

Karácsony felé

„Ó teleim, gyermeteg telek!
Mily bolondul elfeledtetek.
Úgy megfakultatok, mint a gyöngy,
ha
nem ringatja eleven meleg.
Némelyik már, mintegy szertehullt
láncnak szeme, halkán elgurult...
Pedig amint fogy-fogy a jövődő,
egyre-egyre drágább lesz a múlt.”

(Babits Mihály)

Az ember életében vannak olyan dolgok, amelyek nem gurulnak el halkán a szertehullt láncszemekhez hasonlóan. Ilyen a gyermekkori karácsonyok emléke.

Ki ne emlékezne a régi izgalomra, a felnőttek titokzatos készülődésére, a lakásban úszó finom illatokra, majd a végre-valahára felhangzó csengettyűhangra, amely jelezte a Jézuska megérkezését. Ki ne felejtene el a csillogó-villogó karácsonyfa látványát, az imbolygó lángú gyertyák illatát, s az örömet a szerény ajándékok láttán.

Sok ünnepünk van az évben, de egyik sem olyan szívet-lelket melengető, mint a karácsony.

Ma már nem gondolunk arra, hogy ez a nap eredetileg a Legyőzhetetlen Nap ünnepe volt a Római Birodalomban. „Igazi humanista tartalommal a keresztény vallás töltötte meg, mikor az önzetlen, tiszta szeretet és békeség igényével érkező kis Jézus születésnapjának nyilvánította, és az Üdvösség Napjának nevezte el.”

Az ünnepre várakozva a legtöbb ember szívét szeretet tölti el, s azon gondolkodik, kinek hogyan tudna örömet szerezni. Juhász Gyula szavai örök érvényűek:

„A szeretetnek csillagára nézek,
Megszáll egy titkos, gyönyörű igézet,
Ilyenkor decemberben.”

Felnőtt korunkban a mi feladatunk, hogy karácsonykor megteremt-



sük az örömet, a varázslatos hangulatot gyermekeink számára. S amit mi adunk gyermekeinknek, ők is ugyanazt fogják majd megadni felnőtté válva sajátjaiknak.

A karácsony a legszebb ünnepünk. Vigyázni kell rá, óvni, hogy ne csak a tárgyiasult szeretet legyen a lényege.

Ez az ünnep egyetemes, hiszen akár hívő az ember, akár nem, ez az ünnep a szeretet, a béke és az önzetlen jóság erkölcsi parancsát jelenti számára.

„Golgota nem volna
Ez a földi élet,
Egy erő hatná át
A nagy mindenséget,
Nem volna más vallás,
Nem volna csak ennyi:
Imádni az Istent
És egymást szeretni...
Karácsonyi rege
Ha valóra válna,
Igazi boldogság
Szállna a világra...”

(Ady Endre)

Joó Ferencné

December

Ünnepek előtt, ünnepi kiadványt készíteni mindig üdítő feladat, és több izgalom, elvárás lóg a levegőben, mint például ha az „uborkaszézonban” – a nyár közepén – készítenénk azt. A várva várt pillanatok egyre közelednek, s ahogy az ünnepi vacsora készítése is nagy sürgés-forgással jár, ez a rohanás ránk is jellemző.

Egy kicsit vastagabb lett ez a Dorozsmai Napló, és emellett tartalmasabb is. Ez nem nagy csoda, hiszen az olvasó a novemberi és egyben a decemberi számot is a kezében tartja. S hogy miért történt ez így, azt nem titkoljuk el Ön, Önök, Te előtted.

Az ok egyszerű: december közepén, karácsony előtt egy-két héttel a postákat előzönlük a boldog ünnepeket kívánó levelek, képeslapok, ajándékcsomagok. Naplónk minden hónap utolsó hetében jelenik meg, de a közelgő ünnepekre való tekintettel úgy döntöttünk, hogy nem a két ünnep, karácsony és Szilveszter között jelenünk meg (máskülönben hön megérdemelt ünnepi szünetünk jelentős részét áldoztuk volna az újság szerkesztésére). Az egyetlen megoldás tehát az lett volna, ha a decemberi szám egy héttel a novemberi után jelenik meg. Ezért döntöttünk úgy, hogy kissé rendhagyó módon jelentjük meg a Naplót, duplaszámként.

Reméljük, a rendhagyó forma és rendhagyó tartalom elnyeri az olvasó tetszését, és társa lesz Önnek nyugalmasabb pillanataiban. Ünnepi számunk ennek megfelelően olvasmányosabb, és a közéleti témájú cikkeink mellett versekkel, történetekkel és receptekkel is kedveskedünk.

Mi, a Dorozsmai Napló készítői ezúttal is, e számunkkal is kellemes karácsonyi ünnepeket, és Boldog Új Évet kívánunk minden kedves Olvasóinknak!

A Dorozsmai Napló
Szerkesztői

Havi gondolat

A boldogság olyan pillangó, melyet ha kergetünk, soha nem érhetjük el, de ha leülünk csendben, leereszkedik ránk.
(Nathaniel Hawthorne)



Kedves Olvasóink!

Szeretnénk az újesztendőre néhány jelképes ajándékot vándortarisznyájukba tenni, amelyekkel felvértezve, életük további útját biztonságosan járhatják:

Néhány méter türelmet, egy marék bátorságot, egy daloskönyvet, egy doboz jókedvet, egy nagy csokor mosolyt, egy tükröt, hogy mindig lássák magukat, ha akarják. Kenyeret, hogy megoszthassák útítársaikkal, egy tucat jó tanácsot, melyekkel másokon segíthetnek.

Egy naplót, amelybe az útközben talált jót följegyezhetik, egy lámpást a sötét éjszakákra. Egy csipetnyi sót, hogy sohase legyenek íztelenek, egy darab szappant, hogy lemoshassák, ami nem oda való.

Végül csomagoltunk még egy egész életre szóló útikalauzt, amely mindenkit elvezet majd Betlehemtől a Kálváriáig.

Sok szeretettel kívánunk minden jót az újesztendőben:

Szentes Bíró Ferenc



Tájékoztató

A Kiskundorozsmai Önvédelmi Csoport (Polgárőrség) ezúton mond köszönetet mindazon lakosoknak, akik a 2001. évi SZJA-juk 1%-át a Polgárőrség számára ajánlották fel.

Az így befolyt 63 025 Ft-ot korszerű gépkocsi vásárlására és üzemeltetési kiadásokra használtuk fel.

Polgárőrség vezetősége

A Polgárőrség tájékoztatója és felhívása

Ezúton tájékoztatjuk Dorozsma lakosságát és a üdülő területen, tanyavilágban élőket, hogy a CIVIL HÍRLÁNC működése keretében szolgálataink során rendszeresen járőrözünk ezeken a területeken. Erre a célra az Országos Bünt megelőzési Tanács pályázatán elnyert 600 ezer Ft-ból a 16 éves LADA gépkocsit egy fiatalabb és a célnak megfelelőbb OPEL ASTRA gk-ra cseréltük ki. A rendszeres kapcsolattartás keretében a védőnővel járjuk a fenti területeket, és a Családsegítő Ház szociális munkásai felmérték segítségünkkel a tanyavilágban élő, segítségre szoruló idős emberek helyzetét. Egyben tájékoztunk biztonsgérzetükről, és felvilágosítást, segítséget adtunk önvédelmi képességeik kialakításához, javításához.

Sajnálattal állapítjuk meg, hogy Kiskundorozsmán a közbiztonság nem javult az elmúlt 1 év során. Előfordult 2 rablógylakosság, amelynek tetteseit elfogták. Két utcai rablás, amelynek során idős, védtelen embereket támadtak meg fiatalok, az egyik tettest elfogták. A Széktó dűlőben októberben lezárt színből egy MTZ traktort és vetőgépet tulajdonítottak el. A traktort Zsana határában polgárőrök találták meg, leszerelt állapotban. A vetőgép azóta sem került elő.

Napirenden vannak a nappali és éjszakai besurranásos lopások. Házaló árusok erőszakosan fellépve zaklatják a lakosságot. Alapítványok képviselőinek magukat kiadó adománygyűjtők házalnak.

Útjainkat versenypályaként használják. Túl gyors a forgalom Dorozsma belterületén, le kellene lassítani megfelelő technikai eszközök elhelyezésével. Az iskolák, óvodák és orvosi rendelők környékén kijelölt gyalog átkelő helyeket kellene létesíteni. **Ez sürgősen megoldandó egy szakhatósági bejárás keretében!**

A közelmúltban az István és Bölcs u. közötti részen esti órában egy személy gk. olyan gyorsan közlekedett hogy a forgalomszűkítő kb. 150 kg súlyú betontömböt a 8 m-re lévő ház falához lökte, miközben a gk. totálkáros lett, alkatrészei az úttesten és járdán szétszóródtak. A szerencsének köszönhető, hogy a baleset időpontjában a helyszín közelében ember és jármű nem tartózkodott, így a gj. vezetőjén kívül -aki kiesett a gk-ból - más nem sérült meg.

Tudjuk, hogy a rendőrség létszáma korlátozott, nincs a világon olyan ország, melynek rendőrsége egyedül képes lenne megakadályozni, hogy területén bűncselekményt ne kövessenek el. Emiatt minden társadalomban létjogosultsága van olyan polgári önszerveződéseknek, melyek a bűncselekmények megelőzését tűzik ki célul. Ezek lehetnek utca, társasház, üdülő körzeti közösségek, melyek jogi személyiség nélkül, vagy annak egyesületi formáját létrehozva működhetnek.

A „Biztonságos Magyarorszáért Köz-

alapítvány” a „Szomszédok Egymásért Mozgalom” (SZEM) módszertani útmutatóját adta közre, melyben részletesen foglalkozik a veszély helyzetekkel és azok csökkentésére irányuló lakossági összefogás szervezési, módszertani, működési és technikai lehetőségeivel. Ezen kiadvány tartalmát a jövőben kivonatosan és folytatólagosan újságunkban közölni fogjuk.

A Biztonságos Magyarorszáért Köz-alapítvány Kuratóriuma 100 millió Ft összdíjazású pályázatot hirdet több témakörben, ezek közül polgárör szervezetünk az alábbi témában nyújt be pályázatot: „A társadalmi bünt megelőzésben szerepet vállaló önvédelmi célú -elsősorban új - közösségi (civil) szerveződések, különösen polgárör, SZEM szervezetek létrehozására és működtetési feltételeik megteremtése.” Elérhető díjazás 200 ezer Ft-tól 5 millió Ft-ig terjedhet.

Ezúton kérjük Kiskundorozsma lakosságát, hogy a belterületen az üdülőkörzetben, Öreghegyben és a sűrűn lakott tanyák között, fejtsenek ki a SZEM mozgalom létrehozására irányuló önszervező tevékenységet. A szervezést vállaló közösségi képviselőknek információs anyagot, konzultációt és fórumot biztosítunk a Dorozsmai Naplóban való közzétételével. A pályázat keretében - az igényeknek megfelelően - rendszeres információáramoltatást és a célnak megfelelő technikai, jelző, hírközlő, kapcsolattartó eszközök létesítésére nyílnak lehetőségek a pályázaton való eredményes szereplés esetén (ebben már van tapasztalatunk).

A jelentkezéseket személyesen a polgárőrség titkára, Tímár Lajos fogadja a Szélmalom Kábeltevé Szövetkezet irodájában, és a 06-20 470 6587 telefonszámon.

Fogjunk össze Kiskundorozsma közbiztonságának és saját biztonsgunk javítására a „Szomszédok Egymásért Mozgalom” pályázaton való részvétellel elnyerhető anyagi támogatás megszerzésére.

Ismételten kérjük a lakosságot, hogy a sürgős intézkedést igénylő bűneseteket minden esetben a rendőrségi ügyelet 107-es telefon számára jelentsék be. Feljelentést lehet tenni a Szegedi Rendőrkapitányság Szeged Párizsi krt. 16-22. sz.alatti panna-szirodában.

