

Felcsúti Hírlap

2024. március, XIII. évf., 3. szám (139.)



Ünnep Az ígéret felé

Így emlékeztünk '48 hőseire

Arcvonás

Macaronok között – látogatás Benkő
Zsuzsanna konyhájában

Ízek, textúrák, illatok

Gasztroverseny a Letenyeyben

Interjú

Beszélgetés
Mácsodi-Milotta Krisztával

Márciusi tartalom



3

Messze földről

Felcsúton a kertészet által támogatott
lucfalvai óvoda munkatársai

4

Ünnep

Így emlékeztünk '48 hőseire

8

Arcvonal

Macaronok között – látogatás
az alcsútdobozi Benkő Zsuzsanna konyhájában

12

Ízek, textúrák, illatok

Gasztroverseny a Letenyeyben

16

Téka

Generációk találkozása a kézműves-foglalkozáson

18

Interjú

Beszélgetés Mácsodi-Milotta Krisztával

22

Közlemények

24

Mesesarok

A húsvéti nyuszi

26

Könyha

Pozsonyi kifli

27

Kert

Színesítsünk!

28

Harangszó

Húsvét a remény ünnepe
Felismered-e?

30

Mozaik

Messze földről Nógrádi látogatók

Felcsúton a kertészet által támogatott lucfalvai óvoda munkatársai

A felcsúti kertészet meghívására közösségünkbe látogattak a Nógrád vármegyei Lucfalva óvodájának képviselői, akik túl azon, hogy bejárták a Pancho Arénát, bepillantottak az Alcsúti Arborétum hóvirágünnepebe is.



Több mint négy éve már, hogy a kertészet vezetője, Csepeli Árpád úgy döntött: „örökbe fogad” egy óvodát. Elővett egy térképet, s taláalomra odabökött egy településre, melynek neve: Lucfalva. Azóta minden nagyobb ünnepen megérkezik a nógrádi kisfaluba a kertészet kisteherautója – ajándékokkal telepakolva. A mintegy harminc kisgyermekről gondoskodó Fészek Óvoda szlovák nemzetiségi óvoda, ahol – a tótok örökségeként – kéttannyelvű nevelés folyik, s ahová a többnyire halmozottan hátrányos helyzetű, sőt mélyszegénységben élő családok gyermekei járnak – elkél hát a segítség. 2022 tavaszán a Felcsúti Hírlap is ellátogatott a lucfalvai óvodába, ahová épp akkor érkezett meg a kertészet újabb adománya. Akkor az intézmény vezetője, Bakos Gyuláné Zsuzsanna riportunkban úgy fogalmazott: „Az önkormányzat lehetőségei szűkösek, de amiben csak tud, segít. Én magam pedig mindent megteszek annak érdekében, hogy életben tudjunk maradni. Időről időre jótékonyági programokat szervezünk, az óvoda fejlesztéseinek, eszközeinek, játékeinak kilencven százaléka az olyan jóakaróinknak köszönhető, mint a mi felcsúti angolkánk. Számunkra a jó emberek jelentik a jövőt.”

Csepeli Árpád ezúttal gondolt egyet, s meghívta a nógrádi „testvérovi” küldöttségét Felcsútra. Zsuzsát és kollégáit – akik a lucfalvai polgármester, Bakos Gyula vezetésével

érkeztek – közösségünk polgármestere, Mészáros László köszöntötte, s átadta nekik a Puskás Akadémia ajándékát (merthogy időközben a felcsúti futballműhely is csatlakozott a kertészet jótévihez). A látogatók a Puskás Akadémia-körút során megtekintették a Pancho Arénát, majd tettek egy sétát az Alcsúti Arborétum hóvirágok szegélyezte ösvényein. „Nagyon jólesett a felcsútiak meghívása, a társaimmal csodás napot töltöttünk a településen, igazi csapatépítő program volt ez számunkra – mondja Zsuzsa. – A vendéglátóink mindent megtettek, hogy jól érezzük magunkat, a stadiontúra és az arborétumi séta után megvendégelték bennünket a Puskás Ferenc Sport Hotelben, ahol órákon át beszélgettünk. Hazafelé még el is pityeredtünk a meghatódottságtól, s azóta is emlegetjük a felcsúti kirándulásunkat, nem is igazán tudjuk kifejezni, milyen sokat jelent ez nekünk. Már önmagában az nagy élmény volt, hogy kimozdulhattunk, s azt megtapasztalni, hogy vannak emberek, akik képesek szeretettel odafordulni a másik felé, még nagyobb élmény. Nagyon hálásak vagyunk a Jóistennek azért, hogy a felcsútiak ránk találtak, köszönjük szépen minden támogatásukat.”

Nagy Enikő
Fotó: Pesti Tamás



Ünnep Az ígéret felé

Így emlékeztünk '48 hőseire

Az 1848/49-es forradalom és szabadságharc évfordulóján ünneplőkkel telt meg a Faluház. Közösségünk a magyar történelem egyik legszentebb napját idézte meg.



„Ezernyolcszáznegyvennyolc márciusában a történelemben is tavasz köszöntött be, a népek szabadságát hirdetve – fogalmazott Flier Éva, községünk kulturális tanácsnoka az ünnepi megemlékezés nyitányaként. – Örök körforgás a történelem, melynek tapasztalatai, tanulságai a jövő számára útmutatók lehetnek, előremozdítva egy nemzet sorsát. Éppen ezért fontos hát, hogy a múlt sorsfordító történéseinek emléknapján összejöjjünk, hogy tanuljunk a történelemből. Ahogyan ősünk 1848-ban egy idegen uralom ellen harcoltak, úgy voltaképp ma is azért küzdünk, hogy megőrizzessük nemzeti identitásunkat. Azon a hajdani márciusi napon is a fiatalok haladtak elől, tele szenvedéllyel és tenni akarással, s most is a fiatalok lesznek segítségünkre, hogy felidézzük a reformkor alakjait: a szenvedőket és a tenni vágyókat. Tőlük tanuljuk a hazaszeretet példáját.”

Himnuszunk felhangzása után következett az Endresz György Általános Iskola színjátszó csoportjának emlékműsora – a Füttyölős tánccsoport előadásával színesítve. A végtelent, a körforgást jelölő fektetett nyolcast formázó nemzeti trikolór alatt elevenedett meg a XIX. századi Magyarország képe. „Felszántom a császár udvarát, belévetem hazám búbáját. Hadd tudja meg császár fölsége, mi terem a magyar szívébe” – énekelte a szalóci népdalt Széles Balázs. Majd tanulóink elszavalták Petőfi A nép nevében című költeményét, kiáltva: „Jogot a népnek!” Az egyszerű emberek szava után elhangzott a százezreket egységbe hívó, cselekvésre szólító Nemzeti dal, s az A jó lovas katonának kezdetű népdalt énekelve a huszárok tűntek fel a színen. „Szabadság madara, szállj rá most vállamra, a tiéd legyek én, a tiéd legyek én, a tiéd legyek én valahára. Éjjel tűzben égve, nappal felhő rejtekében vezesd újra népedet az ígéret felé” – az ünnep az Új Forrás zenekar dalával, illetve a koszorúzással ért véget.

Nagy Enikő, fotó: Pesti Tamás



Arcvonás Ahol a csillagok állása is kedvező

Macaronok között – látogatás az alcsútdobozi Benkő Zsuzsanna konyhájában

R engetegen rajonganak érte szerte a világban, ám aligha találni még egy olyan elegáns, bájos, kifinomult süteményt, amely annyi háziasszonynak – sőt, nemritkán cukrásznak – okozna fejtörést, mint a macaron. Ha nincs meg a megfelelő tudás, recept és technika, szinte lehetetlen elkészíteni – megalkotásának buktatóiról legendák szólnak. Maximalizmusáról árulkodik, hogy munkáival mind a mai napig nem elégedett, ám Bőcsné Benkő Zsuzsanna hosszas kísérletezés után kétségkívül felfedezte a tökéletes macaron titkát. Otthonában látogattuk meg az alcsútdobozi háziasszonyt, aki egy piramisnyi ízletes és gyönyörű „ékszersüti” várt. Ugye sejtik, kedves olvasók, hogy a beszélgetésünk végére egy sem maradt?



