

Felcsúti Hírlap

2026. szeptember, XV. évf., 9. szám (169.)



Kezdődhet! **Karnyújtásnyira egymástól**

Egy mozdulat lesz az Endresz új iskolaévének alapmotívuma

Riport

Látogatás Papp Sándor
és felesége, Juliska birodalmában

Jegyzet

Búcsúzik a Felcsúti Hírlap

Falumese

Egy vasárnap délután
a Setét családdal

Szeptemberi tartalom



3

Jegyzet

Búcsúzik a Felcsúti Hírlap

4

Képes krónika

Pillanatok közösségünk
és a Felcsúti Hírlap történetéből

8

Kezdődhet!

Egy mozdulat lesz az Endresz
új iskolaévének alapmotívuma

12

Interjú

A Magyar Vöröskereszt bázisiskolája lettünk

14

Riport

Látogatás Papp Sándor
és felesége, Juliska birodalmában

18

Textil & emlékezet

Vig Míra munkájára figyel
a nemzetközi divatvilág

20

Falumese

Egy vasárnap délután a Setét családdal

24

Mesesarok

A hazug kutyát hamarabb utolérík,
mint a sánta macskát

26

Konyha

Almás morzsasüti

27

Kert

Gondoskodó ős

28

Harangszó

Kedves Testvéreim!
Hálával

30

Mozaik

Jegyzet Búcsúzik a Felcsúti Hírlap



Telefonunkat görgetve nap mint nap százával suhannak el előttünk hírek, képek, történetek. Egy pillanatra feltűnnek a képernyőn, majd egyetlen mozdulattal tovább is sodródnak. Az újság történetei nem ilyenek. Nem csak átutazók az életünkben. Az újságot letesszük az asztalra, felkerül a polcra, aztán évek múlva újra rátalálunk. Belelapozunk – és egyszer csak ott van előttünk a múlt. Egy gyermek, aki azóta már felnőtt. Egy épület, amely ma már másképp fest. Egy ünnep, amelyre alig emlékeztünk. Egy arc, amelyet régen láttunk. És egy mondat valakitől, akinek a hangját már nem hallhatjuk. Ebben rejlik az újság egyik legnagyobb értéke: megőrzi azt, amiről a maga idejében talán még nem is sejtjük, hogy egyszer emlék lesz. Különösen igaz ez a helyi lapokra. Arra figyelnek, amire a nagyvilág talán sohasem, pedig nekünk mindennél fontosabb.

Tizenöt évfolyam, több mint 150 lapszám, csaknem ötezer oldal, megszámlálhatatlan fénykép és történet. A Felcsúti Hírlap az évek során több lett egyszerű helyi újságnál: egy falu közös emlékezetévé vált. Egy települést nem az utak, a házak és a térképen meghúzott határok tesznek közösséggé, hanem az emberek. Akik ugyanazokon az utcákon indulnak el reggelente. Akiknek a gyerekei együtt járnak óvodába, iskolába. Akik találkoznak a boltban, a templomban, a sportpályán vagy egy falusi ünnepen.

Akik ismerik egymás arcát, nevét, történetét. A Felcsúti Hírlap abban hitt, hogy minden ember története érdekes, és érdemes arra, hogy mások is megismerjék. Ezért elsősorban az emberekről mesélt. Gyerekekről, idősekről, pedagógusokról, mesterekről, gazdákról, művészekről, sportolókról, családokról. Azokról, akik valami különlegeset tudtak, és azokról, akik egyszerűen csak éltek az életüket. Ők együtt voltak a Felcsúti Hírlap.

Nem véletlen a múlt idő. Lapunk utolsó számát tartja kezében az Olvasó. A Felcsúti Hírlap története most véget ér. De mindaz, amit tizenöt év alatt megőrzött, velünk marad. Ott lesz a régi lapszámokban és azok emlékezetében, akik egyszer izgatottan mutatták egymásnak: „Nézd, benne vagyunk az újságban!” A Felcsúti Hírlap története lezárul, de a falué folytatódik. A gyerekek felnőnek, új családok születnek, új házak épülnek, ünnepek és hétköznapiak követik egymást. Új történetek formálódnak, amelyeket érdemes lesz elmesélni. Erre bátorítjuk Olvasóinkat: őrizzük meg kíváncsiságunkat a körülöttünk élők iránt. Köszönjük mindenkinek, aki elmondta a történetét a lapnak. És köszönjük mindazoknak, akik hónapról hónapra velünk tartottak. Elérkeztünk az utolsó mondatához. Búcsúzik a Felcsúti Hírlap. Isten veletek, kedves Olvasók!

Nagy Enikő
Fotó: Tóth P. Flóra

Vannak újságok, amelyekből egyszerűen csak megtudjuk, hogy mi történt. És vannak olyanok, amelyek egy idő után maguk is a részévé válnak annak, amiről írnak. A Felcsúti Hírlap ilyen volt. Képösszeállításunkban ismerős arcok, közös ünnepek és hétköznapi pillanatok mesélnek közösségünk életéről – és az újság bő egy évtizedéről.

Képes krónika Időutazók

Pillanatok közösségünk és a Felcsúti Hírlap történetéből





10.



11.



12.



13.



14.



15.



16.



17.



18.



19.



20.

1. Egykori ovisainkkal épp egy mókás bábelőadáson kacagtunk
2. Októberben évről évre szüreti felvonulást rendez a falu közössége – véletlenül sem hagytuk volna ki
3. Noll Zoltánnal bepillanthattunk a levendulaaratás rejtelseibe a tanyán
4. Minden évben ott voltunk a 'Csúti Vigasságok' forgatagában is
5. Maszkabálban a Kastély Óvodában
6. Utaztunk a Mikulásvonattá varázsolt Vál-völgyi Kísvasúton is
7. Bencze Gábor kőfaragó és szobrászművész felesíti műhelyében jártunk
8. Nemzeti ünnepeinken közösségünkkel együtt emlékeztünk hőseinkre
9. A Flier család gazdaságát is megismerhettük
10. Ott voltunk iskoláink ünnepein is – itt épp a Letenyey szalagavatóján
11. Minden évben ilyen izgatottan vártuk együtt a Mikulást az ovisokkal
12. Falunk legidősebb lakója, a 100 éves Manyi néni is elmesélte nekünk történetét
13. A Vál-völgyi Fiatalokért Alapítvány otthonfelújítási támogatásának ünnepélyes átadóján
14. Az akkori kis elsősökkel együtt vettük birtokba az Endresz György Általános Iskola 2022 szeptemberében átadott új épületét
15. Évről évre együtt lépdeltünk a Márton-napi lámpás felvonuláson
16. Nem maradtunk le a Pancho Aréna legnagyobb pillanatairól sem – itt épp a Puskás-Suzuki-kupán
17. A világ egyik legkiválóbb műrepülőjével, Besenyei Péterrel is találkoztunk
18. A költészet napján a könyvtár szervezésében verseket posztoltunk a gyerekekkel
19. Mindig szívesen mulattunk együtt a Gyöngyvirág Nyugdíjasklubbal
20. Az adventi vásárok kavalkádjában együtt készültünk az év legszebb ünnepére

Nagy Enikő

Fotó: Tóth P. Flóra, Varga Ildikó, Döme László Balázs, Pesti Tamás, Barbara Gabriella



Kezdődhet! Karnyújtásnyira egymástól

Egy mozdulat lesz az Endresz új iskolaévének alapmotívuma

Az én időm, a te mosolyod, a mi közösségünk – hangzik az Endresz György Általános Iskola 2026/2027-es tanévének vezérgondolata. Ezúttal az egyik legszebb és legősibb mozdulat kíséri majd végig az előttünk álló 180 tanítási napot, egy olyan mozdulat, amelyet közös nyelv nélkül is azonnal mindenki megért a világon. Ez a mozdulat a tiszta emberség szimbóluma, amely jelenti a kapcsolódást, az összefogást, a segítséget, a támogatást, s azt üzeni: „Nem hagylak magadra!” Mert tudjuk jól: a legszebb híd nem kőből vagy acélból épül, hanem két ember kinyújtott kezéből.



„Kezdődhet!” – hirdették az óriásbetűk az Endresz György Általános Iskola szeptember elsején újra benépesülő udvarán. „Olyan fura ez a táska, üres, poros, bárki lássa!” – szavalták Lackfi János versét a Bakonyi fivérek, majd Vörösné Székely Henriett iskolaigazgató szólt a gyerekekhez: „Nézzetek a kezetekre! Ez a kéz a nyáron fogott biciklikormányt és fagyit, volt vizes és csokis, de most üres, és ez a legjobb hír, hiszen így sok minden belefér. Ez a kéz tud írni, rajzolni, integetni, simogatni. Az én időm, a te mosolyod, a mi közösségünk – ez a mostani tanévünk jelmondata, s idén egy mozdulat kíséri majd bennünket, az, ahogyan kinyújtjuk a másik felé a kezünket. 180 tanítási nap vár ránk ebben a tanévben. Ha minden nap teszünk valamit a másikért, akkor 180 olyan cselekedet és pillanat gyűlik össze, amellyel valakinek szebbé tettük a napját.”

