

Fecske



A HELYI KÖZÖSSÉG HÍREI

- befejeződtek a munkálatok a játszótér megépítésén a Dózsa György utcában (a valamikori „Nagy malom” helyén), szemet gyönyörködtető, szívet melengető érzés látni, hogy amikor egy kicsit is melegebbre fordul a hőmérséklet, milyen nagyszámú gyerek és szülő, nagyszülő látogatja meg. Kívánom, hogy használják sokáig, egészségben! Természetesen az elkövetkező időszakban folytatódik a játszótér környékének rendezése, a zöld övezetek kialakítása, a terület bekamerázása.

- a tavasz közeledtével, megkérném településünk lakosait, hogy a házaik előtti fákat, bokrokat a tavaszi metszés keretein belül, alakítsák ki olyan formára, hogy az úttest és a járda felé lelógó, belógó ágak ne akadályozzák a gépjármű, mezőgép forgalmat és a gyalogos közlekedést, valamint, az elektromos vezetékek ALATT (véletlenül sem a vezetékek közül!!!), hogy ne nőjenek abba bele.

Az elkövetkező időszakban várható a kommunális felügyelő és az áramszolgáltató szakemberei által a terepi helyzet felmérése és ahol szükség mutatkozik rá, elrendelik a gallyazást. A félreértések és szükségtelen konfliktusok kialakulása végett, cselekedjünk jó házigazda módjára. Megértésüket és közreműködésüket előre is köszönjük.

- folyamatban van a Helyi közösség 2023-as munkatervének a kidolgozása. Ez, az általános feladataink mellett mindenképp magába foglalja a következő, mindannyiunk számára fontos projekteket is: a vízhálózat teljes körű felújítását, utcák további aszfaltozását és útpadka nyesést, központrendezést (amint azt a szennyvízelvezető hálózat munkálatai lehetővé teszik), tér kialakítását a nyári színpad körül, esővíz elvezető árkok tisztítását közterületeken, és egyéb olyan munkálatokat, amellyel fejleszteni, szépíteni tudjuk településünket.

- végezetül pedig pár mondat erejéig az „autóbusz állomásról”. Ilyennel csak nagyobb városok büszkélkedhetnek, mint Szabadka, Újvidék, Belgrád, és így tovább. Nekünk, kisebb településnek, mint amilyen Bácsfeketehely, BUSZMEGÁLLÓ az, ami az utaztatás egyik eleme. Sajnálom, ha ezzel az információval egyes „hozzá értő”- vagy inkább NEM értő személyeknél csalódást okoztam, de ez az igazság. Innentől kezdve pedig, mások a szabványok - a buszmegálló pl. nem kell, hogy fűtve-hűtve legyen, nem kell, hogy rendelkezzen illemhellyel, pult szolgálattal, és így tovább...

Jelezném, a buszmegállót illetően:

- nem azért most épül, mert bárki „elfelejtette” volna eddig, hogy a régi el lett bontva, hanem azért mert a szennyvíz elvezető hálózat munkálatai ezen a szakaszon befejeződtek, és csak ez után volt ésszerű, célszerű megépíteni az újat.

- a kivitelező még nem fejezte be a munkálatokat, nincs még hivatalosan átadva.

- a terv dokumentációt licenccel rendelkező közlekedési mérnök dolgozta ki, (több mint valószínű, hogy utazott is már).

- az oldalai részben be lesznek fedve- (nem lesz huzatos).

- igen, a főút túloldalán, Szabadka irányába is új és identikus autóbusszmegálló fog épülni.

- a projekt kiírója Kishegyes Község Önkormányzata, a bácsfeketehelyi Helyi közösség Tanácsának döntésének alapján, a Helyi közösség a költségvetéséből támogatja a kivitelezést.

- ami pedig nagyon szomorú, az, az, hogy már ismeretlen elkövetők megrongálták (lásd a képen).

Ezt azért írom le, mert vannak olyan személyek, akik időnap előtt alkotnak véleményt valamiről, amiről nincs teljes körű információjuk, és ez által alaptalan dolgokat terjesztenek.

Meggyőződésem, hogy a tavasz elé nézve, bízva egy lenge szellőben, a téli komor hangulat vidámra cserélődik, és közös gondolatokkal, erővel, célokkal igyekszünk szebbé, élhetőbbé tenni településünket, megalapozni ittlétünket, a jövőnket.

Tisztelettel,
Juhász Attila



IZIDA HÍREI

“Az ünneplés csak annak jelent valamit, aki részt vesz benne.”

Hans-Georg Gadamer

A 2022-es év az Izida egyesület tagjai, védencei részére csupa ünneplés volt. Az egyesület 20 éves fennállása alkalmából programsorozatot szervezett. Sok barát osztozott örömmünkben és érdekes aktivitásokon vehettek részt. Reméljük ugyanolyan jól érezték magukat barátaink, Szabadkáról, Újvidékről, Hódságról, Szenttamásról, Topolyáról, Zentáról, Magyarakanizsáról, Kúláról mint mi, a szervezők. Volt sportnap, a gasztronómiában bővítették tudásunkat,



festettünk, fazekaskodtunk, kézműveskedtünk, a gyógy- és fűszernövények termesztéséről, feldolgozásáról képzést tartottunk záró rendezvényünkön. A záró rendezvény keretében bemutattuk az egyesület munkájának a lényegét, ismertettük az eredményeket, továbbá köszönetet mondtunk a közreműködésért, támogatásért.

Újév kezdetével, új tervekkel indulunk, figyelembe véve a sok éves tapasztalatot. Itt meg kell említeni, hogy egyesületünk tagja az Értelmi fogyatékosokat segítő civil szervezetek tartományi szövetségének és

célunk a rá következő évben többet foglalkozni a mentális egészségről. Mi is a mentális egészség? A mentális egészség a lélek egészsége és ugyanolyan fontos, mint a testi egészség.

A napközis foglalkozások fontos központi aktivitás az egyesületnek. Akkreditált szociális szolgáltatás a testi fogyatékos felnőtt valamint mentális problémákkal rendelkező személyek részére. Színes programokat tervezünk a résztvevőknek, ahol tanulhatnak, szorgoskodhatnak, barátkozhatnak, és kellemes perceket tölthetnek el együtt nevelőik körében.

Az elkezdett beruházások tovább folytatódnak, abban



a reményben, hogy anyagi keretet biztosíthatunk az elkezdett munkák befejezésére.

Szeretettel várunk minden érdeklődőt, ebben az évben, várunk minden kedves olvasót, gyertek és ismerkedjetek meg velünk. Találkozzatok velünk, legyetek önkénteseink, és bízunk benne, hogy ti is kedvet kaptok majd, hogy részt vegyetek munkánkban, örömmünkben.

P.J.



A Kozma Lajos Könyvtár hírei

December 10-án megtartottuk Betűfalók elnevezésű pecsétgyűjtő játékunk ünnepélyes díjátadóját. Ezúttal vendégeink voltak a topolyai Kodály Zoltán Művelődési Egyesület Szivárvány kuckó képzőművészeti csoportja Bolyos Szent Lilla rajztanár vezetésével, valamint a péterrévei Pengetősök tamburazenekar Bolyos Miklós vezetésével. Az idei pecsétgyűjtő játékunkon a legtöbb pecsétet Kormányos Dorina gyűjtötte, könyvjutalomban részesült még Fekete Dorka, Nádi Teodóra, Varkula Anna, Csordás Dorka és Varkula Leon.

December 21-én kettős könyvbemutatónk volt. Dr Sági Zoltán neuropszichiáter Korlátok hozadéka és Pap Ágota pszichológus Innen és túl című könyveit mutattuk be. Jelen voltak a kötetek illusztrátorai, Kovács Attila és Kerekes Sándor. Műveikből alkalmi kiállítást is megtekinthettünk.

qDecemberben is folytatódtak a Ringató foglalkozások, valamint a Gyermekmisszió karácsonyi rendezvényeinek is házigazdái voltunk.