A Dorozsmai KMB csoport irodájában a Negyvennyolcas u. 47. sz. alatt - minden hétfőn és szerdán 17-19 óráig fogadó órát tartanak, itt lehet bejelenteni a kevésbé sürgős eseteket. Az iroda telefon száma: 460-016. Rendkívül indokolt esetben Ocskó Károly KMB-s szolgálati lakásán, a 06-62-462-080-as telefonon hívható. Amennyiben a bűneset bejelentésénél nem kívánja megadni nevét, telefonszámát, hívja a Telefon-tanút a 06-80-555-111-es ingyen hívható számon, bejelentését Budapesten rögzítik, leadják vizsgálatra az illetékes rendőri szerv részére.

Polgárőrség vezetősége



Fő a csapatmunka!

Jánosi Imre életében fontos szerepet tölt be hobbjára, a versenbiciklizés. Életmódjáról, eredményeiről és céljairól kérdeztem őt.

– *Ki is vagy, Jánosi Imre „civilben”?*

– Dorozsmán élek, és jelenleg még a szegedi Katedra Alapítványi Iskolában tanulok, gazdasági informatikus szakon. Hobbijaim közé tartozik a már



említett kerékpározás, és persze a számítógépezés.

– *Mikor kezdted aktívan művelni ezt a sportágat?*

– Már három éve biciklizem versenyszerűen. Gyermekkoromban még Szegeden laktam, és a lakótelepen bringáztam szabadidőmben. Ez volt a délutáni elfoglaltságom. Véletlenül találkoztam össze a csapattal, akikhez aztán én is csatlakoztam. Fokozatosan szerettem meg ezt a sportot.

– *Igényelt-e valami extra képzettséget?*

– Különösebben nem, egyedül annyi kellett hozzá, hogy tudjak biciklizni. Viszont minden nap kemény edzések voltak. Persze voltak olyan technikák, amelyeket tökéletesítenem kellett, például az elülső vagy a hátsó kerék levegőbe emelését, amennyiben valamilyen bucka állja az utunkat, de ezeket a reflexeket igazából már régebben elsajátítottam.

– *Milyen versenyeken indultál már?*

– Szinte az egész országban megfordultam már a csapattal együtt. Péctől Szegedig számos versenyen vettünk részt. Idén a legtöbbet Jugoszláviában, Újvidék környékén jártunk. Ott rendeztek nemrég egy 15 futamos bajnokságot, erre készültünk mindannyian.

– *Hogyan zajlanak az ilyen versenyek?*

– Többféle van. Beszélhetünk az egyenkénti időfutamról, amikor a táv 20 és 30 km között mozog, a versenyzőket pedig percenként indítják. Ilyenkor nem egymással versenyeznek, hanem az idővel. És vannak a mezőnyversenyek, amikor mindannyian egyszerre indulunk.

– *Melyik versenyre emlékszel vissza a legszívesebben?*

– Pont erre az újvidéki Duna-kupára, hiszen ezen értem el a legjobb eredményemet: sikerült megnyernem. Erre vagyok az eddigiek közül a legbüszkébb. Ezenkívül jó emlékek fűznek az ország egyik legjelentősebb versenyéhez, az ún. Mátra-körhöz. Minden év szeptemberében rendezik, a táv 80 km, hegyi utakon. Büszke vagyok arra, hogy ezen 9., valamint 11. helyezést értem el, ide már eleve az ország legjobb amatőr biciklistái kerülnek be. Ez nagy elismerést jelentett nekem, még akkor is, ha még nem állhattam ott dobogón.

– *Láthatunk talán egyszer még a Tour de France-on is?*

– Nem hinném. A magyar versenyzőknek, és még a profiknak is eléggé elérhetetlen ez a verseny. Szinte az egész életet rá kell erre áldozni. Viszont a Tour de Hongrie-n, ami ennek a magyarosított változata és elég nívós verseny, szeretnék elindulni.

– *A jövőben is folytatni szeretnéd ezt a sportot?*

– Mindenképpen szeretném, de ez nem ilyen egyszerű. Ez a sport igen költséges. Egy ilyen célra megfelelő kerékpár ára 200 ezer forinttól kezdődik, és a határ a csillagos ég. Az igazi profik milliós értékű bringákat hajtanak. Mi országúti kerékpárral versenyzünk, amely igencsak különbözik egy átlagos Mountain Bike-tól. Más a vázgeometriája, és sokkal kisebb a tömege is, kb. 7-7,5 kg. Mindemellett azt a sportklubot, amelynek tagja vagyok, nem szponzorálják, így mindent maguknak a versenyzőknek kell megvenni. Ide persze nemcsak a bringa, hanem az ehhez viselendő ruházat és egyéb utazási felszerelés is tartozik. Nehéz olyan, profi csapatba bejutni, akiknek mindezt biztosítják, és gyakorlatilag a sportolásért kapják a fizetésüket. Nekünk ez hobbi, emellett dolgoznunk is kell. Az viszont biztos, hogy még jó pár évig szeretném csinálni. És persze minél jobb szeretnék lenni.

– *Köszönöm az interjút.*

Somogyi Gábor



Szervác József Mikulás hó

Azt álmodtam, mikulás hó esett, Piros kucsmája volt a hónak, nagy puttonya, és abból holnap mindenfélét kapnak a gyerekek.

Szánkón jött le egy nagy égi házból
Előtte szállt az ostopattogás.
És hóból volt az egész Mikulás,
a hó pedig csupa mikulásból.

Mikulás éjszaka

Zimankós téli este volt,
az égen nem sütött a hold:
fehér ruhába öltözött a föld
s a tiszta hó ragyogva tündökölt.
A néma utcán nem járt senki sem
az egész város aludt csöndesen:
sehol nem cincogtak az egerek,
s aludt nagy ágyában sok kisgyerek.
És minden kisgyerek szemére
leszállt az álom jó tündére
s az álmukat titkon kileste,
hogy majd, ha jön a Mikulás
amit kíván – megkapja mindegyik,
s a jó Mikulás hozza el nekik.

Nagy László Adjon az Isten

Adjon az Isten
szerencsét,
szerelmet, forró
kemencét,
üres vékamba
gabonát,
árva kezembe
parolát,
lámpámba lángot,
ne kelljen
korán az ágyra
hevernem,
kérdésre választ
ő küldjön,
hogy hitem széjjel
ne düljön,
adjon az Isten
fényeket,
temetők helyett
életet –
nekem a kérés
nagy szegyen,
adjon úgyis, ha
nem kérem.



Advent

Rónay György

Advent első vasárnapja

Amikor a fák gyümölcsöt teremnek,
tudhatjátok, hogy közel van a nyár.
Tűzre dobhatsz, Kertész, mert nem
terem meg
korcs ágaimon más, mint a halál?
Amikor jelek lepik el a mennyet,
álmunkból kelni itt az óra már.
De ha hozzám jössz, pedig
megüzented,
angyalod mégis álomban talál.
Meg akartál rajtam teremni, rossz fán,
Nem voltál rest naponta jönni hozzám.
Ajtóm bezártam. Ágam levett.
Éjszakámból feléd fordítom orcám:
boríts be, Bőség! Irgalom, hajolj rám!
Szüless meg a szívemben, Szeretet!

Dömötör Ilona

Karácsony, várlak!

Beszélget a hideg eső panaszkodó
szóval,
Hűs szél támad néha-néha: bús
lemondó sóhaj.
Míg szobámba telepednek fáradt, őszi
árnyak,
Holdsugaras karácsonyest, nehéz
szívvel várlak!

Könnyet hullat, gyászruhát hord annyi
drága lélek,
Árvaságnak, nyomornak a kenyérével
élnek;
Lelkem felé suhan a sok hollószárnyú
bánat,
Karácsonyi vigasztalás, könnyes
szemmel várlak.

Vad, tévelygő, vétkes lelket, olyan
sokat látok!
Ködként száll a bűnös népre súlyos,
sötét átok.
Hívó szívbe káromlások keselyűi
válnak...
Karácsonyi győzelem, epekedve
várlak.

Hadd ragyogjon csillaga rám áldott
Betlehemnek!
Hadd lássam az eljövendő vigaszt,
győzedelmet!
Zendüljön fel boldog dala angyalok
karának,
Dicsőséges karácsonyest, imádkozva
várlak!

A kis, sárga körökről

12

A rendszeres tévénézők már bizonyára észrevették (bizonyosan, mert ezt nem lehet nem észrevenni), hogy egyes televíziós csatornákon minduntalan egy sárga kör és benne egy szám díszelg a képernyő bal alsó sarkában. Ez a jelzés arra hívott (volna) felhívni a figyelmet, hogy egyes műsorok megtekintése nem ajánlott a) 12 éven b) 16 éven alul. Kétféle embertípus van: a) aki a röhögéstől fogja a hasát, és tesz a jelzésre; b) aki a fejét fogja döbbenetében, és tesz a jelzésre. Mindebből az tűnik ki, hogy valami elmondhatatlanul felesleges dolgról van szó.

Ezen tévécsatornák nemrég írtak alá egy megállapodást, hogy az ifjúság védelme érdekében vezetik be ezt a szabványosított rendszert. Ez mind nagyon szép és jó, megható az, *mennyire* gondolnak a fiatalabb nézőkre (el lehet képzelni). Csak sajnos az a baj ezzel, hogy egyáltalán nem ér semmit.

Kezdjük talán azzal, hogy attól még a szülő nem fogja elzavarni a csemetéjét hön szeretett láda (TV) elől, mert a csatorna „nem ajánlja” műsorát x életkor alattiaknak.

Folytassuk azzal, hogy a tévénézőnek van esze. Meg tudja állapítani, mely műsorok tartoznak a 12 alattiaknak, 18 alattiaknak nem ajánlott kategóriákba. Az olyan című filmekről, mint például „Bérgyilkosok”, „A texasi láncfűrészkes gyilkos”, „Haláli játszma” bizonyosan nem feltételezi azt, hogy egy vidám, gyerekeknek szóló tündérmese.

Azt is érdemes lenne megvizsgálni, hogy mit minősít egyes tévécsatorna 12 évesek által nézhető műsornak. Csak egy példa: nemrég sugározta az RTL klub a Dante pokla című filmet. 12 évesek is nézhetik, ezt hirdeti az egész film alatt idegesítően fénylő pötty. A filmben ténylegesen is elszabadul a pokol: a dühös vulkán elpusztítja a hegy lábánál álló városkát. Folyik a láva (nem a vér), dörög az ég, no meg a hegy, épületek dőlnek össze pillanatok alatt. A nagymama önfeláldozóan megmenti unokái életét, ám ezzel a sajátjával fizet. A gyerekek szipognak egy sort nagy elvesztése miatt, de a következő pillanatban megjelenik a nagy kutyuskája. Mindenki újra happy, nagymama meghalt, de a kutyuskája életben van, és ez akkora, de akkora boldogsággal tölt el mindenkit.

Nem mondom, különös értékek ezek, amelyek szépen átfolynak egy 12 éves agyába. De hivatkozhatnék egy másik esetre, a konkurens csatorna által

vetített film példájára is: a korhatár ugyancsak 12 év, a filmben Van Damme adja a pofonokat, meg ólomot a koponyába. Már a színész neve nem fér össze 14-nél alacsonyabb számmal, hát még az általa nyújtott erőszak-adag.

Az embereket nem lehet ennyire élesen beskatulyázni. Életkora szerint nem lehet egy illetőről egyértelműen meghatározni azt, hogy „érett-e” már a műsor befogadására. Lehet, hogy már egy 12 éves is van annyira okos és szellemileg fejlett, mint egy 16 éves (és fordítva). A kőkemény számokhoz való alkalmazkodás már régóta nem elégtette ki a hozzáfűzött elvárásokat. Gondoljunk például arra, hogy az egyén csak 18. életévét betöltve büntethető. És gondoljunk annak a taxisnak a halálára, amelyet 16-17 éves lányok (!) okoztak.

Dióhéjban ennyit arról, mennyire tette jobbá életünket a sárga kör (mertek volna kör helyett téglalapot használni – a National Geographic azt hiszem, megörvendezettte volna őket egy jó kis perrel). Konklúzióként levonhatjuk, hogy semmit sem használ – csupán csak zavar. Már azt is el kellett viselnünk, hogy a csatorna logója ott virít a képernyő valamelyik felső sarkában. Most pedig még egy nagy területen nem látható semmi az azon terpeszkedő körtől.

