

FECSCKE

2006. december-január

BÁCSFEKETEHEGYI HAVILAP 3. ÉVF. 11-12. SZÁM(26-27)

ára: 30 din

**Minden helyi, vidéki és külföldön élő olvasónknak,
támogatónknak, munkatársunknak és barátunknak
kellemes ünnepeket, erőt, egészséget kíván a Fecske
szerkesztősége és a Zöld Dombok**

**VERSÜNNEP
FALUNKBAN**

GÁZ, PRO ÉS KONTRA

**MIÉRT NEM
ESNEK
AZ ÁRAK?**

**UTCANÉV
VÁLTOZTATÁS**

VÁLASZTÁSI TUDNIVALÓK

**KARÁCSONYI
NYEREMÉNYJÁ-
TÉKUNK A
VÉGÉHEZ ÉRT.
KÜLDHETIK A
SZELVÉNYEKET.
SORSOLÁS:
DECEMBER 22-ÉN**



**GONDOLATOK A SZERETET
ÜNNEPÉRE**

GONDOLATOK A SZERETET ÜNNEPÉRE

Lapunk fennállása óta szinte már hagyománnyá vált, hogy a decemberi szám bevezető írása minden esetben egy rövid karácsonyi örömuzenetet tartalmaz. Mivel nem egyházi lapról, hanem faluújságról van szó, ennek a gyakorlatnak a magyarázatával szeretném most bevezetni karácsonyi gondolataimat. A karácsonyi evangélium, vagy más kifejezéssel a karácsonyi örömuzenet, nemcsak a karácsony napján a templomokban megjelenő gyülekezeteknek szól, hanem kivétel nélkül mindenkinek: az egész világnak. Tehát nem csupán azoknak kell tudomást szerezniük róla, akik meghallgatják az ünnepi igehirdetést, hanem hívőknek és hitetleneknek, templomjáróknak és templomkerülőknak, keresztyéneknek és nem keresztyéneknek egyaránt. Mindezt figyelembe véve, nézzük meg röviden, hogy miről szól a karácsony, és hogyan válik teljessé a mi ünnepszentelésünk karácsonykor?

A karácsony Jézus Krisztus születésének az ünnepe. Mint minden születésnap ünnepelskor, úgy most is a múltba tekintünk vissza. Megemlékezünk az első kará-



csony minden szépségéről és áldásáról, és visszagondolunk a magunk sok-sok kedves, örömteli vagy szomorú karácsonyára. A karácsonyi evangélium arra is figyelmeztet bennünket, hogy karácsonykor ne csak a múltra, hanem a jelenre és a jövőre is tekintsünk. Így lesz a mi ünnepszentelésünk ez esztendő karácsonyán is teljes és Isten ígéjének mindenben megfelelő.

Sokan a szeretet ünnepének is mondják a karácsonyt. Itt elsősorban Isten kimondhatatlan szeretetére kell gondolnunk., hiszen „úgy szerette Isten e világot, hogy az ő egyszülött Fiát adta, hogy valaki hiszen ő benne, el ne vesszen, hanem örök élete legyen.” (Jn 3, 16). Karácsonykor megszületett az Úr Jézus Krisztus, a mi Megváltónk. Eljött az Embernek Fia ebbe a világba. Édesanyjától született, mint bárki más, pólyába helyezték, akárcsak a csecsemőket azóta is; ugyanúgy osztozott a gyermekkor nyomorúságaiban (egyiptomi menekülés), mint akárki a gyermekek közül. Az evangélium leírása szerint még bölcsője sem lehetett az istállóban, ahol először találkozott a világgal. Ifjúkoráról keveset tudunk. Szinte az ismeretlenségből emelkedett ki. Minden más név fölé nőtt úgy, mint páratlan személy, akinek nincs elődje



és utódja, mert ő az Embernek Fia. A kivételességet és a páratlanságot szemlélteti az a tény is, hogy az egész emberiség az ő születésétől számítja az időt. Benne a láthatatlan és örökkévaló Úr öltözött emberi testbe, az, az Úr, aki teremtette a világot és az embert. Nemcsak teremtette, hanem fenntartja és kormányozza a mindenséget. Ő az, aki Ura életnek és halálnak, egészségnek és betegségnek, jelenvalóknak és eljövendőknak. Ez a végtelen hatalmú Úr lett testté karácsonykor. Ő nem csupán a maga országába és maga korában élőkhez jött el, hanem minden idők és helyek valamennyi emberéhez. Amiként egyszer testben megszületett, eljött ugyanúgy ma is beleszületik karácsonykor, karácsony előtt és után egyaránt a szívekbe. A mi karácsonyi kérdésünk így hangzik: vajon az Embernek Fia beleszületett-e a mi és az én személyes életembe-életünkbe? Ezzel a kérdéssel állít karácsonyi döntés elé bennünket az Úr.

Karácsonykor a legtöbb ember szívét egyfajta csodálatos érzés hatja át. Ilyenkor talán jobban tele van az emberek szíve szeretettel, mint máskor. Ennek egyik megnyilvánulási formája az ajándékozás, a karácsonyfa feldíszítése, a különböző ünnepi programok. Ezeknek az a hátrányuk, hogy eltakarják előlünk azt, akinek legjobban kellene örülnünk – Jézus Krisztust. Karácsony ünnepének ő áll a középpontjában. Ő hozza el nekünk az igazi szeretetet és békességet. Az a szeretet, amely nem tőle származik, az hamis szeretet. Az igazi szeretet és békesség, amely be kellene, hogy töltsön minden szívet, Jézusnak a békesség fejedelmének az ajándéka. Ott, ahol e két dolog nem hiányzik, boldogság van.

Ügyeljünk arra, hogy a karácsony ne ún. népünnepe legyen, hanem Krisztus ünnep. Karácsonykor mi is ajándékozzunk szereteteinknek, embertársainknak jóakaratot, szeretetet, megértést és békességet.

Végezetül a karácsonyi evangélium egy különösen nagyon szép és mindig időszerű bibliai versével kívánok minden kedves olvasónknak áldott, békés karácsonyi ünnepeket: „Dicsőség a magasságos mennyekben az Istennek, és e földön békesség, és az emberekhez jó akarat!” (Lk 2, 14)

Orosz Attila

ref. lelkipásztor

V I S S Z A P I L L A N T Ó

JAVASLAT BÁCSFEKETEHEGY UTCANEVEINEK
MEGVÁLTOZTATÁSÁRA

A bácsfeketehegyi Helyi közösség Tanácsa november 30-i ülésén elfogadta az egyes utcanevek megváltoztatására vonatkozó javaslatot, amelyet a Tanács által kinevezett bizottság terjesztett elő. A Tanács úgy döntött, hogy a december 11-én megtartandó lakossági fórumon meghallgatja a lakosság véleményét a javaslatról, majd pedig ezt követően a községi képviselő-testület idei utolsó ülése elé terjeszti az utcanevek javaslatát.

A Tanács ezúttal is megállapította, hogy az utcanev csere nálunk sem fog pénzbe kerülni a lakosság-nak, hiszen a személyes dokumentumokba az utcanevváltozást csak akkor kötelező bevezettetni, ha lejárt a dokumentumok érvényessége. Magyarán mondva, az új utcanevek mellett a régiek is érvényben maradnak mindaddig, amíg a meglévő dokumentumaink érvényesek lesznek. Itt mondjuk el, hogy valószínűleg Szerbiában hamarosan új, európai mércékkel mérve, korszerű személyi dokumentumokat (igazolványt, útlevelet, hajtási jogosítványt) fogunk kapni, és ezekbe már az új utcaneveket fogják bejegyezni.

A Fecske egyik idei számában már beszámoltunk arról a lehetőségről is, hogy a dokumentumainkba kérhetjük azt, hogy nevünket a magyar nyelv helyesírási szabályai alapján írják be. Erre csak akkor lesz jogunk, ha vesszük a fáradságot és elmegyünk a Helyi irodába, ahol az anyakönyvvezetőnél költségmentesen kérelmezhetjük, hogy nevünket a születési anyakönyvbe írja át magyar nyelvre. Más községekben lehetséges, hogy fizetni kell azért, hogy a nevünket átírják magyar nyelvre, de hisszük, hogy lesznek sokan olyanok akiknek majd megéri, hogy személyes okmányaikba hivatalosan magyarul is beírják a nevüket.

Visszatérve az utcanevekhez, nem titok, hogy a Tanács ülésén vita alakult ki arról, hogy eljött-e már az idő, hogy lecseréljük az ideológiailag túlhaladott utcaneveket. Mivel a többség elfogadta a javaslatot, a Tanács szeretné, hogy a polgárok a december 11-ére tervezett falugyűlésen megjelenésükkel és hozzászólásukkal támogassák az új utcanevek bevezetését.

A Helyi közösség Tanácsa, a bizottság javaslata alapján, úgy véli, hogy a következő utcaneveket nem kell változtatni: Dózsa György utca, Július 13. utca, Petőfi Sándor utca, Jován Jovánovity Zmáj utca, Vajdaság utca, Duna utca, Hős utca, Adria utca, Koszovói utca, Becsei út, Ady Endre utca, Vasút utca, Njegos utca, Verbászi út, Bácska utca és a József Attila utca.