Az új évet szünidei gyermekfoglalkozással kezdtük, ahol első nap elkészítettük az új pecsétgyűjtőket a gyerekekkel, de továbbra is lehet csatlakozni játékunkhoz. A kisebbek szép havas képet készítettek, a nagyobbak pedig papírhópelyhekkel kidíszítették az ablakokat. Másnap farsangi álarcok készültek.



Podolszki József publicisztikai pályázat

A bácsfeketehegyi Kozma Lajos Fiókkönyvtár meghirdeti a 26. Podolszki József Publicisztikai Pályázatot. Az érdeklődők a következő műfajokban pályázhatnak eddig még sehol, semmilyen formában nem publikált írásokkal: interjú, jegyzet, glossza, tárca és karcolat.

A jelentkezési korhatár 40 év. A pályázat jelíges. Kérjük a jelígek feloldását (elérhetőséggel együtt) lezárt borítékban mellékelni!

A díjak:

1. díj: 20000 dinár
2. díj: 15000 dinár
3. díj: 10000 dinár

A jelíggel ellátott pályaműveket három példányban 2023. március 6-áig kell eljuttatni a következő címre:

Kozma Lajos Fiókkönyvtár

„Podolszki József publicisztikai pályázat”

ul. 13. Jul br.64./ Július 13-a utca 64.

24323 FEKETIC/BÁCSFEKETEHEGY

Az ünnepélyes díjátadás 2023. március 18-án lesz Bácsfeketehegyen a Podolszki József Irodalmi Emléknapp keretében.

Gazdakör hírek

Az ünnepi időszakot követően az újévben új lendülettel kezdte meg tevékenységét az egyesületünk. Január 16. fásítási akciót szerveztünk. Köztudott, hogy régiókban nagyon kevés erdő és fasáv létezik, hiányának negatív következményeit egyre többen tapasztalják. A fák segítséget nyújtanak, az erózióval szemben valamint segítenek megőrizni az élővilág biodiverzitását. Az idei évben negyven darab előnevelt platánfát vásároltunk, amit fél kilométeres szakaszon helyeztünk el a becsei utat és az ipari parkot összekötő földút mentén. Ezúton is szeretnénk megkérni a

dolgozták fel valamint a vacsora mellé a hájas kiflit a Hestia Nők egyesületének tagjai készítették el. Ezúton is köszönjük a munkájukat.

A talpalávalót a Calypso együttes biztosította. Közben nagyban folynak az előkészületek a Februárban megrendezésre kerülő hagyományos Jégtörő Mátyás napi borkóstolóra. A tagok, ahogy már megszokhatták írásban lesznek értesítve a rendezvényről. Megkezdődtek a téli szakmai előadások is. Az előadásokra nem csak a tagságunkat várjuk, hanem



termelőket és a lakosokat, hogy ügyeljenek az ép-ségükre. Az ültetés a törvénnyel összhangban történt, a fák ültetési helyének kijelölését hivatásos földmérő végezte.

A fásítási akcióban az egyesület munkáját Kishegyes község mezőgazdaságért felelős osztálya, Bácsfekete-hegy Helyi Közössége és a bácsfeketehegyi vadászok egyesülete segítette. A jövőben is kiemelt fontosságú feladatként tekintünk a fásításra! A világjárvány következtében hosszú megszakítás után az idei évben sikeresen megszerveztük a hagyományos Disznótoros bálát Január 21. A rendezvényen közel száznegyven résztvevő volt. A sertést Patócs Béla és Balog Zsolt

minden kedves érdeklődőt. Az előadások témaköreit a termelők javaslatai alapján szervezzük meg, valamint ezzel kapcsolatban várjuk a további javaslatokat. Az előadásokkal kapcsolatos kérdéseikkel keressék fel Juhász Árpád falugazdászt a Gazdakör irodában vagy a 069-5565626-os telefonszámon. A közeli tervek között szerepel a termelési szezon megkezdése előtt a határutak karbantartása.

Amennyiben szeretne csatlakozni az egyesületünk tevékenységéhez a Gazdakör szívesen várja az új tagok jelentkezését.

Évzárás és évkezdés

a művelődési egyesületből jelentjük

Jó, hogy van nekünk egy faluújságunk, amelynek segítségével dokumentálhatjuk településünk apró történeteit, nyomtatásban is rögzíthetjük, milyen eseményeknek voltunk tanúi, indítványozói, elszenvedői vagy élvezői. Tudatosíthatjuk ezeket magunk és a jövő generációi számára. Ez nem valamiféle magától értetődő dolog, és ez nincs minden határon túli magyar közösségben így. Ha már egy új esztendő kezdetén vagyunk: ha a tavaly decemberi és idén januári hónap a témánk, ha egy újabb naptári fordulónál járunk, mindenképpen szeretnék köszönetet mondani a Fecske falulap „gondozóinak”, életben tartóinak, a Zöld Dombok vezetőségének, és személyesen Bácsi Robinak is, aki töretlen kitartással gyűjti be újra és újra a friss híreket, és szerkeszti lappá folyton késő irományainkat! Nem tudom pontosan, hogy mióta csinálja ő, de remélem, a Fecske 20. születésnapján, májusban lesz valamiféle alkalom, ahol ez is kiderül...

Elkalandoztam a fő témámtól, vagyis a feladatomtól, hogy beszámoljak a decemberi és januári tevékenységeinkről. A visszatekintést így februárban már nyugós kötelezőként éli meg az ember, ráadásul automatikusan összegez ebben a szakmában, ha decemberről van szó. De a rend kedvéért az események sorolójával kezdem. Alábbiak történtek a művelődési egyesületben.

1) December 3-án Törökkanizsán vendégszerepeltünk A hit gyertyája elnevezésű adventi alkalmi műsoron. Egyesületünket népi énekkel Nagy Zsóka és Török Noémi, verssel Kerekes Tamara képviselte.

2) December 10-én népi ének szakosztályunk 3 tagja vett részt Török Noémi vezetésével a Topolyán megtartott VI. Kodály – Kősziklánk az ősi magyar dal elnevezésű népzenei vetélkedőn. Az eseményen 250 fellépő vett részt.

3) December 13-án szerveztük meg a Topolyai Alapfokú Zeneiskola bácsfeketehegyi tagozatának karácsonyi koncertjét a kultúrotthonban. Felléptek a zeneovisok, valamint a zongora-, hegedű- és cselló szakos diákok, összesen 28-an.

4) Versmondó szakkörünk nyílt órát tartott 2022. december 19-én, hétfőn délután. A szülők betekintést nyerhettek, hogyan folyik egy közös foglalkozás, illetve egy-egy karácsonyi verset is kaptak a gyerekektől. A foglalkozáson Barta Júlia 13 tanítványa közül 11-en voltak jelen: Faragó Petra, Gál Lajos, Hajvert Janka, Hajvert Zalán, Horkai Áron, Kerekes Tamara, Nagy Zsóka, Simonyi Gyárfás, Török Viktória, Török Viola és Varkula Anna.

5) December 29-én tartottuk meg évzáró műsorunkat a színházteremben. A műsorban fellépett

98 gyermek és 8 felnőtt tagunk. Volt néptánc, rock and roll, jelenet, vers, dal, pop és rockzene. A felkészítők Barta Júlia, Faragó Papp Boglárka, Hajvert Ákos, Hajvert L. Andrea, Molnár Gabriella, Török Noémi, Szakács Tamás és Szakál Nikolett voltak.