Az elmúlt tanév végén 54 nyolcadikos köszönt el az iskolától, ám a helyükre a mostani tanév elején éppen 54 elsős érkezett. Legkisebbjeink – a szüleik kezét a kapuban elengedve – a legnagyobbak kezét fogva léptek be az iskola tanévnitő ünnepére, amelynek keretében a medálok átadásával ugyancsak a végzősök avatták őket igazi endreszessé, majd Wiesner Amélia és Medgyesi Nara versben mondta el, milyen érzés iskolássá válni. Az elsősök mellett 31 felsőbb évfolyamos diák és öt pedagógus is csatlakozott közösségünkhöz. Összesen 354 tanuló kezdheti meg a tanévet, melynek során ezúttal az önkéntesség lesz a főszerep.

Mivel ettől a tanévtől az Endresz György Iskola a hazánkban éppen 145 éve szolgáló Magyar Vöröskereszt bázisiskolája lehet, Horváth Jánosné Erika, a szervezet bicskei területi vezetője is köszöntötte a közösséget: „Ebben az iskolában megvan a nyitottság és az elkötelezettség, amely az együttműködés legfőbb feltétele. Azon leszünk, hogy a diákok megtapasztalják, milyen jó érzés az, ha másokon segíthetnek.” Majd újból iskolánk igazgatója vette át a szót: „Nem azt kérjük, hogy minden gyerek kitűnő tanuló legyen. Azt szeretnénk, ha ti lennétek azok, akik odaléptek a másikhoz, mert így megtudhatjátok: a segítő kéz furamód sosem marad üresen. Ezzel a kinyújtott kézzel nyitom hát meg a 2026/2027-es tanévet.” Az ünnepi gondolatokat követően sárga és kék papírpapírpulók szálltak a magasba, s aztán kezdődhetett is az idei első tanóra.

Nagy Enikő
Fotó: Tóth P. Flóra



Interjú Cseppenként az életért

A Magyar Vöröskereszt bázisiskolája lettünk

Csatlakozva az ország legnagyobb múltú humanitárius szervezetének immár 25 éve működő kezdeményezéséhez a 2026/2027-es tanév kezdetén a Magyar Vöröskereszt bázisiskolája lett az Endresz György Általános Iskola. Az egyedülálló programról, a Magyar Vöröskereszt munkájáról, a véradás fontosságáról a hazánkban éppen 145 éve szolgáló szervezet bicskei területi vezetőjét, Horváth Jánosné Erikát kérdeztük.

– A Vöröskereszt története a rengeteg áldozatot követelő 1859-es solferinói csatáig nyúlik vissza. Henry Dunant svájci üzletember látva a több tízezer halottat és sebesültet a harcmezőn megrendülten kereste a segítségnyújtás lehetőségét. A szomszédos falu lakosaiból önkéntes segélycsapatokat szervezett, amelyek nemzetiségre való tekintet nélkül ápolták a sebesülteket. Ez az élmény készítette arra, hogy a háború áldozatainak védelmére segélyszervezetet hívjon életre. Így alakult meg 1863-ban a hamarosan világszervezetté váló Vöröskereszt, melynek küldetése az emberi élet védelme. Emberiesség, pártatlanság, semlegesség, függetlenség, önkéntesség, egység, egyetemesség – íme a mozgalom hét alapelve. A Magyar Vöröskereszt 1881-ben jött létre. Feladatunk a humanitárius segítségnyújtás katasztrófák, krízishelyzetek, rászorultság esetén, az elsősegélynyújtó ismeretek terjesztése és a véradásszervezés, amelyben a szervezet 1939 óta vesz részt. A Magyar Vöröskereszt bicskei területe Csákvártól Etyekig 14 településből áll – Felcsút is a 14 település egyike, magam pedig már több mint tizenöt éve vagyok a terület vezetője.

Miként kerültél a Magyar Vöröskereszt kötelékébe?

– A vállalkozói szférából érkeztem, s a személyes érintettség vezetett a Vöröskereszthez. A kisebbik fiamat kisgyermekkorában leukémiával diagnosztizálták. Két évig

kapott kemoterápiát és rengeteg vért, majd hosszú éveken át gyógyult. Sokat harcoltunk az életéért, s hálás voltam a névtelen donoroknak az önzetlen segítségért, ahogyan azért is, hogy több ismerősünk miattunk ment el akkor vért adni. Testközelből láttam továbbá az egészségügyi dolgozók megfeszített munkáját, s megfogadtam, hogy ha meggyógyul a gyermekem, akkor olyan hivatást választok, amellyel visszaadhatom a sok jót, amit kaptunk. Azt mondhatom: nagyon szeretem a munkámat.

A környéken alighanem mindenki tudja rólad, hogy a szívügyed a véradás népszerűsítése.

– Negyvennégy éves véradó vagyok. Sajnos a közelmúltban magam is rákbetegséggel küzdöttem, s a kemoterápiás kezelés hatása miatt többé már nem adhatok vért, de továbbra is azon vagyok, hogy véradásra buzdítsam a lakosságot. A vér pótolhatatlan kincs. Oxigént szállít a tüdőből a sejtekhez, a szén-dioxidot pedig vissza a tüdőbe, eljuttatja a tápanyagokat az emésztőrendszerből a szervekhez, valamint szállítja a hormonokat és a salakanyagokat is. A tudomány mai állása szerint az emberi vért nem lehet mesterségesen előállítani, ezért amikor egy műtét során, a baleseti sérültek ellátásához és a transzfúzióra szoruló betegek kezeléséhez szükség van rá, akkor kizárólag egy másik ember önzetlen adományából érkezik. A véradás során levett 4,5 deciliter vér esély a gyógyulásra, az életre. Egyetlen véradással három ember életét menthetjük meg. A biztonságos hazai vérellátáshoz évente mintegy 380-500 ezer egység levett vérről van szükség. A megfelelő mennyiségű vérkészlet biztosításához állandóan toboroznunk kell. Sajnos csökken a magyarok véradó kedve, s egyre nehezebb véradást szervezni. A cégek kevésbé engedhetik meg, hogy az alkalmazottak egy órára kiessenek

a munkából. Szakmai partnerünkkel, az Országos Vérelátó Szolgálattal közösen történik a véradás szervezése és lebonyolítása. A levett vért az OVSZ szűri, csak a hibátlan vér használható fel. Magyarországon a leggyakoribb vércsoport az A-pozitív, a legritkább pedig az AB-negatív. Jóleső érzés, amikor egy véradást követően megérkezik az SMS: „Köszönjük, hogy véradásával hozzájárult egy beteg gyógyulásához! Az Ön által adott vért kiszállították a kórházba.”

A Magyar Vöröskereszt 1921-ben hozta létre az ifjúsági tagozatát. Mit érdemes tudnunk a bázisiskola-programról, amelybe a felcsúti általános iskola is bekapcsolódott?

– Felismerve az oktatási-nevelési intézményekkel való együttműködés fontosságát a szervezet 2001-ben indította el bázisiskola-hálózatát, amelyhez azóta közel kétszáz általános és középiskola csatlakozott. A cél, hogy a tanulók megismerjék a Magyar Vöröskereszt értékeit, eszmeiségét és tevékenységét. A program keretében elsősegélynyújtást tanulnak, véradást vagy épp egészségnapot szerveznek, közösségi jótékonyági akciókat indítanak. Az adott korosztálynak megfelelően, játékos formában, élmény-pedagógiai módszerekkel segítjük őket abban, hogy az egészségtudatos életmód és a felelősségteljes közösségi szerepvállalás természetessé váljon számukra. „Na, szia, mentő!” – nemrég az egész ország megismerte azt a négyéves kisfiút, aki mentőt hívott, amikor cukorbeteg édesanyja rosszul lett, s ezzel megmentette az életét. A történet rendkívül tanulságos, s rávilágít az edukáció fontosságára. Ha egy gyermek számára alapvetés lesz, hogy a bajba jutottakon segítsen, akkor van esély arra, hogy a világ jobb legyen.

Nagy Enikő
Fotó: Tóth P. Flóra

Vérkép

- Egy felnőtt ember szervezetében nagyjából 5 liter vér kering, ami a teljes testtömeg mintegy 7–8%-át teszi ki.
- A csontvelő másodpercenként mintegy kétmillió új vörösvérsejtet termel (naponta 330 milliárdot), hogy pótolja az elhasználódott sejteket. Egyetlen csepp (50 mikroliter) vér 250 millió vörösvértestet tartalmaz, amelynek élettartama nagyjából 120 nap.
- Az emberi szív naponta körülbelül százezerszer dobban, tehát körülbelül százezerszer pumpálja a szervezetbe a vért, melynek mindössze 20-60 másodpercre van szüksége ahhoz, hogy a szívtől a szívig megtegye a teljes kört.
- Érrendszerünk hossza felnőtt korban elérheti a 100 ezer kilométert, ami azt jelenti, hogy a testünkben lévő erek két és félszer körbeérnék a Földet.
- Míg az emberi vér a vastartalmú hemoglobin miatt vörös, az állatok vére eltérő színű lehet: például a polipok és a pókok vére kék, mivel rézalapú, egyes gyíkok vére pedig lime zöld színű a biliverdin nevű bomlástermékpigment miatt.
- A világ legritkább vércsoportja az úgynevezett Rh-null („aranyvér”), a becslések szerint körülbelül 6 millió emberből egy rendelkezik ilyen vérral, s eddig kevesebb mint 50 esetet azonosítottak a világon.