A Tanács a következő bácsfeketehegyi utcáknak, illetve utcarészeknek javasol új elnevezést:

1. Tito marsall utca javasolt új elnevezése: Fő utca
2. Temető utca a Tito marsall utcától az Ady Endre utcáig:

Szent Száva utca

3. A Temető utca az Ady Endre utcától a Njegos utcáig:

Gróf Széchenyi István utca

4. A Dózsa György utca a Krivaja pataktól keletre:

Atlagity domb utca

5. Lenin utca: Park utca

6. A Lenin utca egy része az iskola körül: Iskola tér

7. Lenin utca a Vasút utcától a Njegos utcáig: Iskola utca

8. Testvériség utca: Agoston Sándor utca

9. JNH utca: Arany János utca

10. Népfront utca: Hunyadi János utca

11. I.L. Ribar utca: Virágos utca

12. Kis Ernő utca: Kunhegyesi utca

13. Bolmán utca: Szent István utca

14. Vajdasági utcából észak felé leágazó utca amely a

Krivaja patakkal párhuzamos: Podolszki József utca

15. A Hős utcából leágazó mellékutca – dél felől az első balra: Gyümölcsös utca

16. Ugyanott – harmadik utca balra: Rövid utca

17. Ugyanott – negyedik utca balra: Zsák utca

18. Proletár utca: Dombos utca

19. A Proletár utcából keletre nyíló mellékutca: Kisköz

20. Száva Kovacevity utca: Danilo Kis utca

21. Hős utca északi végétől balra forduló utca egészen a

Dózsa György utcáig: Kotori utca

22. Az Adria utca és a Becsei út közötti utca: Molnár sor

23. A Becsei utca keleti végéről jobbra nyíló utca: Dorogi

sor

24. A Becsei utca elejéről jobbra nyíló utca: Szenttamási út

25. A Nikola Gyurkovity utca: Meggyes utca

26. Kis Ferenc utca: Napos utca

27. Új sor: Déli utca

28. A Verbászi útból első jobbra nyíló utca: Nyugati utca

29. A Verbászi útból a falu végén balra nyíló utca:

Naplemente utca

30. A Bolmán utca Verbász felőli végén dél fele nyíló utca:

Kert utca

31. Ugyanott – eggyel beljebb dél fele nyíló utca: Rózsa

utca

32. Verbászi kövesút: Vásártér utca

33. A Tito marsall utcából Szikics felől első balra nyíló

utca: Északi utca

34. Ugyanott, eggyel beljebb a központ fele: Kis utca.

Az érdekelt polgárok a javasolt utcanevekre vonatkozó véleményüket írásos formában is átadhatják a Helyi közösségben.

Pál Károly

A GAZDAKÖR HÍREI



A bácsfeketehegyi szüreti napok szeptember 16-án megtartott hagyományos rendezvény keretében, találkoztak nálunk a vajdasági szőlészek és borászok is. Ezekről az eseményekről már nagyjából tudósított a „Fecske”, de igazán mi tudjuk, hogy milyen jól

sikerült rendezvény volt, akik jelen voltunk. Jól érezték magukat vendégeink is, amit sok pozitív visszajelzés iga-

zolt.

Azután egy olyan időszak következett, amikor a Gazdakör tagjai (minden szakcsoport) az őszi vetésbetakarítás munkálataival voltak elfoglalva szinte a mai napig. Egy-pár megemlézésre érdemes dolog azért ez idő alatt is történt. Októberben egy szőlész-borász tagunkat a topolyai mezőgazdasági intézet szervezésében és költségen elutadtunk küldeni a belgrádi szőlészeti-gyümölcsészeti kiállítással egybekötött tanácskozássra. Új ismereteket hallott és látott, várjuk beszámolóját egy már megszokott szerda estén. Ugyancsak októberben a méhész szakcsoportunk vezetője lett volna kiküldetésben Szilvásváradon az Észak-Vajdasági Agrárszövetség

szervezésében, de gépkocsi műszaki hiba miatt csak Kecskemétiig jutottak el. November második szerdáján közgyűlést tartottunk, amelynek keretében megismerhettük a falunk határában lévő állami tulajdonban lévő földterületek térképét. E terület kb. 1200 hektár a közeljövőben bérbe vehető lesz. Az ezzel kapcsolatos kérdésekre Pál Károly és Bácsi Gábor adtak magyarázatot. Ők ugyanis tagjaink közül a téma legjobb ismerői. Egy fiatal tagunk, Horkai Zsolt egy pályázatírási tanfolyamon vett részt Szegeden az európai normák és lehetőségek megismerése céljából. Ez a képzés folytatódik minden tudnivaló megismeréséig. Erre is az Észak-Vajdasági Agrárszövetség szervezésében volt lehetőség a Magyarországi Földművelődésügyi Minisztérium anyagi támogatásával. Még egy jelentős eseménynek voltunk részesei november 11.-én. Négy tagunk meglátogathatott Kiskőrösön egy 50 termelőt tömörítő kis, de igen eredményes vállalkozást. Főleg almát termelnek, de van 50 hektár meggyesük is. A termést feldolgozva közösen

értékesítik igen jó pénzügyi eredménnyel. Láthattunk még Szegeden egy üvegházat, ahol egy négyzetméteren 48 kg paradicsom terem. Termálvízzel fűtik, számítógép vezérléssel táplálják a növényeket. Ezzel kapcsolatosan mindjárt eszünkbe jutott, hogy településünk alatt is van termálvíz és nekünk is találni kell rá módot, hogy valamilyen formában hasznosítsuk. A Gazdakör biztosan kezdeményezi ugyanúgy, mint ahogyan kezdeményezte a buldozser megvételét is, ami megvalósult és most meg lehet nézni a szemétteltelepet. Lassan a gázvezeték is megérkezik és a Helyi Közösséggel való szorosabb együttműködésünknek is látható eredményei vannak. Most már elkezdődnek a téli „szerda esték”, első összejövetelünket december 13.-án tartjuk, amelynek témája: a német mezőgazdasági technika a hazai piacon és kenőolaj különlegességek. Minden érdeklődőt várunk ezekre az alkalmakra.

O.K.

AZ IZIDA HÍREI



Nem mindennapi találkozón vettek részt munkatársaink. Kanizsán került megrendezésre egy nemzetközi találkozó, ahol a szellemi fogatékkal élő emberek fejlődését és szórakozását szolgáló szervezetek képviselői találkoztak hazánkból és Magyarországból. Ez a találkozó alkalom volt, hogy bővítsük tudásunkat, látókörünket, amit majd a

további munkákban felhasználhatunk. Rájöttünk arra is, hogy bármilyen nehézségbe is ütközünk, vagy kétszínű megjegyzéseket lenyelünk azt nemes célért tesszük, nem megingatva hitünket igazságban, esélyegyenlőségben. Színházban voltunk Szabadkán. A Hamupipóké, különleges bábjátsszával kombinálva játszották le a színészek. Az előadás után a gyerekek személyesen is üdvözölték a színészeket, a bábokat pedig közelről nézhették meg. Megismerkedtünk a város jellegzetességeivel is.

Ruhacsere akciónk, amely október 20.-tól november 3.-ig tartott, sikeresen fejeződött be. Nagyon sok és szép ruhát, cipőt osztottunk ki az érdeklődőknek. A ruhákat, lakótársaink és holland vendégeink biztosították.

Köszönjük hozzájárásukat!

A műhelyekben nagy erővel folyik a munka. Karácsonyi, új évi képeslapokat, ajándékokat készítünk. Színjátzóink és zenészeink előadást készítenek, amit szeretnénk december 17.-én falunkban bemutatni. Mindenkit szeretettel várunk a karácsonyi műsorra és az azt megelőző kirakodó vásárra.

Születésnapokat, névnapokat nagy vidámsággal tartjuk meg tagjainknak. Majdnem minden szombatra vagy vasárnapra jut egy buli. Nagyon élvezik a gyerekek és a hozzátartozóik, amit a képeken láthatunk is.

Vendégeink voltak Hollandiából, és miután három tagunk családját meglátogattunk, a 2007.-es munkatervekről, akciókról folyt tárgyalás a Társulatunk igazgatói bizottságának bővített ülésén. Kishegyes Képviselő Testület elnöke, és a polgármester is fogadott bennünket. A tárgyalás sikerességét Molnár Leonóra angol nyelvtudásának, segítségének köszönhetjük.

P.J.



VÁLASZTÁSI TUDNIVALÓK

Köztudott, hogy 2007. január 21-én Szerbiában parlamenti választásokra kerül sor. Ennek kapcsán ezúton is értesítjük a polgárokat, hogy a Helyi irodában le tudják ellenőrizni azt, hogy nevük szerepel-e a választói névjegyzékben.

Nyomatékosan szeretnénk külön felkérni azokat akiknek az elmúlt választásokon a választói névjegyzékkel kapcsolatban problémájuk volt, valamint az időközben nagykorúvá vált fiatalokat, és azokat is akik nemrég költöztek falunkba, hogy ne sajnálják a fáradságot, menjenek el a Helyi irodába ahol az anyakönyvvezetőnél bebiztosíthatják a lehetőséget, hogy január elején rendben megkapják a választásra invitáló értesítőt.

Mivel településünkön, tudomásunk szerint, a pártok közül csak a Vajdasági Magyar Szövetség szervezett aláírásgyűjtést, elmondjuk, hogy Bácsfeketehegyén két

nap alatt 282, Kishegyesen pedig három nap alatt 324 polgár támogatta hitelesített aláírásával a VMSZ 250 jelöltet tartalmazó országos listáját. Községünkben a VMSZ listáján a következő nyolc jelölt neve fog szerepelni: ifj. Juhász Bálint, Budai Judit, Dr.László Kinga, Virág Teréz, Lódi Miklós, Hallgató Sándor, Szűgyi István és Pál Károly. A VMSZ bácsfeketehegy-i és kishegyesi szervezete büszke arra és köszöni, hogy ilyen sok polgár támogatta aláírásával a jelöltlistánkat.

A témával kapcsolatban elmondjuk még, hogy Bácsfeketehegyén a VMSZ december 15-én (péntek este) tart választási témára lakossági fórumot amelyen vendégünk lesz Kasza József a VMSZ elnöke. Szeretnénk, ha minél többen eljönnének erre az eseményre.

P.K.

FIGYELEM!



Felhívjuk kedves olvasóink figyelmét, hogy a következő számtól kezdve ismét módjukban áll apróhirdetéseiket ingyenesen megjelentetni a Fecskében. Szóval, ha eladnának valamit, netán megvételre keresnek valamit, esetleg csak a figyelmet szeretnék felhívni valamire, a megfogalmazott szöveget az elérhetőségükkel feltüntetve dobják be a "Fecske" postaládájába a Teleház bejáratánál!

a szerk.