Amíg az egyiknek mandulából, addig a másiknak dióból, megint másiknak pedig tökmagból készült a héja, a belsajük többnyire úgynevezett fehér, tej- vagy étcsokoládé ganache, s némelyikük még azt a mennyei dzsemet is magában rejt, amelyet kertjének gyümölcsseiből, málnából, szederből, meggyből maga Zsuzsa készített. „Ennek a dióból készült héjú változatnak a krémje a zserbót idézi, magas kakaóvaj-tartalommal rendelkező minőségi étcsokiból kevertem ki, a közepére házi baracklekvárt tettem, a tetejét pedig ehető arany lapocskákkal díszítettem – mutatja be az egyik remekművet az alkotó. – A macaron héja valamilyen maglisztből, jellemzően mandulalisztből és tojásfehérjéből, no és persze por- és kristálycukorból áll, s valamilyen krém kerül a két habcsókkorong közé. Ez általában a habtejszint és vajat is tartalmazó ganache, de számtalan ízvariáció létezik, talán éppen ezért megunhatatlan ez az édesség. Én magam nem vagyok oda érte, s bár már több mint öt éve sütögetem, még most sem vagyok elégedett az eredménnyel. Sokat kell ám babusgatni, hogy igazán tetszetős és ízletes legyen.”

Verziók és hátulütők

Zsuzsa elárulja, hogy bár a macaront a francia cukrászat „gyermekeként” emlegetik, a francia mellett elkészítésének létezik olasz és svájci változata is. „Az általam leginkább kedvelt olasz variáció esetében felfőzzük a cukorszirupot, hozzákeverjük a félig felvert tojáshoz, majd a mandulalisztes porcukorhoz adjuk, habzsákba töltjük, és zsírpapírra vagy szilikonos sütőlapra adagoljuk – avat be. – A svájci módszer szerint gőz fölött melegítjük a tojásfehérjét a kristálycukorral, majd amikor eléri a nagyjából hatvan Celsius-fokot, habosítjuk, miközben kikeverjük a mandulalisztet a porcukorral, s a két elegyet összedolgozzuk. A francia módszer alapján a tojásfehérjét a cukorral felverjük, és hozzáadjuk a mandulás-porcukros keverékhez. Kényes finomság a macaron, rendkívül oda kell figyelni a készítésénél. Nem mindegy, milyen minőségű a mandulaliszt, mennyi a zsír-tartalma, fontos, hogy grammra pontosan legyenek kimér-





ve az alapanyagok, nem szabad túlkeverni a tésztát, nem árt, ha van otthon konyhai robotgép, s érdemes légkeveréses sütőt használni, nekem legalábbis az vált be, ám még a levegő páratartalma is befolyásolja az elkészítést, vagy épp – ahogyan a macaronos körökben viccesen elhangzik – a csillagok állása is. Sokféle recept létezik, a legmegfelelőbbet kell megtalálni.”

A tortáktól a macaronokig

Miközben a joghurtos vagy épp a citromkrémes sütit majszoljuk, Zsuzsa annak történetét meséli, miként kezdett bele a macaronkészítésbe: „Tíz évvel ezelőtt tortákat sütöttem, a munkám mellett hetente ötöt-hatot is elkészítettem. Kizárólag krémbevonatú, többnyire csokicsurgatással díszített torták voltak a munkáim, ezek tetszettek, ezeknek a megalkotása kötött le. Különböző technikákat próbáltam ki, érdekelt, mit hogyan legyen megvalósítani, hogy a tortám minél egyedibb, különlegesebb legyen. Egyszer díszítésként habcsókokat készítettem, hogy még esztétikusabbá varázsoljam a művem. Ekkor ismerkedtem meg a macaronnal, gondoltam, kipróbálom. Persze nem sikerült. Nem lett szép, nem lett finom, egymás után jöttek a buktatók, ám a sorozatos kudarc nem vette el a kedvem, sőt, egyre többet kezdtem gyakorolni, mondván: csak azért is elkészítem! Miután egyre jobban sikerültek a macaronjaim, már azon gondolkodtam, hogyan tehetném őket még ízesebbé és dekoratívabbá. Így történt, hogy elsjátítottam a macaronkészítés tudományát. Míg annak idején a tortákat megrendelésre sütöttem, addig a macaronok csak a saját örömömre készülnek. Ha épp kedvem tartja, belevágok, csinálom. Szeretek velük foglalkozni, kikapcsol ez a foglalatosság, képes vagyok egészen belefeledkezni a macaronsütésbe.”

„Ez a tiéd!”

Zsuzsa idén lett nyugdíjas. „Örülök, hogy frissen és egészségesen élhettem meg ezt az időszakot – mondja. – Emlékszem, már gyermekként is sokat dolgoztam. Mányhoz közel, Nándorpusztán nőtem fel, s már kislánként hordtam az aratóknak a vizet, vagy éppen a lucernamezőt jártam, hogy segítsen az arankairtást, netán gyümölcsöt szedtem. Felnőttként Bicskén és Budapesten is dolgoztam, s több mint húsz évvel ezelőtt kerültem az alcsútdobozai önkormányzathoz. Az elmúlt nyolc évben ételt osztottam a konyhán, s azt mondhatom, nagyon boldog évek voltak azok. Szerettem az iskolás gyerekek között lenni. A búcsúztatómra minden gyerek egy-egy szívecskét készített, a közepébe írva valamilyen kedves üzenetet. Most, hogy nyugdíjas lettem, rengeteg tervem van. Túl azon, hogy az időm nagy részét unokázással szeretném tölteni, a sütögetéssel sem hagyok fel. Van egy Facebook-csoportom, ahol a kedvenc süteményeimet teszem közzé, de számos más sütögetős online közösségben benne vagyok. Büszkeség, amikor azt a visszajelzést kapom valamely munkámra: »Zsuzsi, rögtön tudtuk, hogy ez a tiéd!« Egyszerű háziasszony vagyok, épp ezért nagy öröm számomra, hogy felismerhetők az alkotásaim. Tortákat mostanában kevéssé készítek, leginkább a macaronokban lelem kedvem. Nem csupán finomak, de szépek is, merthogy azt vallom: az ember a szemével eszik. Fontos a kulcsin, az, hogy az étel gusztusos legyen, elvégre akkor mindjárt jobban ízlik.”

Nagy Enikő, fotó: Pesti Tamás



Macarontörténelem

A macaron története régre nyúlik vissza. Egyes források szerint a velenicei kolostorokban már a VIII. században is készítették. Receptjét a reneszánsz idején a firenzei Medici Katalin, 1533-ban II. Henrikkel kötött házassága révén Franciaország királynéja vitte magával Franciaországba. A francia gasztronómia enciklopédiája, a Larousse Gastronomique szerint a macaront először 1791-ben készítették egy Cormery melletti kolostorban. Egy évvel később két karmelita szerzetesnőnek köszönhetően vált híressé. A nővérek a francia forradalom idején menedéket kértek Nancy városában, s hogy ki tudja fizetni a lakhatásukat, macaront sütöttek és árusítottak. Egészen 1930-ig mindenféle töltelék és ízesítés nélkül készítették. A macaron, ahogyan ma ismerjük (két mandulás habcsók valamilyen krémmel vagy dzsemmel töltve) egy párizsi cukrász, Claude Gerbet találmánya volt a századforduló idején. A XX. század elején Pierre Desfontaines, a Ladurée cukrászda tulajdonosa találta ki, hogy a két habcsókot ganache-sal ragassza össze.

Tudta-e?

Március 20-a a macaron nemzetközi napja, melyet 2005 óta tartanak számon. Csaknem húsz éve Párizsban összefogtak a helyi cukrászatok, hogy népszerűsítsék ezt a bájos édességet, így támogatva saját mestersegüket.

Ízek, textúrák, illatok Kell ez nekünk?

Gasztroverseny a Letenyeyben



A karaj és valamely francia stílusú torta volt a Letenyey gasztroversenyének idei „sztárja”, s amíg az ifjú konyhaművészek az iskolában sűrögtek-forogtak, addig felkészítők a szakma jeles képviselőivel találkozhattak a Puskás Akadémia Sport- és Konferenciaközpontban.

