyi (VegaLife.blog.hu)

Napjaink rohanó életmódjában mindenki talál a saját életében olyan elemeket, amelyek nem az egészségét segítik elő, változtatást kívánnak. Az egészséges életmód – akárcsak az egészséges táplálkozás – egy hegy, amelyen minden embernek érdemes fokról fokra magasabbra jutnia. Az egészséges életmód egyben ÉLET is, hiszen általa betegségeket előzhetünk meg és küzdhetünk le. „Mondta Isten: Íme, néktek adok minden maghozó fűvet az egész föld színén, és minden fát, amelyen mag-

hozó gyümölcs van; az legyen néktek eledelül” (1Mózes 1,29). E. G. White gondolatai és hitem szerint gabonából, gyümölcsből és zöldségfélékből áll az étrend, amelyet a Teremtő nekünk ajánlott. Ezek az ételek a lehető legegyszerűbb és legtermészetesebb módon elkészítve a legegészségesebbek és legtáplálóbbak; olyan erőt, szívósságot és szellemi frissességet biztosítanak, ami a bonyolultabb táplálékból nem meríthető. Általuk lehet részünk az egészségesebb ÉLET-ben.

Böjtöltél már valakiért?

Keresztény életünkhöz szorosan hozzátartozik a böjtölés – amikor nem pusztán fogyókúra jellegűen nem eszünk, hogy kilóinkat ne növeljük, hanem egy személyért imádkozásban fogadalmat teszünk, és érte böjtölünk.

Pontosan mit is teszünk ilyenkor? Jézushoz hasonlóan (és az ő biztatására) lemondunk olyan dolgokról, amelyeket megengedhetnénk magunknak. Tehát nem olyasmiről mondunk le, amit úgysem igazán szoktunk elérni, megkapni, hanem pontosan olyasmiről, ami nélkül nem is tudjuk elképzelni a mindennapjainkat. Arról, amihez hozzájutunk nap mint nap.

A lemondásunk során sűrűn eszünkbe jut az a személy, aki miatt böjtölünk. Imádkozunk Jézushoz érte. Szeretnénk neki a jót, ezért kérleljük Jézust. Sűrűn gondolunk a szerettünkre, de akár az „ellenünk vétkezőre” is.

Az első eset sem könnyű, mivel a szeretetünk „próbája” lehet, hogy meg tudjuk-e tenni egy általunk igencsak szeretett személyért ezt a böjtöt. Tudunk-e várni valamivel, érte? Szeretem a másikat, és ennek jelét úgy adom, hogy nem teszek meg valamit, amit megtehetnék. Módomban áll, de most miatta nem teszem meg, mert szeretem, és az Ő JAVÁÉRT böjtölök.

De ott van az ellenségszeretet is, amit Jézus vár el tőlünk, keresztényektől. Gondoljuk csak el, mennyivel nehezebb az ellenségemért böjtölni. Pedig a kereszténynek ezt is ki kell próbálnia. Meg kell próbálnom böjtölni az igazságtalan főnökömről, a figyelmetlen és akár hűtlen férjemért vagy feleségemért, a nemtörődöm szüleimért vagy épp a tiszteletlen és zsarnok gyermekeimért. A keresztény az, aki legalábbis megpróbál böjtölni azért a személyért, aki kisémmizte az örökségből, aki rávezette a telkére az ereszcatornáját, vagy aki nem fogadja a köszönését már egy ideje.

Szóval itt van ez a nagyböjt. Igen hosszú ahhoz, hogy kipróbáljuk, milyen lemondani valamiről, ami szükséges számunkra, és úgy gondoljuk, hogy természetesen hozzá kell, hogy tartozzon a napi rutinunkhoz. De mi kereszténynek valljuk magunkat, és van legalább egy szerettünk, és lehet, hogy van egy „ellenségünk” is, akiért böjtölhetünk.

Úgye van különbség a böjt és a fogyókúra közt?