Riport „Szép életünk van”

Látogatás Papp Sándor és felesége, Juliska birodalmában



Friss, lágy kecskesajt illata csalogat a konyhába, épp most készült el a krémes textúrájú, enyhe ízű híres chévre – ahogy a franciák nevezik. Nem győzzük csipegetni. Csaknem tizenöt éve, hogy a ház ura, Papp Sándor kecskéket kezdett tartani, s éppen tíz esztendeje, hogy a ház asszonya, Juliska a finom és tápláló kecsketejből nekiállt sajtot készíteni. Minthogy már a laktációs időszak végéhez közeledünk, mostanra jelentősen visszaesett a napi hozam, ám ilyenkor a legmagasabb a tej zsír- és fehérjetartalma, így a szeptemberi tej sokkal sűrűbb, nehezebb, s kimondottan ízletes sajt készíthető belőle. Pappék birodalmában többek között ennek eredtünk nyomába.

„A házi kecske meglehetősen félénk, ugyanakkor rendkívül kíváncsi állat, olyannyira érdeklődő, hogy akár még a bátortalanságát is képes leküzdeni” – meséli nevetve Sanyi, miközben belépünk a kert végében kialakított kifutóba. Amint megjelenik a gondozójuk, a kecskék máris odafutnak hozzá, s hangos mekegéssel üdvözlnek. Az egyik szüntelenül a gazdáját bökdösi, egy kis kényeztetést kér, a többiek pedig, amint meglátják a finom falatokat rejtő abrakos vödört, tolakodva-lökdösődve igyekeznek elfoglalni az etetőhely legjobb pozícióit. „Először az egyik lányunk és a családja tartott kecskéket, s amikor gidák születtek, mi is kaptunk egyet – folytatja Sanyi. – Mindig falun élünk, nem idegen hát tőlünk az állattartás. Korábban volt marhánk, birkánk, nyulunk, disznónk, kacsánk, libánk, tyúkunk is, a kisgyerekes családok a csodájára jártak a mi kis háztáji gazdaságunknak. Még most is sok állatról gondoskodunk, egyszerűen örömmel leljük benne.”

Kecskesajt készül

Amíg a kecskék kedvükre csemegéznek, addig Sanyitól megtudjuk, hogy általában tavasszal ellenek. „A frissen született kisgidák szinte azonnal lábra állnak, és keresik az anyjuk tőgyét, hogy úgynevezett föccstejet ihassanak – árulja el a gazda. – Az anyakecske ezt a sűrű, sárgás, antitesztekben és vitaminokban gazdag folyadékot az ellést követő három-öt napban termeli. A laktációs időszak nyolc-kilenc hónapig tart, a tejmenyiség az ellés utáni 4–6. héten éri el a csúcspontját, majd a hozam lassan, fokozatosan csökkenni kezd. Egy jól tejelő kecske átlagosan napi három-négy liter tejet ad. Hogy ne legyen olyan jellegzetes, intenzív az íze, a mi kecskéink rendszerint csak száraz takarmányt kapnak. A kecsketej összetétele eltér a tehéntejétől, emiatt különleges alapanyagként számít szerte a világon.”

„A kecsketej az emberiség egyik legősibb és legtáplálóbb élelmiszere – teszi hozzá Juliska. – A benne lévő zsírcseppek kisebbek, így a kecsketej természetesen homogénezett, az emberi szervezet gyorsabban és könnyebben bontja le. Több rövid és közepes láncú zsírsavat tartalmaz, amelyek azonnali energiát adnak a szervezetnek anélkül, hogy koleszterinként lerakódnának. Kevesebb benne az alfa-s1-kazein, ami a tehéntej-allergia egyik fő kiváltója, és több a béta-kazein, így nem terheli meg az emésztőrendszert. Rendkívül gazdag ásványi anyagokban és vitaminokban. Sokan viszik tőlünk a tejet, de a belőle készített sajtot is. Szájról szájra terjed a hírünk. A sajtkészítés is a lányunk ötlete volt, az ő unszolására tanultam meg nagyjából tíz éve, s egy kis kreativitással a sajtajainkat egészen egyedivé tettem. Született már lila hagymás, újhagymás, fokhagymás, olíwabogyós, diós vagy épp kapros változat is. Hagyományos, érlelés nélkül fogyasztható, lágy állagú, karakteres, mégis enyhe ízű, hófehér, friss gomolyasajtot készítünk, mindenféle mesterséges adalékanyag nélkül.”

A kecskesajt története több ezer éves múltra tekint vissza. Eredete a közel-keleti kecskék korai háziasításához kötődik. Régészeti leletek szerint kecskesajtot már 8000 évvel ezelőtt is készítettek a Zagrosz-hegységben, a mai Törökország és Irán területén. A Közel-Kelet és a Földközi-tenger térségében élő nomád törzsek dolgozhatták ki az első sajtkészítési technikákat, amelyek később elterjedtek egész Európában.



Tűzoltóautók és selyemvirágok

Juliska a kreativitását nem csupán a sajtókészítésben kamatoztatja. Amikor csak teheti, élethű selyemvirágokat készít, de kezei között színes selyemszalagokból angyalok és boszorkák is születnek. Megesik, hogy az alkotómunkába férjét is befogja, ám Sanyinak is megvan a maga hobbija: amellett, hogy örömmel tesz-vesz a műhelyében, s odahaza rengeteget barkácsol, különféle tűzoltóautó-modelleket gyűjt. „Ez az IFA W50 volt az első darabom – mutatja –, régen tűzoltó voltam, Törökbálinton szolgáltam, szívesen emlékszem vissza azokra az időkre, mert akkor még összetartottak az emberek. Bajtársak voltunk a szolgálatban, és számíthattunk egymásra a civil életben is. A tűzoltóság mellett és utána még tizenöt évig minősített hegesztőként dolgoztam. Először pedig, még mielőtt tűzoltónak álltam volna, anyagmozgató voltam a térszben, ott ismerkedtünk meg a feleségemmel, aki a csomagolóüzemben dolgozott. Voltaképp a főnököm volt. Összeboronáltak bennünket az asszonyok, és hát a tervük olyan jól sikerült, hogy már közel ötven éve jóban-rosszban együtt vagyunk.”

„Két lányunk született – meséli Juliska. – Az idősebbik, Juliska a családjával itt él Felcsúton, két fiú édesanyja, és főkönyvelő, a fiatalabbik, Mónika a családjával Salgótarjánban telepedett le, egy fiú anyukája, és bankfiókvezető. Nagyon büszkék vagyunk a lányainkra és az unokáinkra, no meg persze a vejeinkre is. Amikor csak lehet, családi összejöveteleket tartunk. Nekünk pedig Sanyival megvan a napi rutinunk. Szép életünk van. Nagyon hálás vagyok, mert mindenben számíthatok a férjemre, nemrég a csípőműtétet követő lábadozásom idején is gondoskodott rólam. Ami pedig az életutamat illeti: korábban egy egészségügyi probléma miatt leszázalékolta, majd csaknem tizenöt évig dolgoztam megváltozott munkaképességűek között. Utána helyezkedtem el a Puskás Akadémia szertárosaként, onnan mentem nyugdíjba.”



Apja nyomdokaiban a helyi fociért

A felcsúti futballműhely kötelékében töltött évek különösen sokat jelentenek Juliska számára, korántsem véletlenül: „Édesapám, Varga János rengeteget tett a felcsúti labdarúgásért. Pesten kezdte a pályáját, oda járt dolgozni, de aztán hazatért a szülőfalujába, s anyuval itt, a nagymamám házában raktak fészket. Esztergályosként dolgozott a térszben, mellette futballozott a helyi egyesületben, majd sokáig edzőként szolgált a településen, s nem egyszer vezette az első helyre a csapatot. Emlékszem, anyuval mosták a szereléseket, majd a pálya mellett kihúzott kötélre teregették ki, az öcsémmel és a húgommal mi is mentünk a meccsek után takarítani, ha pedig idegenben játszott a csapat, velük utaztunk a ponyvás IFA-val. Ilyenkor a mama rántott húst süttött, vittük magunkkal, s ott ebédeltünk a pálya szélén. Én is láthattam játszani az édesapámat, még az öregfűkban is focizott. Amikor pedig el kellett köszönnie a felcsúti futballtól, itt állt a ház sarkán, s csak hallgatta, ahogy a közelben lévő pályán pattog a labda. Nagyon sokat jelentett neki a futball. Három unokám is focizik, s hálás vagyok, hogy szertárosként talán egy kicsit én is tehettem a helyi fociért, ami olyan nagyon fontos szerepet játszik Felcsút életében, s talán egy kicsit tisztelgettem is az édesapám emléke előtt is.”