KARÁCSONYI NYEREMÉNYJÁTÉK

2006. december 22-én 19 órai kezdettel a Művelődési Egyesület ÉVZÁRÓ MŰSORT rendez. A műsor keretein belül sor kerül a „FECSKE” helyi lap, **karácsonyi nyereményjátékának sorsolására**. A hét nyereményszelvényt december 20-ig zárt borítékba a Teleház bejáratánál elhelyezett

„Fecske” ládába lehet bedobni.

SOK SZERENCSET KÍVÁNUNK

a nyereményjáték résztvevőinek!

A belépő önkéntes adomány.

Mindenkit szeretettel várunk.



A NYEREMÉNYJÁTÉK TÁMOGATÓI

IRIS-virágüzlet, STR. FORTUNA, STR. BIO AS,
PUTNIK-pizzéria, VALENTIN-gyógyszertár,
GAZDA-COOP-virágüzlet

INDIGO, TÖRÖK-méhészet, LÓDI-pincészet,
SARA-virágüzlet,

PÉCI-magán vegyeskereskedés, SMALL STEPS,
PIPACS-étterem és butik, STR. LUNA, BIOFARM,
FUTURA-magánvállalkozás, SZILÁGYI FERENC-
termelő, PRINC-fodrászszalon, BALOG IMRE-
termelő, KÁDÁR GIZELLA-magántermelő

A vigaszdíjjakról a nyereményjáték támogatói
gondoskodnak

KARÁCSONYI NYEREMÉNYJÁTÉK

Vezeték és keresztnév : _____

Utca, h.szám: _____

7 ■ szelvény

VIHAR A PUSZTÁN

Már említettem, hogy a legelőre érkezésünkkor, a fáradt és szomjas állatainkat (ítatás után) betereteltük a marhaállásba. Ez egy roppant érdekes megoldás a szarvasmarhák, borjak bezárásához, helyhez kötéséhez. Több száz állatot még a kutyák segítségével is, lehetetlen lett volna egy helyen megtartani, mert a marha csakugyan marha. Képes elcsámborogni, bókászolni ha nem legel. De különösen naplemente után, éjjel biztonságosabb egyben tudni az egész gulyát.

Ebből a célból készült (még mielőtt mi a legelőre értünk) a kiásott marhaállás. Az itató helytől (gémeskúttól és a hosszú itatóvályútól) nem messze -sík területen, a legelőn ásták ki, négyszögben. A 40x20 méter oldalakat mere-



deken ásták ki a hozzáértők. Két méter mélyen úgy, hogy enyhe lejtő képződött, kb. 3-4 méter hosszan a terület középe felé. A kiásott földet kívülre dobták, és így meg mélyebb, meredek fal (árok) képződött. Érdekes volt ezt az állást kívülről szemlélni, miután az állatokat beteretelték. Az állatok egy magasságban, egy szintben álltak a kívülről-lókkal, ám, a marhaállásból még sem tudtak kijönni, mert a meredek fal ezt meggátolta. Az egyik oldal egy része nem volt kiásva, ez volt a bejárat, a kapu, amit néhány összeeszkábált léc, ág képezett. Itt teljesítettek szolgálatot a „cerberusok”, az őrk, a kutyák. Megszokták, hogy itt a helyük, ide telepedtek, miután beteretelték a borjakat. Itt kapták a napi élelmiszeradagjukat, amit jó kutya módra, irigykedve, nagy morgások közepette fogyasztottak el. Volt közöttük mindenféle fajta, nagyobb részük puli eredetről áruklodott, de volt nagyobb testű, farkaskutya és más keverékfajta is. A legfontosabb követelmény az volt, hogy szófogatóan teljesítsék a gazdáik, a gulyások parancsait, de ne tegyenek kárt (harapásaikkal) az állatokban. Mikor tanulták meg ezeket, a feladatokat, nem tudom, de arra emlékszem, hogy volt közöttük olyan okos, értelmes, amelyik már a gazdája fejbólintására pattant, gyorsan és pontosan végezte azt, amit elvártak tőle. Mindig csodáltam ezt az együttműködést a gulyások, vagy juhászok és a terelőkutyáik között.

Hetenként legalább egyszer látogattam át Bánátba megsejmlélni a gulyát. Ha szükség volt rá, elvégeztem a legszükségesebb egészségügyi beavatkozásokat. Elvittem a megrendelt tiszta fehérneműt a gulyásoknak, vagy a figyelmességi ajándékokat, de az élelmek elkészítéséhez szükséges fűszereket, sót is. Friss húst nem kellett vin-nem, mert azzal el voltak látva a szajáni juhászok által (azok meg a gulyásoktól kaptak friss borjúhúst, ha kényszerválaszra került valamelyik borjú, és miért nem került volna?) Tehát, vittem, hoztam a megrendelt portékát. A csészám néha úgy megtelt, alig fértem rá. Rend szerint egyedül utaztam, csak néha kéredzkedett valamelyik fiatalasszony, hogy velem jöjjön. Meg is bánták, akkora „ugratásban” volt részük, együtt a férjével. Nagyon korán szoktam indulni, éjfél után 1-2 órakor már poroszkált az „Orao” csődöröm. Hajnalra, virradatkor már elértem a „nagyvögyre”, éppen mire kinyitott a csárdás-kocsmáros. Akkor még nem értettem, mikor kerültek oda - olyan korán, még én előttem, az első „vendégek”. Ma már

tudom, ők voltak a legkedvesebb vendégei a kocsmáros-nak, az igazi „szesztestvérek”!

Már akkor sem szerettem a tömény szeszestitalokat, pálinkát, rumot, netalán a likőrféléket. Inkább kértem egy pohár bort, már hajnalban. Azt kóstoltgattam, de néha megbántam, mert ecetszerű lötytyöt kaptam bor fejében. Palackozott bort nem mértek a kocsmárosok, hanem hordóból, csapról kínálták a bort. A sör is csapolt, hordóból került a söröskorsókba. Mivel menet-jövet ugyanabban a csárdában fogyasztottam a boromat - észrevettem, a kocsmáros eltűnik valahova, onnan hozta a kiskancsó (fél literes) boromat. Ha jó volt a bor, kellemesen meglepett a figyelmesség. Nem is maradtam adós a „borraival”. Inkább állva szürcsöltem a boromat, úgy is ültém eleget a csészám. Ott és akkor lettem figyelmes a vendégek rendeléseire. A már kiűrtített fityókat (hosszúnyakú, fél vagy 1 deciliteres szűkszájú poharat) nyújtották a kocsmáros felé, kérve a következő „adagot”. Néha már a kocsmáros kérdezte, szódával? Vagy a „kuncsaft” mondta: -Ugy, mint az előbb, szódával. Meglepett, hogy szódavizet nem kaptak a vendégek. De nem hallottam a szifon (szódásüveg) jellegzetes sistergő hangját sem. A vendégek pedig nem „kifogásoltak”, hól a szóda? Csak én csodálkoztam: szódával, szóda nélkül, ugyan azt a fityókat hozta a kocsmáros. Egyszer aztán utána léptem a kocsmáros után, a kármentőbe, ami a függőleges lécekkal elhatárolt része a kocsmának. Ott álltak literes üvegekben a különböző italok. Lestem, milyen italt tölt a fityókába a kocsmáros? Mosolygott a kíváncsiságomon. Intett, lépjek közelebb, akkor láttam, egy újságpapír lapjáról csipített valamilyen pici kristályokból és pottyantotta a fityókába a pálinka elé. Ez után öntötte rá a pálinkát. Nem értettem, sűgva kérdeztem - mintha valamilyen mesterfogásnak jutnák majd a birtokába: -Mik ezek a kristályok? Még szélesebbre nyílt a kocsmáros mosolya: - Zsír-szóda, mondta. De csak egy picit kapnak! Ezt kéri! Egnek állt a hajam: - Itt, tudatos mérgezés folyik! Fölbe gyökerezett a lábam. A kocsmáros miután kivitte az „ital”, visszalépett hozzám. Láta a meglepetést rajtam, talán a rémületet is. Nyugtatólak fogta meg a karomat: - Évek óta így kéri és fogyasztják a reggeli pálinka adagjukat! Még senki sem panaszkodott, nem is lett baja senkinek, de figyelje, meg milyen jóízűen, elégedetten krakognak minden lenyelt korty után! Hihetetlen! Ha ezt nem a saját szememmel látom, nem hittem volna, ilyesmi is létezik? Nevetve mondtam -miután félre tettem a meglepetésemet, én továbbra is ragaszkodom a „tisztá” boromhoz, szóda nélkül! Azt is kaptam, minden alkalommal. Csak néha kacsintott a kármentő felé a kocsmáros: - Még mindig szóda nélkül kéri?

1-2 cigaretta elszívása után, a borom is elfogyott a kis kancsóból, mehettem tovább Ada felé, a Tiszára.

Folyt. köv.
Molnár Károly



M A N A P S Á G

A NAGYKUNSÁGIAK BÁCISKÁBAN

A nagykunságiak Bácskába való kitelepülésének 220. évfordulója tiszteletére tudományos tanácskozást rendeztek Karcagon, Mádl Ferenc volt magyar köztársasági elnök fővédnökségével.

A tudományos ülés színhelye Karcagon a városháza díszterme volt, mely erre az alkalomra teljesen megtelt.

Mint ismeretes a nagykunsági Kunhegyesről indult meg 1785-ben a Feketehegyre való kitelepülési hullám, majd ezt követte Ó-Moravica pusztá benépesítése és a pacséri telepések megérkezése is 1786-ban. Dr. Fazekas Sándor polgármester országgyűlési képviselő köszöntője után a karcagi Gyórfy István

Nagykun Múzeum igazgatója Dr. Nagy Molnár Miklós PhD ismertette, az ún. kisebbségek kialakulását egy régióban, országrészben illetve kontinensen.

Dr. Szilágyi Miklós előadása hangzott el „a nagykunságiak Bácskába településének és az alföldi mezővárosi lakosság 18-19 századi telesmozgalmának

azonosságai és különbségei” címen. Ez a dolgozat átfogó értékelést adott a különböző vallások, nemzetiségek kimozdulásáról követve az akkori uralkodók intézkedésének szándékát. Dr. Bagi Gábor kandidátus „a nagykunsági kitelepülésének hatása az urbéres vidékeken” címmel tartotta meg előadását.