Nem kell nagy szociológusnak lenni ahhoz, hogy ennél jobb és egyáltalán, *működő* megoldást találjunk a problémára. A szülőnek kell szabályoznia a tévénézési időt, valamint azt, hogy mit nézhet és mit nem a gyereke. Az, hogy leültetjük csemetéinket a tévé elé, azzal a feltételezéssel, hogy egy jó ideig el lesz, mint a befőtt, nagyon is téves és súlyosan veszélyes gondolkodásmód. Ezt tilos művelni. Azután meg el van képedve a fiatalok bűnözési statisztikáktól.

A társadalom ott keres felelősöket, ahol nincsen. Nem kizárólag csak a média hibás azért, mert a fiatalok nemcsak pozitív, hanem erőszakos, agresszív és destruktív mintákat is ellesnek hön szeretett példaképük és hőseik (Schwarz-egger, Van Damme, Chuck Norris és társai) tetteiből. Talán magunkba kellene néha egy kicsit szállnunk, és elgondolkozni azon, hogy tévét nézni nem kötelező. Létezik a készüléken egy olyan gomb, amellyel ki lehet azt kapcsolni. Merjük néha megnyomni ezt a gombot!

50

Somogyi Gábor



Pici

Pici nálam pár centivel magasabb, olyan 196. Nehezebb 35 kilógrammal, így 115 kiló körül mozog. Fekve 131 kilót nyom. Hobbija a testépítés.

Tavaly ősszel még úgy hívta mindenki a kolezsbán: a „Grizli”. Hatalmas karja, félelmetesnek látszó deltája, elgondolkoztatott sokakat, nem érdemes még viccelődni sem vele. Aztán lassan-lassan fény derült arra, hogy nem természetes az izomnövekedés. Tablettákat vett be. Szobatársai ledöbbenve látták, amikor alufóliából nevesincs kapszulákat vett elő. Testtömeg növelő, szálkásító – amiről én tudok – meg egy csomó más. Egy barátjával, akivel én jóban voltam – mert szüleink ismerték egy mást –, mutogatott nekem is ezekből. Összeszámoltuk mennyibe is kerül egy havi kapszula adag, 20 ropi (20 ezer Ft) felett volt. Ő nagyon büszke volt erre, főleg, hogy meg tudja venni. Csak egy dolog miatt kesergett: nincs olyan csontozata, mint a medvének. A medvéről azonban kiderült, nem is Herkules erejű, csak az IQ-ja közelítette a nemes medve értelmi képességét.

Zárthelyi dolgozatok írására került sor tavasszal. Elhelyezkedtünk, aztán kiderült, nem abban a teremben írjuk, hanem máshol. Mindenki rohant, jó helyet tudjon magának foglalni, puskázás végett. A Grizli is futott. Futott? Kullogott! Cammogott, mint amiről nevét kapta. A nyelve lógott, kovácsműhelyben fújthatónak remekül alkalmazni lehetett volna. Felért. Megszólalt, sokan már ültek:

–Hu, de 'e fáradtam, heee.

–Te sportember vagy nem? – kiáltott be egy erdész haverom.

–Ja, de hát, hát ez nem olyan... – felelt.

Soha többet nem hívta senki Grizlinek, Pici lett a medvéből.

Idén augusztus végén megkezdődött a szakmai gyakorlat. Pici is ott volt. Nagyon rossz bőrben. Lógott rajta a ruhája. Cingár, ismét 21 éves kölyök képe lett, ami normális lett volna és ismét erőre kapott, többre megint, mint ami normális. A nyári szünet alatt otthon nem tudott „gyúrni” (edzeni), ám októberre az Őcsi póló ismét pengét rajta! A kocsz, ami megköti a vizet a sejtjeiben, felpuffasztja. Úgy, mint a 120 kg sertéseket, amiket hat hónap alatt adnak le, s amelyekből szakács legyen a talpán, ha pörkölt helyett nem levest főz. Picivel is sajnos így állunk. Vajon tudja, mit okozhat ez negyvenéves korára? Keringési rendszere összeomlik, mája, veséje bead-

ja az unalmast s arról nem is beszélve, hogy fix, hogy impotens lesz!

Pici most még 25 kilót akar felszedni. A tablettákkal már elérhetetlen ez a magasság. Így nincs mit tennie, injekció a kulcs. Naponta szurkálja magát orvosi felügyelet nélkül. Ki tudja, milyen körülmények között, milyen tűkkel?! Pici most huszonegy éves. Huszonegy éves korára az emberfia naponta, de kétnaponta feltétlenül megberetválkozik. Pici ilyet nem tesz. Ő lök még egy lapáttal a rombolás fokozására. Másodlagos nemi jelleg kialakulása ellen szed gyógyszert. Nem kell így borotválkoznia s a számára égő, szúrós lábait nem kell dugdosnia, mert szőr egyáltalán nem nő rajta, és így bátran mutogathatja a kondi teremben. Igazi ökor lesz belőle. A mellei már lógnak, s ezt a folyosón befeszítve „pattogatja”!

Legjobban nem őt, hanem a barátnőjét sajnálom. Egy szobában laknak. Sokszor lehet hallani, ahogy üvölt vele. Nem engedi, hogy a barátnőivel találkozzon. Terrorizálja. Sokat nem lehet tenni, ezt a helyzetet neki kell megoldania. Picivel emiatt már régi gyúrók haverjai sem foglalkoznak. Ezt mondják: „Állat ez a Pici, verjen meg engem, perze ehhez gyáva...”.

Hozzá kell tennem, Pici a füvet sem veti meg. A testépítő szerek, az injekciók, hormon tabletták, s ehhez jön még a fű, olyan hatással vannak rá, amely teljesen megváltoztatta. A jövőre nézve pedig beláthatatlan következményeket hozhat. A barátaimmal, akik szintén erdészek, erre csak azt szoktuk mondani: „Erős akarsz lenni? Gyere ki az erdőre fát vágni! Emeled a fát, izmosodsz, pénzt keresel, nem te fizetsz, jó levegőn vagy!”

Én még mindig azt tudom mondani, senki ne használjon ilyen szereket. Negyvenévesen nincs csajozás, és ez tuti fix. Pszichiátria viszont fogadni fog, a komplexusaid miatt. Muszáj-kabát, meg mindenféle ugrabugráló szoba, ahol őrzönghetsz azon, milyen marha voltál akkor, amikor legelőször csak megkóstoltad! S kábán fogsz valahol a nyugtatók miatt megrohadni! Pomázon mondjuk van egy aranyos ilyen intézet. Hét emelet mély, örültségednek megfelelően kerülsz egyre mélyebbre, onnan csak a fekete zsákban kerülsz egy kis időre, a felszínre. Szép jövő nem? Én a vízváltáston túl estem, én akkor, amikor kezembe nyomták, tudtam nemet mondani. Tudsz TE is, én hiszek benne. TE döntesz, a Te életed, de nem mindegy milyen lesz!

Ennyit elég mondani, még ha csendesen is: NEM!

Szilágyi Péter



Adam Eon:

Karácsony

Fagyos karácsonykor
szárnysuhogás hallik

Lelkünk fénykévéjén
kegyelem virágozik

El nem sóhajtott vágy
aranykönyvé válik

Felgyorsult életünk
nyugalomra vágyik

Urunk angyalai
magukhoz ölelnek

Krisztus szeretete
csendesén didergel

Remény kell bennünk
egy szebb és jobb világra

S világít az szívünkben
mint a gyertya lángja

Dutka Ákos

Karácsony

A régi házban, hol apánk ilyenkor
aranyba mázolt almát és diót
mesélve karcsú, vidám angyalokról,
kik zsákban hordanak ma minden
földi jót.

Emlékszel anyánk boldog asztalára,
hol illatozva gőzölt a frissen sült
kalács,
s gyertyafényből, fenyő illatából
szövődött a derűs, ünnepi varázs?

Istenem, ha még egyszer lehetne
asztalodhoz ülni, édes jó anyám,
s a Te szívednek melegével égne
gyertyánk, - a karácsonyi fenyőfa
gallyán,

ha még egyszer öledbe borulva
Betlehemre lesnék hittel, áradóan
a régi házban, a Te asztalodnál...
Még egyszer... még egyszer otthon
Váradon.

A régi háznak karácsonyfa lángja,
negyven év kódén át híva felragyog:
szívemben Jézus, künn angyal
harangoz
és én újra tiszta, jó gyermek vagyok.
A téli ködben ismert régi úton,
állok a sugaras Betlehem előtt
s a régi háznak szentelt délibábját
ringatja előttem a karácsonyi kód.



Karácsony

Kassák Lajos

Téli barázdák

(részlet)

Gyerekek voltunk és Jézus születését vártuk az éjszakában. Ha kinéztünk az ablakon, láttuk a csillagokkal teleszórt eget s a földön a végtelen fehér szőnyeget, amely házunktól a messze tanyák felé terült el. Harangok kondultak s mikor apánk meggyújtotta a gyertyákat, egy idegen lépett a szobába. A gyülekezet mögötti magaslaton ültem, s tisztán láttam, hogy az idegen egy asszony és gyermeket tart a karjában. Majdnem olyan ez a gyermek, amilyenek mi vagyunk, gondoltam. De azért észrevettem, hogy a kezecskéi kövérebbek és rózsaszínűbék, mint a mi kezeink s a szóke haja úgy tündökölt, mintha arany koszorút viselne rajta. „Elhoztam őt, hogy megmutassam néktek” mondta az idegen asszony s aztán, hogy vállára dobta anyánk nagykendőjét, közénk telepedett és énekelni kezdett. Úgy énekelt, mint a mennybéli angyalok. És a harangok is muzsikáltak folyvást s mikor reggel felébredtünk, millió fehér lepke szállt alá az egekből, belepék az egész világot, s én éreztem, riadt, kis szívemet örökre megvidámította ez a karácsony.

Gyurkovics Tibor

Karácsony

Egy bizonyos idő után akárhány karácsonyfát láthatsz, mindig csak egyet látsz s a többi csak látszat.

A többi öröm másé, idegen, vagy elrabort öröm, Jézus Krisztus hozzánk csak egyszer jön.

Csak egyszer száll le az angyal kitárt fehér szárnyal és hozza el a békességet, egyszer jön Boldizsár a mirhával.

És többé nincs békességünk, nincs Máriánk, se szalmánk, de erre az egy éjre mindig emlékszünk, És ott is gondolnak ránk.

Egy év elmenőben

A november és december hónapok egy elmúló évnek a végét futószőnyegként gördítik előttem. Megkezdődik a november az emlékezés napjával. Sírhegyünkön nyugvó szüleimre, hozzátartozóimra gondolok szomorúan...

Elmélkedem az elmúláson, s eszembe jut, hogy valamikor-ben, ebben a hónapban születtem. Talán az ellentétek vonzása a gondolataimra is hat? Az első kapcsán a második esemény is felvilan?

Ilyenkor, mint a gyermek, úgy várom e napot. Vajon lesz-e, aki eljön hozzám? Gondol rám, s hozza magával a legértékesebb ajándékát, önmagát és szeretetét? Sokkal mélyebben talán, de azt az örömet nyújtja szívemnek, melyet gyermekkoromban leginkább egy „Jézuska hozta” hajasbaba jelentett számomra.

Képzletben magam előtt látom a karácsonyfagyertya fényében szüleim

arcát. Örömet kaptam tőlük, s kapok ma is, így is. Majd beszélék hozzájuk, s elmondom édesanyámnak, hogy az a kisleányka, aki mellettem áll – s a „Jézuska hozta” hajasbabát öleli –, az én kisleányom. Elmondom azt is, hogy szeretnék én is olyan jó anya lenni, mint ő volt.

Édesapámnak elújságolom, hogy a rám hagyott könyvtárból olvasom a könyveket, s magam is írogattam nyúl-farknyi gondolataimról az embereknek, egész évben. Akik elolvasták, legalább egy kis időre velem voltak gondolatban, s ez is egy szép ajándék számomra.

S röpiúnek a napok, az éj sötétsége árnyékolva rövidíti a nappalokat, majd az ünnepre kibékülve egymással, megfeleződnék.

Ezen az estén a csillagszóró szikrái, mint a szeretet apró csillagai, talán mindannyiunk lába elé hullanak.

S. Grandpierre Cecilia

Mindennapi bölcsességek, emberközeli filozófia

Az élet és a sör

Egy filozófia-professzor a minap úgy kezdte előadását, hogy fogott egy befőttesüveget, és teletöltötte öt centis kövekkel. Rákérdezett, hogy ugye tele van az üveg.