Iskolánk, a felcsúti Letenyey újból vállalkozott rá, hogy megrendezi a jövő vendéglátásainak felcsúti sereg-szempléjét, amelyen a házigazda mellett idén is öt neves vendéglátós szakképző iskola – a veszprémi Jendrassik-Venezs, a győri Krúdy Gyula, a budapesti Dobos C. József, a székesfehérvári Deák Ferenc és a tatabányai technikum – vett részt a legígéretesebb tehetségeivel. Miután reggel iskolánk szakoktatója, Kocsonya Kálmán mesterszakács, a gasztroverseny főszervezője ismertette a verseny menetét, a leendő szakácsok, cukrászok és pincérek máris hozzáláttak a munkához, miközben neves gasztronómusok, séfek figyelték ténykedésüket.

A szakácsoknak az idei kiírásnak megfelelően két-fogásos menüt kellett készíteniük és tálalniuk: míg az első fogásnak egy vegetáriánus levesnek kellett lennie,



addig a második fogásnál az egész csontos karaj volt a kötelező alapanyag. A cukrászokra pedig versenyfeladatként egy francia stílusú 16 szeletes torta és 16 darab monodesszert várt. Amíg a fiatalok az iskolában sütöttek-főztek, addig felkészítők és hazánk ismert vendéglátósai a Puskás Akadémia Sport- és Konferenciaközpont előadótermében gyűltek össze szakmai eszmecserére. Ebédidőben a gasztroverseny csúcspontjaként került sor az iskola aulájában az ételek felszolgálására, amikor is a pincérek mozdulatait lesték árgus szemekkel a bírálók – a felszolgálók menükártyát állítottak össze, megterítették, fogadták a vendégeket, s szervírozták az ételeket és az italokat.

A verseny zárásaként következett az eredményhirdetés: A szakácsok közül a felcsútiak nyerték el az első

helyet, Véber Tamás és Balogh Huba salátafőzeléket készített hüvelyesekkel, valamint egyben sült sertéskarajt és grillkolbászt gomba- és zellertextúrákkal. A cukrászok kategóriájában a veszprémiek diadalmaskodtak, ám zserbójával a két felcsúti fiatal, Czipri Brigitta és Zentai Borbála a második helyen zárt. Az elmúlt évben aranyérmes felszolgálóink számára ezúttal nem sikerült a címvédés, a pincérek között ugyancsak a veszprémiek végeztek az élen. „Kell ez nekünk? – tette fel a kérdést Bányai György iskolaigazgató, utalva a szervezés nehézségeire. – Kell! Nekünk is, nektek is. A személyes találkozást, a párbeszédet, a versenyzést nem pótolja semmi.”

Nagy Enikő
Fotó: Pesti Tamás



Pezsgő, sajt, fagylalt

Bepillantás a gasztronap szakmai előadásaiba

Hernyák Tomi az etyeki Hernyák Birtok képviselőjében a pezsgőkészítésről beszélt. Mint mondta, a Vajdaságból származó család 1993 óta él és dolgozik a borvidéken. Párlatkészítéssel kezdték, néhány évvel később kezdtek el borászattal foglalkozni, 2006-ban pedig megtörtént az első kísérleti pezsgőkészítés. Miután ismertette az 1500 hektáros borvidék, illetve a 800 hektáros etyeki körzet sajátosságait – kitérve a kivételes klimatikus viszonyok és a meszes talaj kínálta lehetőségekre –, beszámolt a pezsgőkészítés hagyományos modelljéről, s arról, hogy 2017-ben miként fogtak össze a helyi borászok, hogy 2024-ben hivatalosan is megszülessen az „etyeki pezsgő”.

Hegedűs Imre – sajtóstólóval egybekötött előadásában – az apa-lánya vállalkozásként működő etyeki Hegedűs Sajtműhely küldetéséről mesélt, kiemelve: műhelyük, mely múzeum és vendéglő is egyben, az érlelt sajtokra specializálódott, s ezek készítéséhez a hazánkban fellelhető legjobb minőségű tehéntejet szerzik be, túl azon, hogy kiváló minőségű baktériumkultúrát és oltóenzimet használnak – csúcstermékük, a francia eredetű comté típusú, nyers és pasztőrözött tejből készülő alpesi sajt, az egy évig érlelt Hegedűs Sajt 2023-ban az év sajta lett. Az etyeki sajt-mester a sajt-kultúra terjesztésre hivatott, tematikus gyakorlati foglalkozásokra épülő Sajtra fel! edukációs programot is ismertette.

Somogyi Renáta a fagylalt-világajnokságon bronzérmet nyert magyar csapat kapitányaként az egyedülálló sikerről számolt be. Magyarország a 2023-as Eb harmadik helyeztejeként jutott ki a 2024 januárjában, Riminiben rendezett vb-re, ahol tizenegy nemzet tizenegy feladatban mérte össze tudását. A Somogyi Renáta és Füredi Krisztián cukrásmester, Gácsi Zoltán fagylaltmester, Gáborecz István jégsozobrász és Fodor Sándor séf alkotta magyar csapat az Alice Csodaországban című meseregényt választotta témául, fagylaltkompozíciójukkal Olaszország és Dél-Korea mögött szerezve meg a harmadik helyet a négynapos világversenyen. A cukrásmester előadásában a tizenegy feladatot és a magyar megoldásokat mutatta be.



Más szakmai sikerek a Letenyey háza táján

Nemrégiben rendezték meg a Széchenyi István Egyetem mosonmagyaróvári karán a Tudományos és Művészeti Diákköri Konferenciát, melynek mindhárom szekciójában remekeltek a Letenyey növendékei. Szelle Petra a dog dancingről tartott, kutyás élő bemutatóval színesített előadásával az állattudományi szekcióban harmadik helyezett lett. Ferenczi Marcell a pálinkafőzésnek a saját gazdaságukban kifejlesztett technológiájáról szóló előadásával a biológia és élelmiszertudományi szekcióban ugyancsak harmadik helyezést ért el. Léber Máté a precíziós technológiákról, avagy a modern mezőgazdasági eszközök használatáról és a fenntarthatóság kérdéséről értekezett prezentációjában, még hozzá családi vállalkozásuk tapasztalatai alapján – munkájával a növénytudományi szekcióban a második helyen zárt. Mindhárom tanulót Kulcsár Beáta és Csiba Zoltán készítette fel a rangos megmérettetésre.



Téka

Mert itt olyan jó!

Generációk találkozása a kézműves-foglalkozáson

Több mint húsz éve már, hogy Szecsődi Zsuzsa hívó szavára húsvét táján összegyűlnek a könyvtárban azok az anyukák, nagymamák, gyerekek, akik az ünnepre hangolódásként kézműveskedni szeretnének. Olyanok is akadnak, akik egykor kisgyermekként vettek részt a foglalkozáson, s immár felnőttként, a saját csemetéiket kézen fogva érkeznek.

Zsúfolásig megtelik a felcsúti könyvtár minden helyisége, a könyvek között megbújva különféle alkotóműhelyek várják az ügyes kezűeket, akik korántsem először látogatnak el Szecsődi Zsuzsa kezdeményezésére, a hagyományos húsvéti kézművesdélelőttre. „A legtöbben évről évre visszajárnak, vannak, akik a program kezdete óta, vagyis immár huszonkét éve velünk vannak – meséli könyvtárosunk, a felcsúti önkormányzat és magánszemélyek támogatásával megvalósuló projekt szervezője. – S a legnagyobb öröm számomra az, hogy a visszatérők, akik immár családanycák, nagymamák, a gyermekeiket, unokáikat is magukkal hozzák.” An-nak idején Bencze Anita is kislánként csatlakozott Zsuzsa kézműves csapatához, ám most már hároméves kislánya, Gréti is vele tart, s büszkén mutatja legújabb húsvéti munkáit. Vannak, akik Rezván Erzsébet útmutatásával harisnyából készí-tenek nyuszikat és pillangókat, vannak, akik tobozvirágokat festenek színesre, akadnak, akik húsvéti gipszfigurákat vagy épp hungarocell tojásokat pingálnak, mások igazi tojásokat díszítenek matricákkal, megint mások Apróné Erzsike né-nitől igyekeznek ellesni a kötés fortélyait. S amikor már elegendő „hímes” gyűlik össze, a csapat felkerekedik, hogy Dobos Erzsébet irányításával feldíszítse a falu tojásfáját a székely kapunál. De persze a fotózkodás sem marad el az itt fel-állított húsvéti szelfifalnál. „Mert itt olyan jó!” – válaszolják a kézműveskedők a kérdésre, hogy voltaképp miért járnak ide. „Úgy látom, a legtöbben otthonra lel-tek ebben a közösségben – mondja Zsuzsa. – Mindenki hoz magával egy kis nas-solnivalót, alkotunk, beszélgetünk, nevetgélünk, miközben a régi hagyományokat éltetve, értéket teremtve készülődünk az ünnepre. Sőt, mivel akár most is lehet kölcsönözni, talán sikerül átadni a gyerekeknek a könyvek szeretetét.”