Hogy milyen következményekkel járt a kibocsátó településekre a számbeli fogyatkozás, hogyan tudták a kitelepülők értékesíteni hátra maradt javait és milyen állapotokat találtak az új helyen az „életüket jobb móddal való folytatást remélők”.

Dr. Bartha Júlia PhD a Szolnoki Múzeum etnográfusa „a nagykunsági kitelepülése a Bácskába” ismertette azokat a körülményeket, amelyeknek hatására létrejöhett ez a nagyméretű kimozdulás. Milyen feltételekkel és körülmények között alakították falut és új közösséget.

A Kunsághoz való ragaszkodást és tudat életbetartása, szokások továbbélése ékesen bizonyítja a hajdani

rokoni kapcsolatok mibenlétét.

Nagy Tibor tanár iskolaigazgató, „Ó-Moravica egy bácskai kun település”-ről adott információt a hallgatóság-nak. Vázolta a település létrejöttének körülményeit. A kapott földek felosztását, vizályaait a helyi földesurakkal. Falutörténeteket, eseményeket adott elő.

Dr. habil Orsi Julianna Túrkevéről, „A kapcsolatrendszer a nagykunsági és a bácskai települések között” ismertette az eltelt idő alatt, időnként akadozó, majd napjainkban egyre rendszeresebbé váló kapcsolatainkat testvérvárosainkkal. Így beszámolt többek között Bácsfeketehegy és Kunhegyes elmélyülő, sokoldalú és tartalmas kapcsolatáról, úgy a világi mint az egyházi vonalon.

Zárszóként megtisztelő figyelemmel kísértém az előadást, amelyen rólunk volt szó, tehát számon tartanak bennünket. A többszöri kölcsönlátogatások a Művelődési Egyesület keretében, a táborok szervezése, vetélkedők megrendezése, falunap, Meggy napok, Mihály-napi sokadalom, hegyesiek találkozója egyházi kölcsönlátogatások, a privát kapcsolatok létrejötte az, ami élővé tette a Nagykunssággal való rokonsági tudat folytonosságát.

Kórizs József



KARÁCSONYHOZ KÖZELEDVE

Ha kiejtem a számon azt a szót, hogy karácsony, vagy csak rá gondolok, egy család jut eszembe, amint az ünnepi vacsorájukat fogyasztják. A karácsonyt a hit, a szeretet, és az összetartás ünnepének is nevezhetjük.

Az iskolában már novemberben megérkezett a karácsonyi könyvajánlat, ami receptes könyvtől kezdve, a mesés-, mondokás-, és más ünnepi hangulatot teremtő könyveket tartalmazott. Az ilyesmi mindenhol feldobja a hangulatot. Az ünnep nem teljes a „Csendes éj” nélkül, és szerintem ezzel nem vagyok egyedül.

A karácsonyfa fontos eleme az ünnepnek. Régen a saját kezűleg készített díszekkel tették különlegessé a fát, a csúcsára, pedig az a dísz került, amelyet a család legkisebb tagja formált. Manapság is szoktak pattogatottkukoricafűzért, mézeskalácsalakokat, vagy más apróságokat csinálni a fenyőre. A karácsony a különböző fényekkel teljes. A csillagszórók, a gyertyák, és az égők nem csak a szobába, de a szívünkbe is egy fajta világosságot

varázsolnak.

Az ajándékokról sem szabad megfeledkezni. „Jobb adni, mint kapni.”- ismert a mondás. És ez valóban így is van. Emlékszem mikor először adtam ajándékot szüleimnek, jobban örültem az ő örömeiknek, mint a saját ajándékomnak. Minden évben felmerül ugyanaz a kérdés: „De mit

adjak?”. Amire a válasz annyi, hogy az értéke nagyobb annak az ajándéknak, amit saját kezűleg készítünk. Mintha ez olyan könnyű lenne! Persze egyszerűbb a gyűjteménybe egy újabb vázát vagy gyertyát venni, de mit ér, ha csak felkerül a többi közé porosodni, és nem kötődik hozzá semmilyen személyes érzés?

Plusz örömet jelent az is, hogy a karácsony pont a szünnidő kezdetére esik. Az igazi élményt az idézni elő, ha hó is lenne. (De most ne arra gondoljunk, hogy akkor még azt is kellene lapátolni, hanem hogy örülnek neki a gyerekek.)

Előttünk a karácsony. Még nem késtük le azt sem, hogy azokra gondoljunk, akiknek nincs hozzátartozójuk, vagy messze élnek. A törődés mindenkinek jól esik.

Kívánom, hogy mindenkinek legyen olyan az ünnepe, amilyenek azt szeretnék.

Kasza Nikolett



MIÉRT NEM ESNEK AZ ÁRAK?

(A HATALOMRÓL)

Választások előtt állunk. Mi lesz, kik lesznek a kormányban, milyen lesz a gazdaságpolitika, vagy talán hatalomra jutnak a radikálisok?

Senki sem teszi fel azt kérdést, hogy, hogyan kell szavazni, hogy emberibb életet éljünk, szűnjön meg az egzisztenciális (megélhetőségi) bizonytalanság, ne pedig a szebb jövő, vagy a magasabb célok (főleg az akármilyen szintű hatalom) áldozatai legyünk.

Mi a mai kérdés? MIÉRT NEM ESNEK AZ ÁRAK, ha az euró értéke esik, nincs, vagyis csökken az infláció, olcsóbb az üzemanyag? Az elmúlt 15, lassan 20 év eredménye, hogy egy csoport gátlástalan, ügyeskedő, jólhelyezkedő, a helyzetet "jól" felmérő ember az elmúlt időben, amikor sok "dolog" megszerezhető volt, óriási vagyonhoz jutottak, és még a törvényt sem kellett kijátszaniuk.

A 2000-ben történt változás, nem demokratikus diktatúra, forradalom volt, így nem volt "boszorkányüldözés", sem a bűnösök rögtönítélő bíróság által való kivégzése.

Így kialakult az újjgazdagok osztálya, rétege, kiknek kezében az anyagi javak, munkalehetőségek, egyszóval, a hatalom mára összpontosult. Az elszegényedett réteg pedig nem egységes, nem ismeri jogait, fél harcolni azért ami neki törvényesen jár, így a gazdagok nem is mondanak le róla.

Demokráciát, jobb, szebb, életet akarunk építeni magunknak, utódainknak, ezért harcolnunk kell. Harcolni,

de nem fegyverrel, hanem a meglevő és meghozandó törvények keretein belül, nem a gazdagok, hanem a szegénység ellen. Ha a gazdagok adnának a szegény, nekik dolgozóknak, akik így többet költenének, több árút vásárolnának, többet elégedettebben és hatékonyabban dolgoznának. Ebből a gazdagok kisebb nyereséggel is jobban gazdagodhatnak.

Ehhez olyan hatalomra, kormányra lenne szükség, amely harcol a munka és az árúk felesleges megadóztatása ellen, nem önérdékű terheket vetne ki a polgárokra, hanem javítaná a megélhetőségi lehetőségeiket, életszínvonalukat.

Nem utolsó sorban, a gazdasági befektetéseket, új munkahelyek nyitását stimulálná, hogy a "fekete"- és "szürke"- gazdaságban törvénytelenül forgó pénzt törvényes mederbe terelje.

Szavazzunk! Mindannyian! Életünkért, jövőnkért! Szavazzunk legjobb belátásunk szerint, hogy őszinte kívánságom valóra váljon:

BOLDOG ÚJ ÉVET KÍVÁNOK!

BIRO Csaba

GÁZ, PRO ÉS KONTRA

Több hónapos egyeztetés, megbeszélés és alkudozás után, ma már községünk lakosai is köthetnek szerződést a földgáz bevezetésére. Már jó ideje feltűntek a plakátok, amelyek arról tájékoztatnak bennünket, hogy hol lehet bővebb felvilágosítást kapni a gázhálózatra való csatlakozásról.

A község igyekezett olyan gázszolgáltatót találni, aki vállalna, hogy saját költségén kiépíti a gázvezeték is. Így esett a választás a Novi Sad Gas vállalatra. Ha valaki úgy dönt, hogy bevezeti a gázt, a szerződésben meghatározott összeg ellenében a vállalat a lakóépület külső falára szerelt gázóráig kiépíti a vezeték, adja a gázórát, elvégzi a csatlakoztatást és elkészíti a belső gázvezeték tervrajzát.

Mindennek ellenére én úgy érzem, hogy egy kissé megkéstünk a gázzal.

Manapság már a gáz minden előnye ellenére, elég drága energiahordozó. Távolság lakó ismerőseim, akik már régebben bevezették kevés kivétellel, már nem használják fűtésre. Túl drága, de főzésre, enyhébb késő őszi, vagy tél eleji fűtés-kiegészítésre azonban ideális. Az egyik legnagyobb gondot talán, a fogyasztók kiszolgáltatottsága okozza a gáz árának állandó növekedése miatt. Sokan kifogásolják a vezetékes gáz minőségét is, de az sem hagyható figyelmen kívül, hogy a vezetékekben áramló gáz java része importáru. Tavaly tanúi lehetünk mennyire kivannak szolgáltatva azok az országok amelyek külföldről szerzik be a hiányzó gáz mennyiséget, különösen ha abban a gázt exportáló országban labilis a politikai helyzet. A mi esetünkben, gondolok itt a mi községünkre, talán mégis előnyös

helyzetet teremt a gázvezeték kiépítése, mert ezáltal megnő annak az esélye, hogy valami komolyabb ipari létesítmény is épüljön nálunk. Erre pedig nagy szükség van.

A gázvezeték kiépítése nem fog gondok nélkül elmúlni. Ismét ásásnyomok, földkupacok jelzik majd, hogy itt valami készül. Ennek velejárója, hogy akaratlanul is megsértik majd a már föld alatt levő régebben lefektetett vezetékek rendszerek valamelyikét, mint például a víz, telefon vagy esetleg a kábeltévé vezetéket.

Azt, hogy jelen pillanatban érdemes-e bevezetni a gázt, mindenkinek egyénileg kell eldönteni.