Nagy Enikő

Fotó: Tóth P. Flóra



Textil & emlékezet A kis fekete öröksége

Vig Míra munkájára figyel a nemzetközi divatvilág



Megnyerte a rangos nemzetközi dizájnverseny, a C-IDEA Design Awards döntőjét Vig Míra, a Budapesti Metropolitan Egyetem divat- és textiltervezés szakos végzős hallgatója. A felcsúti kötődésű ifjú tervező „A kis fekete öröksége” című pályamunkájával a Fashion Design kategóriában érdemelte ki az első helyezést. Kézzel horgolt csipketöredékek kortárs újraértelmezésével készült ruhadarabja az intergenerációs textilemlékezet témáját boncolgatja, bemutatva, hogyan élhetnek tovább a családi és kulturális emlékek a mai tárgykultúrában. A kiállítással és konferenciával egybekötött, a világ különböző pontjairól érkező tervezőket felvonultató fináléra és az ünnepi díjátadóra 2026 szeptemberében a lengyelországi Krosnában rendezett többnapos dizájnfesztivál keretében került sor.



Fotó: Farkas Béla, modell: Abaházi Golda

Komoly nemzetközi sikert ért el a fiatal magyar divattervező, Vig Míra, aki a METU hallgatójaként két pályamunkájával is bejutott a híres dizájnverseny, a C-IDEA fináléjába, mi több, az egyik alkotása kiérdemelte a legjobb dizájnnek járó elismerést. „A kis fekete öröksége című munkám a textilhez kötődő emlékezet témáját, az idő és a kortárs divat viszonyát vizsgálja családon belül öröklött, kézzel horgolt csipkék felhasználásával – meséli Míra. – Az 1950-es évektől napjainkig készült csipketöredékek generációk nőalakjainak élet-története által egymástól független narratívák és jelentések hordozói. Eredeti formájukat megőriztem, nem szabtam át, nem bontottam vissza, nem egységesítettem őket, mert szerettem volna meghagyni a saját történetüket. A ruha így nem egyetlen múltat rekonstruál, hanem különböző múltak együttélését teremti meg. Az eltérő korok, minták, formák egymás mellett léteznek, miközben az új sziluett egy közös kontextusba rendezi őket.”

Míra szerint ennek a megközelítésnek különös jelentőséget ad a kortárs divatipar sajátsága: „Egy olyan rendszerben, amelyet a gyorsuló trendciklusok, a tömegtermékek,

a szintetikus anyagok és a rövid életű fogyasztási cikkek határoznak meg, a ruhadarab gyakran átmeneti objektummá válik. Értékét az újdonság és az aktualitás határozza meg, és egyre ritkábbá válik a ruhához való hosszú távú kötődés, az öröklés és az anyagban felhalmozódó idő. Ezzel szemben az általam készített ruhának az anyaga már évtizedekkel azelőtt létezett, mielőtt maga a ruhadarab megszületett volna. Nem új anyagot helyeztem be a fogyasztás körforgásába, hanem egy már létező anyag történetét vittem tovább, a ruha így egy korábban megkezdett történet folytatásaként jött létre.”

A csipke fekete festést kapott, így az anyag megkeményedett, vagyis képessé vált saját formájának megtartására, s a korábban finom kézimunkával készült textil szoborszerűvé vált. „A csipke már nem pusztán a test felületét követi, hanem térbe lép, és a kézzel készített munka egy monumentálisabb, couture (magas színvonalú, egyedi tervezésű, kézzel készített luxusdarab – a szerk.) formában jelenik meg. A hagyományosan a háztartáshoz és a női kézimunkához kapcsolódó technika ezáltal kilép eredeti kontextusából. A horgolás ismétlődő, lassú és türelmet igénylő folyamat. Minden egyes darabban megszámlálhatatlan kézműmozdulat és ráfordított idő koncentrálódik. Ez a fajta munka gyakran láthatatlan marad, különösen akkor, amikor a háztartási és családi térhez kötődik. A ruhában azonban ez a láthatatlan idő válik az egyik legfontosabb értékke.”

Míra alkotása a „kis fekete” történeti jelentésrétegét is bővíti. „A klasszikus little black dress a divattörténet egyik legtartósabb archetipikus ruhadarabja, amelyhez a modernitás, a nőiesség és az időtlenség fogalma kapcsolódik – mondja. – Ebben a munkában azonban a kis fekete öröksége nem kizárólag a divattörténethez kötődik. A ruha egy személyes, családi anyagarchívumot kapcsol össze a divat kollektív emlékezetével. Így a darab nem egyszerűen újrahasznosításról és nem is nosztalgiaőről szól. Sokkal inkább arról, hogyan képes egy anyag jelentéseket felhalmozni, és hogyan tudnak egymástól eltérő történetek egyetlen kortárs tárgyban egymás mellett létezni. A ruha egy lassabb időfelfogást állít szembe a kortárs divat gyorsulásával: egy olyan tárgyat hoz létre, amelynek értéke nem abból fakad, hogy új, hanem abból, hogy már története van. Ez a ruha számomra akkor válik igazán időtlenné, amikor nem megpróbálja megállítani az időt, hanem hagyja, hogy az láthatóvá váljon benne.”

Az ifjú divattervező tehetségét és kreativitását kétségkívül cipész nagyapjától örökölte, akit alighanem mindenki ismert Felcsúton. „Késői gyerek vagyok, de hála Istennek még láthattam, hogy a nagypapám milyen fantasztikus munkákat adott ki a kezéből, éppen ezért a közeljövőben szeretném kutatni, tanulmányozni a munkásságát, s egy következő alkotásomban az ő öröksége előtt szeretnék tisztelni” – árulja el Míra, aki ars poeticáját ekképp fogalmazza meg: „A ruhát nem pusztán öltözkékként, hanem gondolati térként értelmezem, olyan közegként, ahol az anyag, a test, az emlékezet és a művészet találkozhat. A tervezésben a múlt nem lezárt örökség, hanem élő réteg: tárgyak, technikák, formák és kulturális emlékek, amelyeket új kontextusban keresek tovább. Olyan ruhákat készítek, amelyekben a részletnek oka van, az anyagnak emlékezete, a sziluettnek pedig saját nyelve. A célom nem a trendek követése, hanem egy felismerhető vizuális világ felépítése, olyan ruhák létrehozása, amelyek egyszerre hordozzák a múlt nyomait és a jövő lehetőségét.”

Nagy E.



Több mint tíz éve találtak otthonra településünkön. A ház, amelybe annak idején még Borival a pocakban hármascskán költöztek, azóta ötük családi fészke lett – a tabajdi gyermekkortól a párizsi lánykérésen át hosszú út vezetett ideig. Mostanra nem csupán a családjuk gyarapodott, de sok minden változott körülöttük. Virág kutatómenedzserként nemzetközi karriert épített, munkája révén rendszeresen utazik Európában, Gyula pedig közel húsz év után hagyta maga mögött az ipari munkát, hogy tudását a többgenerációs családi gazdaságban kamatoztassa. Három gyermeket nevelnek, szépítgetik a házat és a kertet, gondozzák a szőlőt, Gyula bort és pálinkát készít, Virág kovászos és befőz – és közben napról napra építik tovább azt az életet, amelyet együtt álmodtak meg.

Tabajdtól Felcsútig

„Mindketten Tabajdon nőttünk fel, gyermekkorunk óta ismerjük egymást, egymás első szerelme vagyunk, és húsz éve alkotunk egy párt” – kezdi történetüket Zsár Virág, miközben almás réteszel kínál. „Hét évig jártunk együtt, éreztem, hogy eljött a pillanat, hogy megkérjem a kezét, így amikor Virág egy párizsi konferenciára utazott, vele tartottam – folytatja Setét Gyula. – Napok óta rejtegettem az eljegyzési gyűrűt, amelyhez Virág ujjáról egy éjjel titokban vettem méretet. Február volt, esett az eső, fújt a szél. Az volt a tervem, hogy az Eiffel-torony tetején állok elő a kérdéssel, de Virág azt javasolta, hogy ilyen időben inkább ne menjünk fel. Erősödtem. Végül felmentünk, megtörtént a lánykérés, Virág rendesen meglepődött, és hála Istennek igent mondott.”