Nagy Enikő, fotó: Pesti Tamás

Kertművelőink közössége

Alighogy beköszöntött a tavasz, Szecsődi Zsuzsa vezetésével megalakult köz-ségünk kertbarátköre, melynek küldetése, hogy összefogja Felcsút kertmű-velőit, s fóruma legyen gondolataiknak, ötleteiknek, praktikáiknak, tovább örökítve a fiataloknak a kertművelés tudományát. A kertbarátok – akiket a Magyarország legszebb konyhakertjei kezdeményezés hozott össze – vető-magokat, palántákat csereberélnek, sőt, a maguk által termesztett zöldsé-gekből, gyümölcsökből készült finomságaikat, a befőtteket, savanyúságo-kat, lekvárokat is megosztják egymással.





Interjú „Szeretek nő lenni”

Beszélgetés Mácsodi-Milotta Krisztával

„A z én életemben semmi nem úgy történt, ahogy akartam, pontosabban: semmit nem úgy akartam, ahogyan történt. Nem akartam tanító lenni, mégis az lettem. Nem akartam férjhez menni, pláne nem lelkészhez és főleg nem »a mácsodiferihez«, mégis hozzámentem. Pedig még csak nem is jártunk, úgy kérte meg a kezemet. Több mint tíz éven át elsősorban anya voltam a lelkész férjem mellett, »csatolmány«, ám hiszem, hogy éppen abban van a lényeg. Soha nem akartam otthagyni a szülővárosomat, Pécsre, mégis eljöttem Ferivel és a három gyermekünkkel Felcsútra. S bár semmit nem így terveztem, azt mondom, minden a lehető legjobban alakult, pontosabban: arra törekedtem, hogy mindig mindenben a jobbat lássam.” A nőnap apropóján kalandos életútjáról, a nőiségről és az anyaságról, a nem klasszikus értelemben vett lelkészfeleségek világáról beszélgettünk Mácsodi-Milotta Krisztával.

Huncut, virgonc kislánként képzeltek el, akinek egy kis kópéságért nem kellett a szomszédba mennie...

– Így volt, bár nem volt könnyű gyermekkorom. A szüleim 11 éves koromban elváltak, az édesapám korán meghalt, 16 voltam akkor. Az édesanyám, aki ápolónő volt, rengeteget dolgozott, hogy fenn tudja tartani a családot. Sokat segítettek neki a nagyszüleim – az orfűi nyaralójuk, a Mecsek és az Orfűi-tó meghatározó hely az életemben. Ám alapvetően panelgyerek voltam, s a panelmissziós program keretében kezdtem el gyülekezetbe járni, mert anyukám azt mondta, a legjobb helyen lennék az alakuló református közösségben. Itt hallottam arról, hogy formálódik a pécsi református gimnázium. Először nem akartam jelentkezni, mert asztalos szerettem volna lenni, de lebeszéltek róla, mondván: férfiszakma. 1992-ben végül tehát elkezdtem a gimnáziumot. Sok olyan élethelyzettel találkoztam, ami talán nem volt szokványos, ám a „pécsi refi” alapjaiban határozta meg a világomat. A rendszerváltozás idején újdonságnak ható közösségbe csöppentem, ahová egyszerűen jó volt tartozni. Azóta is úgy gondolom, akkor jó egy gyülekezet, ha csak úgy jó ott lenni. Én mindig szerettem az aktuális közösségemet. Talán többek között ezért is maradtam meg az egyházamban és a hitemben.

Mikor került a képbe Feri?

– A gimnázium után a nagykőrösi tanítóképzőbe mentem, bár nem akartam tanító lenni. Diakónus, avagy szociális munkás és hittanoktató szakra jelentkeztem, tudom, tudom, ez amolyan „nyolcas pálya”, engem viszont érdekelt ez a terület, ugyanis árvaotthonban akartam elhelyezkedni, talán tudat alatt azért, hogy szüleim válása és az édesapám halála miatti gyermekkori sérüléseimet gyógyítsam.

De mivel sosem volt pénzem hétvége hazautazni Pécsre, elvégeztem a tanító szakot is, s hát hamar beleszerettem. Ferivel is a tanítóképzőn ismertük meg egymást. Már akkor is karakteres, határozott egyéniség volt, rajongtak érte a lányok, akik el tudták képzelni magukat egy lelkész tanárember mellett. Talán ez a népszerűség váltotta ki az ellenszenvenemet. Én nem akartam lelkészfeleség lenni, mert az volt a félelmem, hogy a lelkészség nem családbarát szakma. Ám a Ferihez való viszonyulásom lassan átalakult, barátok lettünk, s egyszer meghívtam Pécsre a nyáron. Ekkor kezdődött minden. És bár még csak meg sem fogta a kezem, ősszel már feleségül kért. Régimódi történet a miénk. Várt egy levél a kollégiumi szobámban, hogy éjfélkor legyek kint az erkélyen. Gitár, rózsák, minden volt, még dalt is írt nekem. Noha egészen addig nem is jártunk, akkor azért már nagyon dobogott a szívem, így azt mondtam: legyen! 1999-ben jegyeztük el egymást, 2001-ben házasodtunk össze, s még abban az évben megérkezett az első gyermekünk, Eszti, rá két évre Fecó, 2006-ban pedig Samu is. Így terveztük, azt szerettük volna, hogy együtt nőjenek fel a gyermekeink.

Hogyan sikerült aztán elfogadnod a „lelkészfeleségek” sorsát?

– Gyülekezeti lelkészként Feri mindössze másfél évig szolgált Pécs mellett, azóta az oktatásban lelkész. Én pedig ott vagyok mellette – a csatolmány. A kezdetektől anya voltam, a házasságunk első tizenhárom éve számomra az anyasággal telt. Családanyaként aposztrofálom magam, és nem is csinálnám másképp, noha kislánként nem gondoltam így magamra. A férjem hét éven át volt a pécsi református gimi lelkésze, a gimnazisták jöttek-mentek az otthonunkban, dajkálták a gyerekeinket. Volt egy jó közösségünk. Ek-



kor döbbsenem rá először: minden azért alakult úgy, ahogy nem akartam, hogy megtudjam, a nem tervezett dolgok is lehetnek jók. Idővel átalakult a lelkészfeleségekről alkotott téves elképzelésem, s annak minden előnyével és hátrányával elfogadtam, sőt megszerettem a „sorsomat”.

Miként éled meg a nőiségedet az egyházadban, a közösségben, a mindennapokban?

– Sokan talán a régimódisággal azonosítják a lelkészfeleségeket. Korábban nekem is poros, megcsontosodott képem volt róluk, ridegebbnek láttam ezeket a nőket, s talán ezért is ellenkeztem eleinte, hogy egy lelkész felesége legyek. Ám az elmúlt évtizedekben megfrissült az egyház: a lelkészfeleségek is mernek nők lenni, ami fontos is, mert a gyülekezetbe járó lányoknak kell a jó nő- és anyakép. Én szeretem kicsinosítani magam, úgy gondolom, ez egy nőnek segít beleállni az erejébe, s kell is ahhoz, hogy a férfival való kapcsolódás megmaradjon – hogy nőként vonzók tudjunk maradni a párunk, a férjünk számára. Napjainkban nagy szükség van nőies édesanyákra, akik merik vállalni a nőiességüket. Úgy, hogy erősen benne vagyunk a munka világában, ez nehéz, hiszen sokak számára az otthonuk nem a pihenőövezet, hanem a második munkahely, ami kissé elveszi a motivációt a nőiség megélésében. Szeretek nő lenni. Szeretek anya lenni. S szeretem, hogy különválnak a férfi- és a női szerepek, de fontosnak tartom, hogy odahaza a férfi besegítsen. Amikor a több mint tízévnnyi anyaság után újra munkába álltam (bár a főállású anyaságot időközben megszakítottam azzal, hogy egy évig tanítóként dolgoztam a felcsúti iskolában, ahol rengeteget tanultam a kollégáimtól), a családnak össze kellett fognia, hogy nőként ne égjek ki, s megmaradjon a legfőbb feladatom: a férjem számára érzelmi támasz legyek. A tabajdi általános iskola tanítójaként egyébként jól érzem magam, szeretem a szakmámat, a

Vál völgyének csodás szigeteként látom azt az iskolát, nem vágyom több pénzre, nagyobb karrierre.