Megéri-e a befektetés vagy nem, a kérdés minden esetre elgondolkodtató.

Sáránci István

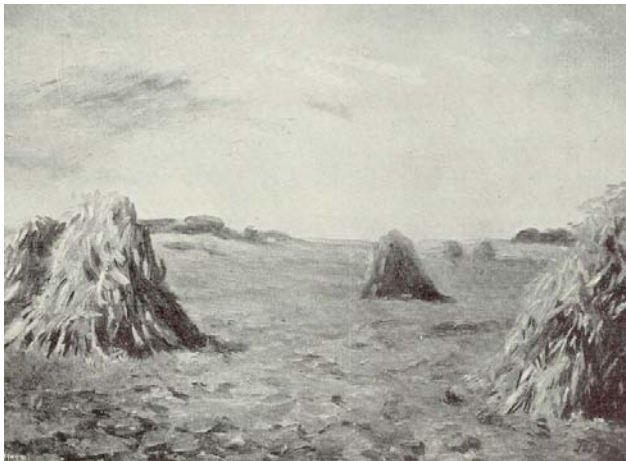
MEZŐNÉZŐ

BÉRELJEK, NE BÉRELJEK?

Múlt számunkban megjelent, hogy lehetőség nyílik állami földek bérlésére. Ezzel kapcsolatban a Parlament hozott törvényt a Mezőgazdasági Minisztérium pedig utasítást. A bérlés adást a Területi Önkormányzat végzi és irányítja a Mezőgazdasági Minisztérium jóváhagyásával.

A bérlés pályázat útján történik, amit a helyi önkormányzat hirdet ki a médiákban és a helyi hirdetőtáblákon, tudatva a feltételeket:

- A bérlés vétel licitációval történik
- A bérlet a községben elért átlag árenda minimum 70%-a
- Kezességet, bankgaranciával váltóval, vagy tulajdonban levő ingatlan betáblázásával (a bérlet kétszeres értéke) lehet biztosítani
- A bérlet 1-20 évig terjedhet
- A terület nagysága 1-100ha
- A bérlő köteles művelni a bérbevetett területet, nem



használhatja más célra, nem silányíthatja el
· A terület nem vásárolható meg és nem kisajátítható
A közelgő restitutio (föld visszaszolgáltatás) és komaszáció (határrendezés) végett csak három éves bérletet hirdetnek. Előjoga a bérletnél a szomszédnak vagy a legközelebbi pályázónak van azonos ajánlat esetén, ha regisztrált mezőgazdasággal foglalkozó jogi vagy természetes személyről van szó.

A bérletből befolyó összeg 40% az Önkormányzatot illeti, 30% tartományé és 30% Köztársaságé, amivel a mezőgazdaság fejlesztésére való beruházandó eszközöket gyarapítják.

Kishegyes községben már felállították a tárgyalatossági bizottságokat, és aktívan foglalkoznak a bérbeadás végrehajtási feltételeinek megvalósításával. A további fejleményekről időben, körültekintően és pontosan fogunk tájékoztatni.

Csibe

Pizzerija "PUTNIK"

- Különböző rendezvények megszervezése
- Pizza
- Rostélyos
- Főtt ételek

Megrendelés a 024/738-025 telefonszámon

Pizzerija "PUTNIK" 2

- Hamburgerija
- hamburger
 - hot dog
 - sendvics pizza
 - nagy és kis pizza
 - csevap lepénybe

Megrendelés a 064/4670562 telefonszámon



2006. december 9-én, szombaton a Nagycsaládosok egyesülete



szervez a Művelődési Házban (tűziben) 19 órai kezdettel.

Belépő tombolával: 50din

A Mikulás bácsi és a krampuszok szeretettel várnak minden vendéget.

"MÉHECSKE - ZZZZ"

KARÁCSONYI CSEMEGE

Hozzávalók: 3,5 dl mézes Graham keksz morzsa (kb. 30 kekszből), 1/2 teáskanál só, 1 evőkanál konyak vagy áfonyaszörp, 2 evőkanál habosított méz (1 tojásfehérjével melegen felvert méz), 2 evőkanál lágy vaj vagy margarin, 2 dl félédes tört csokoládé. Töltelék: 2 dl kimagozott, finomra metélt datolya, 1 dl mazsola, felaprítva, 1 dl finomra felaprított kandírozott cseresznye, 2 dl durván felaprított dió, 2 evőkanál habosított méz, 2 evőkanál konyak vagy áfonyaszörp, 0,5 dl felezett, kandírozott cseresznye a díszítéshez.

Elkészítés: Keverjük össze a Graham keksz morzsát a sóval. Adjuk hozzá a konyakot, és a habosított mézet. Egy mártásos edényben lassú tűzön olvasszuk meg a vajat és a csokoládé-darabkákat. Finomra dolgozzuk bele a Graham morzsás keverékbe. Az így kapott keverék felét nyomkodjuk be egy kivajazott 20 x 20 x 5 cm-es tepsibe. A töltelékhez tegyük az előkészített gyümölcsöket a konyakkal, és a habosított mézzel együtt egy mártásos edénybe. Lassú tűzön, állandó kevergetés mellett addig melegítjük, míg a keverék egészen fel nem forrósodik. Vegyük le a tűzről, és azon melegében forgassuk bele a diót. Az így elkészített gyümölcsös keveréket kenjük rá a Graham morzsás alapra, majd fedjük be a morzsás keverék maradék felével. A felső részt jó erősen nyomkodjuk rá a töltelékre. A hűtőben hűtsük le, borítsuk ki a tepsiből, majd egy éles késsel vágjuk fel "falatnyi" kockákra. A kockákat a félbevágott kandírozott cseresznyével díszítjük. A falatkák hűtőben tartva ropogósak maradnak. Kb. 30 kocka lesz az eredmény.

MÉZES BIRSALAGÚT

Hozzávalók: A töltelékhez: 2 nagyobb birsalma, fél citrom leve, 1 dl édes fehértörp, 3 evőkanál méz, 2 szem szegfűszeg, fél rúd fahéj, 7 lap zselatin. A piskótához: 4 tojás, 8 dkg cukor, 6 dkg liszt, 1 csapott evőkanál kakaópor, 1 evőkanál olaj. A krémhez: 20 dkg vaj, 25 dkg édes gesztenyemassza, 1 evőkanál rum, 1 evőkanál porcukor. A tetejére 10 dkg étcsokoládé. A díszítéshez 10 dkg dióbél.

Elkészítés: A birsalmát alaposan dörzsölgetve megmossuk, majd meghámozzuk, negyedekbe hasítjuk, magházát kimetsszük. A gyümölcsöt 4 dl vízzel leöntjük, a citrom levével, a borral meg a mézzel ízesítjük, a

szegfűszeggel, a fahéjjal fűszerezzük, majd felforraljuk. Utána lefedjük, kis lángon további 5 percig főzzük, majd a tűzről lehúzáva hűlni hagyjuk. Végül a gyümölcsöt leszűrjük (levét megőrizzük), majd lecsepegtetjük, és kis kockákra vágjuk. Közben a piskótához a tojások sárgáját a cukor egyharmadával fehérédésig keverjük. A tojásfehérjét a maradék cukorral habbá verjük. A lisztet a kakaóporral összekeverjük. A kétféle tojásos masszát lazán egybeforgatjuk, miközben apránként a kakaós lisztet meg az olajat is hozzáadjuk. A masszát egyenletesen sütőpapírral bélelt tepsibe kenjük, majd előmelegített sütőbe toljuk. Közepes lánggal (180 fok) kb. 20 percig sütjük. Ezután megvárjuk, amíg kihűl, majd az özgerincformát ráfektetjük és körülvágjuk. Az így kapott téstacsik lesz a sütemény „talpa”. A díszítésre szánt diót a még forró sütőben megpirítjuk. Az özgerincformát zsírpapírral vagy alufóliával kibéleljük. A puha vajat a gesztenyével, a rummal meg a porcukorral habosra keverjük. Egy kevés krémet a díszítéshez félreteszünk, a többivel a piskotalapokat vékonyan megkenjük, és a nagyobbikat óvatosan az özgerincformába simítjuk. Ezt követően a párolt birsalmával megtöltjük. A zselatinlapokat egyesével a gyümölcs leszűrt főzölevébe rakjuk, és addig melegítjük, amíg teljesen felolvadnak. Utána a birsalmára merjük, de mielőtt megdermedne, a félretett piskótát krémes oldalával lefelé ráborítjuk. Az özgerincformát hűtőszekrénybe állítjuk, és a süteményt fél napig így dermesztjük. Ezután kiborítjuk, és a papírt vagy a fóliát lehúzzuk róla. A birsalagutát a maradék gesztenyekrémmel megkenjük, azután olvasztott csokoládéval egyenletesen bevonjuk. Végül durvára vágott pirított dióval megszórjuk. Forró vízbe mártott késsel ujjnyi vastagon felszeleteljük. Jó tanács: - A gesztenyekrém nemcsak ízesíti a birsalagutát, hanem szigetelőként is szolgál, nehogy a gyümölcskocsonya a piskótát eláztassa. - Mindig csak annyit szeleteljünk belőle, amennyi egyszerre elfogy! A többit folpackba vagy zsírpapírba csomagolva hűtőszekrényben 2-3 napig tárolhatjuk. - Birsalma helyett birkörteből is készíthetjük.

MÉZES BANÁNPÉP

Hozzávalók: 1,5 kg meghámozott, 2 cm-es darabokra felvágott érett, de még kemény banán, 2 liter forró sós víz, 1/2 dl vaj vagy margarin, 1/2 dl

méz, 1 db friss narancs reszelt héja és leve, 1/4 teáskanál só, 1/4 teáskanál őrölt szerecsendió, 1/2 dl apróra vágott, pörkölt mandula.