Az öt fenti esemény zárta a sort abban a 78-as listában, amelynek szervezői vagy résztvevői voltunk 2022-ben. Az események dokumentálásához hozzátartozik a mellékelt összegzés: milyen elismeréseket kaptak szakosztályaink a fenti év folyamán. Januárban pihentünk: szép kis elszámolási anyagokat készítettünk. Számoltunk, beszámoltunk, fénymásoltunk, beküldtünk. Kopipészt, beillesztés, törlés, beszúrás, nyomtatás, küldés voltak a jelszavaink. Közben a téli szünetben a Csoóri Sándor Alap támogatásával népzenei táborba vittük a fiatalokat Tóthfaluba, a felnőtt szakkörök folytatták munkájukat, a szünet után a gyermekcsoportok is visszatértek az épületbe, a Kozma Lajos Könyvtárban pedig megtekintettük Vajda Noa Palma Kazinczy-érmes versmondónk Végláthatatlan víz c. önálló estjét. Hungarikum programunk zárására készülődtünk, kászálódunk. Hogy végre bejelenthessük a Fecske hasábjain: A feketehegyi háziasszony könyve program keretében összeállt a Konyhakincs c. kiadvány, és már a nyomdában van; az Ízörző hétvégék lezajlottak és már készül a csigatészta a zárórendezvényre; az Ízörző videók



elkészültek, már csak egy kattintás hiányzik, és nyilvánossá tesszük őket; nyomtatódnak lassan Simonyi Zsófia fotói a kiállításra. Így hát örömmel értesítjük az Olvasókat, hogy február 24-én, pénteken 18 órakor kezdetét veszi a Hungarikum program záróeseménye: könyvbemutató a színházteremben, majd kiállítás és ételmustra a kultúrotthonban. Szeretettel várunk minden érdeklődőt! Egy olyan kétéves program zárul ezen az estén, amely helybéli asszonyok sokaságát szólította meg valamilyen módon. Őszinte köszönet mindenkinek, aki bekapcsolódott, és tudásával vagy tenni

akarásával segítette munkánkat! Itt most fel is sorolnám, kinek vagyunk végtelenül hálásak, hogy vállalták az interjúkat, tehát meséltek nagyanyáik főzési szokásairól:

1. Ali Piroska
2. Balog Irén
3. Breitwieser Julianna
4. Csete Julianna
5. Halasi Teréz
6. Kecskeméti Szilárdka
7. Kormos Julianna
8. Kovács Rozália
9. Molnár Judit
10. Pecka Aranka
11. Pető Erzsébet †
12. Rápóti Sára
13. Szabó Erzsébet
14. Szabó Mária
15. Szabó Márta
16. Szarka Mária
17. Simonyi Julianna
18. Szitás Katalin
19. Szombati Mária
20. Víg Etel
21. Zečević Etelka

Az ő visszaemlékezéseiknek köszönhetően gyűlt össze egy olyan információs anyag, amely szemléletesen feltárja előttünk egy letűnt kor étkezési hagyományait. A gasztrotörténeti kutatás interjúit Hajvert Ákos, Lódi Csilla, Tokics Etelka, Vajda Zita, Varkula Molnár Leonóra, Végső Vivien és Zečević Bertók Tatjana készítették velük. Ebből a kutatásból született a most bemutatásra kerülő kiadvány, melyet Lódi Csilla és H. Lódi Andrea szerkesztett, dr. Tóth Anita lektorált, Simonyi Zsófia fotográfiai illusztráltak és Pál Anikó műszaki szerkesztő alkotta meg a küllemét. A kiadvány szerkesztése során szakmai segítséget nyújtottak: Lódi Gáspár (gazdálkodás), Lódi Miklós (főzés), Resócki Vázsonyi Csilla (néprajz - Zenta), Sárközi Ottilia (helytörténet) és id. Szarka László (pék szakma). Ha jól számolom, ebben a dologban 37 személy vett részt.

Ugyanúgy nagyon hálásak vagyunk azoknak az asszonyoknak, akik a visszatanítási alkalmakon, az Ízörző hétvégék során a gyakorlatban is megosztották tapasztalataikat, tudásukat az érdeklődőkkel! Ők kilencen voltak:

1. Ali Piroska
2. Bálint Németh Eszter (Gombosról)
3. Barta Julianna
4. Delonga Julianna
5. Kormos Irén
6. Pál Eszter
7. Szabó Erzsébet
8. Szombati Mária
9. Zečević Eta

A visszatanítási alkalmakon résztvevő „tanulók” körülbelül húszan voltak, azzal, hogy volt, aki csak egy-egy témát választott, és voltak 10-12-en, akik

szinte minden alkalommal részt vettek. Az egyes témákról (hajas krémes, csigatészta, kötött téstaleves, csőrege, kovászos kenyér, svábgaluska, kútbakifli, fonott kalács, árvaházi tepertős pogácsa) Mirnics Gyula készített oktatóvideókat. Ezeket február 24-től bárki megtekintheti majd az egyesület Youtube-csatornáján. Februárban tehát nagy izgalommal készülünk kolléganőmmel, Fehér Farkas Hajnalkával, az Ízörző társasággal és segítőkkel (akiket majd akkor sorolunk fel ù) a február 24-i záróprogramra. Tartsanak velünk! Igyekszünk élményszerűvé tenni ezt a napot – feketicsi nagyanyáink emlékére.

Működésünket, eseményeinket, programjainkat az év folyamán támogatta: Kishegyes Község Önkormányzata, a Tartományi Oktatási, Jogalkotási, Közigazgatási és Nemzeti Kisebbségi – Nemzeti Községi Titkárság, a Tartományi Művelődési Titkárság, a Magyar Nemzeti Tanács, a Csoóri Sándor Alap, Magyarország Agrárminisztériuma és a Bethlen Gábor Alap.

Hajvert L. Andrea
Simonyi Zsófia fotói

A Bácsfeketehegy Magyar Művelődési és Helytörténeti Egyesület szakosztályainak elismerései 2022-ben

Népi ének – 9 díj

Szólj, síp, szólj! népzenei vetélkedő, 2022. április 9., Törökbecse: népi énekes szekciónk három csoportos produkcióval indult, Sárközi Noémi felkészítésével. A vetélkedőn mintegy 600 vajdasági gyermek lépett mikrofon elé népi ének és népi hangszer kategóriában.

- Kispacsirták (Török Nikoletta, Konc Sára, Bertók Csenge, Bánszki Zsanett, Hajvert Janka) – EZÜST minősítés;

- Nagypacsirták (Nagy Zsóka, Búzás Edina, Harangozó Anna, Harangozó Kata) – EZÜST;

- Napvirágok (Krisztián Emese, Varkula Anna, Hajvert Zalán) – ARANY minősítés.

Szólistáink:

- Nagy Zsóka – EZÜST;

- Krisztián Emese – EZÜST;

- Hajvert Zalán – EZÜST.

VI. Kodály - Kősziklánk az ősi magyar dal, 2022. dec. 10., Topolya. A népzenei vetélkedőn 250 fellépő vett részt. Betegség miatt végül csak 3 számmal vettünk részt. Felkészítő: Sárközi Noémi.

- Nagy Zsóka EZÜST,

- Hajvert Zalán EZÜST,

- Harangozó Kata-Nagy Zsóka kettős pedig BRONZ minősítést kapott.

Versmondás – 25 díj

Versünnep, 2022. április 11., Budapest. Felkészítő: Barta Júlia.

- VAJDA NOA PÁLMA 1. díj,

- SZATMÁRI LILI 2. díj.

56. Kazinczy-verseny Kárpát-medencei döntője, 2022. április 22–24., Győr.

- VAJDA NOA PÁLMA – KAZINCZY-ÉRMET nyert. Idén ő volt az egyetlen határon túli díjazott. Felkészítője Barta Júlia. Így a mi lányunk hivatalosan is egyike annak a 35 magyar diáknak, akik a Kárpát-medencében a legszebben beszélnek.