– Igen – hangzott a feleletünk.

Ezután elővett egy doboz kavicsot, és beleszórta az üvegbe. Miután a kavicsok kitöltötték a kövek közötti üres teret, megint megállapítottuk, hogy az üveg tele van.

A professzor ezután elővett egy doboz homokot, és azt kezdte betölteni az üvegbe. Természetesen a homok minden kis rést kitöltött. És most – mondta a prof – vegyék észre, hogy ez az Önök élete. A kövek a fontos dolgok – a család, a partner, az egészség, a gyerek. Ha minden mást elveszítenének, az életük akkor is teljes maradna. A kavicsok azok a dolgok, amik még számítanak, mint a munka a lakás, az autó, a barátok. A homok az összes többi. Az apróságok. Ha a homokot töltjük be először, nem marad hely a kavicsoknak és a köveknek. Ugyanez történik az életben.

Ha minden energiánkat az apróságokra fordítjuk, nem marad hely a fontos dolgoknak. Mindig marad idő dolgozni, vendégeket hívni, rendet rakni. Először a kövekre figyeljenek – azokra, amik igazán számítanak. A többi csak

homok!

Később azonban egyikünk fogta az üveget, amelyről a prof és a hallgatóság megállapították, hogy tele van, és beleöntött egy üveg sört. Természetesen a sör kitöltötte a homokszemcsék közti hézagokat, így az üveg tényleg tele lett.

A hallgatóársunk így szúrte le a tanulságot: "Bármilyen legyen is az életed, egy sörnek mindig jusson benne hely."

Egy marketing előadáson hallottak alapján lejegyezte:

Szentes Bíró Ferenc

Új csillag

Megszokás suhogott fáradtan a hétköznapi árnyékában, nem látott már szépet semmiben, elunta magát a létben, s unalmában vakarózott a nyugtalan megfeszült húrjain.
Ki bírja még?

A szerencsétlenség összefogott, s elégedetlenül kiáltott fel az Ég Urának,
követelt egy új csillagot.

S. Grandpierre Cecilia

**KATOLIKUS HÍRHOZÓ**

A Dorozsmai rk. Egyházközségnek a DOROZSMAI NAPLÓval együtt megjelenő időszakos kiadványa.

2002. december

10. szám

A kiadásért és szerkesztésért felel Mádi György.

KARÁCSONY

Amikor a betlehemi
Kisded Jézus született
Éjnek álmát, bűnnek álmát
Aludták az emberek.

Nem volt ébren sem Heródes
Sem a főpap Kaifás
Csak a tiszta lilimpár
Mária s a szűzi társ.

Ébredése is csupán a
Pásztoroknak volt, midőn
Angyaloknak glóriája
Fölhangzott az éjdzón.

Többieknek, millióknak
Nem szakadt az álma meg
Istent csak szent tisztaság és
Mély alázat látja meg.

Most is úgy van, úgy mint régen
Szent karácsony közeleg,
S szintúgy éjnek, bűnnek álmát
Alusszák az emberek.

Hány van ébren milliók közt,
Hány a tiszta szűz kebel?
Pásztoroknak ébredése
Hány utánzó szívre lel?

Évről-évre földre száll a
Kis Jézus, de ne feledd:
Istent csak szent tisztaság és
Mély alázat látja meg!

Pannón

*

Ádventben bűnbánattal megtisztított, jótettekkel feldíszített életünknek adjon a közénk jött Kis Jézus szeretettel és békességgel megáldott karácsonyt mindannyiunknak!

A szántóföld, a búza, a konkoly

(Mt 13, 24-30. 36-43.)

Rossz a kéz, mert egyesek megaláznak, sőt halálba küldenek vele másokat? A kés a hibás azért, mert ölnek is vele? Az információkat, képet, szöveget hordozó nagyfrekvenciás hullámok okolhatók azért, mert rengeteg szemetet, romlott és romboló üzenetet küldenek azokal szerte az egész világra?

Ezek és a többi eszköz VALAMI, csak az ember VALAKI! Ez a szabad VALAKI szabadságával visszaélve képes rendeltetésével ellenkező módon használni a VALAMI-t. De csak ez a VALAKI képes szabadon arra használni a világ dolgait, amire a Teremtő alkotta: az emberi kultúra szolgálatára, a szereteten alapuló közösség építésére, a világ felfedezésére és rendjének szolgálatára, az élet, az egészség és a természet megőrzésére - együttműködve embertársaival.

Ezért a következőt kérem Tőled, kedves Olvasó: miután a kellő időben, helyen és megfelelő súllyal elmondtad elmarasztaló ítéletedet a sokarcú rombolásról, (embertársad személye iránti tiszteletről el nem felejtkezve!), egy perccel se időzz ennél a témánál tovább! Ne hadakozz a rossz ellen túl sokáig, mert téged is besárooz, legalább is a stílusa rád ragad. „Ha ezt mondanám: >Én is úgy beszélek, mint ők! <, íme, árulója lennék fiaid nemzetségének. (73. Zsoltár 15.) Keresd és erősítsd a jót, neveld rá magad és a fiatalabbakat, a technika világában a kevésbé jártasakat, hogy tudjanak tájékozódni, választani és dönteni. IGEN-T mondani az igazi értékekre és NEM-et a hamisra, a selejtre. Ez természetesen fáradsággal jár, időt, figyelmet igényel. De e nélkül könnyen eltévedünk, elvétjük a helyes utat, csapdába eshetünk.

Néhány nálunk is hozzáférhető TV, rádióműsört és kiadványt ajánlok. Mert van értékes, építő látni – hallgatni – olvasnivaló! Csak meg kell keresnünk! Hívjuk is fel egymás figyelmét ezekre!

Első számú információ forrás az ISTEN LEVELE, az Új- és Ószövetségi Szentírás.

A hírközlő eszközök ajánlatából – a teljesség igénye nélkül:

Kossuth Rádió: kedd és csütörtök 13.30: Tanúim lesztek.

MTV 1: kedd 16.30: Mai hitvallások.

16.50: Maradj velünk.

17.00: Katolikus krónika.

Az m1, m2 és a Duna Tv következő heti műsorát közli az Új Ember, kiemelve a keresztény magyar kultúra szempontjából legértékesebbnek ítélt műsorokat.

Új Ember – hetilap.

Új Ember Magazin – képes havi kiadvány.

Keresztény Élet – hetilap.

Zászlónk – havi ifjúsági folyóirat.

Új Kalász – leányok, asszonyok két-havi folyóirata.

Bocs – Kisgyermek havi újságja.

Vigilia – havi katolikus kulturális irodalmi folyóirat.

Képmás – havi családi magazin.

Gondolkozz el ezekről, állíts fel magad elé mércét, értékrendet, beszéljess erről hasonlóan gondolkodó barátaiddal és ragaszkodj döntésedhez kitartóan! Keresd és erősítsd a jót, bármilyen gyengének látszik is az! Sőt annál inkább! Az Úristen oldalán állsz! Mások is vannak melletted! A hűséghez erőt adsz ezzel sokaknak és erőt kapsz hozzá Te is.

Ezt kéri Tőled, kedves fiatal és idősebb Barátom, Testvérem és Nővérem és ezt kívánja számodra az Új Esztendőre az öreg dorozsmai plébános.

TAVASZ A TÉL KÖZEPÉN

Üdítő színfolt a karácsonyfa alatt, az ünnepi asztalon és a templom oltárán, vagy a mellett a karácsonyra megerősödött 10-12 cm magas eleven zöld, „búzaszál-csokor”: a „Luca-búza”. Ennek nevelése gyermekkorom óta a karácsonyi előkészület évről-évre ugyancsak kedves „színfoltja”.

Nálunk ez így történik: December 13. Szent Lúcia ünnepe. Előtte való na-

pon beáztatjuk a búzát, így bőséges nedvességet vesz fel a száraz búzaszem. 1-2 órai áztatás után leöntjük róla a vizet és nedves ruhával betakarva langyos helyre tesszük. Vigyázzunk arra, hogy a ruha nedves maradjon. A párás melegben kb. két nap alatt elindul a gyökér- és csiraképződés. Ekkor a kiválasztott edényekbe kevés földet vagy homokot tesszünk, és erre szórjuk a már csirázó

búzaszemeket megfelelő sűrűségben, majd tetejére is kevés földet szórunk. Langyos helyen tartjuk, amíg a búzaszálak 2-3 cm-es magasak lesznek. Ekkor fűtetlen, napos helyre visszük, nehogy túl gyorsan növekedjék. Ritkán öntözük, hogy ki ne száradjon.

Így karácsonyra megfelelően magas eleven zöld búza-ültetvény díszítheti ünnepi asztalunkat.



Boldoggá avatják a szegények orvosát

BATTHYÁNY-STRATTMANN LÁSZLÓ herceg boldoggá avatását 2003. március 23-ra tűzte ki a Szentszék. Öt év után újra a Szent Városba látogat a magyar és osztrák katolikusok jelentős csoportja a már nagyon várt eseményre.

1870-től 1931-ig tartó földi élete Burgenlandhoz kötődik, németül és magyarul anyanyelvi szinten beszélt és magyarul vallotta magát. A trianoni békediktátum következtében Ausztriához került Köpcsényt, addigi lakóhelyét az ott alapított, számára annyira kedves hetvenágyas kórházat odahagyta, és magyar területen maradt birtokára, Körmendre költözött, ahol nagy költséggel és fáradsággal újra kezdte a kór-

ház építését.

Ékes jele magyarságának a következő. Miután 1921-ben legidősebb fia, a huszonegy éves Ödön meghalt, az édesapja figyelmesen végigolvasta fia naplóját, és jellemző módon abban minden olyan bejegyzést, melyből hite, vallásossága fejeződik ki, valamint azokat is, melyek magyar hazaszeretetére vonatkoztak, piros ceruzával aláhúzott. Nyilván ennek örült, ezt tartotta legfontosabbnak. Útinaplója szerint is Magyarország az ő számára „cara patria”, a szeretett haza volt mindig.

(Új Ember, 2002. október 27. 5. oldal)

Aki teheti, készüljön Rómába erre szent és felemelő ünnepi eseményre 2003. március 23-án.

Rövid hírek

MUSZÉLY VIKTOR atya Dorozsmán működött kiegészítő lelkészként 1983 – 85 ig. Ismert rajztanár-édesapjától örökölt tehetségével ő is kedvvel és hozzáértéssel festegetett, meglátta és ápolta a szépet a természetben és az emberek életében. Minden bizonnal most is ezt teszi, amennyire ereje és egészsége engedi. Saját életében is megvalósult többször emlegetett mondása: „Aki sokat betegeskedik, soká él.” – 1937. november 28-án szentelték pappá Vácott az akkor is betegségekkel küszködő fiatalembert. Ennek már 65 éve! „Vasmiséje” alkalmából szeretettel köszöntjük, akik ismerjük. Imádkozunk érte a Jó Pásztor áldását kérve életére.

DR. BRUSZNYAI JÓZSEF atya 1965-től 1971-ig volt Dorozsma plébánosa. Ebben az évben 80 esztendő. A dunakeszi plébánián él és tevékenykedik, ahol nyugdíjba vonulásáig plébános volt. Az egyházi zenét szerető és művelő plébános lelkesen támogatta a Hozsanna énekkart, hogy igazi közösséggé kovácsolódjék, és egyre igényesebben töltse be énekes szolgálatát Isten dicsőségére, a hívek és tagjai örömeire.

Születésnapja alkalmából a Váci Püspök atya „a Váci Székeskáptalan tiszteletbeli tagja” – kanonoki – címmel tüntette ki. Tisztelettel és szeretettel köszöntjük mi is Dorozsmáról, egykori szolgálati helyéről!

SZERTARTÁSOK KISKUNDOROZSMÁN

Ádvent hétköznapjain reggel 6 óra kor hajnali szentmise.

Kismama-baba klub december 11. szerda (kivételesen) délután 14.00 óra-
kor.

Karácsonyra előkészítő adventi lelkigyakorlat

–December 13. péntek, 14. szombat este 17.30., és 15. vasárnap 9.00 órákor a szentmisén.

Szentbeszédet mond: Liszkai Tamás segédlelkész (Szeged – Tarján.)