„Korábban Biatorbágyon béreltünk egy kis lakást, ám nem sokkal az esküvő után, már várandósan belevágtunk a házvásárlásba – árulja el Virág. – Mindenképp a környéken szeretnénk volna letelepedni, és egyszer csak rátaláltunk erre a felcsúti ingatlanra. Elkezdtük a felújítást, s amint költözhetővé vált a ház, jöttünk is. 2014 óta élünk itt. Évről évre javítgatjuk, újítgatjuk, szépítgetjük. Közben Bori mellé megérkezett Bendegúz és Eszter is. Nagyon megszerettük Felcsútot. Bár korábban is sokakat ismertünk itt, szépen beilleszkedtünk a közösségbe. Csatlakoztunk a református gyülekezethez, a gyerekek ide járnak óvodába és iskolába, illetve Bori a hetediket már a fővárosi Baár–Madas Református Gimnáziumban kezdte, kollégista lett.”

Falumese **Itthon, úton – együtt**

Egy vasárnap délután a Setét családdal



Egyensúly család és karrier között

Virág kutásmenedzserként dolgozik, több mint tizenhárom éve a HÉTFA Kutatóintézet Kft. vezető nemzetközi tanácsadója, nemrég pedig a kutásmenedzsmént és kutatásadminisztráció területén dolgozó szakemberek összefogására és szakmai fejlődésük támogatására létrejött HUNARMA elnöke lett. „Nemzetközi tanulmányok szakon tanultam, az alapképzést a Pázmányon, a mesterképzést a Corvinuson végeztem, később pedig ugyanott kezdtem el a doktori fokozatot – mondja. – Már az egyetem idején is dolgoztam kutatásokhoz kapcsolódó nemzetközi projekteken, majd kutatóintézeteknél helyezkedtem el, és fokozatosan kapcsolódtam be a kutásmenedzsmént szakma építésébe. Ahhoz, hogy a kutatók megvalósíthassák a kutatásaikat, pályázatokra kell benyújtaniuk, forrást kell szerezniük, és projekteket kell menedzselniük. Ebben segít a kutásmenedzser: támogatja a kutatókat abban, hogy a szakmai ötletből jól felépített, finanszírozható projekt legyen.”

Virág is projektmenedzserként kezdte, majd egyre tudatosabban vette át a nemzetközi gyakorlatokat, és csapatával azon dolgozott, hogy ez az idehaza még viszonylag fiatal szakma ismertebbé és elismertebbé váljon: „Képzéseket indítottunk, szakmai közösségeket építettünk, és igyekeztünk megmutatni, milyen tudásra van szükség ahhoz, hogy egy kutatási projekt valóban sikeres legyen. Az utóbbi öt-hat év egyik legfontosabb eredménye számomra, hogy a kutásmenedzsmént ma már sokkal tudatosabb és láthatóbb szakma – hangsúlyozza Virág. – Nem könnyű megtalálni az egyensúlyt a család és a karrier között. Lukács evangéliumának egyik igéjére támaszkodom: »Akinak sokat adtak, attól sokat kívánnak, és akire sokat bízta, attól többet kérnek számon.« A munkám rugalmassága egyébként sokat segített abban, hogy a gyerekek mellett is gyorsan visszatérjek dolgozni. A kezdetektől mellettünk állt a család is, a mobilis nagyszülőkre mindig számíthatunk.”

Az egyik legnagyobb családi kalandjuk is Virág munkájának köszönhető. Virág 2024 márciusa és 2025 júniusa között Magyarország Európai Unió melletti Állandó Képviselétén kutatási attaséként képviselte az ország kutatás-fejlesztési és innovációs érdekeit az Európai Unió Tanácsában, s a mintegy másfél éves brüsszeli kiküldetésre vele tartott az egész család is. „A munkám miatt adódnak nemzetközi lehetőségek, de mivel Gyula nem igazán szeretett volna külföldre költözni, mindig olyan megoldást kerestünk, amellyel itthon maradhatok, mégis sokat utazhatok – árulja el. – A brüsszeli lehetőség váratlanul jött: az uniós magyar elnökség idején felkértek, hogy társelnökként vezessem a kutatási munkacsoportot. Meglepetésemre Gyula azonnal rábólintott, s végül a három gyerekkel tanév közben költöztünk ki. A gyerekek az Európai Iskolába jártak, ahol többnyire magyarul folyt az oktatás, de több angol nyelvű foglalkozáson is részt vettek, így sokat fejlődött a nyelvtudásuk, én pedig rengeteg szakmai kapcsolatot építettem. Szerettük a kinti életet, de azért jó érzés volt hazatérni.”



Amit örökölt kaptak, továbbviszik

Gyula tizennyolc évig dolgozott a műanyag és fém alkatrészek gyártásával foglalkozó bicskei Huonker autóipari beszállítónál, ahol minőségbiztosítóként kezdte, majd több pozíciót betöltve minőségügyi mérnökként zárta ipari pályafutását. A brüsszeli másfél év után fél évre még visszatért a céghez, idén azonban végleg váltott: Virág családjának gazdaságában kezdett dolgozni. A többgenerációs, tősgyökeres tabajdi gazdaságot a család a rendszerváltás után építette újjá, azóta pedig folyamatosan korszerűsítették. Ma már a hagyományos növénytermesztési tudást modern technológiákkal ötvözik, a műholdas alapú precíziós gazdálkodást is bevezették. „A sógorom és az apósom már régóta hívtak, hogy segítsék be a munkába, így könnyen szántam rá magam a váltásra – vallja Gyula. – Az iparból a mezőgazdaságba kerültem, de a precíziós eszközök kezelése nem állt távol tőlem. Persze a gazdálkodás egészét meg kell tanulnom, hogy jól csináljam, de élvezem, hogy egy teljesen új területen próbálhatom ki magam. Búzával, árpával, kukoricával, napraforgóval és repcével foglalkozunk, ezek termesztését és váltását is most tanulom igazán közelről.”

A családi örökséget a szőlőben is továbbviszik. Gyula a nagypapájának segített a művelésben, amikor az már nyolcvan év körül járt, és közben maga is megszerette a szőlőt, a borkészítést. Virággal kettesben is járták az országot, borokat kóstoltak, a száraz vörösborok pedig különösen megtetszettek nekik. Amikor a nagypapa látta, hogy komolyan érdekli őket a dolog, rájuk bízta a tabajdi területet és a présházat. „A régi szőlők már nem voltak jó állapotban, ezért frissítettünk, pinot noirt, kékfrankost és shirazt telepítettünk – meséli Gyula. – Hobbi az egész, saját fogyasztásra és ajándékba készítünk bort, amelynek az Éjsetét nevet adtuk. Idén körülbelül hat-száz literrel számolunk. Munka mellett csináljuk, de szeretnénk továbbvinni a családi hagyományt.”

Virág közben sok mindent befőz, süt-főz, újabban pedig a kovászolás a szenvedélye – a nagymamától örökölt receptek mellett külföldi receptekkel is kísérletezik. Gyula pálinkát is főz, amelyet találóan Gyulinkának nevezett el. Kis konyhakertjükben maguk termelnek zöldségeket, a ház körül pedig virágoskertet is gondoznak. A gyerekeknek is megvan a maguk kedvenc elfoglaltsága: Eszter leginkább színeznit szeret, Bendegúz legszívesebben a nagypapával traktorozik, Bori pedig imád olvasni, és már öt éve a bicskei Mayer Néptáncműhelyben táncol. A család közben sokat utazik, Virág munkája különösen mozgalmassá teszi a hétköznapokat: többnyire otthonról dolgozik, de három-négy hetente valamelyik európai országba látogat, főként konferenciákra, ahol előadást is tart. Időnként a család is elkíséri, így a munkahelyi utakból közös élmények is születnek. Hogy mi a több mint húsz éve tartó kapcsolatuk titka? Gyula az esküvőjükön kapott útravalót idézi: „Azt mondták nekünk, soha ne fekdjünk le haraggal. Ha valami bánt, ki kell beszélni. Mindenkinek el kell mondania a saját álláspontját, és mire végighallgatjuk egymást, sokszor már másképp látjuk a dolgokat.”

Nagy Enikő
Fotó: Tóth P. Flóra

Mesesarok

A hazug kutyát hamarabb utolérík, mint a sánta macskát

Írta: Feketéné Schneider Mária

Dávid gazda Cirmos macskája igencsak elemében van mostanában. Imád egerészni, egész napokat képes a szenvedélyével eltölteni – Dávid gazda szerencséjére. Sok a malac az udvarban, és tyúkok is szép számmal akadnak, no meg kacsák és libák is. Ezeknek az állatoknak a kukoricát, a búzát, az árpát meg kell darálni, ezt szívesebben fogyasztják, mint a szemes takarmányt. Dávid gazda épp ennivalót készít az állatainak. A helyiség egyik részében zsákokban állnak a termények, a másik részében pedig munkára kész a daráló, az a négy lábon álló hatalmas szerkezet, melynek tetején egy lapos, tölcyszerű adagoló van. Dávid gazda vödörrel önti bele a magokat, majd megnyomja a gép zöld gombját, mire a motor beindul, és kezdődhet is a darálás. Ez hangos és poros munka. Az apró fehér por mindenre rászáll, a régen használt zsákokat, a kézzel font kosarakat, a lapátokat és más szerszámokat is liszt fedi be.