Baboss Botond



Fotó: pexels.com

„A nyomorúság idején kiderül, hogy erős-e az, aki annak mondja magát. Mentsd meg azokat, akiket halálra visznek, és ne fordulj el azoktól, akiket a vesztőhelyre hurcolnak! Ha azt mondanád, hogy erről nem tudunk, az, aki a szíveket vizsgálja, beléd lát, és aki lelketet őrzi, ismer; ő megfizet az embernek cselekedete szerint.”
(Példabeszédek 24,11–12)

Felelősségünk egymásért

Nemcsak kiélezett helyzetekben igaz a Szentírás intése, hanem a mindennapjainkban, kitágítva is értelmezhető mindez. Ennek az igének az üzenete nemcsak a halál felé menőkkel szembeni felelősségről beszél, hanem kitágítja a felelősség gondolatát. Az ember felel a másikért, különösen a „halál felé menőért”, magyarul mindazokért, akiknek életében bármilyen halálos vonás fedezhető fel. Legyen az szorult helyzet, nyomorúság, fizikai vagy lelki természetű gond, bármilyen emberi, kapcsolati vagy mindennapi szükség. A vesztőhely ebben az igében csak legteljesebb kifejezője minden nyomorúságnak. Tágra nyílik itt az igében az emberi felelősség gondolata, azt üzenve, hogy azzal tartozunk. Summásan: felelősséggel tartozunk egymásért. Sőt, még sarkosabban: felelősségünk egymásért életmentő lehet. Járjuk hát körül ezt az üzenetet.

Az ember felelős lény. Ha van valamiféle szabadsága, akkor az arra van, hogy felelős módon éljen, felelős döntéseket hozzon, s felelősséggel tartozzon a reábizottakért. Max Weber, a híres társadalomtudós mondta egykor, hogy nemcsak érzületetika létezik, hanem úgynevezett felelősségetika is. Azaz nem elég érzelmi, gondolati szinten jónak lenni, hanem ennek a felelősségvállalásban kell testet öltenie. Nem elég meggyőződve lenni az ember erkölcsi nagyságáról, hanem az a felelős tettekben kell, hogy megnyilvánuljon. Churchill mondta egyszer, hogy a nagyság ára a felelősség.

Ugyanakkor az emberi felelősségünk irányadója és számonkérője az Úristen. Neki vagyunk minden döntésünkért és tettünkért első soron felelősek. Neki tartozunk azzal. Döbbenetes az ige érvelése. Azért légy felelős ember, mert az Úristen őrzi a lelketet, látja a szívedet, ismeri a gondolataidat. A legnagyobb fórum előtt kell számat adnunk. Kálvin mondja egy helyen, hogy a világ és az életünk olyan, mint egy nagy színpad. Isten a darab szerzője, és mi játsszuk a szerepünket. A nézőtér pedig, a menny

világában az angyalok és a nagy rendező figyel, hogy ki miként játszik. Sőt, számon is kéri a játékot.

De azt is üzeni az ige, hogy bár az Úristennek tartozunk felelősséggel, mégis egymásért is tartozunk felelősséggel. Nyilván önmagunkért is, de legalább ennyire hangsúlyos, hogy egymásért is. Mert úgy áll a dolog, hogy ebben az itteni időben egymásra bíz bennünket az Úristen. Óriási ez a felelősségünk. Érdemes hát végiggondolni, hogy milyen sokan vannak a környezetünkben, akiket ilyen-olyan mélységig ránk bíz az Isten. Joggal fogalmazott úgy valaki, hogy „ha boldog ember akarsz lenni, vállalj több felelősséget”. Ezt teszi a gyülekezetünk is akkor, amikor befogad egy háború elől menekülő családot. Reformátusként és magyarként.

A gond az, hogy a felelősségvállalás igen nehéz dolog. Kockázatos. Adódik ez az individualizálódó társadalom sajátosságaiból is. „Mindenki azt csinál, amit akar. Minek szóljak bele, nem az én életem, nem az én ügyem. Mindenki a maga szerencséjének a kovácsa. Mindenki magának áll vagy bukik” – mondjuk sokszor. Az ige épp ezeket az önfelmentő, felelősséget vállalni nem akaró tendenciákat teszi helyre, és hirdeti: ne fordítsd el tekintetedet felebarátodról, az ő ügyéről, az ő életéről. Mert igaz az, amit az Újszövetség mond: „Aki bezárja mások előtt a szívét, nincs meg abban az Isten szeretete.”

Végül arról is kell egy-két szót ejteni, hogy az Úristen nem a világ gondját és benne minden ember gondját akarja ránk zúdítani. De mindannyiunknak ad felelősségi köröket. Nyilván felelünk önmagunkért. Legalább annyira fontos ez, mint a másokért vállalt felelősség. S elsősorban felelünk a mieinkért, a legközelebbieinkért. De ott van a szélesebb felelősségi kör is: szomszédok, barátok, munkatársak. Sőt, mindnyájan felelősséggel tartozunk egy egész népért is. Minden magyar felelős minden magyarért. Bőven van miért felelősséget vállalnunk és hordoznunk. Mostanág különösen is.