Elkészítés: Egy fedett nagy lábosban, 2 - 3 cm-es sós vízben főzzük a banán húsát, amíg meg nem puhul (12 - 15 perc). Csepegtessük le. Elektromos mixerrel, turmixgépben, vagy egyszerű húsdarálóban készítsünk belőle pépet. Olvasszuk fel a vajat és keverjük bele a mézet, a narancshéjat és a narancslevet, a sót és a szerecsendőt. A forró vajás keveréket fokozatosan adagoljuk a péphez, állandóan kevergetve közben, hogy jól elkeveredjen benne. Osszuk hat-nyolcfelére kis üvegtálkákba vagy kelyhekbe, és a tetejét szórjuk meg a pörkölt mandulával. Kb. 8 dl lesz belőle. Hűtve kínáljuk. Tipp: diétás kivitelben, a nátriumtartalom csökkentése miatt a főzést édesvízben végezzük. Édes vajat vagy nem sózott margarint használjunk, és hagyjuk ki a sót a hozzávalók közül.

MÉZES STANGLI

Hozzávalók: 1 dl margarin, 2 dl méz, 6 db tojássárgája, 2,5 dl átszitált finomliszt, 1 teáskanál sütőpor, 1/2 teáskanál só, 2 dl apróra vágott datolya, 2 dl durvára darált pekándió/hikoridió - ennek hiányában a megszokott, közönséges dió ugyanolyan jó, 1 teáskanál vanília. Megkenni: 4 dl igen finomra őrölt porcukor, 2 teáskanál reszelt citromhéj, 1 db tojássárgája, 1 evőkanál citromlé, 3 evőkanál lágy vaj.

Elkészítés: Jól keverjük össze a margarint és a mézet, majd egyenként verjük hozzá a tojássárgáját is. Szítaljuk egybe a száraz hozzávalókat és keverjük a tojásos alaphoz. Végül adjuk az egészhez a datolyát, a diót és a vaníliát. Egyenletesen terítsük el egy kb. 32x24x5 cm-es kizsírított tepsiben és süssük 180°C-os sütőben 30 percig. Hűtsük le, és vegyük ki a tepsiből. A maradék hozzávalókból készítsünk egyenletes keveréket, ezzel kenjük meg a kihűlt sütemény tetejét. Tegyük kis időre a hűtőbe, hogy könnyen rudacsákra szeletelhető legyen. Felszeletelés után a rudakat papírszalvétával leterített tálcára tegyük - csak egy rétegben, nehogy összeragadjanak. Kb. három tucat rudacska lesz.

“Használja a mézet, mint táplálékot, hogy később ne keresse, mint orvosságot”

Török & Roby

ÉP TESTBEN ÉP LÉLEK

AKARAT, HIT MUNKA... BÜSZKESÉG

A Fecske indításakor egyáltalán nem gondoltunk sportrovatra, pedig falunkból mindig voltak, jó és híres sportolók, akik máshol lettek híresek. Most év végén egy csodáról, Bácsfeketehegy sporteredményeiről, amolyan év végi zárójelentésről büszkélkedhetünk:

BIRKOZÓK

Egy éves fennállásuk, mint egy meteor pályafutása. Az egész évi eredményekhez hozzá kell tennünk két országos érmesünket KUNTICS FLÓRIÁN és SÁRÁNDI ZALÁN személyében. Próbáltuk őket megszólaltatni, de a dicsfényhez még nem szokott fiúk arra a kérdésre, hogy „hogyan is volt” simán azt válaszolták, hogy jól. Nem csak itt volt jól, de Pécsen is, onnan egy nemzetközi versenyen öt ország versenyzői közül négy érme: Kuntics Flórián (ezüst), Sárándi Zalán (bronz), Kuntics Lehel (bronz),



Braskó Balázs (bronz) és a Spartakus birkózóival kiegészített Kíshegyes Község csapata a legjobb csapatnak járó serleggel tértek haza. Köszönjük Sebők edző, köszönjük Támogatók.

KÉZILABDÁZÓK

A „Dejan Peko” pionír lány csapat a



tavasszal Vajdaság első négy helyezettje közé került a korosztály (1992-ben születettek) versenyében az Országos bajnokságon pedig MÁSODIKOK lettek. Őket most a 95-, 98-asok váltották fel, kiktől lelkesedésük alapján már jövőre eredményeket várnak edzőik. Akik már máshol járnak iskolába, Verbászon, Újvidéken, Péterváradon, Szabadkán és Topolyán folytatják sportpályafutásukat, miben a klub egyengette útjukat.

LABDARUGÓK

Tízből, tíz nyert meccs, ötven adott és



csak hat kapott gól, ez az eredménye a nyár végén újraszervezett labdarugó csapatnak, melynek edzője Miranović Dušan.

Legjobb góllövők: Stojanović Miljan (12), Đurđević Miloš (10), Marković Veselin (7), Đurović Srdan (6), Matković Miloš (4),...

Legnagyobb gondjuk, hogy, hogyan fogják megoldani anyagi problémáikat a magasabb versenyszinteken. Fiúk gyertek, a légkör a csapatban kitűnő. Szórakoztatok, szórakoztassatok, szépen játszatok.

Csak így tovább! E csapatokban 80-100 gyermek sportol. Nem iszik, nem dohányzik. Harcolnak együtt, egymásért. Barátkoznak, közösségben vannak. Egészségesek, nem a TV előtt „nyúlnak”, áporodott levegőjű szobába. Támogassuk őket, hogy továbbra is büszkén dicsekedjünk, hogy ez is a mi falunk szülöttje.

HAJRÁ! HAJRÁ! HAJRÁ!

ÚJÉVVARÁS A TŰZIBEN!

Jegyek elővételben: 1250din.

- Aperitív
 - Gazdag vacsora
 - Dessert
 - Pezsgő
 - Hajnali terítés
 - Tombola (főnyeremény: SZÍNES TELEVÍZIÓ)
- A zenét a **Slágerkedvelő Trió** szolgáltatja.
Jelentkezni: Tóth Lajosnál december 26-ig.
Tel.: 063/7567628 vagy 024/738-668 vagy 024/738-826



PČELARSTVO "TÖRÖK" MÉHÉSZET
PROIZVODNJA I PRODAJA
PČELINJIH PROIZVODA
MÉHTERMÉKEK TERMELÉSE
ÉS ÉRTÉKESÍTÉSE
062/206-387
TÖRÖK 064/190-91-86 TEREK
064/370-58-64



"MY COMPUTER"

IT LEGENDÁK



A hippi (Justin Frankel)



A most bemutatandó fiatalember az elmúlt tíz évben többször is gyökeresen felforgatta a számítástechnika és az internet világát, fél kézzel alapított milliárdos új iparágakat, emellett a zenekiadók szemében kiérdemelte az első számú közellenség címét.

Hősrünk Justin Frankel az arizonai Sedona városka hippi közösségében született 1978-ban. A műszaki érdeklődése már gyerekkorában előtört. A repülőgépmoделlek építése és öreg tévék, rádiók szét, illetve összeszerelése volt a legfőbb hobbija, valamint már amikor hozzáfért bátyja Atari 2600-as számítógépéhez akkor azt programozgatta. Mire a középiskoláig eljutott, igazi hackerré képezte ki magát. A tanárok ugyan nem tudtak neki újat mutatni, azonban rendszergazdaként jó hasznát vették: ő építette ki az iskola számítógépes hálózatát, ő írta meg a saját e-mail rendszerüket emellett billentyűzetfigyelő programokat telepített a tanárok gépeire, amelyeknek hála, sosem jelentettek gondot számára a dolgozatok, vizsgák. 96-ban felvették a University of Utah-ra, ahol programozást tanult, de a vaskalapos tanárokkal folytatott két félévnyi kilátástalan küzdelem után feladta az egyetemi karriert.

Justin az egyetemi feladatok mellett is elsősorban a hobbi-programozásnak élt: a fantáziáját leginkább az underground körökben nagy népszerűségnek örvendő MP3 zeneformátum kötötte le. Néhány hónap alatt megírt egy könnyen kezelhető, látványos MP3-lejátszó programot, a Winampot, amit 97 júniusában közzétett az interneten, ingyenesen letölthető formában. Ügyvéd apja tanácsára Justin az utolsó pillanatban beleírta a Winampba, hogy „ha elégedett vagy a programmal, erre a címre küldhetsz 10 dollárt” mint utóbb kiderült, ez nyerő ötlet volt. Az equalizerrel, a lejátszási listák, skinek és pluginek kezelésének lehetőségével a Winamp (főleg a kiforrottabb, gyorsabb és még jobban kezelhető 2.0 verzió után) minden más MP3-lejátszó programot eltiporva hatalmas népszerűsége tette szert: másfél év alatt 15 millióan töltötték le, és a legóvatosabban fogalmazó elemzők szerint is kulcsfontosságú szerepe volt az MP3-formátum, illetve a digitális zene elterjedésében. A Winamp sikerén felbuzdulva, a tízdolláros adományokból (amivel havi szinten százezer dollár körül keresett) Justin céget alapított, Nullsoft néven. Ennek egésze alatt



adta ki következő programját, a Shoutcastot, amivel bárki online rádióadót fabrikálhatott otthon. 1999-ben, a dotkomláz tetőfokán, a világ legnagyobb internet-szolgáltatója, az America Online 86 millió dollár készpénzt, plusz 14 milliónyi AOL-részvényt kínált Justinnak a Nullsoftért, aki erre igent mondott. Az AOL nagyon jól látta, hogy az online zenében

hatalmas lehetőségek vannak, Justin lázadó természetét azonban alaposan alábecsülte.

Mikor elkészítette a Winamp harmadik generációját (ezúttal egybeírt névvel és sorszámmal, hogy a WinaMP3 végén jobban látható legyen az MP3 végződés), de a 2002 augusztusában megjelent program nem folytatta elődei diadalmenetét. Lassú volt, nehézkes, instabil, és olyan funkciók hiányoztak belőle, amelyek az akkorra már megerősödött konkurenciánál rég alapnak számítottak. Az emberek nagy része megmaradt a második generációs Winamp valamelyik változatánál, az AOL bizalma pedig megtört a csodagyerek irányában.

Justin és az AOL közötti háború 2003 decemberében ért véget, mikor is az AOL egyetlen tollvonással megszüntette a Nullsoftnak otthont adó San Francisco-i irodáját, 450 embert eresztve szélnek, Justin számára nem volt hova tovább. Befejezte az új 5.0-s verziószámú



Winampot, majd kilépett a cégtől.