Cirmos örökké a daráló körül ólalkodik, leskelődik, hallgatózik. Egerekre vadászik. Van is belőlük bőven, hiszen ennivaló akad temérdek – ennél nagyobb szerencsét nem is kívánhattak volna maguknak a kis rágcslók! Csak egy baj van. Állandóan ott leselkedik Cirmos macska, nagyon óvatosnak kell lenniük, nehogy valamelyiküket elkapja. Ezért cselhez folyamodnak. Egyszerre többen, több irányból bújnak elő, hogy összezavarják a macskát. Időnként sikerül is, Cirmos azt sem tudja, melyik után fusson, a szeme józódik a sok egértől. De nem hagyja ám magát átverni, hirtelenjében kiválaszt egyet, s csak azt kergeti. Ha kellőképpen ügyes, akkor elkaphat egy bestiát, mielőtt befuthatna a biztonságot jelentő egérlyukba. Cirmos el sem lehetne csalogatni a darológép környékéről. Este, amikor Dávid gazda eteti az állatait, bekapcsolja villanydarálóját, folyamatosan figyel, ha kifogy a mag, újból feltölti a gépet, s a dara egy ládában gyűlik a gép alatt. Cirmos legtöbbször az egérlyukak körül áll lesben, hogy elkapja a

kis tolvajokat. Minden figyelmét a kis szürke betolakodók kötik le. Még a darológép zaja sem zavarja. Dávid gazda kerül-fordul, újabb szerszámokat rak az egyik sarokba, majd újból feltölti a gépet. Pötyi, a tacsó mindenhová követi, s addig ugrándozik a gazdája körül, míg a sarokba támasztott szerszámok közül a gereblyét úgy eldönti, hogy ráesik a lesben álló macska lábára. Cirmos nagyot ugrana, ha tudna ugrani, de nem tud, így hát elténfereg az egyik üres zsákig, majd mögé bújva sajgó lábát nyalogatja. Pötyi pedig, mint aki jól végezte dolgát, követi gazdáját.

Cirmosnak úgy fáj a lába, hogy napok óta csak sántikál, de akkor sem adja fel, elvégre egérlyuk előtt várakozni sérült lábbal is lehet. A sarokban a zsákok mögött figyel egy óriási egérlyukra. „Hogy ezt eddig nem vettem észre?” – morfondírozik magában, s gyorsan el is dönti, hogy mostantól csak ezt figyeli. Ahogy keresi a megfelelő leshelyet, a zsákokról sötét bundájára szóródik a felgyülemlett fehér liszt. Egyszer csak mozgást hall az óriási egérlyukból. Nagy fogásban reménykedik, mert úgy képzeleli, nagy lyukban nagy egér lakik. „Ezt a természetes egeret elkapom, ha addig élek is” – fogadkozik. Kitartóan ügyel az óriási egérlyuk előtt. Kitartása meg is hozza a várva várt eredményt. Hirtelenjében azt veszi észre, hogy az egér kidugja az orrát a lyukból. Szimatol. Mivel semmi veszélyt nem érez, előmerészkedik. „Ekkora egeret még soha életemben nem láttam!” – ámul el Cirmos. Összeszedi minden erejét, és támadásba lendül. Ráveti magát az egérre. Most még azt sem érzi, hogy fáj a lába. A nyakánál kapja el az óriást. Az egér visít. Cirmos erre nem számít. Még jobban szorítja zsákmányát, s kibújik a darálóléhség ajtaján, a szájában az óriás egérrel.

A macska három lábán ugrálva halad a ház bejárata felé. Meg akarja mutatni gazdájának a nagy fogást. El akar vele dicsekedni. Látta csak mindenki, hogy milyen ügyes, még így is, hogy fáj a lába. Lám-lám, meglesz az

eredménye a kitartásnak. A bejárati ajtó felé veszi az irányt. Épp kattant a zár, Dávid gazda jelenik meg az ajtóban. Közben Pötyi észreveszi Cirmos szájában az óriási egeret. „Hát ekkorát még én sem láttam!” – ámul el az eb, s gondol egyet, kikapja a macska szájából a zsákmányt, majd fut is vele a gazdájához. Szerzeményét leteszi a lábtörlőre, s ugrándozva adja gazdája tudtára nagy fogását. „Hiszen ez egy patkány! – lepődik meg Dávid gazda, majd gyanakodva figyel Pötyit. – Hol foghattad? Alighanem a darológép körül. De hát ott mindenre rászállt a gabona fehér lisztje, a fekete bundádon viszont egy szem liszt sem árulkodik arról, hogy jártál a darológép körül.” Mi-

közben próbálja megfejteni a rejtélyt, meglátja a három lábon ugráló, kimerült Cirmost, ahogy közeledik a bejárat felé. Cirmos háta tele van finom fehér liszttel, hiszen a daráló körül leskelődik már napok óta. „Pötyi, elvetted Cirmostól a nagy fogást? Úgy akartad bemutatni, mint ha a te érdemed volna? Az igaz, hogy ez nagy hőstett, de nem a tiéd, hanem Cirmosé. Más tollával ne ékeskedj!” – tromfolja le a kutyát. Pötyi pedig szégyenében bebújik a kutyaházba, és egész nap elő sem jön onnan. Dávid gazda lehajol Cirmosért, az ölébe veszi, megsimogatja, megdicséri, s beviszi a házba, hogy finom vacsorával kínálja a kimerült vadászt.



Konyha

Almás morzsasüti

Alighanem mindenkinek van egy receptje, amelyet az édesanyjától kapott, s egy másik, amelyet a szomszédasszony adott, no meg egy harmadik, amelyet mindenki már egy kicsit másképp süt. Rovatunk egy kissé újragondolt egyszerű, házias, őszi finomsággal búcsúzik. Kívánjuk, hogy ennek az illatos almás morzsasütinek az íze azokat a kedves pillanatok idézze, amelyeket az elmúlt évek során együtt élhattünk meg a Felcsúti Hírlap hasábjain keresztül.



A Gemini által generált kép, 2026. szeptember 4.

Hozzávalók (8 adaghoz):

Az almához

6 db nagy alma meghámozva, magházától megtisztítva és kb. 2 cm-es darabokra vágva
2 evőkanál finomliszt
2 evőkanál barnacukor
2 teáskanál friss citromlé
1 teáskanál vaníliakivonat
1 teáskanál fahéj
½ teáskanál szerecsendió
¼ teáskanál tengeri só

A morzsás réteghez

¾ csésze teljes szemű zabpehely
½ csésze finomliszt (kanállal kimérve és elsímítva)
½ csésze barnacukor
½ teáskanál fahéj
¼ teáskanál tengeri só
½ csésze hideg, sőtlan vaj (kb. 115 g), kockákra vágva, plusz még egy kevés a tepsi kikenéséhez

Elkészítés:

Egy nagy tálban összekeverjük az összevágott almát, a lisztet, a barna cukrot, a citromlevet, a vaníliakivonatot, a fahéjat, a szerecsendiót és a sót. Összeforgatjuk, hogy a keverék mindenhol bevonja az almát, majd egyenletesen szétterítjük egy kivajazott (kb. 20 x 20 cm-es) sütőtálban. Egy közepes tálban összekeverjük a zabpelyhet, a lisztet, a barna cukrot, a fahéjat és a sót. Beledolgozzuk a vajat, amíg morzsás állagú nem lesz a keverék, majd egyenletesen az alma tetejére szórjuk. Lefedjük a sütőtálat, s 190 °C-ra előmelegített sütőben 35-40 percig sütjük az almás morzsasütinket. Levesszük a fedőt, s további 10-15 percig sütjük, amíg az alma megpuhul, a teteje pedig aranybarna és kissé ropogós nem lesz. Kivesszük a sütőből, s tálalás előtt legalább 10 percig hűlni hagyjuk. Vaníliafagylalttal is tálalhatjuk.

Nagy Enikő

Kert

Gondoskodó ősz

Búcsúzik a Kertészeti Áruda rovata

Az ősz a kertészek számára mindig a hála és a gondos felkészülés időszaka. Ahogy Felcsúton és a környező településeken a lombok lassan aranyba és vörösbe borulnak, a természet lassításra int minket. Ám az áruda csapataként jól tudjuk, hogy a látszólagos pihenés mögött most zajlik a legfontosabb munka. Ez az időszak a legalkalmasabb a gyümölcsfák és cserjék telepítésére, a tavaszi hagymások földbe helyezésére és a talaj táplálására. Amit most gondoskodással elültetünk, az a téli álom után a tavasz legszebb éke lesz. Az ősz tehát nem az elmúlásról, hanem a jövő évi csodák megalapozásáról szól.

Lapunk utolsó száma számunkra is egy fontos korszak lezárását jelenti: többévi közös munka után ezzel az őszi írással búcsúzunk a hasáboktól. Furcsa és megható pont most letenni a tollat, amikor az ágyások és a bemutatókertek a legszebb, legérettebb színeikben pompáznak. Kertészként azonban pontosan tudjuk, hogy a lezárások és a változások az élet természetes körforgásához tartoznak. Ahogy a növények is elengedik a leveleiket, hogy erőt gyűjtsenek a megújuláshoz, úgy lépünk mi is új utakra.