Arcok üveg mögött, 2022. szept. 24., Bácsfeketehegy, Bányai-ház. Az egyesületünk keretében működő, Barta Júlia által vezetett Podolszki versmondó szakkör 7 jelentkezővel vett részt ezen az eseményen, az alábbi eredményekkel:

- Faragó Petra – EZÜST (3-4. osztályosok kategóriája),
- Hajvert Janka – EZÜST (3-4. osztályosok kategóriája);
- Hajvert Zsolt – ARANY minősítés (5-6. osztályosok kategóriája)
- Hajvert Zsolt – I. DÍJ (5-6. osztályosok kategóriája)
- Kerekes Tamara – ARANY minősítés (5-6. osztályosok kategóriája)
- Kerekes Tamara – II. DÍJ (5-6. osztályosok kategóriája)
- Varkula Anna – EZÜST minősítés (5-6. osztályosok kategóriája)
- Gál Lajos – ARANY (7-8. osztályosok kategóriája)
- Szatmári Lili – EZÜST minősítés (7-8. osztályosok kategóriája)

Tóth Ferenc Versmondó Verseny, Topolya, Kodály Zoltán Művelődési Központ, 2022. okt. 8. Négy versmondónk vett részt Barta Júlia és Pál Ilona felkészítésével.

- Hajvert Zsolt – különdíj

November 26-27-én szervezte meg a Vajdasági Magyar Versmondók Egyesülete a 26. Dudás Kálmán Nemzeti Vers- és Prózamondó Versenyt. Egyesületünk versmondói közül kilencen vettek részt a megméretetésen. A csoport felkészítője Barta Júlia. Az elődöntő eredményei:

- Hajvert Zsolt – ARANY minősítés
- Szatmári Lili – ARANY minősítés
- Török Viola – ARANY minősítés
- Vajda Noa Pálma – ARANY minősítés
- Faragó Petra – EZÜST minősítés
- Gál Lajos – EZÜST minősítés
- Hajvert Janka – EZÜST minősítés
- Kerekes Tamara – EZÜST minősítés
- Varkula Anna – EZÜST minősítés

Helyezések a döntőben (saját életkori kategóriájában):

- Török Viola – KÜLÖNDÍJ
- Hajvert Zsolt – 2. HELYEZÉS
- Vajda Noa Pálma – 2. HELYEZÉS.

Színjátás – 2 díj

14. Bácsfeketehegyi Gyermekszínház Műhelytalálkozó, 2022. május 7-8. (az Országos Weöres Sándor Gyermekszínház Találkozó vajdasági selejtezője):

- a Mocorgók csoport (1-3. osztály) A szorgalmas és a rest leány című mesét mutatta be – EZÜST

minősítés;

- a HandaBanda (4-6. oszt) a Marci című népmesefeldolgozást – ARANY minősítés.

A csoportok vezetője Hajvert Lódi Andrea volt.

Néptánc – 7 díj

25. Kőketánc, 2022. május 20., Óbecse. Szakács Tamás és Szakál Nikolett táncosai:

- Sziporka táncgyűttes (1-3. oszt) – BRONZ minősítés;

- a Csuporka (4. oszt.) – EZÜST minősítés;

- Mákvirág (felső tagozatosok) – ARANY minősítés.

X. Vajdasági Gyermek és Ifjúsági Szólótáncverseny, 2022. nov. 12., Szabadka. Felkészítők: Szakács Tamás és Szakál Nikolett.

- Losonczi Ferenc szóló - ARANY;

- Bertók Franciska és Varga Martin páros - ARANY;

- Lakatos Ivett és Szilágyi Roland páros - BRONZ;

- Ritec Nikolett és Perlaki Attila páros - BRONZ.



Bácsfeketehegyen első ízben szerveztünk nyugdíjas teadélutánt

Nyugdíjas egyesületünk, ez év január 29.-én, szórakoztató, zenés-táncos és társalgó, no meg játékos összejövetelre hívta tagjait, valamint azokat, akik ilyesmire vágnak, vagy szeretik. A helyieken kívül, Becsáról, Szenttamásról, Topolyáról, Kishegyesről és Dreáról is érkeztek vendégek.

Elmúlt két év, és a járvány miatt nem tarthattak hasonló összejöveteleket falunk civil szervezetei. Így alakult, hogy magamra vállaltam egy teadélután



megszervezését, ami nagy öröömre, sikerült is. Számtalan egyesületnek voltam már vendége, így némi belátásom van egy ilyen találkozó összegyűjtésére. Elnökségünk tagjai, valamint a segíteni akarók voltak kéznél, mindvégig. Köszönet nekik. Terem, zene, italok, sütemény, felszolgálók... no meg a játékhoz, tombolához ajándéktárgyak, is kellett. Kerékpárral, vagy éppen gyalog, amikor megmutatta magát a téli csapadék, eső vagy hó formájában, begyűjtöttem az értékesebbnél értékesebb tárgyakat, szolgáltatásokat, és meglepetésemre, meg hát öröömre is, rengeteg ajándék gyűlt össze a támogatóktól. Ezeket sorsoltuk ki tombola árusításával.

Itt szeretném megköszönni támogatóinknak adományait, szolgáltatásait!

Bácsfeketehegyi Magyar Művelődési és Helytörténeti Egyesület, Kishegyes községi Nyugdíjas szervezet, Duocommerc üzlet, Živinastija csirkebolt, Sanela üzletlánc, Simonyi kertészet, Vajda Mária virágos, Braća pékség, Péci üzlet, Putnik vendéglátó, BioAs gyógynövény bolt, Horkai pincészet, Dávid Donáld, Helyi nyugdíjas szervezet, Gazdabolt, Stop autószer-viz, Fortuna-Harangozó Lajos, Kviki üzletlánc, Bede

Sándor-Magdolna, Fekete pincészet, Wakk fodrászat, Verbászi Hajnalka süteményes, Lódi pincészet, Kettering sütőde, Kishegyes községi Vöröskereszt szervezet, Martinovity dr. Júlia, Hajas Mónika, Szilágyi Gyöngyi, Jágity Aranka, Delonga Júlia, Szabó Némedi Krisztina, Szenttamási vendégcsoport és jómagam.

Köszönet a meghívott és megjelent vendégeknek is, hogy elfogadták meghívásomat és a számunkra, számomra ajándékkal kedveskedtek.

Köszönet a felszolgálóknak is. Köszönet a zenét szolgáltató (kétnyelvű) zenészeknek is, meg a süti elkészítőjének is.

Terveink között szerepel ezt megismételni, illetve megtartani a 2023-as Nőnapot nyugdíjas hölgy tagjainknak.

Megelégedettségemre és mindenki örömére, sikeres és szórakoztató volt a teadélután, itt

Bácsfeketehegyen a Kultúrotthonban. Megjegyzésekkel, javaslatokkal nyugodtan jelentkezzenek.

Köszönet mindenkinek, hogy támogassák munkánkat.

2023.01.31.

Ny.E. elnöke Szabó László id.



FALUGAZDÁSZ HÍREK

E-Agrar tájékoztató:

Tisztelt termelők, gazdák!

Értesítem Önöket, hogy az E-Agrarral kapcsolatos információk folyamatosan szivárognak. Az E-agrar bevezetése lényegében a modernizáció, az adatbeviteli eljárás felgyorsításaként fog szolgálni.

A gazdaságokban történő adatmódosítások, a támogatási igénylések benyújtása, azok jóváhagyása áprilistól az E-agrar elektronikus platformon keresztül fog történni.

Első lépésként az Eid számot kell minden termelőnek igényelnie március 25-ig. Ehhez a postahivatalokhoz érdemes fordulni. Az igényléshez a gazdának e-mail címmel kell rendelkeznie.