Justin természetesen ma is a programozásnak él, de hősrünk ezúttal a hangkártyák világát akarja forradalmasítani.

Gondolom még sok kérdés felmerül bennetek a Winampal kapcsolatban, pl. minek is a rövidítése a Winamp vagy hogy kerül egy láma a Nullsofthoz.

Ezek re a kérdésekre a következő a válasz: A Winamp névnek eredetéről sok legenda kering az interneten, azonban ez a Windows Amplifier (vagyis "Windows erősítő") rövidítése. A Láma pedig a Nullsoft kabalaállata aki Mike névre hallgat és Justin legkorábbi programjaiban is feltűnt. Valamint a Winampnak van egy állandó szlogenje is a "Winamp whips the llama's ass" azaz „A Winamp megkorbácsolja a láma alfelét” (ez a szöveg a Winamp első indításakor hangzik el).

Takács Dénes

A FÜRÖSZTÉS MÓDJA

A fürösztes módját a gyermek kora, illetve mozgás fejlettsége határozza meg.

A babát a pólázó asztalra fektetjük, levetkőztetjük. Ha szükséges, a ránckból, hajlatokból a szennyeződést olajos vattával eltávolítjuk. Ha a baba orra, füle, szeme nagyon váladékos akkor az orrát és a fülét olajos vattával, a szemét pedig kamilla oldatos vattával tisztogatjuk.

Fontos: az orrjáratba és a füljáratba semmivel nem szabad belemenni! Csak a környékét tisztogatjuk, mert ha nagyon mélyen nyúlunk a járatokba, felsértjük és vérzés alakul ki, illetve a fülben a dobhártyát felszakíthatjuk. A szemet kívülről befelé töröljük.

A baba fürösztesekor azt a fogást,



tartást, emelést alkalmazunk, amit az első cikkben olvashattak.

Ellenőrizzük a víz hőmérsékletét. A pólázóról felemeljük a babát, és úgy helyezzük a kádba, hogy csak a fenéke alól húzzuk ki a jobb kezünket. A bal kezünkkel tartjuk a babát, így jobb kezünkkel tudjuk fürdetni. Először az arcát mossuk meg *tiszta vízzel*. Utána a haját fejbőrt babaszappannal vagy samponnal mossuk. A fejbőrét újjal megdörzsölgetjük, majd leöblítjük. Beszappanozzuk a fülét, nyakát, kezét, karját, mellkasát. Egyszerre leöblítjük. Ezután a lábait – kiemelve a vízből, amennyire lehetséges – szappanozzuk be és leöblítjük.

Fontos: ha a köldökcsat még nem esett le, vigyázni kell, hogy ne ázzon fel. Szappan ne érje és víz is csak kevés.

Ezután megfordítjuk a csecsemőt lassan, úgy, hogy biztonságban érezze magát. Megszappanozzuk a hátát, majd a fenékét és leöblítjük. Utoljára mossuk a nemi szerveket.

Fürdetés közben lassú és gyengéd mozdulatokat végezzünk, és folyamatosan beszéljünk hozzá, mert ez megnyugtató.

A csecsemőt a vízből kiemelve, a fürdő lepedőre fektetjük és betakarjuk. Úgy töröljük szárazra, hogy a testéről leitatgadjuk a vizet a törölközővel.

Ezután a hajlatokat (nyak, hónalj, comb, has alja) behintőporozzuk. Csak keveset teszünk és kezünkkel szétörzsöljük. Ráadjuk a kis inget,



hogy ne fázzon.

Ellátjuk a köldökét és bepelenkázunk.

Köldökelátás

1) a köldökre pár csepp hidrogént csepegtetünk, várunk egy kicsit, hogy kipezsegjen, és steril gézlappal leitatjuk a hidrogént. Ezt ismételtük kétszer-háromszor.

2) pár csepp jódot csepegtetünk a köldökre, lefedjük steril gézlappal és bekötjük.

Pelenkázás

Ha pelenkát cserélünk a nemi szerveket mindig előlről hátrafelé irányuló mozdulatokkal tisztára töröljük!

Kicséréljük a pelenkát.

A baba fenékét, nemi szervét babakenőccsel bekenjük és ráadjuk a pelenkát.

Ha nem cseréljük elég sűrűn a pelenkát, illetve nem megfelelően töröljük, a baba fertőzést kaphat, és fenéke kipirosodhat!

Pelenkázás után jöhet az öltöztetés és az etetés...

Folyt. köv.
Tóth Tilda

KERTI TÖRPE

A MUSKÁTLIK TELELTETÉSE

Otthon többféle módszer áll rendelkezésünkre, hogy a téli hónapok idején átteleltessük a muskátlikat. A leginkább bevált módszerek a következők:

1. A muskátlit cserepestül, változatlan állapotban is át lehet teleltetni. Világos helyiség, 6-8°C-os hőmérséklet és rendkívül csekély öntözés kell hozzá, épp annyi, hogy a föld ne száradjon ki. A növények jó része ugyan elpusztul, de ha megfelelő a körülmények, érdemes egyszer kipróbálni ezt a módszert.

2. Egy másik lehetőség, hogy kihúzzuk a földből a növényeket, alaposan visszametszünk a gyökereiket és hajtásaikat, majd összeültetünk akár

15 tövet egyetlen nagyobb cserépbe. Akár sötét helyiségben is tarthatjuk, de fontos, hogy ne legyen fagy. Tavasszal kitermeljük a reményteljes



töveket, vízbe áztatjuk, majd szétültetjük őket.

3. Hajtások dugványozása. Szeptember-októberben hajtásokat vágunk az elvirágozott muskátlitövekről, majd apró cserepekbe ültetve meggyökeresítjük azokat. Világos és meleg helyet igényelnek, mint pl. az ablakpárkány. Januárra megerősödnek, tavaszra pedig akár virágot is hozhatnak.

Ennek a három módszernek azonban vannak hátrányai is. Sok növényt elveszítünk, mivel a hideg tél megviseli őket. A megmaradt példányok annyira megfáradnak, hogy nem is hajlandóak tavasszal virágozni, legfeljebb nyár közepére térnek magukhoz. A belső

ablakpárkányon tartott, gyökereztetett dugványok pedig gyakran kikezdik az ablakkeretet, amit aztán újra festhetünk.

Az otthon bevált módszerek közül a legelfogathatóbb a következő: óvatosan mozgatva kiemeljük a növényeket a földből, épp még mielőtt beállna az első fagy. A gyökereikről gyengéden lerázzuk a földet. A virágokat és a leveleket egyenlőre nem bántjuk, így nem keletkezhetnek rajta sebek, amelyen keresztül kiszáradnának vagy megbetegednének. A pincékben kihúzzuk egy ruhaszáritó kötelet. A muskátlikat felakasztjuk fejjel lefelé, egymás

mellé a kötélre. A nagyobb, elágazó töveket az elágazásaiknál könnyű felakasztani. A kisebb példányok rögzítéséhez használhatunk műanyag csipetűt. Tavaszig semmi teendő nincs; meg is feledkezhetünk a muskátlikról, még csak vízzel sem kell permetezni őket. Amikor megérkezik a tavasz, leakasztjuk a növényeket, és lemetsszük a virágokat és a leveleket. Egy órára vízbe áztatjuk a növényeket, majd előkészítjük a cserepeket, balkonládákat, visszaültetjük a töveket és alaposan beöntözzük őket. A legtöbb muskátli gyorsan leveleket hajt és megerősödik. A hosszú vagy sérült

oldalhajtásokat érdemes visszametszeni, így ezeken a helyeken még meg is erősödik a növény. A levágott hajtások ráadásul szintén gyökerezhetnek. Ez jól bevált módszer, ha rendelkezünk hűvös, nedves levegőjű pincével, garázzsal, vagy kamrával, ahol fagypontra alá sosem megy a hőmérő higanyszála. Ha a helyiség túl száraz vagy meleg, akkor sok tö elpusztul a tél folyamán. Viszont ha már néhány megmarad, akkor is megérte, mivel annyiaval kevesebbet kell venni a következő tavasszal.

Z. Tatjana

X IRODALOM KULTÚRA SZÍNHÁZ Versünnep falunkban

A kezdeti nehézségek ellenére is sikeresen lezajlott a X. Dudás Kálmán Nemzetközi Vers- és Prózamondó Találkozó Bácsfeketehelyen november 18-án. Nemzetközi, mert Magyarországról is voltak résztvevőik: egy csoport Siklósról és egy Nagykanizsáról. A vajdaságiakkal együtt összesen 38-an vettek részt a három kategóriában zajló versenyen. Mivel idén immár a tizedik alkalommal került megszervezésre a Találkozó, a szervezők a rendezvény megálmodóit is meghívták: Szőke Annát és Krekity Olgát. A találkozó Fekete Agnes szavalatával és Pistyák István énekelt verseivel kezdődött, majd Szatmári Melitta, a Vajdasági Magyar Versmondók Egyesületének alelnöke köszöntötte az egybegyűlteket, bemutatta a Kiss László (Magyarország), Lutter Imre (Magyarország), Jónás Gabriella, Petrik Emese, Krizsán Szilvia és Barta Júlia összetételű zsűrit. Ezután átadta a szót Krekity Olgának, ő értékelte az elmúlt időszak munkáját. Ezután kezdetét vette a vetélkedő, amely két helyszínen zajlott, a színházteremben és a könyvtárban. A szavalóknak két verset kellett az elődöntőkben előadniuk, ezek közül egynek kisebbségi szerzőtől származó műnek kellett lennie. A délutáni döntőbe 15-en jutottak a zsűri döntése alapján. Az egész napos rendezvény este a színházteremben megtartott eredményhirdetéssel zárult. Ennek folyamán Szőke Anna is visszaemlékezett a találkozó kezdeteire, s javasolta, hogy a VMVE hozza létre a Dudás Kálmán-díjat, amely az azt elnyerő egyént előadóművészi titullussal ruházná fel. A zsűri nevében Kiss László, a Magyar Versmondók Egyesületének elnöke értékelt, rámutatott néhány hibára, amire oda kell, hogy figyeljenek a szavalók: ilyen a megfelelő versválasztás, a helyes hangsúlyozás, de összességében véve elégedett volt a mezőnnyel. Végül

sor került a várva-várt díjátadásra is. Gyermekek kategóriában a legjobb Szarka Akos (Bácsfeketehely) lett, aki a könyvjutalmon kívül meghívást kapott a b a l a t o n s z e m e s i versmondó táborba, második Farkas Beatrix (Bácsfeketehely), harmadik pedig Pásztor Kicsi Gergely (Újvidék). Ifjúsági kategóriában első Kasza Zsanett (Bácsfeketehely), a második Simonyi Lili