Mit változtatott rajtad az anyaság?

– Bár mindhárom várandósságom nehéz volt, imádtam anyának lenni, utólag visszagondolva egyébként sokszor nem tudom, hogy csináltam végig három kisgyermekkel. Az anyukámtól rengeteget tanultam, aki gyermekkoromban, abban a lehetetlen élethelyzetben, kétgyermekes elvált édesanyaként mennyi mindent csinált egyszerre. Talán akkor volt a legnehezebb időszak az anyaságomban, amikor eljöttünk Felcsútra. Feri a Puskás Akadémia lelkésze, kollégiumi nevelője lett, s itt találtam magam egy községben, ahol senkit nem ismertem, s ahol nem volt segítségem. Akkor értettem meg, hogy mekkora kincs, ha a nagyszülők a közelben élnek. Egyébként „világjáró” családból vagyok, dédszülei szinten a világ négy tájáról származom: az erdélyi szász, a Baranyába telepített Ruhr-vidéki bányász, a békési szlovák és a hortobágyi paraszt keveredik bennem. Én magam épp az anyaságomban lettem „világjáróvá”.

Bár a hit megtartó erő lehet a házasságban, azért úgy képezem, a ti életetekben is előfordultak nehézségek.

– A lelkész nő, aki annak idején összeadott bennünket, utólag bevallotta: azt hitte, hogy nekünk ez nem fog menni. Isteni csoda, hogy itt tartunk. S hát valóban sok munka kellett hozzá. Mi is megéltünk, megélünk magasságokat és mélységeket, de mindig arra törekszünk, hogy fejlődjünk. Egy kapcsolat soha véget nem érő, örök tanulás, növekedés. Kellott idő, mire mindketten rájöttünk erre. Ahhoz, hogy működjön, mindkettőnknek kell dolgoznunk rajta. Bár a szüleim válása miatt nem ideális családban nőttem fel, azt láttam, hogy az anyukám a legnehezebb helyzetből is a legjobbat hozza ki. Ezt tanultam tőle. De persze volt,



hogy külső segítségre is szükségünk volt. Úgy látom, sokszor eléggé magukra vannak hagyva a párok, nem tudják, hova fordulhatnának segítségért. Nekünk mindig megvoltak a mikroközösségeink, a gyülekezet, a szűk baráti kör, s részei vagyunk az úgynevezett Házas Hétvége mozgalomnak, ahol rendre szembesülhetünk azzal, hogy más házaspárok is ugyanazokkal a problémákkal küzdenek, mint mi. Nekünk eddig mindent sikerült megoldanunk, s ha nem muszáj, most már nem adnánk fel (nevet). Nem ítélem el azokat, akik esetleg a válás mellett döntenek, sőt, azt mondom, a szüleim esetében is az volt a legjobb döntés. Nekünk viszont így jött össze, s ezért hálás vagyok. Egyébként a humor is összetart bennünket, az, hogy a nehezebb helyzetekben is tudunk nevetni.

Említetted, hogy a kezdetektől családjában voltál. De most, hogy már mindhárom gyermeketek kirepült, milyen kettesben lenni a férjeddal?

– Mindhárom gyermekünk református gimnáziumban tanult tovább, a lányunk Pápán (ő aztán az ELTE-re ment, s már az esküvőjére készül), a fiaink pedig Pécsre járnak. Ritkán utaznak haza. Nálunk megfordult az élet. Fiatalon házasodtunk össze, kezdetben szültünk-költözködtünk-dolgoztunk, s most viszonylag fiatalon maradtunk ketten. Azt mondom, most kezdünk összeérni házaspárként. Több időnk van egymásra, de nemcsak együtt, hanem külön is tudunk mit kezdeni magunkkal. Most van az a luxus, hogy a saját kedvteléseinket éljük, hogy abban, amit szeretünk, kiteljesedhetünk. Nem kérjük egymástól számon, hova megy a másik, egyetlen szabály van: hívj, ha odaértél, és ha elindultál. Én magam nagyon szeretek olvasni és kirándulni. Rengeteget csatangolok a természetben, ahol összeér az ég a földdel, s tornázom, úszom is. Orfűn van a nagyszüleimnek egy stégjük a tavon, körbevette a nádas, kislány-

ként sokat üldögéltem ott. Talán innen ered, hogy szinte az egész nyarat képes vagyok akár egyedül is eltölteni a orfűtavi kis nyaralónkban, amely a retró minden báját magán hordozza. Órákon át csak ülök, és nézem a vizet. Minden családnak azt tanácsolom, hogy hagyja az anyukát olykor egyedül lenni, mert akkor tud feltöltődni, hogy később is tudjon magából adni.

Nem tudom levenni a szemem a tárgyakról, amelyek az otthonotokban körbevesznek minket. Honnan vannak ezek a régiségek?

– Nem sok mindent örököltam, de itt vannak ezek az ereklyék nekem. Körülölel a múlt. A fejlődésem során – így hívom a családban megélt mintegy húsz évet – azt tanultam, hogy ha valami bajom van magammal vagy akár a másikkal, akkor a múltban kell keresnem a választ a reakciónra – az öröklött mintákban vagy a megszerzett élettapasztalatokban. Ezekhez a tárgyakhoz, amelyek mind a felmenőim örökségei, érzelmi szinten ragaszkodom. Emlékeztetnek engem, előhoznak egy érzelmet, amellyel aztán dolgozhat az ember. Az üknagyanyám komatálját, amely a családban minden gyermekágyas édesanyát kiszolgált, úgy mentettem meg. A cukrász nagypapám saját kézzel írt receptfüzete nagy kincs számomra, ahogyan a diótörő vagy épp a kempingbicikli is, amely szintén az őseimé volt. Gyermekkoromban a családtagok több időt töltöttek egymással, elmondták egymásnak a történeteiket. Az ember az ereklyék segítségével felidézi ezt az időt, s azt, hogy az igaz emberi kapcsolatok mennyire fontosak. Kell, hogy az érzelmeink rendben legyenek. Nőként különösen. Egy kapcsolatban mindig van magasság és mélység is. A magasban örvendjük, a mélyben pedig segítsünk egymásnak.

Nagy Enikő
Fotó: Pesti Tamás

Bölcsődei beiratkozás

Felcsút Községi Önkormányzat Bölcsődéje sok szeretettel várja azokat az érdeklődő családokat, akik szeretnék a **2024/2025**-ös nevelési évre gyermekeiket szakképzett kisgyermeknevelőkre bízni.

A bölcsődei beiratkozás ideje: 2024. április 29. – május 3.
Kastély Óvoda és Bölcsőde 8086 Felcsút, Fő u. 56.

A bölcsődei ellátás igénybevétele - ha a Gyvt. másként nem rendelkezik -, az igénylő szülő/törvényes képviselő kérelmére történik. 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.

Előnyt jelent, ha a szülő és gyermeke a feladatellátási területen életvitelszerűen él.

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

A bölcsődei jelentkezéshez szükséges dokumentumok a Kastély Óvoda és Bölcsőde honlapjáról letölthetők:

<https://kastelyovi.hu/dokumentumok-2/>

A letöltött nyomtatványokat és a szükséges dokumentumokat e-mail-en szkennelve várjuk a felcsutbolcsi@gmail.com címre, illetve személyesen is leadható a fent megjelölt időpontban.

Bölcsődénk látogatására nyílt nap keretén belül is lesz lehetőség, melynek időpontjáról tájékoztatni fogjuk a tisztelt lakosságot!

Bővebb információ **Kovács Beatrix** - bölcsőde szakmai vezetőtől kérhető. Telefon: **+36 30 164-1155**

Szeretettel várjuk az Ön gyermekét is bölcsődénkbe!

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 szerint az óvodai általános felvétel az önkormányzati fenntartású Kastély Óvoda és Bölcsőde óvodai intézményegységében

a 2024. április 29. – május 3. közötti munkanapokon
8:00-tól 17:00-ig lehetséges.

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 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.

Az 5 éves gyermek beíratásának elmulasztása szabálysértésnek minősül.

Dr. Sisa András s.k.