További teendők, amelyek az E-Agrar használatához szükségesek:

- E-Uprava fiók nyitása
- Chipes személyi igazolvány, mely rendelkezik elektronikus aláírással.

Az elektronikus aláírás intézése a belügyben történik.

Ezen teendőkkel kapcsolatban a falugazdász segítséget nyújthat a következő feladatokkal:

- elektronikus postafiók nyitása (hogyan rendelkezzen a gazda e-mail címmel)
- E-uprava fiók nyitása
- kérvény nyomtatása és kitöltése a belügy felé az elektronikus aláírás létrehozásához
- folyamatos információnyújtás
- a jövőben az E-Agrar platform használatában mindenféle ügyintézés, segítségnyújtás

Továbbá értesítem Önöket, hogy a falugazdász ügyfél-fogadási ideje 2023 február 1-től megváltozik. A szerdai bácsfeketehegyi ügyfélfogadás helyett a falugazdász aznap topolyán fogadja az ottani ügyfeleket, tehát ezentúl az ügyfélfogadás:

Bácsfeketehegyen: Hétfő és csütörtök 8-13 óra között.

Kishegyesen: Kedd és péntek 8-13 óra között

Topolyán: Szerdán 8-13 óra között.

Telefonon pedig elérhetik a 069/55-65-626-os telefonszámon.

Juhász Árpád, falugazdász.

Elnöksere

Decemberben tartotta 31. rendes ülését Kishegyes község képviselő-testülete jelenlegi összetételében. Az ülésnek 9 napirendi pontja volt, amelyek közül a leglényegesebbek magára a testületre vonatkoztak: az eddig elnöklő Sárközi István lemondott posztjáról, és ezentúl a Magyar Nemzeti Tanács vezetőségében vesz részt. Helyét Juhász Bálint vette át, aki korábban már vállalt szerepet a kishegyesi önkormányzatban. Az ülésen egy új képviselő, a Vajdasági Magyar Szövetség választási listáján szereplő bácsfeketehegyi Pál Anikó letette a képviselői esküt.

Juhász Bálint, az új képviselő-testületi elnök elsőként arról számolt be a médiának, hogy elődje munkája példaértékű, és ezt magasabb szinten is felismerték.

– Az élet útjai kifürkészhetetlenek, 10 év után térek vissza Kishegyes községbe. Elsősorban Sárközi Istvánnak szeretnék köszönetet mondani az elmúlt két és fél éves munkájáért. Olyan minőségben és olyan energiával látta el ezt a feladatot, hogy ezt felismerték, és a jövőben a teljes vajdasági magyar közösség érdekében dolgozhat mint a Magyar Nemzeti Tanács végrehajtó bizottságának elnöke – fogalmazott Juhász, majd az eljövendő időszak kapcsán elmondta, hogy folytatni szeretné a megkezdett munkát.

– Azt gondolom, hogy folytatni fogjuk azt a konstruktív együttműködést a községben, ami azt célozza, hogy az életminőséget tudjuk javítani. Egy ilyen kis

közösség pályázati úton, idehozott forrásokkal, fejlesztésekkel tudja a saját sorsát alakítani. Úgy vélem, hogy ez zajlott az elmúlt években is. Vannak olyan beruházások, amelyek hosszú távon felemelkedést jelentenek, noha rövid távon kellemetlenséget okoznak. Viszont vannak olyan projektumok is, amelyek nagy örömet okoznak, például örömmre szolgál, hogy a község mindhárom településén játszótér épült, amelyet ezekben a hideg napokban is gyerekek tucatjai vesznek birtokba. A nagy és kis beruházások megvalósítása változtatja meg az életünket. Nagyon bízom benne, hogy a jövő évben sikeresen lezárjuk a színház felújítását, illetve az előtte lévő tér kialakítását. Ez új arculatot, új központi helyet, új szellemi műhelyt ad a kishegyesi közösségnek – fogalmazott az új elnök, majd hozzáfűzte, hogy ez a beruházás mindannyiunk érdekét szolgálja.

A személycsere mellett a képviselők az ülésen elfogadták a bácsfeketehegyi szélerőműpark részletes szabályozási tervének javaslatát. Emellett jóváhagyták a Komunál Közvállalat árlistájának módosítását is. Ez utóbbira azért volt szükség, mert a közvállalat új szolgáltatásokat vezet be jogi és magánszemélyek számára. Korábban egy olyan teherautó került a közvállalat birtokába, amely szeméttároló konténerek szállítására is alkalmas. Most, hogy a képviselő-testület jóváhagyta, a közvállalatnál különböző méretű szemeteskonténereket lehet bérelni, amelyeket a vállalat el is szállít, miután megteltek.

L.J.

(Ne) Írd meg!

A téma az utcán hever, szoktuk mondani esetenként. Valóban, szinte mindenről lehet írni. Emberekről, eseményekről, tárgyokról, a közelünkben, vagy esetleg velünk élő állatokról, kedvencekről. Egyszerűen mindenről, ami körülvesz bennünket, ami befolyásolja az életünket, legyen az örömteli, vagy éppen lehangoló, elszomorító esemény. Több évtizedes tudósítói tevékenységem (Képes Ifjúság, újvidéki ifi rádió, Topolya és Környéke, Topolyai Rádió, Magyar Szó, Fecske) során számtalan esetben előfordult, hogy egy-egy ismerősöm beszélgetés közben megjegyezte „na, ezt meg kellene írnod az újságba”. Sajnálatos módon ezek az utalások legtöbbször olyankor hangzottak el, amikor valaki valamivel történetesen elégedetlen volt, vagyis az események nem a megfelelő módon, nem a szokásos, a már bejáródott elven történtek. Természetesen az már más téma, hogy ezek a szóba került panaszok, hiányosságok mennyire megalapozottak és mennyire lehet közérdekűnek tekinteni. Vagyis az egyéni érdeken kívül mennyire érinti szélesebb körben a településünk lakosságát. Példaként hadd említsek meg pár esetet, amelyet az újságban való megjelentetésre ajánlottak a figyelmembe.

November folyamán kórházi beutaló végett kerestem fel a szikicsi orvosi rendelőt, ahol meglepésemre az egykori feketicsi szomszéd lányt is a sorban állók között találtam. Mint elmondta ide kényszerült, mivel a Feketicesen alkalmazásban lévő verbászi illetőségű nyugdíjas orvos számára (aki, a saját szakterületén egykoron minden bizonnyal megállta a helyét) nehézséget, (és pontatlanságot) jelent, akár kettő-három recept kikeresése a számítógépből és annak kiírása. Az eset hitelességét alátámasztja, hogy számos beteg a kishegyesi egészségházban dolgozó orvosokat keresi fel. Fül-, és szemtanúja voltam, amikor az egyik doktornő erőteljes hangon utasította a nővért, hogy feketicsi betegeket ne fogadjon. Sajnos ennek a kérdésnek a helyreigazítása is még orvoslásra vár, hogy településünknek állandó jelleggel megbízható orvosa legyen. Volt, aki arra biztatott fényképeztem le a főutcán szinte szerelvényként közlekedő, olykor öthat tehergépkocsit, amint szorosan egymás mögött haladnak, amelyek a vasút építési munkálatokon vesznek részt. A településünkön lévő főúton lebonyolított óriási forgalom és teherszállítás következtében vékonyabb-vastagabb repedések keletkeztek az útburkolaton, és még a munka távolról sincs még befejezve. Ez is lehetne újságtéma, vélekedtek megint mások. Annak ellenére, hogy a pénztranzakció ma már egy könnyebb formában történik, van, aki még ma is hiányolja a bankfiók létezését, illetve többen is egyre gyakrabban szóvá teszik a pénzautomata újbóli felszerelésének szükségességét. Ezáltal is