Az elmúlt években az volt a legfőbb célunk, hogy ezen a rovaton keresztül közelebb hozzuk Önökhöz a föld és a növények szeretetét. Bízunk benne, hogy a gyakorlati tanácsaink, a szezonális ötleteink és a fortélyok megosztása nemcsak hasznos információt nyújtott, hanem inspirációt is adott. Tiszta szívből reméljük, hogy cikkeink hatására Önök közül is egyre többen kaptak kedvet a kertészkedéshez, és azok is bátran ragadtak ásót vagy metszőollót, akik korábban bizonytalanok voltak. Nincs nagyobb öröm számunkra, mint látni, ha egy elvetett gondolatból valakinek a saját udvarán virágzó valóság lesz.

Köszönjük hűségese olvasóinknak és vásárlóinknak a bizalmat, a visszajelzéseket és azt a szeretetet, amellyel a nálunk nevelt csemetéket gondozták. Büszkeséggel tölt el minket, hogy a mi munkánk gyümölcse az Önök kertjében vert gyökeret, szépítve a helyi környezetet. Bár ez a rovat most véget ér, az árudában továbbra is a megszokott szakértelemmel várjuk Önöket. Kívánjuk, hogy a gondosan felkészített kertjük bőségesen meghálálja a törődést, és a következő tavasz mindannyiuknak csodás új kezdeteket, zöldellő hajtásokat hozzon!

Köszönjük az együtt töltött virágzó éveket!
A Kertészeti Áruda csapata



Fotó: pexels.com

Harangszó Kedves Testvéreim!

Katolikus gondolatok



sziós lelkiület. Hiszem, hogy a plébánia nem csupán egy hely, ahová vasárnap eljövünk, hanem olyan otthon, ahol találkozhatunk Istennel és egymással, és együtt növekedhetünk a hitben.

Számomra különösen fontos, hogy a plébánia ajtaja mindenki előtt nyitva legyen. Nemcsak annak, aki hívó, hanem annak is, aki még keresi Istent. Nemcsak annak, aki biztos a hitében, hanem annak is, aki kérdésekkel, kételyekkel vagy akár csalódásokkal lép be. Nemcsak az egészségesnek, hanem a betegnek is, és nemcsak annak, aki tele van örömmel, hanem annak is, aki valamilyen terhet hordoz. Jöjjön a fiatal és az idős, a családost és az egyedül élő, a templomba rendszeresen járó és az is, aki talán hosszú évek óta nem lépte át a templom küszöbét.

Verbita misszionáriusként különösen fontosnak tartom, hogy az evangéliumot ne csak őrizzük, hanem tovább is adjuk. Hogy ne csak várjuk az embereket a templomban, hanem mi is közeledjünk hozzájuk. Figyeljünk egymásra. Keressük meg azokat, akik egyedül maradtak. Látogassuk meg a betegeket. Bátorítsuk a fiatalokat. Támogassuk a családokat. Legyünk közel azokhoz, akik nehézségekkel küzdenek, és adjunk reményt azoknak, akik talán már elveszítették. Szeretném, ha a bicskei plébánia olyan közösség lenne, ahol az ember megtapasztalhatja: itt számítok, itt szeretnek, itt meghallgatnak, itt helyem van.

Ehhez azonban nem elég a pap munkája. Szükség van mindannyiunk imádságára, szeretetére és szolgálatára. Ezért szeretnék veletek együtt gondolkodni, együtt dolgozni és együtt járni Krisztus útján.

Nem tudom, mit hoz számunkra a következő néhány év. De egy dolgot tudok: ha Krisztusra építünk, akkor van mire építenünk. Ha imádságban keressük őt, ha szeretettel fordulunk egymáshoz, és ha készek vagyunk szolgálni, akkor a plébánia nem egyszerűen egy jól működő intézmény lesz, hanem élő keresztény közösség, amelyből fény és remény árad.

Ez az én vágyam és szolgálatom Bicskén: közösen dolgozni azon, hogy hitünk még mélyebb, közösségünk még erősebb, szolgálatunk még szeretetteljesebb, misszióink még bátrabb legyen.

Mert végül nem az a legfontosabb, hogy én hová érkeztem, hanem az, hogy együtt hová szeretnénk eljutni. Ha pedig Krisztussal indulunk el, akkor biztosak lehetünk abban, hogy nem egyedül járjuk ezt az utat. Induljunk hát együtt hittel, szeretettel, szolgálattal és missziós szívvel Krisztus útján.

Lourdu atya

Hálával

Református gondolatok

Isten iránti hálával köszönjük meg a Felcsúti Hírlapnak, hogy az elmúlt időkből helyet adott református egyházunknak, és így írásainkon keresztül is a megváltó Krisztusról szóló örömhír sokakhoz eljuthatott. „Mert Isten szeretet. Abban nyilvánult meg Isten irántunk való szeretete, hogy egyszülött Fiát küldte Isten a világba, hogy éljünk általa” (I. János 4:8–9). A Felcsúti Református Egyházközség közösségének nevében a fenti ige szavaival kívánunk áldást közösségünk kicsinyeire és nagyjaira.

Dr. Hős Csaba lelkipásztor, Juhász Tiborné főgondnok



Fotó: Tóth P. Flóra

Gyülekezeti programok – 2026. II. félév

Rendszeres alkalmak

Vasárnapi istentisztelet és gyermek-istentisztelet	9:00 órától
Baba-mama kör kéthetente csütörtökönként (09. 10., 09. 24., 10. 08., 10. 22., 11. 05., 11. 19., 12. 03., 12. 17.)	9:00 órától
„Szembenéző” beszélgetőkör kéthetente csütörtökönként (09. 17., 10. 01., 10. 15., 11. 05., 11. 19., 12. 03., 12. 17.)	19:00 órától
Gyülekezeti bibliaóra csütörtökönként	16:00 órától
Ifjúsági óra péntekenként	19:00 órától
Gyülekezeti kórus hetente péntekenként	18:00 órától
Presbiteri gyűlés (09. 24., 10. 22., 11. 26.)	18:00 órától
Konfirmációi oktatás (vasárnaponként az istentisztelet után, az első alkalom szülőkkkel: 10. 04.)	10:00 órától

Rendkívüli alkalmak

Szeptember 17.	17:30	Hittan betekintő alkalom óvodások szüleinek
Szeptember 27.	10:00	Istentisztelet utáni szeretetvendégség, beszélgetés
Október 03.		Budapest, Ráday-napok
Október 03.	9:00	Hittanos kerékpártúra
Október 09–11.		Egyházmegyei presbiteri hétvége (Bakonybél)
Október 10.	9:00	Gyülekezeti közösségi munka
November 1.	10:00	Istentisztelet, a reformáció emlékünnepe – Úrvacsora
November 7.	15:00	Gyülekezeti társasjáték kicsiknek és nagyoknak
December 6.	9:00	Adventi koncert – idősök karácsonya
December 24.	14:00	Karácsonyi istentisztelet
December 25.	9:00	Karácsonyi istentisztelet – Úrvacsora
December 26.	9:00	Karácsonyi istentisztelet
December 31.	18:00	Óévi istentisztelet és gyülekezeti szilveszter
Január 1.	9:00	Újévi istentisztelet
Január 7.	18:00	Évnyitó presbiteri gyűlés

Szeretettel várunk alkalmainkra családdal együtt!



FELCSÚTI REFORMÁTUS EGYHÁZKÖZSÉG

8086 Felcsút, Fő út 114.

Telefon: 06-30/637-8192

E-mail: hoscsaba.rl@gmail.com

Honlap: <http://honlap.parokis.hu/lap/felcsut/>

Facebook: <https://www.facebook.com/felcsutireformatus/>

Adószám: 19822592-1-07

Bankszámlaszám: OTP Bank 11736020-20016203

Tudta-e, hogy...



Csaknem 15 évvel ezelőtt Szöllősi Györgynek, az újrainduló Felcsúti Hírlap akkori szerkesztőjének biztatására kezdtem el írni a „Tudta-e, hogy...” helytörténeti rovatot. Akkor még magam sem gondoltam, mintegy 180 epizód ilyen hosszú és szép időszakot ölel majd fel.

Írásaim során mindig igyekeztem felkutatni azokat a régi történeteket, eseményeket, apró epizódokat és emberi sorsokat, melyek első pillantásra nem tűntek világra szóló nagy történelmi eseményeknek, mégis fontos részei falunk múltjának. Hiszen a történelem nemcsak nagy csatákból, híres emberekből és jelentős fordulópontokból áll, hanem a hétköznapi emberek életéből is.

Úgy gondolom, hogy sok olyan történet van, amit ha nem írunk le, örökre feledésbe merül. Remélem, hogy munkámmal segíthetem bepillantást nyerni kis falunk múltjának mindennapi életébe.