*A Felcsúti Közös Önkormányzati Hivatal
Jegyzője*

Mesesarok

A húsvéti nyuszi

Írta: Feketéné Schneider Mária, illusztrálta: Csepeliné Okszana

Közeledett a húsvét. A nagyszüleim megígérték nekem, hogy igazi, élő nyuszit fogok kapni, amely csak az enyém lesz, és nekem kell majd gondoznom is. Mindenki tudja, hogy szeretem az állatokat, de hogy csak az én gondja-imra legyen valamelyik bízva, olyan még nem volt. A falunkban az egyik ismerősnél, Laci bácsinál jártunk. „A napokban születnek majd meg a kisnyuszik” – mondta. Február közepe van, és hideg. Hogyan lesz nekem húsvétra kisnyulam, ha még meg sem született? – tettem fel magamnak a kérdést, de aztán már nem is foglalkoztam a hogyannal, mert amióta megtudtam, hogy igazi, élő nyuszit kapok, nem lehetett velem bírni. Izgultam a hideg miatt, nehogy valami baj legyen, aztán mégsem kapom meg a hőn áhított kisállatot. Attól kezdve minden nap megkérdeztem a nagypapámat, hogy megszülettek-e már a nyuszik. Egyik nap végre azt mondta: megszülettek, heten vannak. Rögtön azt éreztem, hogy látnom kell őket. Kérleltem is a nagypapámat, hogy vigyen el Laci bácsihoz nyúlnézőbe. A nagypapám nem értette, miért akarom máris látni őket, hiszen még nagyon picik, alig lehet látni valamit a nyúlfészekben. Nyúlfészek?! El sem tudtam képzelni, milyen az, hiszen úgy tudtam: fészükük csak a madaraknak van. Hát ezt mindenképpen látnom kell! Most már nemcsak a nyuszikra, hanem a fészükre is kíváncsi voltam. Elszántságomat látva a nagypapám megbeszélte Laci bácsival, hogy az egyik délután ellátogatunk hozzá és a nyulakhoz. Laci bácsi örült, hogy valaki ennyire lelkesedik a nyuszikért, úgyhogy másnap délután már mehettünk is.

Becsöngettünk. Laci bácsi jött, kinyitotta az ajtót. Már várt minket. A hátsó udvarba vezetett, ahol a baromfik kapirgáltak. A lakóház mellett állt a régi kamra épülete, ide invitált bennünket. Eltolta a reteszt, és kinyitotta az ajtót. Beléptünk. A kamra tele volt nyúlketreccel. Odamentünk az egyikhez, és Laci bácsi kinyitotta az ajtót. „Ott, a sarokban van a fészek, és benne vannak a kisnyulak” – mutatta az irányt. Az anyanyúl szalmából készítette a fészket, és a saját bundájából tépett szőrrel bélelte ki. A fehér nyúlszőrrel puhává varázsolt fészkekben ott lapultak az aprócska nyulacskák. Valóban heten voltak, és nagyon-nagyon picik voltak. „A nyulak vakon születnek, és szőrük sincs. Három hét múlva kinyílik a szemük, és bundájuk is lesz már” – világosított fel Laci bácsi. Láttam rajtam, hogy csalódott vagyok. Ami igaz is volt. Nem ilyen csupasz egereknek képzeltem a kisnyulakat. El sem tudtam képzelni, hogy ilyen rövid idő, mindössze huszonegy nap alatt hogyan lesz nyúlformájuk. „Három hét múlva már önállóan esznek, akkor elviheted az egyiket, majd választasz közülük” – biztatott Laci bácsi.

Eltelt a három hét, eljött a húsvét. Laci bácsi szól, hogy mehetek nyuszit választani. A nagypapámmal együtt azon nyomban felkerekedtünk. Magunkkal vittünk egy dobozt, amit már régen előkészítettünk nyúlszállításra. A járást már tudtam Laci bácsihoz. Én futottam elől. A nagypapám alig bírt követni. Laci bácsi a kapuban várt minket. Egyenesen a kamrához mentünk. Emlékeztem, melyik ketrechez kell menni. Elcsodálkoztam, amikor megláttam a hét piros szemű fehér kisnyulat. Ilyennek képzeltem el őket már a legelső találkozásunkkor is. Az anyukájuk körül ugrándoztak. Nagyon hamar megnőttek. Laci bácsi kinyitotta a ketrecajtót. „Válassz közülük!” – hangzott el a bűvös mondat. Igazából nem tudtam választani, mindegyik tetszett. Így arra esett a választásom, amelyik elsőnek felém ugrándozott. Laci bácsi megfogta a hátát. Nekem is mutatta, hogy mindig ott fogjam meg, mert akkor nem tud megkarmolni. Megmutatta a nyuszi talpát és az éles körmeit. Elsorolta, mit adjak neki enni, mit szeretnek a kisnyulak, miközben beletette az állatkámat a papírdobozba. Útra készen álltunk, a nagypapám odaadta az árát, és már indultunk is haza. Otthon már elkészítettük a nyuszi helyét: mivel az egyik tyúkol üres volt, oda szállásoltuk el. Ez kiváló helynek bizonyult, mert én is be tudtam hozzá menni. Sokszor vittem a kis sámlimat is, amelyet a nagypapám készített nekem, és azon ülve játszottam a nyuszimmal. A nyulam egészen szelíd lett. Az udvarra is ki tudtam engedni, együtt játszottunk a fűben. A barátnőim is sokszor átjöttek hozzám, ott volt velünk a nyuszi is. Mindig ott ugrált körülöttünk. Nekik is nagyon megtetszett, hogy lehetett vele játszani a szabadban is, s hogy az idegenek is megsimogathatták. A következő húsvétra mindegyikük kisnyulat kért hát ajándékba.



Konyha Pozsonyi kifli

Az Endresz György Általános Iskola konyhájának rovata



Fotó: fantastico.biz

Ezúttal egy nagyon mutatós finomságot készítünk, amely akár az ünnepi asztalra is kerülhet.

1 kg lisztet összemorzsolunk 0,5 kg vajjal, majd hozzáadunk egy kocka élesztőt, 4 tojássárgáját, 0,2 kg cukrot, egy teáskanál sót és annyi tejet, hogy tésztaállagú legyen (kb. 0,4 l). Az egészet összegyúrjuk, és minimum egy órán át hűtőben pihentetjük.

Közben elkészítjük a tölteléket. 0,5 kg darált diót leforrázunk 0,25 l forró tejjel, hozzákeverünk 0,25 kg cukrot, két csomag vaníliás cukrot, reszelt citrom héját, három evőkanál baracklekvárt, egy tojást, ha szeretjük, akkor mazsolát is tehetünk bele. Alaposan összekeverjük. Közepes állagú masszát szeretnénk kapni, semmiképpen ne legyen folyós. Ha hígnak találjuk, akkor zsemlemorzzával sűrítethetjük.

Ha készen vagyunk, akkor össze kell állítanunk a kifliket. Az 1 kg lisztből készült tészta kb. 40-50 db kiflit ad ki. A mérettől is függ. Az első lépés, hogy a tésztánkat tetszés

szerinti részekre osztjuk – mondjuk, 40 db golyót készítünk belőle. Majd a golyókat kinyújtjuk, félujjnyi vastag ovális lapokat kapunk, melyeknek a széleire ráhelyezzük a tölteléket. Szorosan feltekerjük, formázzuk, majd tepsizük. A sütőlapot kenhetjük zsiradékkal, vagy használhatunk sütőpapírt. A kifliket először tojássárgájával kenjük, és – hasonlóan a beigli készítéséhez – fél óráig kelesztjük meleg helyen, majd lekenjük a tojásfehérjével is. Újabb pihentetés következik hideg helyen, majd jöhet a sütés. 180 fokban sütőben szépre sütjük, mintegy fél órán át.

A kész kifliket akár több napon át is kínálhatjuk, porcukorral is meghinthetjük. Kellemes omlós finomságot készítünk, amely alkalmas akár egy raguleves vagy egy jó gulyás után is, akár egy tartalmas beszélgetés mellé, ha tehetjük, egy pohár szamorodnival vagy aszúval fogyasszuk.

Nagy László

Kert Színesítsünk!

A Kertészeti Áruda rovata



Fotó: sylvangardenslandscape.com

Könnyedén beszerezhető több olyan növény, amely virágmen-tesen is sokszínűvé teszi a kertünket. A levél megjelenése és a vessző színe elegáns dísz lehet.