Idősek és betegek karácsonyi szentgyónása-szentáldozása otthonukban december 16-17-én hétfőn és kedden a megbeszélte időpontban. Hozzátartozók jelentsék a plébánián.

December 24. kedd 16 óra: *Gyermekek karácsonyi játéka.*

23.30: *Az ifjúság karácsony-köszöntője.*

KARÁCSONY

–December 25. szerda: Szentmisék: Éjfélkor 7, 9, 11.30 és 17.30 órákor.

–December 26. csütörtök: **Karácsony másnapja.** Szentmisék: 7 és 9 órákor. (Este nincs mise.)

–December 29. **Szent Család vasárnapja.** Szentmisék: 7, 9 és 17.30 órákor.

–December 31. kedd 17.30: **Év végi hálaadás.**

–Január 1. szerda: **Újév.** Szentmisék: 7, 9, és 17.30 órákor.

–Január 22. szerda: *Szentségimádási nap.* 9: Szentmise. 17.30: Befejező imaóra.

A SZENTOLVASÓ ÉVE

II. János Pál pápánk Rosarium Virginis Mariae (Szűz Mária rózsafüzére) címmel apostoli levelet tett közzé október 16-án. Ez teljes terjedelmében megjelent az Új Ember november harmadiki számának mellékleteként. Új lendületet ad ezzel a rózsafüzér imádság gyakorlatának Mostantól kezdve a jövő év októberéig meghirdette a rózsafüzér esztendejét.

Ez a 13. században elterjedt imádság a keresztyének evangélium szerinti megújulásának forrása lehet. Olyan egyéni és közösségi imádság, mellyel Szűz Mária iskolájában felfedezhetjük Krisztus arcát életének eseményeit magunk elé állítva a tiz Üdvözlégy mondanása alatt felidézett titkok segítségével. Az öröndetes, a fájdalmas és a dicsőséges öt-öt titok mellé most a Szentatya ajánlja a **világosság titkait** is. Ezek által Jézus életének további fontos eseményeit elmélkedhetjük át újra és újra. Ezek a következők:

–aki a Jordánban megkeresztelkedett;

–aki Kánában megmutatta isteni erejét;

–aki meghirdette Isten országát;

–aki a Tábor hegyén megmutatta isteni dicsőségét;

–aki az eucharishtiában nekünk adta magát.

A szentolvasó évében a családok tagjait az együtt imádkozott rózsafüzér által is újítsa meg Urunk a Vele és az egymással való szeretet egységében! (Az Új Ember 2002. okt. 27-i, az 5. oldalon lévő írás nyomán.)

Templomunk belső felújítását az anyagi lehetőségeink szerint folytatjuk.

A padok, a színes üvegablakok, a szentély új berendezése a mostani, immár 35 éve „ideiglenes” szembemiséző oltár és ülőhelyek helyett, a templom palafedésének cseréje, és majd egyszer új ajtók készítése mind előttünk álló teendő. És ha ezek egyszer megvalósulnak, kezdhetjük újra. Elvégezendő munka tehát van bőségesen. Kérjük Urunk, Istenünk segítségét, úgy, és akkor, ahogyan és amikor jónak látja. És kérjük a kedves Testvérek anyagi támogatását, lehetőségük és nagylelkőségük mértéke szerint.

A templomfelújítás céljára befizetett összegről olyan igazolást adunk, ami alapján személyi jövedelemadóját a befizetett összegnek 30 %-ával csökkentheti.



November 30. Szent András apostol



Görgy Gábor Falusi Karácsony

Éjfél száll a nagytoronyra,
szárnyaival beburkolja
hideg kőfejét.

Vaksötétben vágat a fagy,
csengő szánjaival a nagy
éjszakából jött.

Elaludtak a csillagok?
Nyakig betakaróztak ott
fenn a mennyeken.

Hol rejtőzik hát az ünnep,
ha a csillagok eltűnnek,
sehol semmi fény?...

Láthatatlan vándorol a
falu népe a templomba
fagyott utakon.

Kopog a sok cipő, csizma,
az éj kimondatlan titka
ül az ágakon.

Sötétben, fagyban, szótlantul
jönnek egyre, míg csontosul
alattuk a föld.

s minden sötét árnyon halvány
piros fényvel, el-elhalván –
átdereng a Szív.

András apostol Péter bátyja. Életéről, pályájáról keveset tudunk. A hagyomány szerint X formájú keresztben szenvedett vértanúságot. Ez az *andráskereszt*, amely ikonográfiai ismertetőjele is egyúttal. Legendájával kódexeink alig foglalkoznak, középkori misekönyveink azonban számon tartják. Azt kell hinnünk, hogy András apostol tekintélyét, népszerűségét elsősorban névünnepeinek kalendáriumi helye határozza meg. Erre utal több középkori misekönyvünk és a szegedi ihletésű Pozsonyi – kódex himnusza is.

András középkori patrocíniumai közül legnevezetesebb Abasár bencés apátsága (1042) amelyet Aba Sámuel ajánlott az ő oltalmába. Úgy gondolják sokan, hogy e dedikációnak majd András király nevének megválasztásában a bizánci egyház is közrejejtett. András apostol ereklyéit ekkor még Konstantinápolyban őrizték. Régebbi nézet szerint Szentendre (1240) apátságának titulusát is a közeli visegrádi bazilita kolostor magyarázza, amelynek szintén András apostol volt a patrónusa.

December 6. Szent Miklós püspök

Miklós a kisázsiai Myra szent püspöke, aki a IV. században élt. Életéről biztosat nem tudunk. Legendája a bizánci egyházban a VI. században bontakozott, átterjedt Itáliára is, majd ereklyéinek Bari városába való átvitelével (1087) kultusza a nyugati egyházban is villámgyorsan meghonosodott. A kereszties hadak számos része menet is jövet is Bari kikötőjében időzött, ami Miklósnak tiszteletét elősegítette.

Miklós megszenteli a vízi közlekedést is. Nem véletlen, hogy az összes, Miklós pártfogása alatt álló hazai bencés apátságok folyó mellett emelkedtek: Madocsa (1145), Szeged (1225), Ercsi (1255) Babócsa (1348).

A Miklós nevét viselő szegedi bencés apátság a kultusznak egyik legkorábbi, részben nyilván Bizánctól is ihletett hordozója hazánkban. A titulus Szeged vízi kereskedelmének talán még a XI. században kezdődő régisége mellett tanúskodik. Semmi adat nincs azonban Szegeden a magyar középkor bármelyik korai századából idegen népelemekről, később is csak kunokról, akik azonban csak marhakereskedelemmel foglalkoztak. Így Miklósnak szerte Európában virágzó tiszteletét Szeged magyar kereskedőtársadalma közvetlenül, nyilván személyes európai gazdasági kapcsolatainál, utazásainál fogva e tisztelet terjedésének még igen korai szakaszában plántálta át a városba. Tiszteletének legjellegzetesebb helyi föltételei adva voltak: vízi közlekedés, gabona és bor mellett só, fa és kőszállítás. Szegeden a XIV. században a dominikánusok is őt

választják templomuk és kolostoruk védőszentjéül, miután a korábbi bencés apátság elpusztult a tatárjárás során. A török hódoltság után is újra kivirágzik tisztelete, mert a dominikánusok templomára illetve annak romjaira építik fel a minoriták templomukat és kolostorukat, amit szintén Szent Miklós oltalmába ajánlanak.

December 8. Szeplőtelen Fogantatás ünnepe

Az ünnep történetében több szakaszt különböztethetünk meg, amelyek a hazai hagyományon is visszatükröződnek.

Az első szakasz még csak Mária fogantatását ünnepli, de itt – ott már, főleg a keleti egyházban, a mai tanítás szellemében kerül sor a megülésére. Hazánk talán a Bizáncal való szomszédsága révén a legelsőkk között tartja számon. A XII. század végéről, tehát a Bizáncban nevelkedett III. Béla király idejéből származó Pray-kódex már jeles ünnepként örökíti meg. A középkori francia hagyomány szerint a Szeplőtelen Fogantatás ünnepének szerzője egy magyar pap, Magyarország királyának féltestvére. A magyar egyház az egész középkorban nagy tisztelettel ünnepelte meg a napot, sőt Mátyás király uralkodása alatt Bécsre is kiterjesztette. Hazai miseváltozatait is megtaláljuk a középkor végén, himnusza is ismeretes. A magyarság tisztelete töretlen, a kor eszmei harcai nem tudják kikezdeni.

A Szeplőtelen Fogantatás a barokk időkben a török és protestáns ellenes küzdelmeknek válik szimbolikus oltalmazójává. A Habsburgok átveszik a középkori Magyarországnak Béccsel már megismertetett ünnepet. Mátyás király módjára I. Ferdinánd is Mária képét vereti a pénzeire. Az Habsburgok Mária tisztelete a spányol és bajor ösztönzések mellett föltétlenül merit a magyar hagyományokból is.

II. Ferdinánd fogadalmat tesz, hogy emlékművet állít a Szeplőtelen Fogantatás tiszteletére az Am Hof- templom előtt, ha a fenyegető svéd veszélytől megoltalmazza. Az emlékoszlopon Szeplőtelen Szűz újszerű ikonográfiai megfogalmazásban jelenik meg: tizenkét csillagú koronával a fején egymagában lebeg a kígyótól bevont földgömb fölött

A szentelési ünnepségen az uralkodó megfogadta, hogy a Szeplőtelen Szűzet birodalma patrónájául választja és hogy ünnepét családjával és udvarával, minden országával és tartományával szigorú vigiliabójt mellett megünnepelteti.

December 13. Szent Luca

Luca eredetibb hangzással Lucia ünnepe a magyar néphagyomány egyik legjelesebb napja. Hiedelemvilága azonban csak részben hozható kapcsolatba az ókeresztény szűz alakjával és legendájával.

Ismereteink szerint Luca a magyar középkorban még nem tartozik az ismertebb női szentek közé, bár nevét a misenaptárakban megtalálhatjuk.

Patrocíniumaival sem találkozunk, sőt még az újkor századaiban is alig-alig fordul elő. Kivétel Alhó (Allhau) burgenlandi falucska, amelynek Luca titulusát 1697-től említik.

Ez a nap a Gergely naptár életbe léptetése előtt az esztendő legrövidebb, egyúttal a téli napfordulat kezdő napja volt. Ezért helyezte az egyház a szűz vértanújának Luciának ünnepét erre a napra, hiszen a név a lux, fényesség származéka. Luca napjához fűződő hagyománynak végleteségéből következik, hogy az oltáron tisztelt Luca mellett a közép-európai néptudatban egy boszorkányszerű rontó-bontó nőalak is él. Ez a kettőség magyarázza, hogy hazánkban Luca templomi titulusával csak hírmondóul találkozunk.



Karácsony

Toldalgi Pál Gyermekkoromban volt ilyen

Gyermekkoromban volt ilyen puha és szép este. A lámpák szirmai egyre hullanak s fognak hullni egy éjszakán át. Derengenek az udvarok. Az utcák folyamai szépen hömpölyögnek föl és alá a fénytől felbontott sötétben.

Jó érzésekkel a világ egyszerre csordultig telik meg. Ezen a napon született keleten az isteni kisdéd. Párát fújó barmok között, a holdvilágtól szinte halvány, nagy éjszakában úgy feküdt mezítenül, pusztá szalmán, hogy a pásztorok, akiket hozzá a csillag vezetett el, csak néztek rá örvendező és karikára nyílt szemekkel. Heródes pedig, a király, nem alhatott e csecsemőtől, kit a szegénység fogadott ezen a világon először. -

Engem harmincnyolc éve már ez a történet elvarázsol. Megjelenik és kivezet az érzelmek sivatagából, hogy az eleven szeretet, a betlehemi gyermekisten, ahogy szoktatják a vadat, egész magához szelídítsen.

Reményik Sándor A karácsonyfa énekel

Ha szűk szoba: hadd legyen szűk szoba.
A szűk szobában is terem öröm,
Gyúl apró gyertya ínség éjjelén,
Ó csak ne legyen sorsom bús közöny,
Ó csak legyen a fény forrása én,
Apró gyermekek bálványozott fája,
Én az idegen, én a jövővény.
Égő fenyőfa, égő áldozat,
Akit az Isten ősi otthonából
Emberek öröme elhozhat.
Csak rajzolódjék mélabús árnyékom
S imbolyogjon a szűk szobák falán.
Mindegy, hogy mi lesz velem azután.