tehermentesítve a szikicsi gép használatát, nem is szólva arról, hogy valakinek ez a kis távolság is utazási gondot jelenthet. A téma tényleg az utcán hever. Megoszlanak a vélemények az új buszmegállóról is. Van, akinek nem tetszik, van, akinek tetszik a kinézete, ám nem teljesíti a funkcióját, amire hivatott lenne. Nem véd sem esőtől, hótól, de még a szélétől sem. Némely szülő, akinek gyermeke az esti órákban a sötétedés után fejezi be az edzést az iskola sportcsarnokában, nehezményezi, hogy nincs udvari világítás. Akár ez is lehetne újságcikk, mondják. Meg kell írni! Buzdítok mindenkit, amit úgy érez, hogy a közjavat szolgálja, amely ötletépítő jelleggel bír, írja meg. A Fecske szerkesztősége nyitott erre a lehetőségre és kész leköszölni minden jó szándékú polgár írását, észrevételét. Így elkerülhetővé válik a sértődöttség az írást kérő (leginkább nem a saját, hanem a cikkíró neve alatt kéri, igényli a megjelenő írást) és a cikk megírását elutasító személy között. Nem kell nagy tudomány hozzá, csupán öt alapkérdésre (ki? mi? mikor? hol? mit?) kell a választ belefoglalni az írásba. Szerencsére csökkenő(?) tendenciát mutat az írástudatlanok száma, világviszonylatban 770 millióra becsülik számukat. Egyes kimutatások szerint Szerbiában 165.000 embert tartanak nyilván, akik még az általános iskolát sem kezdték el. Az UNESCO rendelkezése alapján szeptember 8-át az Írástudatlanság Elleni Küzdelem nemzetközi napjává nyilvánították.

Eme kis kitérő után, miért is hálátlan az „Írd meg!”? Évekkel ezelőtt érkezett egy terjedelmes SMS, egy régi ismerőstől, egy pályatárstól, amelyben egy előszó megírására kért fel. A hitelesség kedvéért had álljon itt teljes terjedelmében, illetve egyes nevek és megnevezések nélkül. „Szia Bélám! Beszéltem xy-nal a z napló előszó megírásával kapcsolatban. Említettem neki... bácsi írását, ami sajnos csak „azt” a periódust rögzíti, meg ugyan az amit a 23 évesre írt. Ezért, tudva, hogy te jól tudsz írást szerkeszteni, MEGKÉRNELEK, írd meg a z 25 évnyi előszó összefoglalóját, kb két oldalnyiig. Üdv. 2019.02.13” A kérésnek eleget tettem, megírtam, a kiadványba bele is került, amely végül olaj gyanánt hatott az időközben köztünk keletkezett parázsló vitára. Tanultam az esetből, nagyanyám szavaival élve, levontam a konzekvenciát.

Ezek után még erőteljesebben csak bátorítani tudok mindenkit, írjon! Írja meg saját maga a meglátását, észrevételét, véleményét az etikettnek megfelelő, publikus formában, s ha igény mutatkozik rá, akár egy újonnan indított közös íróasztalunk című rovatban.

Szukola Béla

NAGYSZERŰ NŐK, GYÖNYÖRŰ FÉRFIAK

Március 8, a nemzetközi nőnap

„Nővé válsz, nem születesz.” – Simone de Beauvoir

Az ember, társas lény. Mindenki titokban arról álmodik, hogy megtalálja élete tökéletes párját, akire rábízhassa életét, sorsát, végzetét. Az álom beteljesüléséhez, egymás tökéletes kiegészítőjévé komoly megpróbáltatások és megfontolt belső változások árán lehet eljutni. Egyikünk sem kapja készen ezt a tökéletességet, mindent meg kell érte, tenni, küzdeni kell érte, akár a szeretetért. Hogy is lenne könnyű rátalálni „párunkra”, lelki társunkra, arra az egyetlen emberre, a körülöttünk élő számtalan ember közül. Honnan eredhet ez a vágy? Platón szerint kezdetek kezdetén az emberek gömbszerűek voltak két fejjel, négy karral és négy lábbal, az istenekkel voltak egyenrangúak és hatalmuk is vetekedett velük. Éppen ezért Zeus úgy döntött, hogy kettéválasztja az embert, férfiu és női természetűre, hogy erejüket és hatalmukat meggyöngítse – ne jelenthessenek veszélyt az istenek számára. Ennek az lett a következménye, hogy a szétválasztott, meghasadt emberi természet folyamatosan arra vágyott, hogy újra egész legyen, a kettéhasított emberi párok egymásba ölelkeztek és nem engedték el egymást. Nem is tehették másként, hisz a végzetes vonzalom a másik nem iránt, onnan ered, hogy pontosan azt keressük a másikban, ami hiányzik belőlük, amit a másik nem képvisel. Világunkban minden ebből az éltető vágyból született és születik, ebből ered minden gondolatunk, hogy megélhessük magát a teljesség állapotát, a kettéhasadt test és lélek harmóniáját, kiegészülését.

A Bibliában két teremtésmítoszról olvashatunk. Az elsőben az Úr létrehozta az

égitesteket, a földet, növényeket, állatokat, és a végén megteremti az embert. Azt mondta, teremtsünk férfit és nőt, saját képünkre. „Hiába fürösztd önmagadban, csak másban moshatod meg arcodat” – mondja József Attila. Mindkettőjüket a föld porából gyúrta össze, egyenrangú lények lettek. A férfi, Ádám és a nő, Lilith között azonban nagyon hamar konfliktus alakul ki, mert mindketten egyformán lettek teremtve, a föld porából, mindkettő az elsőbbséget magának követeli. Lilith azt mondja, hogy én is ugyanolyan teremtménye vagyok az Istennek, mint Ádám, így Ádámnak nincs semmiféle elsőbbsége velem szemben, sem családi, sem világi vagy vallásos, de egyéb tekintetben sem. Ebben a teremtéstörténetben kezdetektől elindul a férfi és a nő között az emancipációs harc, egyik sem akarja elfogadni a második helyet. Ez addig fajult, hogy Lilith, miután kimondta az Isten nevét, elhagyta a Földet. Ennek ellenére a lilithi hatás megmaradt, a legendák neki tulajdonítják a női rosszindulatot, női komizságot, gonosztságot, minden női hatalmat a férfiak felett.

Ezután következik a második teremtéstörténet, ebben a férfit (Ádám) porból, érzéketlen anyagból gyúrja össze az Isten és ebbe a földből, porból gyúrt férfinak lehel életet. A második teremtéstörténetben nincs nő. Ádám egyedül van, majd egy idő után az Úr azt mondja, hogy az embernek nem jó egyedül, kéne valaki mellé. Ekkor kerül sor a műtetre és Ádám bordáját varázsolja át az Isten egy másik emberré, Évává. Így a nő nem porból van, ő emberből van, ami óriási különbség. Éva lesz a jó megtestesítője, gyengéd,



(Titkos Tanácsok Nőknek): A nő és férfi tökéletes összefonódása

szerető a férfi és nő kapcsolatban. Megpróbál rendes lenni, gyerekeit nevelni. Lehetséges, hogy a nők minden lelki sajátossága, nőiessége abból fakad, hogy emberből teremtődtek, nem élettelen anyagból. A férfi és nő viszony kezdetektől fogva feszültségeket, bonyodalmakat, ellentmondásokat hordoz magában, mert a férfiak nagy erőfeszítéseket tesznek, hogy akadályozzák a nőket szabadságukban, cselekvésükben, jogi és vallási értelemben egyaránt. Ez valószínűleg onnan ered, hogy a férfiak évezredek félelmeket hordoznak magukban a nőktől, az élettelen anyagból származó férfiak félnek az élő anyagból származó nőktől. A maszkulin félelem a feminin erőből végighúzóódik az emberiség egész történetén. Folyamatosan tapasztalhatjuk, hogy a nők jobban viselik az élet terheléseit, erősebbek a lelki erő szempontjából, tovább is élnek. Igaz lenne a mondás: "Az Isten először megalkotta a férfit. Egy mesterművet mindig egy vázlat előz meg." – Ismeretlen.