Som

Sárga, piros vagy fekete vesszővel egyaránt gyönyörű látvány, egész évben üde színfolt a kertünkben, összeültetve pedig kuriózumként tetszeleg. Ősszel a cserje fehér színű apró termést nevel. A növény igazi túlélő, jól viseli az időjárás változatosságát, fagyban és napsütésben is jól érzi magát. A vesszők sűrűsége miatt kiváló sövényt nevelhetünk belőle, jól tűri a metszést. A madarak egyik kedvenc lakhelye, nyáron a sűrű levelek között tökéletes fészkelőhely.

Japán juhar

Tűzpiros leveleivel méltó dísz a kertnek, a félárnyékos, nedves helyen érzi igazán jól magát. Levelei a nyári délelőtti napfény hatására mélyvörösek, ezért többfelé vérjuharnak is hívják. Önálló szoliter növényként is megállja a helyét, díszítőértéke szerint kiemelkedően dekoratív, de háttérnövényként is jól mutat. Magassága átlagos fajták szerint egy-két méter, így könnyen beilleszthető kisebb kertekbe is.

Vattacukorfű (képünkön)

A díszfüvek között az egyik leglátványosabb, rózsaszín egyenes ágai között apró selymes szálak lebegnek, amelyek enyhe szellő és a napfény hatására légies és színpompás táncházba kezdenek. Nem szereti a száraz szikes talajt és a délutáni napsütést. Késő ősszel a száraz leveleket össze kell kötni télre, tavasszal viszont tarra kell metszeni.

Zanót

A növény hosszú méregzöld szárú, melyen éles kontrasztként jelenik meg nagy tömegben a sárga virágzat. Virágzás szempontjából kora tavasszal pompázik teljes habitusban, ha megfelelő, enyhén savanyú talajban él. Jól bírja a meleget és a szárazságot, a sziklás terepet. Nem bírja viszont a pangó vizet és a meszes talajt. Virágai hasonlóak az aranyvesszőéhez, színben nagyon hasonlítanak egymásra. Kisnövésű cserje, melyből létezik talajtakarószerű is.

Hóbogyó

Mondhatni, tucatcserje, levelei szép zöldek, növekedése átlagos, szereti a szikes talajt, amely enyhén nedves. Sűrű levelei és erőteljes ágai miatt jól mutat sövényként vagy önálló szoliter növényként. Júliusban és augusztusban hozza csodálatos, apró hófehér bogyóit, melyek fürtösen lógnak még télen is az ágakról. A telelőkert ékei a termések, melyeket a madarak előszeretettel fogyasztanak.

Harangszó Húsvét a remény ünnepe

Katolikus gondolatok

Nem kell hozzá nagy élettapasztalat, hogy az ember elveszítse a kedvét a mindennapi élet küzdelmeiben. Bizony, a kisfiam is örül a szünetnek, pedig csak alsó tagozatos. Már Jób is így panaszkodik az Biblia lapjain: „Napjaim futnak, mint takács vetélője, eltűnnek, s nyomukban nem marad reménység.” Miért is dolgozom, miért is tennék bármit, ha úgys elmulok én és minden, amit alkottam?

Na, ennek van vége húsvétkor!

Ilyenkor nem azt ünnepeljük, hogy soha többé nem kell fáradtságos munkát végeznünk saját magunk vagy szereteteink érdekében. De azt mindenképp jelenti a húsvét, hogy itt az ideje a munkát félretenni, és elkezdeni ünnepelni a feltámadt Krisztust, aki reményt ad számunkra. Mert a munka nem Isten. Isten nem kéri azt, hogy dolgozzál, és megkeseredve, kiábrándultan, tőle elfordulva hibáztasd Őt!

A húsvét nem a hús ünnepe, de az örömünk afelett, hogy „Feltámadt Krisztus! Valóban feltámadt!”, lehetővé teszi, hogy felszabadultan ünnepeljünk, szereteteinkkel együtt étkezzünk, és akár még húst is ehessünk.

A húsvét nem a tavasz ünnepe, bár tavasszal a természet újjászületése is segít elképzelnünk, milyen is lehet a halálból való feltámadás.

A húsvét nem a tavaszi tisztítóóra vége, bár a bőjt segít abban, hogy lerakjuk régóta cipelt szokásainkat, lelki terheinket, és megszabadulva azoktól új elhatározásaink szerint kezdjünk el élni.

Húsvétkor nem a tojásokat ünnepeljük, de a tojás mint a termékenység jelképe eszünkbe juttathatja Jézus Krisztus áldozatát, aki nagypénteken azért vállalta a kereszthalált, hogy nekünk életünk legyen, és bőségben legyen.



Feltámadás (Jorge Cocco Santángelo argentin festőművész festménye – forrás: altusfineart.com)

A húsvét nem a locsolkodás ünnepe, bár a néphagyomány szerint a fiúk ilyenkor meglátogatták a számításba jövő lányokat, s ennek jeléül meg is locsolták őket. A keresztények számára ez az ünnep azokat az asszonyokat juttatja eszünkbe, akik a tanítványokkal együtt ott voltak Jézus csodáinál, és akik azért mentek a temetőbe a hét első napján, mert a zsidó temetkezési szokások szerint illatos olajjal szereték volna megkenni Jézus halott testét. Ehelyett üres sírt találtak, és egy „kereszt”, aki azt mondta nekik: „Miért

keresitek az élőket a holtak között? Nincs itt, feltámadt.”

A húsvét tehát számunkra, a keresztények számára a remény ünnepe. Azt üzeni: nem értelmetlen a földi életünk, van, aki odafigyel ránk. Nem mindegy, mikor, mit, mennyit dolgozunk és tesszünk, mint ahogy az sem mindegy, hogy tudunk-e örülni Isten egyszülött és feltámadt fiával együtt. Erre hív meg Jézus Krisztus. Gyere el, és ünnepeld meg keresztény közösségben Jézus feltámadásának ünnepét!

Baboss Botond katolikus lelképásztori munkatárs

Felismered-e?

Református gondolatok

És amikor asztalhoz telepedett velük, vette a kenyeret, megáldotta, megtörte és nekik adta. Ekkor megnyílt a szemük, és felismerték, ő azonban eltűnt előlük. (Lk 24,30–31)



Az Emmausba vezető út (Jorge Cocco Santángelo argentin festőművész festménye – forrás: altusfineart.com)

Lukács evangéliumának 24. fejezetében olvashatjuk az emmauszi tanítványok történetét. Ez a részletesen leírt út a két tanítványról és a hozzájuk társuló idegenről, a közöttük folyó párbeszédéről egy gyönyörű történet a feltámadásba vetett hitre jutásról.

Lukácson kívül Márk evangélista is megemlíti őket egy mondatban, de nem olvasunk róluk másutt, nem ismerjük elhívásuk történetét, ahogy Péterét, Andrásét, Jakabét, Jánosét vagy a vámszedő Mátéét. De ők is Jézus tanítványai közé tartoztak. Ők is abban a korban éltek, amikor Jézus itt járt a földön, amikor Isten országáról tanított, amikor betegeket gyógyított érintéssel vagy szóval. Ez a két ember, ez a két tanítvány is szem- és fültanúi voltak Jézus cselekedeteinek.

Nem tudjuk, hol és mikor ismerkedtek meg Jézussal, de megismerkedtek vele, hiszen róla beszélnek útjuk során. Beszélgetnek azon az úton, amely a fővárostól, Jeruzsálemtől Emmauszig vezet, amely tizenegynéhány kilométer és csupán néhány óra. Beszélgetnek Jézusról, arról a személyről, akivel megismerkedtek, akiről tudják, hogy kicsoda, akit názáreti Jézusnak neveznek.

A történetből az is kiderül, hogy az emmauszi tanítványok nemcsak ismerték Jézust, hanem – ahogy a szavaikból kitűnik – el is ismerték őt. Prófétának, nagy embernek tartották, sőt Messiásnak, hisz azt mondják, hogy ők reménykedtek abban, hogy Ő fogja megváltani Izraelt.