Színházaló

Marica grófnő

Szeretjük az operetteket. Egy kicsit más az ember hangulata, ha készülődik. Egy kicsit elegánsabb, egy kicsit mesészerűbb, ráhangolódik az álomvilágra. Gyönyörű ruhákat akarunk látni úri környezetben. Tudjuk, hogy a darab végére mindenki megtalálja a párját, tudjuk, hogy az emberek valójában nem kezdenek énekelni és táncolni az utca közepén (vagy mégis?), de akkor, ott hinni akarjuk, hogy a faképnél hagyott grófnő megbocsát a nincstelen tisztartónak.

Az első színházi élményeim közé tartozik a Marica grófnő, bár csak arra emlékszem, hogy a harmadik emeleten ültünk. Most kétszer is megnéztem. Gondoltam, összehasonlítom a két szereposztást, de rá kellett jönnöm, hogy lehetetlen és felesleges. A két előadás sokban különbözött egymástól, hiszen más hangsúlyt adtak egyes részeknek, a próbákról beépült improvizációk beépültek a szereplők szövegébe, ezért rengeteg mai utalás hangzott el - a közönség nagy derűtségére. Ebben a darabban a legkisebb szerep is fontos és humoros, nem véletlen, hogy az egyik legnagyobb tapsot Kocsis György kapta, aki csak a harmadik felvonásban tűnt fel. (Ha végig jelen lett volna, akkor a közönség nagy részét mentők vitték volna

el rekeszizom-szakadással és nevetés miatt bekövetkezett fulladással.) Ugyancsak itt jelent meg a darab során sokat emlegetett Cecília néni, minden baj okozója, hogy rendbe tegye a dolgokat. Kovács Brigitta megjelenése igazán „cecilianénis”, elsöpör mindenkit, aki az útjába áll. Az operettek-nél az egyetlen baj, hogy a főszereplők énekelhetnek bármilyen szépen (ahogy Kalocsai Zsuzsa és Virágh József), mégis a közönség kedvencei a „Pisták” lesznek, az örült, de szeretnivaló barátok. Bozsó József nemcsak a színpadon, hanem a közönség sorai között is jelen volt, uralta a színházat, játékos Pista volt. Mátyássy Szabolcs szenvedélyesebb, vadabb szerepformálása közelebb hozta a mai korhoz a darabot. Ő még szabadabban bánt a szöveggel, jellegzetes mozdulatai nélkül már el sem lehetne képzelni.

Jó, hogy a nagy önmegvalósítás korában még olyan darabot is játszanak, amit a közönség szeret, és mindenképpen látni akar. Az egész újságot meg lehetne tölteni az előadás elemzésével, a szereplők bemutatásával. Egyszerűbb és szórakoztatóbb, ha megnézik. Sietni kell a jegypénztárhoz, mert decemberre már minden jegy elfogyott!

Zsófia

Ünnepi receptek

Karácsonyi habkarika

1. 3 tojásfehérjét keverőgéppel a legmagasabb fokozaton kemény habbá verünk.

2. 1 teáskanál citromlevet hozzákeverünk.

3. 150 g cukrot apránként belekeverünk, és addig verjük tovább, amíg a késvágás látható marad benne. A habmasszát nagylyukú nyomózsákba töltjük és sütőpapírral bélelt tepsi-re (kb. 6 cm átmérőjű) karikákat spriccelünk.

4. Tarka cukormorzsával



megszórjuk, néhány órán át száradni hagyjuk, majd az előmelegített sütőbe helyezzük.

Villanysütőnél: 100-120 °C, gázsütőnél 1-2-es fokozat.

5. A sütési idő: 120-140 perc. A karikákat konyhai rácstra téve hűlni hagyjuk.

6. Végül tetszés szerint ételfestékkel színezett porcukormorzsával, süteménydíszekkel, tarka szemcsés cukorral díszítjük.

Mozart-golyók

1. 200 g hideg diós nugátmasszát kis (1,5 x 1,5 cm-es) kockákra vágunk, golyókká formáljuk, hideg helyre tesszük.

2. 200g nyers marcipánmasszát egy dagasztófejjel ellátott keverőgéppel simára kikeverünk,

2 evőkanál cseresznyepálinkát

10 g apróra vágott pisztáciamagot adunk hozzá.

3. 125 g szítált porcukrot beleygúrunk.

A marcipánmasszából kb. 2 cm vastag hengert formálunk, annyi darabra vágjuk, ahány nugátgolyónk van.

4. A marcipándarabkákat porcukorral

megszórt gyúródeszkán szétnyomjuk, a nugátgolyót rátesszük, a marcipánmasszát ráborítjuk, végeit jól összenyomjuk, golyókká formáljuk.

5. 100g zsíros csokoládébevonót az előírás szerint felolvasztunk, a golyókat két villával belemártjuk, konyhai rácstra vagy pergamenpapírra tesszük (ha papírra tesszük, esetleg újra helyezzük át, nehogy „lábazatot” kapjon).

A Mozart-golyókat celofántasakba csomagoljuk vagy lezárt üveg-, illetve porcelánedényben hideg helyen tároljuk.



Halételeink királynője: A halászlé

Legszentebb ünnepünk közeledtével különösen alkalmas beszélünk erről a nemzeti konyhánkat annyira jellemző, nagyszerű halételről.

A „paprikás” ételcsalád, amelybe a halászlé is tartozik, korántsem oly régi keletű, mint azt legtöbbször gondolják, bármenynyire is tartjuk ezeket hungaricumnak. E csodás étek közös motívuma a pirospaprika, amely török-szerb segédlettel érkezett hozzánk az 1500-as évek végén, innen a „török bors” elnevezés. A fejedelmi, nemesi udvarokban sokáig dísz- és gyógynövényként termesztett paprika további sorsa végül a népi gasztronómiát építő pástorkodó-halászó férfiember kezébe került azon egyszerű oknál fogva, hogy kiváltsa a nagyon drágán mért fekete borsok.

A paprika öröklött formája itt jelenik meg. A rideg körülmények között élő pástorkodók és halászok bográcsaiban pedig megszületnek a csodálatos harmóniájú paprikás húsételek, így a halászlé is. Ezek keletkezése a XIX. század közepére tehető. A legelőkről és vízpartokról később polgári konyhákba kerülő ételek a vendéglőkben válnak hivatalossá és bevonulnak a magyar gasztronómia történetébe.

Mint említettük, a halászlé keletkezését a célszerűség és egyszerűség motiválta. A rendkívül kevés összetevőből álló ízes remekmű csupán a halhús, a hagyma és a paprika főzővízzel való arányait tűzi ki célul, ezáltal nemesen egyszerű, könnyen és gyorsan elkészíthető. A halszeleket hagymával bográcsba helyezi a halász, felönti vízzel, alágyítja, ha felforr, paprikázza, sózza, 40-50 percig főzi, s máris létrejött a halászbokor ebédje.

Azonban e szűzi recept nem sokáig maradt érintetlen. A falusi és polgári konyhákban régebben is számtalan paprikamentes halleves szerepelt, változatos elkészítéssel és fűszerezéssel. Létezett tejfölös, babéros, tárkonyos, gyömbéres, petrezselymes, szegfűszeges, szerecsendió, ecetes, káposztaleves mézes, stb. fűszerezésű, különféle halakból szárféle módon kivitelezett leves, amelyek kísérletező, kreatív konyhát körvonalaznak.

A kreatív háziasszony, vagy családfele a halászlé egyszerűségét is képes volt differenciálni, árnyalni, amely akciók eredményeképpen különféle változatai, stílusai, helyi jellegzetességei, sőt „szektái” jöttek létre a halászléfőzésnek. Ezek közül jónéhány nem tekinthető halászlének, így nem is beszélünk róla.

Két nagy folyónk mentén azonban gasztronómiai remekműpáros születik. A dunai halászlé fellegvára Baja. Itt egy látványos hallétípus honosodott meg, amelynek vezérmotívuma a metélt típusú vagy gyufatészta hozzáadása a szokványos módon főzött léhez. A látványosság a tálalás módjában keresendő. A leszűrt, ízes, vörös levet, a halszeleket, és a tésztát külön adják föl, a vendég tetszése sze-

rint szed a tányérjára. E polgárosodott halászléfőzés gyakorlatának valóságos kultusza van Baján, résztvevői kizárólag férfiak, még a tésztát is ők gyúrják és főzik. Helyi babona szerint asszony nem érhet hozzá. Népszerű a halléfőzőverseny, amelynek győztese igazi dicsőségben fürdik.

Ki ne hallott volna a káprázatos „szögedi halászlé”-ről? A Tisza mentén élő halászberek világhírű egytáléltel varázsolnak a halban gazdag folyó vegyes faunájából. Az eredeti, gyors halászlé ráérősebb, igényes változatával találkozhatunk a napfény városában. A tiszai halászlé alaplével készül. Karaktere hasonlatos az óborokéhoz, sűrűbb, tartalmasabb a dunainál.

Rendkívül fontos a hal fajtája. Akkor finomabb, ha többféle halból készül. Régi halászok így írják elő: „Sok kecsege, öreg harcsa és kevés ponty”. Általánosságban elmondható, hogy a halszeleket zsírosabb halakból készüljenek, mint a fenti három, míg az alapba ízes, de szárazabb húsok, így keszeg, kárász, balin, márna kerüljön. Ha a halszeleket filézették, tökéletes ételt kapunk. Az alaplébe a fenti száraz halak és a csonttalanításból származó maradékok kerülnek, durvára vágott hagyma, zöldpaprika és paradicsom ízesítőnek. Arányokat húszeves, a halléfőzés részletein való pepecselés után bátran ajánlhatok: 1 kg élsúlyú halhoz 1 l víz, 1 nagy vöröshagyma, 1 kis paradicsom, 1 kis zöldpaprika, 1 csapott evőkanál pirospaprika, 1 erős cseresznyepaprika egészben.

A megfelelő arányú vízzel felöntött alaplé-anyagot fedő alatt másfél óráig főzzük, majd tésztaszűrőn átnyomkodjuk a bográcsba vagy egyéb edénybe. Tűzre helyezzük, majd mikor felforr, a zsíros habot célszerű lemerünk. Ezután hozzáadjuk a pirospaprikát, majd a halszeleket, melyeket a lébe tétel előtt 15-20 perccel sózunk be. Ez elég, hogy a sőt felvegye, a hal tartást kap és nem esik szét főzés közben, de még nem engedi ki finom természetes nedvét.

Kezetben erős tűzön lobogtatjuk, hogy főjenek ki az ízek, 10 perc után áttérhetünk a lassú tűzön való főzésre. A harmincadik perc a legalkalmasabb az ikra és a tej behelyezésére, ezt követi az utánsózás és az étel csípősségének beállítása törött erős paprikával: A negyvenedik perc elteltével a halászlének bőrösödni kell, ilyenkor lehet kóstolgatni és késznek nyilvánítani.

Ha nincs vegyes halunk, csak pontyból is kitérő levet készíthetünk a fenti módon.

Jómagam azonban úgy látom, hogy a tiszai halászlé főzésének valódi módja a horgász- vagy halásztanyán 10-15 kg halból, szabad tűzön készült, jó baráti társaságban fogyasztott, ízekben, illatokban, hangulatokban gazdag pillanat. Halat legjobban, ha természetes vizekből frissen fogó halásztól vagy horgásztól szerzünk. Jó a Fehér-tavi hal is, bár tiszai nyurgaponty az igazi. Csukát ne tegyünk bele, mert túl erős íze van, süllőt se, mert sütvé sokkal finomabb. Kis



Szabolcska Mihály Év utólján

Mint a napnak, estre szállva,
Nő az árnya,
S már fenyeget a homály:
Egy borongó, néma bánat,
Úgy vet árnyat
Rám is ez év alkonyán.

Szárnyain a változásnak,
Elmúlásnak,
Meglép egy bús sejtelem.
Életemnek cseppnyiségét,
Semmiségét,
Óh Uram, úgy érzem!

És kereslek akaratlan,
Öntudatlan,
Téged, élő oltalom.
Kebeleden megpihenni,
Elfeledni
Csüggedésem, bánatom.