Hős Csaba

Mozaiik Tudta-e, hogy...



1919. március 23-án, amikor a Tanácsköztársaság kikiáltásának híre Felcsútra érkezett, szociáldemokrata irányítással népgyűlést tartottak, melyen 19 tagú munkástanácsot és háromtagú direktóriumot választottak. A kuratórium tagjai: Persel József, Szigli Ferenc, Országh János. Később a direktórium helyébe intézőbizottság lépett, amit pecsétjének szövege is jelzett.

A Váli járás munkás-katona és földműves tanácsába is bekerült egy felcsúti küldött, Szigli Ferenc. A tanács működéséről annyit tudunk, hogy Kapitány Zsigmond felcsúti tanító és tanácsstag 1919 áprilisában jelentette, hogy az I. világháborúban elesett hősök emlékművére gyűjtést rendeztek, 1130 korona gyűlt össze.

A Tanácsköztársaság bukása után Felcsút átmenetileg román megszállás alá került, ami még szeptember 18-án is tartott. Ekkor Horthy egyik különítménye Lovasberényből küldött járőröket Felcsútra. Október 31-én már a Nemzeti Hadsereg Dunántúli Lovasságának 1. tüzérsztálya állomásozott Felcsúton.

Noll Zoltán
(Forrás: Fejér Megyei Történelmi Évkönyv)

Isten éltesse!

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

Bencze Andrásné Eszter a 88., Piss Jánosné Lujza a 80., Gulyás Józsefné Mária a 72., Czagler Zoltán a 76., Hoffmann Pál József a 78., Pavelkáné Palánkai Anna a 71., Szilágyi Lászlóné Teréz a 80., Borsos János a 72., Szabó Péter a 70., Veres László a 70., Kósa Elemérné Gizella a 83., Kocsis Mihályné Rozália a 81. születésnapját ünnepelte.

Felfrissülés az Agárdi Gyógy- és Termálfürdőben



Nem mindennapi lehetőséget kínál a Gyöngyvirág Nyugdíjasklub. Tagjai szeretettel hívják és várják a nyugdíjasokat és a nyugdíjkorhatárhoz közel állókat, hogy együtt kedvezményesen látogassanak el az Agárdi Gyógy- és Termálfürdőbe. Az akció nem csupán klubtagok számára érvényes.

A fürdőzők csapata **minden hónap utolsó csütörtökén** különbusszal jut el Agárdra. Indulás 8 órakor.

A belépőjegy ára: 2600 forint. Aki a fürdőzés mellett ebédelni is szeretne, négyféle menüből választhat 1450 forintért.

Az egyedülálló környezetben található Agárdi Gyógy- és Termálfürdő mintegy ezer méter mélyről érkező 58 fokos gyógyvize kiváló reumás panaszok, kopások, mozgásszervi problémák, fájdalmak kezelésére. A fürdőben regeneráló és szórakoztató részlegek mellett családi medence és szaunavilág is várja a fürdőzőket.

Ha kedvet érez, hogy csatlakozzon a Gyöngyvirág Nyugdíjasklub csapathoz, egy héttel korábban jelentkezhet Rohoncziné Marikánál a 06/22/253-582-es és a 06/20/385-1311-es telefonszámon, vagy Schmidtne Jutkánál a 06/22/253-488-as telefonszámon.

A Gyöngyvirág Nyugdíjasklub Önt is szeretettel várja a gyógyfürdő felcsúti látogatói között!

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

**GONDOS
TÜZÉP**
Alcsútdoboz,
Petőfi S. u. 7.

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

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

**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 tojőházánál.

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



**Animátorokat keresünk
az Alcsútdoboz Kalandparkba!**

Ha szereted a kihívásokat, a természetet és
kipróbálnád magad ebben az izgalmas
munkakörben, akkor jelentkezz Dorogi
Máténál, a kalandpark vezetőjénél.
Telefon: +36 20 387 4613
Email: dorogi.mate@alcsutikalandpark.hu

alcsutikalandpark

www.alcsutikalandpark.hu

+36 20 387 4613



Vasúti biztosítóberendezés, távközlés és
erősáram tervezése, kivitelezése



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

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.: 22/668-224 (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

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

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



Fotó: Tóth P. Flóra

Felcsúti Hírlap

A Felcsúti Önkormányzat hivatalos, ingyenes hírlevele, megjelenik havonta harminckét 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