Amikor tehát ez a két tanítvány egymás között és a hozzájuk társuló idegennel beszél Jézusról, akkor kitűnik, hogy ők is elismerték Jézust. Elismerték, hisz a követői lettek. Reménykedtek és bizakodtak benne. De Jézus halálával re-

ménységük és bizodalomuk szertefoszlott, hisz az idegen kérdésére szomorúan válaszolnak, mert az, akit megismertek és nagy prófétának ismertek el, meghalt. Mert hiába ismerték el Jézust, mégsem ismerték fel Őt – mert Jézust nem elég megismerni és elismerni.

Azt írja Lukács, hogy látásukat azonban mintha valami akadályozta volna, hogy ne ismerjék fel Őt. Mert megismerni és elismerni nem egyenlő a felismeréssel. Azzal a felismeréssel, amely végül a történet végére kiderül, hogy megtörténik, akkor, amikor Jézus megtöri a kenyeret. Felismerik, hogy Ő valóban él.

Ennek a történetnek a legfőbb kérdése az, hogy mi, akik ismerjük Jézust, hisz oly sokszor hallottuk az Ő történetét, és mi, akik ugyancsak elismerjük Őt, felismerjük-e benne az Élt. Felismerjük-e benne Isten fiát, felismerjük-e benne a világ és a mi életünk megváltóját. Felismerjük-e benne azt, aki legyőzte a halált. Felismerjük-e, hogy Ő valóban velünk van minden nap a világ végezetéig.

Mert ha a tanítványokkal együtt a mi szemeink, a mi lelki szemeink is megnyílnak, akkor átéljük, hogy az élő Jézussal ma is lehet találkozni, és ma is fel lehet ismerni Őt, mert Ő láthatatlanul, de valóságosan munkálkodó Szentlelkében jelen van a világban. Hiszen az egyház kétezer év óta hirdeti az örömezenetet: „Az Úr Jézus feltámadt!” És azóta mindazokat, akiknek megnyílt a szemük, és felismerték Őt, az Úr Jézus felkarolja, vigasztalja és megerősíti.

A húsvét csodája Jézus felismerése, hogy van feltámadás, hogy él az Úr.

Szabó Levente református segédlelkész



Mozaiik

Tudta-e, hogy...

az állomáshoz vezető bekötőutat hivatalosan Mozdony utcának hívják, de így a mindennapi életben soha nem nevezte senki. Ezen út mellett, a valamikori Rabi kocsmá oldalában nyitott üzletet a Válvölgye és Vidéke ÁFÉSZ. A helyiség már nem látható, hiszen a bejárati ajtót is befalazták.

Ezt a kis szatócsboltot vezette egy ideig Orbán Viktor apai nagymamája, Orbán Mihályné. Süldő gyerekként gyakran megfordultam a kis üzletben, ahol Magdus néni, mint mindenkit, engem is mosolyogva fogadott.

Évtizedekkel később feleségemmel kis zöldséges üzletet nyitottunk Alcsútdoboz központjában. Ide toppant be Magdus néni, akit rögtön felismertem karakteres, kedves arcáról. Haját ősz szálak szőtték át, de mosolya mit sem változott. Kissé déja vu érzésem volt, csak éppen az eladó pult két oldalán cseréltünk helyet.

Kedves férfitársaim, nőnap alkalmából emlékezzünk meg azokról a hölgyekről is, akik már nincsenek közöttünk.

Noll Zoltán (Noll Dorottya rajza)

Isten hozta!

Tavasszal újabb kisbaba érkezett községünkbe.



Mannó Ádám –
Mannóné Jonás Adrienn
és Mannó Zoltán kisfia
– március 10-én született meg.

Isten éltesse!

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

Bencze Andrásné Eszter a 90., Dobai János a 71., Piss Jánosné Lujza a 82., Gulyás Józsefné Mária a 74., Czagler Zoltán a 78., Hoffmann Pál József a 80., Pál Jánosné Julianna a 70., Pavelkáné Palánkai Anna a 73., Borsos Jánosné Mária a 71., Szilágyi Lászlóné Teréz a 82., Borsos János a 74., Bakonyi Józsefné Erzsébet a 70., Szabó Péter a 72., Veres László a 72., Kósa Elemérné Gizella a 85., Móri Józsefné Emma a 70., Kocsis Mihályné Rozália a 83. születésnapját ünnepelte.



A program kulturális partner
NEMZETI LEVÉLTÁR

Moziklub

Szomjas György – Kopaszkutya

A filmklub vezetője: Deák Balázs

Puskás Akadémia Sport- és Konferenciaközpont
2024. április 25., csütörtök, 20.00

A program a Kulturális és Innovációs Minisztérium támogatásával valósul meg.



A program kulturális partner
Magyar Nemzeti Levéltár

ÖRÖKÍTSD MEG A JELENT A JÖVŐNEK!

Történelmi fotóklub megalakításához várjuk érdeklődők jelentkezését. Célunk a lakosság aktív közreműködésével digitális fotók készítése, régi fotók archiválása a község hagyományairól, nevezetességeiről, eseményeiről.

Miért fontosak a képi források?

Az utókor számára kutatási alapot adhatnak az elődök életéről, felhasználhatók családfák összeállításához, falutörténeti kutatáshoz. Az összegyűjtött dokumentumokat a levéltárban őrzik.

Az előadások és a jelentkezés helye: FELCSÚTI FALUHÁZ

Az előadások időpontjai: 2024. 04. 04., csütörtök, 17 óra
2024. 04. 11., csütörtök, 17 óra
2024. 04. 18., csütörtök, 17 óra

A program a Kulturális és Innovációs Minisztérium támogatásával valósul meg.



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 tojőháznál.

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



Húsvét hétvégén is vár az Alcsútdobozi Kalandpark!

Ha aktív kikapcsolódást kerestek, várunk szeretettel az Alcsútdobozi Kalandparkban! Nagypéntektől húsvéthétfőig minden nap nyitva vagyunk! Áprilisban minden szombaton és vasárnap várjuk a bátor kalandorokat egy izgalmas mászásra! Jó program az egész családnak!

20 fő feletti csoportokat hétköznapokon is fogadunk. Bejelentkezés: +36305575460
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

2060 Bicske, Szent István u. 7-11., tel.: 06-22/566-300

Járási hivatalvezető: Szabó Gábor

A járáshoz tartozó települések: Alcsútdoboz, Bicske, Bodmér, Csabdi, Csákvár, Etyek, Felcsút, Gánt, Mány, Óbarok, Szár, Tabajd, Újbarok, Vértesacsa, Vértesboglár

E-mail: hivatal.bicske@fejer.gov.hu

hétfő, kedd, szerda: 8.00–16.00

csütörtök: 8.00–11.00

péntek: 8.00–14.00

Kormányablak/okmányiroda – ügyfélfogadás

hétfő, szerda, csütörtök: 8.00–18.00

kedd: 7.00–13.00

péntek: 8.00–11.00

Földhivatal – ügyfélfogadás

hétfő, szerda: 8.00–12.00 és 13.00–15.00

csütörtök: csak kamarai tagoknak

péntek: 8.00–11.00

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

Tessely Zoltán országgyűlési képviselő fogadóórája

2060 Bicske, Szent István út 1.

páros héten: szerda: 16.00–18.00

páratlan héten: csütörtök: 10.00–12.00

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.: 06-22/594-368

E-mail: faluhaz@felcsut.hu

Szarvas Józsefné: 06-70/450-8704

Csatlós Horváth Brigitta: 06-22/594-368

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, szerda: 12.00–15.00

kedd, csütörtök: 9.00–12.00

péntek: 8.00–12.00

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)

Gyógyszertár (Faluház)

8086 Felcsút, Fő u. 137., tel.: 06-22/252-550

Nyitvatartás: a háziorvosi rendelő nyitvatartása szerint, rendelési időben.

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: Szecsódi Zsoltné

Tel.: 06-70/338-4814

E-mail: szecsodiszuza@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: 06-20/526-8664

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: 06-70/4906-170

Közjegyző

2060 Bicske, Szent István út 84.

Dr. Szarvas Erika: 06-22/566-440, 06-22/566-441

E-mail: szarvas@mokk.hu

hétfő: 8.00–15.00

kedd, szerda, csütörtök: 8.00–15.30

péntek: 8.00–12.00

A nyitvatartási idők elterelhetnek.



Felcsúti Hírlap

A Felcsúti Önkormányzat hivatalos, ingyenes hírlevele, megjelenik havonta harminckét oldalon, 900 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; stefananett@felcsut.hu, **Terjesztési észrevételek:** muszak@felcsut.hu