A verseny díjazottjai

(Bácsfeketehely), itt harmadik díjat nem osztottak ki. A felnőtteknél a legjobb Kocsis Edit (Nagykanizsa) -ő nyerte el Móric Lajos különdíját is, második Farkas Hajnalka (Bácsfeketehely)-ő kapta még a Vajdasági Óvodapedagógusok Egyesületének különdíját, harmadik Hajvert Akos (Topolya). A legjobb felkészítőnek járó különdíjat gyermek kategóriában Fekete Agnes és Pál Ágnes kapta, ifjúsági és felnőtt kategóriában pedig Krekity Olga. A Találkozó egyben vajdasági elődöntője volt a XVII. Gellért Sándor Vers- és Prózamondó Versenynek, a szatmárnémeti döntőn részt vehet Kasza Zsanett, Simonyi Lili, Farkas Hajnalka, Hajvert Akos és Fekete Agnes. A díjakat a Forum és a Novum Könyvkiadó, a Vajdasági Magyar Versmondók Egyesülete, a Vajdasági Óvodapedagógusok Egyesülete, Móric Lajos, Simonyi Dénes, Pál Eszter, Barta Attila, az Indigo írószerbalt és a Péci vegyeskereskedés ajánlotta fel, ezúton is köszönet nekik érte. Végül a fellépőknek Hajvert Akos, a VMVE elnöke köszöntö meg a részvételt, majd Pistyák István lépett újra színpadra, s ezzel befejeződött az idei rendezvény, de jövőre újra találkozunk!

Borka



T R E N D I

A NADRÁGKOSZTÜM RENESZÁNSZA

Emlékeinkben Greta Garbo és Marlene Dietrich nadrágkosztümöt visel. Elismerő pillantással nyugtázzuk, hogy a magazinok modelljei milyen csinosak benne, és tán a kirakatban is gyakran megcsodáljuk, ám a saját szekrényünkben a számos szoknyás kosztüm és blúz mellé ajánlatos nadrágkosztümöt is becsempészni. Hisz elegáns, és ha készülünk egy olyan helyre, ahol a megjelenés mellett a kényelem is fontos, biztos, hogy a nadrághoz fogunk nyúlni. Aki már beszerezett magának egy-kettő darabot, az tapasztalta előnyeit. Huzamosabb ideig nem fogja a szekrényéből kidobni. Utcán, munkahelyen régebben ritkán találkoztunk nadrágkosztümös hölgygel, és az sem rémlik, hogy barátnőnk viselte-e valaha. Vajon mi az oka a nadrágkosztüm visszaszorulásának a női emancipáció korában?

Az első nadrágkosztüm egy időben jelent meg a női pantallóval, vagyis a második világháború alatt, mikor is a hölgyek számos, békeidőben férfiakra szabott feladatot voltak kénytelenek átvenni. A mindennapi, gyakorta komoly fizikai megterhelést jelentő robothoz a kor divatja szerinti szűk szoknya nem volt alkalmas. Így a hölgyek egy bátor lépéssel nemcsak a munkát, de a viseletet is átvették a férfiakról. Az új divat aztán szélesebb körben elterjedt a nők között, már nemcsak a dolgozó nők, hanem a módosabb hölgyek viseletévé is vált. A nadrágkosztüm pedig már nemcsak a kényelmet szolgálta, hanem a női egyenjogúság védjegye is lett.

Ez az oka annak, hogy a világháború befejeztével sem ment ki a divatból ez a viselet, hiszen a hölgyek - s reméljük az urak hasonlóképpen - nem akarták feledni, hogy szerepkörük kiszélesedett, s végre bebizonyították, hogy nem csak a konyhában képesek maradandót alkotni. A múlt század második felében aztán hol fellángolt, hol alábbhagyott a nadrágkosztüm megjelenése a hölgyeken. Így például a hetvenes évekre ismét jellemzővé válik viselése, hangsúlyozván, hogy a nők



nem csupán a munka, hanem a szexualitás terén is egyenjogúak a férfiakkal. A nők szó szerint felvették a nadrágot, és nem hagyták, hogy megalázzák őket. Napjainkban a divat sokszínűvé vált. Számos, egymástól szinte független trend él meg békében egymás mellett. Egyik legdominánsabb közülük a retro,

ami a fiatalok körében a 70-es éveket idéző virág-mintás anyagokat és a trapéz nadrágot jelenti, míg a visszafogottabb, elegánsabb 40-es évekbeli irányzat a középkorú, illetve dolgozó hölgyeket öltözteti - jellemzően nadrágba, vagy nadrágkosztümbe.

A tavaszi eleganciát képviseli a rövid, a vajszerű, a karcsúsított zakó, színben kontrasztos toppal, mely illik az egyenes fazonú nadrághoz. Újdonságot a különleges zsebmegoldás visz az együttesbe. Másik csinos összeállításban a műszál és a gyapjú keverékéből



készült drapp nadrágkosztüm viszi fel a nők eleganciáját, amely mellett a klasszikus fehér blúz is életre kel. A mai divat lényege, hogy mindenki azokat az elemeket teheti magáévá, azokat a részeket emelheti ki, amelyek egyéniségét legjobban tükrözik, erre biztatnak a divattervezők és a magazinok egyaránt. És a variálhatóság: férfiinggel kihívó, dekoltált toppal izgalmasan nőies, brossal díszítve elegáns, fehér blúzzal klasszikus, blúz nélkül pedig - egyszerűen szexis. (Vigyázat, nehogy véletlenül kigomboljuk!)

A nadrágkosztüm Amerikában és Nyugat-Európában évek óta újra hódít. Talán hazánkban a hölgyeknek több önbizalomra volna szükségük saját divatjuk kialakítására? Hiszen alig akad nő, aki

szabadidejében ne viselne például farmernadrágot, vagy nyáron sortot. A munkahelyen viszont gyakorta cserbenhagy minket bátorságunk, öltözködési kedvünk és rendszerint a jól megszokott darabokhoz nyúlunk. Pedig a hagyományos kosztümnek kevés olyan előnye van, amivel a nadrágkosztüm nem rendelkezik. Akinek nem tökéletesek a lábai, garantáltan jobban fogja érezni magát nadrágban, mint a protokoll által előírt térd alá érő szoknyában. Aki nem bírja a magas sarkú cipőt, az se szomorodjon el, hiszen akár teljesen lapostalpú cipővel is szépen mutat.

Aki a közeljövőben ruhátárát fel szeretné újítani, ne feledkezzen meg a nadrágkosztümről. A nadrágkosztümöknek is van többféle változata. A fiatalok körében nagyon kedvelt változat a térdig érő élére vasalt nadrág, színben illő harisnyával, és csizmával. Érdekes az üzletek próbafülkéjében megbarátkozni vele és fontolóra venni, hogy milyen jól ki lehet használni a munkahelyi öltözködésben is. Ma már nyugodtan viselhetnek nadrágot a titkárnők, asszisztensek is, a nadrágkosztüm pedig kifejezetten kényelmes és elegáns.

Fekete Tímea

FECSKETOLL

Téli idill

Arcomat fürdetem a téli napsugárban,
rózsákat fest rá a csípős hideg.
Habos sütemény lett a kerti bokor,
előtte nádszál, sárgán zizeg.

Piros csizmában a harkály kúszik,
csonkafa titkát kutatja egyre.
Zajongva kering a varjú sereg,
jó dió kellene, most a begybe.

Cinkék szállnak le az etetőre,
füttyüket elkapja a kósza szél.
Csahol a kutya, a macska nyávog,
furcsa KARNEVAL ez a TEL!

Eőry Molnár Etelka



Gyertyafényben

Égő fénycsík,
bátortalan vibrálás az asztalon,
homályos árnyak,
orruk nagyra nő a falon.
Sarokban gazdagon díszített,
csodás fenyő halom.

Pattogó szikra,
a festészet művészi árnyalatai az arcokon.
Kristályok koccintásában
az ajkak érintésének zenéjét hallgatom.
Szívemben az ünnep érzése a hatalom.

Parányi lángnyelv,
óriási melegétől karjaim
széttárom,
vakító fényében
az igazi testvért, barátot ölelésre várom.
A szobámban szavak nélkül mesél,
a Karácsony.

Bácsi (Vajda) Sára

ANYAKÖNYVI HÍREK

Zeljковић Veseljko november 3, 72 évébe

Dobi Ilona szül. Fazekas november 5, 79 évébe

Marinčić Stoja november 11, 47 évébe

Murišić Nedeljko november 25, 91 évébe

Idős. Kovács Károly november 29, 83 évébe

Az anyakönyvi hírek adatait a helyi orvosi rendelőből, az anyakönyvvezetői irodából, valamint a Tiho temetkezési vállalatától kaptuk.

Fecske. Kiadja a Zöld Dombok környezet - és közösségfejlesztési szervezet, Bácsfeketehegy, Bratstva 30. Tel/fax: 024/739-063. Folyószámlaszám: 310-8659-38.

Tördelés: Bácsi Róbert. Munkatársak voltak: Bácsi (Vajda) Sára, Bíró Csaba, Bordás Katalin, Eőry Molnár Etelka, Fekete Tímea, Kasza Nikolett, Molnár Károly, Orosz Attila, Papp Julianna, Pál Károly, Sárándi István, Szukola Béla, Takács Dénes, Török Zoltán, Tóth Tilda, Zečević Tatjana.

Készült Szabadkán a Grafoprodukt nyomdában 2006. decemberében.