De te feddj meg, szólj szívemre,
Kis hitemre,
Szégyeníts meg engemet;
Hogy akinek te vagy Atyja:
- Gondolatja,
Csüggedő, bús hogy lehet?!

Hogy hadd szálljon év az évre,
Semmiségbe:
Fölöttem a te kezéd,
S legyen éltel pillanat csak,
Mint a habnak:
Te adod és te veszed!

Te, az örök változatlan!
- E tudatban,
Már nem rövid az élet;
Mít árt nekem, ha szétomol
Rajtam a por?
Lelkem, - az a te részed!

...Szállj hát idő, s te év velem!
Az Úr neve
Zeng ajkamon halálíg.
S hálátadó víg énekem!
Dicséretem,
Ott találja a másikat!

mennyiségben jó ízt ad a törpeharcsa és az angolna. A sekély, hínáros vízből való halat jobb, ha nyúzzuk. Figyeljünk a paprika és a hagyma minőségére. Ne tegyünk a lébe reszelt burgonyát, ne dinszteljünk zsiradékban hagymát, mert akkor nem igazi halászlét főzünk. Ha ezt az ösételt védjük, ápoljuk hagyományát, megőrizzük egy darabkát nemzeti örökségünkben.

Békés, boldog Karácsonyt kívánok minden embertársamnak!

Barta András
szobrász



„Akinek inge...”

Miközben pörög velem a busz a szege-di csomópontok körforgalmában, a dorozsmai Orczy István Általános Iskola lámpa utáni szakaszán uralkodó forgalmi káosz jut eszembe. Ott várva kisleányomat szerencsének érzem magunkat, hogyha nem is tudok eljönni elébe, neki csak kisebb forgalmú úton kell keresztül jönnie hazáig. (Persze az ördög nem alszik.)

De látom, s félttem azokat a nagyobacska bár, de gyerekeket, akiknek a távolsági járatokhoz a buszokra igyekezve a templom épülete körül kell három irányba tekintgetniük. (Széksósi út, Vásártér-nagybani, Szeged). Ahol nincsenek lámpák. A gondoskodó szülők megbeszélnek a gyerekeikkel, hogy a templomot kerülve menjenek az ABC felé jobbra, a biztonságosabb úton, ahol kisebb forgalomban,

csak két irányba kell figyelniük. Ennek, vagy a templomkertben keresztül, vagy fel a lépcsőn, le a lépcsőn. Nagy a kísértés, a felelőtlenségre hajlás a sietősebb napokon, hogy a templom melletti még ösvénynek sem nevezhető kis helyen közlekedve rövidítsük utunkat. Itt, cm-ek választanak el a Széksósi útról a lámpán át igyekvő, a piacról-piacra jövő-menő, a Szegedre, Szegedről jövő járművektől.

Örültem, s örülök az elhelyezett lámpáknak. De most mire várunk? Egy újabb áldozatra? Teszem fel a kérdést, most már nem magamnak. Kérdezve azt, hogy az itt lakó embereknek olcsóbb az élete, mint a szegedieknek? S csak az adóbefizetések összegei azonos értékűek?

S. Grandpierre Cecília

Főszerkesztőnk a Médiatalálkozón

2002. november 16-án és 17-én került megrendezésre a Szegedi Ifjúsági Házban a III. Csongrád megyei Ifjúsági Médiatalálkozó. A médiafesztivált lebonyolító Regionális Ifjúsági Médiaközpont Somogyi Gábort kérte fel, hogy az érdeklődő, 16-19 éves fiataloknak tartson előadást arról, hogyan is zajlik egy kistérségi, amatőr újság szerkesztése. Mint az elhangzott, elhivatottság, kedv és

felelősség kell mindahhoz, hogy társadalmi munkában, nem szakmabeli szerkesztők az olvasók számára mégis értékes újságot készítsenek. Konklúzióként megfogalmazódott, hogy az effajta újságok eszmei értéke magas, hiszen önkéntes, ellenszolgáltatás nélküli munka áll mögötte. Az anyagi oldalt nézve pedig fontos szerep jut a lokálpatriotizmus meglétének is.

Közérdekű közlemények

Fogadóórák

Fábián József önkormányzati képviselő úr fogadóórái december hónapban: 10-én, délután 4-től 6-ig a Jerney János Általános Iskolában. 17-én ügyfélszolgálati ki-
rendeltség. Elérhetőségi szám: 06 30 535 0056.

Pótszerződés kötése!

Értesítjük a Tisztelt Lakosságot, hogy a szennyvízcsatornázással kapcsolatos lakáskassza szerződések pótlólag az alábbi időpontban köthetők:

2002. december 6-án 14-18 óráig;

2002. december 7-én 8-12 óráig.

Helye: Petőfi Sándor Művelődési Ház, Negyvennyolcas u. 12.

S. Grandpierre Cecília

MEGHÍVÓ!

A KISKUNDOROZSMÁÉRT ALAPÍTVÁNY
Kuratória

szeretettel meghívja Önt, kedves családját,
barátaikat, ismerőseit

a 2003. február 15-én 18.00 órai kezdettel
a Dorozsmai Sportsarnokban tartandó

JÓTÉKONYSÁGI BÁLRA.

Sztárvendég: **KOMÁR LÁSZLÓ**
előadóművész

ZENE: MOM trió

Belépődíj: 4500 Ft/fő,

amely magában foglalja a vacsorát.

JÓ SZÓRAKOZÁST KÍVÁN

A KISKUNDOROZSMÁÉRT ALAPÍTVÁNY Kuratóriuma

Szépségverseny

TOMBOLA!

Kis segítség, megható figyelmesség

Az őszi betakarítások idején, már második éve ajándékot kapunk Miklós Mihály bácsitól. Kertje legszebb, legnagyobb termését elhozza a legkisebbeknek. Az óriás 11,5 kg-os karalábból jutott minden pici gyermeknek.

Szeretettel, örömmel adja - mi meghatódva fogadjuk a példaértékű üzenetet.

Gyerekeink még nem értik, de mi, a velük foglalkozó felnőttek, igyekszünk továbbadni nekik azt a szeretetet, ami Mihály bácsi szeméből sugárzik.

A további évekre is hasonló tenni akarást, jó egészséget kívánunk!

A bölcsőde dolgozói

Beszéljünk róla...

(Élődsi a hajban)

A vérszívó tetvek közül az emberen három – a fejtetű, a ruhatetű és a lapostetű – fordul elő. Mindhárom azonos életmódot folytat, közös vonásuk, hogy az ember vérével táplálkoznak. A fejtetveségről azért kell külön beszélnünk, mert mindenkin előfordulhat, még gondozott, tiszta egyéneken is. A fejtetű ovális alakú, színe szürkés, 3-4 mm nagyságú, igen mozgékony, serkéit a hajszálad tövéhez cementszerű anyaggal rögzíti. A serke, a hajszálad növekedésével a hajas fejbőrtől eltávolodik, elhelyezkedéséből tehát a fertőzés időpontjára következtethetünk. Mivel az egyenletes hőmérsékletet szereti, így a legtöbb serke a halánték- és tarkótájon található. A serkéből a tetvek 7-8 nap alatt kelnek ki, 18 nap alatt érik el teljes fejlettségüket. Az első hónap végére egy nőstény ivadékainak száma kb. 150, a második hónap végére azonban akár több ezer is lehet. Naponta 6-12 alkalommal szív vért. Magas hőmérsékleten, 50 °C-on percek alatt elpusztulnak a tetvek és a serkék egyaránt. Táplálék nélkül napokig megélnek. (pl. ágyműben)

Vizsgálatakor készíthető kézi nagyítót használni. A két köröm között összenyomott életképes serke pattanó hangot ad.

A megelőzés és kezelés rendkívül fontos feladat, és összefogást igényel a közösségekben (óvoda, iskola). A tetűmentesítés csak akkor teljes, ha a kifejlett tetvek és a serkék elpusztítása egyidőben történik. Biztosítani kell a használati tárgyak (pl. fésű, hajkefe, sapka fertőtlenítését is.

Gyógyszertári forgalomban a Nittyfor vagy a Pedex tetűirtó folyadék szerezhető be, amely jól alkalmazható megelőzésre és tetűirtásra egyaránt. Az alkalmazás módját a készítményhez mellékelte használati utasítás pontosan rögzíti.

Az elpusztult tetvek eltávolítására a hajat - ecetbe mártott, vagy meleg, sűrű fogó fésűvel - a teljes száradás előtt alaposan ki kell fésülni.

Tekintettel arra, hogy a fejtetű főleg a fejek közvetlen érintkezésével, birkózással, sugdolózással stb., illetve jellegzetes használati tárgyakkal terjed, így a gyermekközösségekben bárki észleli, hogy elpusztítsuk, beszélünk kell róla!

dr. Bihariné Jenei Mária

Emlékezés

Félálomban voltam már,
éreztem megsimogattál.
Nem vártad meg ébredésem,
mosolyra terült el ajkam,
felkeltem, kerestelek,
zokogva rohantam át
a szobákon hiába
kiáltva Anyám! Neked.

S. Grandpierre Cecília

A liget gombája

A Széchenyi utcáról nyíló Kálmán-köz Ligetbe torkolló végénél, a sorompó bal oldalán áll egy öregedő nyárfa. Korhadó törzsén már megjelent egy élősködő, a sárga géragomba, népies nevén fűzfatudó. Tapló alakú és bokrosan növekvő gombafajta. Csodálatos látvány élénk sárga színe, a távolból felhívja magára a figyelmet. Közlebb érve megtapogatjuk, puha, szivacsos, rugalmas tapintású, ha fiatal, keményebb, fás, ha öreg. Fiatalon ehető, igen jóízű a húsa, vékonyra szelve, kirántva, tartárral mintha csirkemellet vagy sajtot enne az ember. Gyermekeim is szívesen fogyasztják. Igen ritka gombafajta, bár manapság mifelénk a csiperke, s a többiek sem gyakoriak a kevés eső és a ritkább álattartás miatt.

Mi is kevesebbet gombászunk, nem vagyunk tanúi az állandó, rendszeres növekedésnek. A gérát leginkább fűzfán, gyümölcsfákon észlelhetjük, márciustól októberig terem.

Én a vasárnapi vásárról hazamenet akadtam rá, sajnos a földre túrva, eltöredve. Még így is össze tudtam szedni egy csokorra valót viszonylag ép állapotban. Aznap meg is sütöttük a felét, a többi a fagyasztóban várja, hogy ízletes csemege váljon belőle. Jó lenne, ha ezt a kevés természeti kincset, ami még megmaradt, vagy újabban keletkezik, esetleg visszatér eredeti élőhelyére, megismerhetnék mások is, és védenék, illetve hasznosítanák örömeikre és egészségükre.

Bartáné Papp Andrea

Szaloncukor

Egy tiszta, ép zománcú lábasba tegyünk fél kiló cukrot és hozzá 10 evőkanál vizet. Tegyük a tűzhelyre és folytonos kavarással mellett attól fogva, mikor felforr, főzzük 7-8 percig. Ez alatt készítsünk elő egy márványlapot, vagy ha az nincs, egy nagy porcelántortalapot; aztán 1-2 mélytányérra, egy gömbölyűaljú poharat, egy kanalat, 1-2 asztali kést és a gyümölcsesszenciákat, citrom- vagy narancslevet, vagy feloldott citromsavat, vagy rumesszenciát, szóval, amivel ízesíteni akarjuk a szaloncukrot. Mikor 6-7 percig főtt a cu-



kor, akkor tegyük meg vele a következő próbát: tegyünk a tányérba egy kanállal a főző cukorból, és a pohár aljával dörzsöljük. Ha fehéredik, sűrűsödik a dörzsölés után, akkor azonnal vegyük le a tűzről, és kanalként tegyük a tányérba, a pohárral folyton dörzsölve. Mikor már kissé sűrűsödik, kavargassuk bele tetszés szerint az ízesítőket. Ekkor gyorsan tegyük a márványlapra, és ott is gyorsan dörzsöljük tovább, ameddig olyan sűrű tömeggé válik, hogy késsel vagy kézzel ujjnyi vastag négyzetformára alakíthatjuk. Ha kihűlt, azonnal vágjuk fel szaloncukor nagyságú négyzetdarabokra. Csomagoljuk be előbb puha viaszos papírba, aztán színes hártypapírba, mint ahogy szokás. A gyümölcs-esszenciákat szükség esetén helyettesíthetjük 2-3 kávéskanálnyival lekvárral is.