Az emancipációnak eredetileg az volt a célja, hogy a nők nem akartak megmaradni kiszolgáltatott helyzetben, ám a nemi szerepek átalakulásához vezetett. A nők egyre férfiasabb ideálokat követtek/követnek, nem csak a férfiakkal azonos lehetőségeket, megbecsülést követelnek maguknak, hanem a testi, lelki különbségek ellenére, ugyanolyanok akarnak lenni, mint a férfiak, vezető állásokra, tudományos elismerésekre törnek, testépítők, bokszolók, súlyemelők, stb. lesznek. Mindez oda vezet, hogy lassan a nők elférfiasodnak, aminek a fő oka, hogy a nőknek alapvetően férfi szerepekben is helyt kell állni, akaraton kívül is fel kell venniük férfias szokásokat (határozott, küzdő, versengő, célratörő, nem adhatja fel, és ami a legrosszabb, nem hajolhat meg sem lelkileg, sem testileg). Ezzel semmi baj nem lenne, ha közben sikerülne megmaradni nőnek, de ez gyakran nem megy, mert férfias jellemet öltő nők elveszítenek nőiességükből, abból a

vonzerőből, amely kitörölhetetlenül meghatározza a nőket. Helyette funkcionális, nagyszerű nőkké válnak, elveszítik a női energia csodáit, amelyeket a természetből kaptak (a befogadás, az elfogadás, a gyengédség, a gondoskodás, az odaadás, a vigasztalás, a megértés, az empátia, a szeretet lágy megnyilvánulása), melyeket egy férfi, bármennyit küszködne is, nehezen érhetne el. Ezzel egyidőben a férfiak elnőiesednek, kezdik elveszíteni nemi identitásukat (pl. gyönyörű metroszexuálisférfivé válnak). A két nem tehát sok dologban elkezd közelíteni egymáshoz, miközben a nők igazi férfira, a férfiak meg igazi nőre vágnak. Pedig már az evolúció is úgy határozta meg, hogy agyunk és gondolkodásunk eltérően fejlődjön, hogy a két nem jobban megértse egymást, hogy a férfi és nő így közelebb kerüljön egymáshoz.

A változások nem maradnak nyom nélkül, kihatnak az egészségi állapotra is, a nőket ma már jobban veszélyeztetik a szív- és érrendszeri megbetegedések, mint a férfiakat. A nők nem csak érzéseikben, érzelmvilágukban különböznek a férfiaktól, de a szerveik is másképp viselkednek. A kockázati tényezők jobban megviselik a nőket; hatásukat tovább fokozzák: pl. dohányzás, cukorbetegség, magas vérnyomás, túlsúly, stb. Ma már háromszor több nő dohányzik. A nők a stresszre is fokozottabban érzékenyek, mivel őket több jelentős környezeti hatás éri, és melyeket másképp észlelnek és minősítenek, mint a férfiak. Lehetséges, hogy a nők stresszként élnek meg több olyan helyzetet, amelyet a férfiak nem tekintenek annak. A nőkre fokozottabban jellemző, hogy a körülményeket tovább elemző gondolkodással, a múlttal való szüntelen rágódással még több belső stresszt okoznak maguknak. A női nemi hormonok (ösztrogén) segítik, hogy az érfal sima és rugalmas legyen, a vér pedig megfelelő sűrűségű legyen, tehát késleltetik az érlemeződést és értágító hatásuk is van. Ezek a védő hatások a változókor beköszönével jórészt megszűnnek, a nők még kiszolgáltatottabbá válnak a külső/belső hatásokkal szemben. Miután a nők az érzelmi terhelést (is) gyakran nehezebben viselik, mint a férfiak, ráadásul a hormonvédelem idővel megszűnik, fokozódik a szív- és érrendszeri megbetegedések kialakulásának kockázata. Marad az egyedüli megoldás: Elkezdni törődni magukkal! Különösen 40 éves koruk után fontos a napi sport, és bár heti 5x30 perc az ajánlott, de ha csak 15 percet gyakorlunk is, már az is több mint a semmi. A futás, úszás, kerékpározás a legjobb, ám az is jól tesz, ha kihagyjuk a liftet és némileg mellőzzük az autót. Lépcsőzzünk, és ahova csak lehet, menjünk gyalog! Kerüljük el a súlygyarapodást, úgy vásároljunk be, hogy a hűtőben ne legyenek fölösleges kalóriabevitelre csábító ételek.



(dr. Hörmöplö Andrea): A férfi és a nő egysége adja meg a teljességet

Dr. Kasza Bálint

AZ EGÉSZSÉG A LEGNAGYOBB KINCS

Az új év beköszöntével sokan elgondolkozunk azon, mit lehetne másként, jobban vagy okosabban csinálni? Hol hibázunk? Mit hanyagoltunk el? Mit viszünk túlzásba? Fogadalmakat teszünk, amelyektől azt reméljük, változást hoznak az életünkben, jobba - szebbé teszik mindennapjainkat.

Új év új élet

Karácsony táján én is rendszeresen elhatározom, hogy megpróbálok minél kevesebb kilót felszedni az ünnepek, és az ezt követő, születés-, és névnapokkal gazdagon megtűzdelt időszak alatt. Teszem mindezt annak ellenére, hogy hetvenkét év alatt megtapasztalhattam, a súlyfeleslegünk nem karácsonytól újévig, hanem elsősorban újévtől karácsonyig rakodik ránk. Tudom, és természetes jelenséggént elfogadom azt is, hogy az emberi szervezet a tél beköszöntével, a génjeinkben őrzött ősrégi parancs alapján, akaratunk ellenére, testsúlyunkat növelve, zsírpárnák létrehozásával készül a hidegre, és az esetlegesen bekövetkező táplálékhiányra. Ez alapvetően csak néhány kiló súlygyarapodást szokott jelenteni, de mi sajnos hajlamosak vagyunk ezt túlzott táplálékbevitellel igen gyakran megsokszorozni.

Én ebben a téli időszakban közel tíz kilóval lettem nehezebb. A fogadalmam jelenleg arról szól, hogy idén karácsonyra szeretném újra kimondani, hogy nyugdíjba vonulásom óta, tehát hét év alatt, gyakorlatilag éhezés nélkül, ötven kilogramm súlyfeleslegtől megszabadulva értem el azt, hogy jól érzem magam a bőrömben, terveket szövögetek, és bármilyen gyógyszer szedése nélkül élem az életem.

A bácsfeketehegyi Fecske falulap következő számaiban az érdeklődőkkel szeretném majd megosztani az életmódváltással kapcsolatos új tapasztalataimat, és azokat a válogatott információkat, amelyek másoknak is segíthetnek egészségük megőrzésében, vagy visszaszerzésében. Természetesen azt is tervezem, hogy ismertetni fogom a kertészkedéssel kapcsolatos eredményeimet, hiszen a vegyszermentesen megtermelt élelem fogyasztása mindenkinek esélyt adhat arra, hogy betegség nélkül élje az életét.

A Fecske idei első számában azonban mindenekelőtt folytatom a legújabb hobbimban, a főzőcskézésben elért eredményeim bemutatását. Soha nem terveztem, hogy fakanalat, és mosogatószivacsot veszek a kezembe, a sors hozta úgy, hogy ezen a téren is bizonyítási lehetőséget kaptam a Teremtőnkől. Megpróbálkozom ezen a téren is, a tőlem megszokott, és az önmagamtól elvárt módon élni a kapott lehetőséggel.