Nagy Enikő, az újság szerkesztője frappánsan állította össze a lap tartalmát. Hangulatos írásaival, hiteles tudósításaival színvonalas lapot készített. Sok sikert kívánok további munkájához.

Noll Zoltán

Évkerék

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

Baracska Sándorné Zsuzsanna a 83., Rada Lászlóné Veronika a 90., Horváth Józsefné Mária a 88., R. Dobozi Gábor a 80., Hontvári Istvánné Erzsébet a 74., Bakonyi József a 77., Ozsváth Adél a 72., Birton Mária a 76., Oláh Jánosné Erzsébet a 75., Flier János a 71., Horváth Györgyné Mária a 90., Jére Árpád a 76., Hanzlik Mária a 80., dr. Godáné Magyar Mária Magdolna a 70., Benedek László a 85., Bencze Csabáné Mária a 72. születésnapját ünnepelte.

Meghívó

Újra életre kel Felcsút betleheme

Hogy időben ünnepi díszbe öltöztethessük a szívrunket, hirdetjük, hogy a tavaly útjára indított hagyománynak megfelelően idén is felállítja betlehemét közösségünk. A kis Jézus születésének bibliai történetét ábrázoló, igazi összefogással készült életnagyságú, valóság-hű installáció ezúttal is a Kertészeti Áruháza udvarán kap majd helyet. A karácsonyi ünnepkör előestéjén ökumenikus adventi gyertyagyújtásra és szeretetvendégségre hívunk mindenkit, aki velünk együtt szeretne hangolódni az év leghűségesebb időszakára.

Időpont: 2025. november 28., 16.00
Helyszín: a Kertészeti Áruháza parkolója
Nagy szeretettel várunk mindenkit!



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:	90x268 mm
1/1 tükör:	184x268 mm
1/1 kifutó:	210x297mm
	+ 5-5 mm kifutó

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-VÖLCYE 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 Szúnyogpusztán
 a tojóházánál.

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

**TÓ ÉTTEREM ÉS
ÉLMÉNYKÖZPONT**

AHOL FELEJTHETETLEN ÉLMÉNYEK
 ÉS CSODÁS ÍZEK VÁRNAK
 gasztronómia | sport | élmények

8086 Felcsút, Fő utca 4/A.
 +36 30 486 2385
 toetterem.hu

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

2060 Bicske, Szent István u. 7-11., tel.: 06-22/795-820

Járási hivatalvezető: Szabó Gábor

A járáshoz tartozó települések: Alcsútdoboz, Bicske, Bodmér, Csabdi, Csákvár, Etyek, Felcsút, Gánt, Máty, Óbarok, Szár, Tabajd, Újbarok, Vértesacsa, Vértesboglár
E-mail: hivatal.bicske@fejer.gov.hu

Kormányablak osztály – ügyfélfogadás

Osztályvezető: Vakánné Petrovics Ildikó

Központi telefonszám: 06-22/795-948

hétfő, szerda: 8.00–18.00

kedd: 7.00–15.00

csütörtök: 8.00–16.00

péntek: 8.00–11.00

Földhivatal – ügyfélfogadás

hétfő, szerda: 8.00–14.00 és 13.00–15.00

csütörtök: 8.00–11.00 csak kamarai tagoknak

péntek: 8.00–11.00

Hatósági és Gyámügyi Osztály – ügyfélfogadás

hétfő, szerda: 8.00–16.00

péntek: 8.00–12.00

Foglalkoztatási Osztály – ügyfélfogadás

hétfő, szerda, csütörtök: 8.00–14.00

péntek: 8.00–12.00

Kihelyezett NAV-ügyfélszolgálat

csütörtök: 13.00–15.00

Önkormányzati Hivatal – ügyfélfogadás

8086 Felcsút, Fő utca 75., tel.: 06-22/594-036

Ügyfélfogadási rend:

hétfő, szerda: 8.00–16.00

péntek: 8.00–12.00

Polgármesteri fogadóórák

Tel.: 06-22/594-036

hétfőn 8.00 órától (előzetes időpontfoglalás szükséges)

Faluház és Községi Szintér

8086 Felcsút, Fő utca 137., tel.: 06-22/594-367

E-mail: faluhaz@felcsut.hu

Nyitvatartás:

hétfő: 7.00–17.30

kedd, szerda, csütörtök: 7.00–16.00

péntek: 7.00–15.00

Háziorvosi rendelő (Faluház)

Dr. Ficzer Ferenc háziorvos

hétfő: 10.00–15.00

kedd, csütörtök: 9.00–12.00

szerda: 12.00–15.00

péntek: 8.00–10.00

Az orvosi rendelő a 06-22/594-072-es telefonszámon

és a felcsut.rendelo@gmail.com e-mail címen érhető el.

Háziorvosi ügyeleti ellátás

2060 Bicske, Kossuth tér 17.

(Bejárat a rendelő oldalánál található ajtón, csengetni kell.)

Telefonszám (Fejér vármegyében): 1830

Hétköznap: 16.00 és 22.00 között

Hétvégén és ünnepnapon: 8.00 és 14.00 között

Sürgősségi ügyeleti vagy mentőellátás

Központi ügyeleti telefonszám: 1830

Egységes segélyhívó rendszer: 112 (mentők)

Hétköznap: 22.00 és 8.00 között

Hétvégén és ünnepnapon: 14.00 és 8.00 között

Telephelyek:

8000 Székesfehérvár, Hunyadi u. 2.

2400 Dunaújváros, Vasmű u. 10.

2030 Érd, Szabadság tér 9.

Védőnői szolgálat (Faluház)

8086 Felcsút, Fő u. 137.

Makai Kinga védőnő: 06-30/970-8517

szerda: 9.00–11.00 (orvossal közösen), 11.00–13.00 (önállóan)

Kőhíd Fiókgyógyszertár (Faluház)

8086 Felcsút, Fő u. 137.

Nyitvatartás: hétfőn és szerdán 12.00 és 16.00 között,

kedden, csütörtökön és pénteken 8.30 és 12.30 között

Posta

8086 Felcsút, Fő utca 73., tel.: 06-22/594-049

Nyitvatartás hétfőtől péntekig 8.00 és 16.00 között

Könyvtári, Információs és Községi Hely

8086 Felcsút, Fő u. 68.

Könyvtárvezető: Szecsődi Zsoltné

Tel.: 06-70/338-4814, E-mail: szecsodizsuzsa@freemail.hu

Nyitvatartás:

hétfő, szerda, csütörtök: 8.00–16.00

kedd: 14.00–18.00

péntek: 9.00–14.00

szombat: ügyelet időpontegyeztetéssel

Bicskei Rendőrkapitányság

2060 Bicske, Kisfaludy u. 56., tel.: 06-22/566-020

E-mail: bicskerk@fejer.police.hu

Sürgős esetben hívható: 112

Körzeti megbízott

8086 Felcsút, Fő u. 191., Gáfor János: 06-30/128-3581

Polgárőrség

8086 Felcsút, Fő utca 75., tel.: 06-30/248-9609

Felcsút Biztonságért Polgárőr Egyesület

Elnök: Kiss József

Tevékenységi terület: Felcsút bel- és külterület

Esély Gyermekjóléti Alapítvány

8086 Felcsút, Fő u. 68., tel.: 06-70/450-8733

Fogorvosi rendelő

Dr. Hargitai Egészségügyi Közhasznú Nonprofit Kft.

(Az egészségbiztosítóval szerződésben álló rendelő.)

Rendel: Dr. Hargitai László fogszakorvos

Rendelési idő:

Alcsútdobozon: tel.: 06-22/353-250 (Csak előjegyzéssel)

hétfő: 11.00–17.30

kedd: 7.00–8.00 – elsősegély

csütörtök: 7.00–10.00 – iskolafogászat

7.00–8.00 – elsősegély

péntek: 10.30–17.30

Felcsúton: tel.: 06-22/668-224

Időpontkérés szükséges, rendelési idő előtt egy órával és

rendelési idő alatt 16.00 óráig!

szerda: 10.30–17.30

Alcsútdobozai rendelő – prevenciók rendelés:

hétfő, péntek: 9.30–11.00

Felcsúti rendelő:

szerda: 9.00–10.30 (Csak előjegyzéssel!)

Falugazdász

Gyenes Péter: 06-70/490-6170

Közjegyző

2060 Bicske, Szent István út 35.

Dr. Poszavec Rita: 06-22/566-440

E-mail: iroda.bicske@kozjegyzo.hu

poszavec.rita@kozjegyzo.hu

Nyitvatartás:

hétfő, kedd, szerda, csütörtök: 8.00–12.00, 13.00–15.30

péntek: 8.00–12.00



Felcsúti Hírlap

A Felcsúti Önkormányzat hivatalos, ingyenes hírlevele, megjelenik havonta harminckét oldalon, 500 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

Szerkesztő: 30/126-0540; nagyeniko@felcsut.hu – **Terjesztési észrevételek:** muszak@felcsut.hu