Sztráda villámgyors internet kábeltévén



Vágjon bele!

**Most belépési díj nélkül,
akciós kábelmodemekkel!**



Ezúton köszönjük meg minden kedves hirdetőnknek, hogy hosszabb-rövidebb ideig hozzájárultak hirdetésükkel lapunk folyamatos megjelentetéséhez. Olvasóink nevében is Kellemes Karácsonyi Ünnepeket és eredményekben gazdag Boldog Új Évet Kívánunk!



Bali Sándor

Víz-, gáz-, központifűtés-szerelő és javító mester.

Vállalom:

—téli beüzemelés;
—gázkészülékek javítását 1 év garanciával.

Szeged, Fölszél u. 12.

Tel.: 62/462-005

06 20 9533 440

Papírkuckó!

—Iroda- és iskolaszerek
—Játékok
—Ajándéktárgyak
—Déli Apró hirdetésfelvétel.

—Parkolójegy
—Buszjegy
—Fénymásolás

Várjuk önt a Dorozsmai út 145. sz. alatt. H-P: 7-17-ig, Sz.: 8-12-ig

Minden kedves vásárlónknak Kellemes Karácsonyi Ünnepeket és Boldog Új Évet kívánunk!

Figyelem

Gépjármű vizsgáztatás Zsombón Farkas Ferenc autószerelő műhelyében

Vállalja: személy- és gépkocsik
—javítását

— *műszaki vizsgára való felkészítését*
— *műszaki vizsgáztatását (helyben)*
— *környezetvédelmi felülvizsgálatát.*

Nyitva tartás: hétfőtől péntekig 7-17 óráig

Farkas Ferenc

gépjárműtechnikus
autószerelő mester
Zsombó, Felszabadulás u. 21.
Tel./fax: 255-063
06 20/347-3470

Akció a PANORÁMA Üzletházban!

—Telefonok 400 Ft-tól
—Aljzatok, moduláris csatlakozók, vezetékek NAGYKER ÁRON kaphatóak!
—Villanszerelési anyagok: kapcsolók, hosszabbítók, foglalatok, égők stb. kiárúsítása a készlet erejéig.

HÍR-BOY 2000 Kft.

Telefon: 461-046, 461-258, 463-203

Szabó István

autóvillamossági műszerész

Széksósi u. — Északi sor sarok

Telefon: 06-20-9752-926

Allianz Hungária „Pusztai” Biztosítási Tanácsadó Iroda

Biztosítások tanácsadása, ügyintézése és kötése:

- ☞ Lakás, épület és társasház biztosítása,
- ☞ Gépjármű- kötelező és CASCO biztosítás,
- ☞ Életbiztosítások és nyugdíjpénztár,
- ☞ Szakmai és általános felelősségbiztosítások,
- ☞ Vállalkozásbiztosítások,
- ☞ Utazás- és balesetbiztosítások,
- ☞ Gazdálkodó szervek biztosítása.

Érdeklődni a következő helyen és telefonszámon: Szeged-Kiskundorozsma, Czékus u. 53. Telefon/Fax: 62/461-578
Mobil: 30/99-59-250

E-mail: pusztai.lajos@tisznet.hu

Speciális Bt. Ajánlata



határidőnaplók

—Karácsonyi képeslapok, díszcsomagolók és ajándéktárgyak
—2003-as asztali és falinaptárak,

—Iskola- és irodaszerek széles választéka.

Minden kedves vásárlónknak békés, szeretetteljes karácsonyi ünnepeket, és eredményekben gazdag, boldog új

UNGI Bt.

Háztartási gép szerviz és műszaki kereskedés

Nyitva tartás: H-P: 8-17

Szo.: 8-11.

Kellemes Karácsonyi Ünnepeket, és Boldog Új Évet kívánunk minden kedves vásárlónknak!

Dorozsmai út 143.

Tel./fax: 62/460-149



Bódi Lajosné

Állateledelel Bolt

Negyvennyolcas u. 8.

Toxinmentes PURINA, baromfi tápok!

Malac, süldő, hizó tápok és koncentrátumok kaphatók!

Nyitva: 7-18

Kisállat eledelék bőséges választékkal. Jelentős mértékű akcióval várom kedves régi és új vásárlóimat.

Pelenka Kuckó Dorozsma

Mini: 35 Ft/db-tól

Midi: 36 Ft/db-tól

Maxi: 37 Ft/db-tól

Junior: 38 Ft/db-tól

Dorozsma, Széchenyi u. 46.

(az udvarban)

Tel.: 62/460-345

06-30/2782-459

Nyitva: H, K, Sz: 10-17

Cs, P: 10-16.

Karácsonyi akció!

Bébi és gyermekruhákra

10-15%-os kedvezmény

decemberben!



Lada, Wartburg, Trabant, Skoda és minden nyugati típusú autó alkatrészei raktárról, illetve egynapos beszerzéssel.

Szeged, Dorozsmai út 152.

Tel.: 62 / 462-180



**Számítógépek, perifériák
javítása, karbantartása
forgalmazása**

EGA-TRADE Kft.

Tel.: 461-854, 462-854

**Vásártéri Olcsó Palackozott
Italok Boltja**

Szeszfőzde épületében 48-as u. 94.

Gyümölcs vodkák 3 ízben 399,-
Fehérborok 2l 285,-
Domestos 750ml 339,-
Női alakos likőrvodkák 0,5 690,-

Mikulások, szaloncukrok,
ajándéksomagok nagy választékban.

Vegyiáruk, üdítők nagy választékban.

Nyitva: H-P: 7-18, Szo.: 7-17.

Vasárnap: 8-16

Bartha László

Motortekercselő és
villanyszerelő mester
Lakcím: Szeged, Dudás u. 10.
Tel.: 62/463-614

**A VÁSÁRTÉRI HÚS BT. HÚS
és BAROMFI SZAKBOLT
ajánlata**

Novembertől: házi készítésű
hurka, kolbász, májas, disznósajt
és tökehúsok bő választékban.

Nyitva: K-P: 7-16.

Szo.: 7-12.

Tel.: 06 30 3059737

Nagy-, kisállatok és baromfi gyógykeze-
lését és összes védőoltását és ivartalanítá-
sát vállalom. Hívásra házhoz megyek,
szombaton és vasárnap is.

Rendelési idő lakásomon: 6-10 és 15-18-ig.

Dr. Komáromi János

szakállatorvos, Dorozsmai út 122/B

Tel.: 461-750

Új épületek építését,
régi épületek
felújítási munkáit vállaljuk!

**TISZAÉP
Szövetkezet**

Szeged, Apáca u. 13.
Telefon: 425-923, 420-875



**Nyugati
Autóalkatrészek
kedvező áron!**

Szeged, Dorozsmai út 169.

☎ 460-154

E hirdetést bemutató

5% kedvezményben részesül.

Szilágyi Antal

esztergályos
Járműalkatrészek gyártása,
felújítása.
Táncsics u. 14.
Tel.: 460-945

**Csongrád Megyei KEGYELETI Kft.
TEMETKEZÉSI SZOLGÁLTATÁS ÜGYELETTEL:**

Dorozsma, Széksósi út 6.
Tel.: 461-039, 06-60-382-295, 06-60-382-298
Nyitva: H-P.: 7.30-16 óráig.



KÚTFÚRÁS

- Vízutak fúrása, javítása
- Szivattyúk, hidrofórok beüzemelése
- Tanácsadás, szivattyúk javítása
- Házi vízellátó rendszerek szerelése

Ballai Ferenc egyéni vállalkozó
6791 Kiskundorozsma, Bródy M. u. 3.
Telefon: 460-529

Új rádiótelefon számunk: 20/471-8711
Kútjainkhoz **PEDROLLO** szivattyút ajánlunk.



Dorozsmai Ingatlanközvetítő és Értékbecslő Iroda

Dorozsma, Szent János tér 1. (a templom mellett)
Vécsiné Tóth Anna ingatlanközvetítő és értékbecslő

Ügyfélfogadás: H } de. H }
Sz } 9-11 K } du.
P } Cs }
Szo } P } 15-18

Minden kedves ügyfelemnek Kellemes Karácsonyt,
és Boldog Új Évet kívánok!

Magánházak – lakások – üdülők – kertek – tanyák
adásvétele, értékbecslése
Hitelügyintézés

Üzenetrögzítő: 460-266 Mobil: 06-30-2486-944



ATi Császárné Bt.

Moped-, motorkerék-
pár-, személy-, teher
-, nehézpót-, autó-
buszvezetői tanfo-
lyamokat indít.

Részletfizetés, diák kedvezmény,
korrekt ügyintézés

Jelentkezés: Szeged, Berlini krt. 16.
Tel.: 20/9431-444; 62/422-240



A MEGÚJULT DOROZSMAI
PÉKSÉG hagyományos
technológiával készült termékeit
keresse a DOROZSMAI ABC-ben:

Házi jellegű kenyér 1 és 2 kg-os: **149 Ft/kg**
Szeletelt házi jellegű kenyér, szeletelt
forma kenyér 1 kg-os: **159 Ft/kg**
Szeletelt házi jellegű kenyér, szeletelt
forma kenyér 0,5 kg-os: **99 Ft/db**

SZEGEDI TEMETKEZÉSI KFT.

Vállaljuk:

- Temetkezések szervezését teljes körű ügyintézésrel, időponttal.
- Az elhunyt szállítását (háztól, vidékről is)
- Sír gondozást (virágleadás, beültetés, locsolás stb.) a kiskundorozsmai temetőbe.

Kínáljuk:

- A temetkezési kellékek széles körű választékát.

Mindezt megtalálja a temető bejáratánál lévő gondnokságon.

Nyitva:

Hétfőtől péntekig: 8-16 óráig.

Tel.: 62/463-035

Ügyelet éjjel-nappal

a 30/9455-643 ügyeletes gkv.,

illetve a 62/554-584 telefonszámon.

Sooters
Minden előhívás — nagyítás esetén
AJÁNDÉKFILM
Tas u. 1. Telefon: 460-375



PB-GÁZPALACK HÁZHOZ SZÁLLÍTÁS

Gázfűtő akció!

November 25. és december 22 között
rendeljen palackcserét házzal szállítással,
és nyerjen VIDEOMAGNÓTI!



Rendeléshez a gépi hang után
nyomja meg az 1-es gombot,
majd tárcsázza a 6791-es

dorozsmai irányítószámot!

Nyitva tartás (48-as u. 32/A):

H-P: 7-19; Szo.: 8-12; V: 9-12.

06-40/630-430

(HELYI TARIFÁVAL HÍVHATÓ SZÁM)



DR. MUSTAFA LÁSZLÓ
fogszakorvos szerdai rendelésének
helye és ideje megváltozik!

Augusztus 7-től
Szegeden, Mérey u. 9/b alatt.
Bejelentkezés telefonon: 62 425-
946

Hétfő: 15.00-19.00
Kedd: 9.00-11.00, 15.00-18.00
Szerda: 9.00-15.00
Csütörtök: 15.00-19.00

Költöztetés—Áruszállítás

Teljeskörű garanciával: *Berecz Zoltán*
fuvarozó vállalja (06-20 997 52 71)

- lapraszerelt bútorok összeszerelése
- bútorszállítás
- irodák, cégek, magánszemélyek költöztetése.

EFES 2000 Kft.

Dorozsmai Vágóhid és

Húsüzem

áruválasztéka:

Comb	828,-
Lapocka	805,-
Tarja, csontos	760,-
Karaj, csontos egész	861,-
Oldalas	700,-
Dagadó	783,-
Csülök csontok hátsó	516,-
Kolbász 70%-os	672,-
Sült zsír 20kg-os kiszérelésben	3000,-

(Amíg a készlet tart.)

Várunk minden kedves régi és
új vevőnket a megszokott
minőséggel a vágóhid
boltjában!

Biztosítással kapcsolatban hívja a
06 30 2077864-es telefonszámot.

Szolgáltatásaink:

gépjármű-, élet-, egészség- és vagyonbiztosítások.



Tel.: 06 30 2077864