Töltött káposzta

Családunkban karácsonyi ételnek számít a szárma. Megváltónk születésének tavalyi ünnepére megfőztem, megkóstoltam, és igen ízletesnek találtam életem első, saját kezűleg elkészített töltött káposztáját.

A szármat a következő recept alapján készítettem: Egy fej saját savanyítású káposztát leveleire bontottam, a vastagabb ereket kivágtam, és némi savanyú aprókáposztával vegyítve a lábas aljára rendeztem. A káposzta levelekbe jó másfél kilogramm, Gombos László presbiter kollégám fűszerezte kolbászhúst tekertem. A kolbászhúshoz hozzáadtam még két közepes fej apróra vágott vöröshagymát, némi darált fokhagymát, két marék rizst, és valamennyi morzsolt



majoránát. A betöltött káposzták kinézetre mind különbözőek lettek, de ez nem változtatott a lényegen, a lábas megtelt egy réteg finomnak ígérkező szármával. A lábasba került még a káposzta mellé felkarikázott tavalyi füstölt szalámi, némi felszeletelt füstölt sonka, és három evőkanál disznózsír is. Mindezt felöntöttem vízzel, a lábast fedővel letakartam, és 170 fokra felmelegített sütőben közel három órára a sorsára hagytam. A megfőtt ételt életem első rántásával besűríttem, és mintegy fél órára visszatessékeltem a sütőbe, hogy szépen megpiruljon a szárma.

Ezután eljött a kóstolás ideje. Az ünnepi szármámat igen finomnak találtam, sem állagában, sem kinézetében nem leltem kifogásolni valót.

Azt vallom, hogy a szárma téli, tehát nem diétás étel. Kell bele elegendő mennyiségű disznózsír, a szaftját kellően be kell sűríteni, és jófajta, minőséges pirosparikával kell megadni az elvárt színét.

Úgy gondolom, hogy a szármámban megtaláltam a nekem tetsző, egy életen át megszokott ízvilágot, és bízom benne, hogy ez tetszeni fog az unokáknak is.

Karácsonyi bejgli

Karácsonyra a szárma mellé sütöttem két - két rúd almás, diós, és szilvalekváros - mákos bejglit. Igen gyorsan elfogyott a három tepsi sütemény, ami azt jelenti, hogy ízlett a családnak.

A bejglit a következő recept alapján készítettem:



A tésztához a robotgépem táljába öntöttem 1,1 kiló Borsos féle kenyérlisztet, hat tojás sárgáját, 25 deka vaját, 15 deka disznózsírt, 12 deka cukrot, 3 deci tejben, egy kanál cukorral felfuttatott 50 gramm élesztőt, valamennyi parajdi sót, és mindezt egy menetben a géppel összedolgoztam. Jó állagú tésztát kaptam, amit letakarva, a töltelék elkészítésének idejére, félreraktam pihenni a hűtőszekrényben.

A töltelékhez lereszeltem egy jó adag édes almát. Az alma kinyomkodott levét megfelelően hozzáöntöttem a 35 deka darált mákhoz, illetve az 50 deka darált pörkölt dióhoz. A mákhoz hozzákevertem még két fél üveg, cukormentesen édes szilvalekvárt, 15 deka mazsolát, egy csomag vaníliás cukrot, reszelt citromhéjat, és 20 deka cukrot. A fél kiló dióhoz, az alma levén kívül, hozzáadtam még 15 deka mazsolát, 20 deka cukrot, 1 vaníliás cukrot, és fél citrom reszelt héját. A kifacsart reszelt almát csak fahéjjal ízesítettem.

A megkelt tésztát hat fele osztottam, vékonyra kinyújtottam, betöltöttem az előkészített töltelékkel, felvert tojással kétszer átkentem, kötőtűvel megszúrkáltam, és 180 fokon kisütöttem.

A bejgliek szépen átsültek, némelyiknek igaz kicsit kirepedt az oldala, de ennek ellenére nagy örömmre, imitt – amott, még a márványos jelek is feltűntek rajtuk.

Elégedett vagyok a munkámmal, hiszen finom lett az életem első bejglije. Elmondom azt is, hogy nem volt túl édes, de ennek ellenére tetszett az unokáknak is.

Karácsonyi mézeskalács

Karácsonyra kisütöttem életem első mézeskalácsát. Megkóstoltam, és úgy gondolom, hogy a próba sikerült, jó lett az állaga, kellően puha volt, és az íze is emlékeztet az elmúlt karácsonyokon családi körben fogyasztott mézes finomságra. Ennek öröme sűrűn sütöttem még egy nagyobb adagot belőle mivel nálunk az is hagyomány, hogy az unokák tisztje kidíszíteni a mézeskalácsot.

Három nagy tepsi mézeskalács hozzávalói a következők: 65 deka Borsos féle kenyérliszt, 10 deka Matyi féle kovász, 40 deka méz, 12,5 deka vaj, 2 egész tojás, 2 evőkanál mézeskalács fűszerkeverék, 2 teáskanál szódabikarbóna, 1 evőkanál rum aroma, 1 csomag vaníliás cukor, 5 evőkanál darált dió, és csipetnyi étkezési parajdi só.

A tészta elkészítését maximálisan leegyszerűsítettem.

Minden összetevőt egyszerre beleöntöttem a konyhai robotgépem táljába, bekapcsoltam a gépet, és az öt perc alatt megfelelő állagú, illatú, és ízű tésztát gyúrt a hozzávalókból. Az elkészült tésztát betakarva egy éjszakára kiraktam a hűvös éléskamrába. Másnap délelőtt a tésztát belisztezett asztallapon mintegy fél centi vastagságúra kinyújtom, majd a különböző formákkal kiszaggatott mézeskalácsokat 180 fokon készre sütöttem.

Újévi lencsefőzelék

Nálunk is hagyomány, hogy újévre lencsét főzünk. Hála istennek szűkebb családuk minden tagja Bácsfeketehegyen él, ezért egy kiló lencséből készítettem el életem első lencsefőzelékét. Ezúttal sem követtem a világhálón megnézett receptekben adott arányokat, hanem rögtönözve próbáltam rátalálni azokra az ízekre, amelyekhez hozzászoktam az elmúlt évtizedekben.

Az ízlésemnek tökéletesen megfelelő lencsefőzeléket a következők szerint készítettem el:

Egy kiló lencsét előző este bő vízben beáztattam. Négy fej közepes méretű vöröshagymát apróra vágtam, és egy evőkanál disznózsírban elkezdtem fonnyasztani, majd raktam hozzá felkockázott füstölt szalonnát, sonkát, és fél szál felkarikázott füstölt kolbászt. Került még hozzá egy jó maréknyi felszeletelt fagyasztott húsos pirospaprika, három teáskanálnyi, Lódi Gáspár féle, édes őrölt pirospaprika, valamint némi zsíros, ízjavító sonkabőr is. Az így elkészített alaphoz hozzáadtam a beáztatott lencsét, felöntöttem vízzel, megsóztam étkezési parajdi sóval, és a keletkező habot leszedve közepes lángon elkezdtem főzni. A fűszerek közül tettem rá, igen kis mennyiségben, morzsolt majoránna, kakukkfűvet, bazsalikomot, rozmaringot, szurokfűvet, őrölt borsot, köménymagot, és borsikafűvet.

Amikor az étel kellően megpuhult, házi tejföllel, lisztel, és vízzel habarást készítettem, és besűrítettem a főzeléket. Végezetül tettem még hozzá egy evőkanálnyi, saját készítésű, körteecetet, valamint pici mustárt, és fél evőkanálnyi cukrot.

Elkövetkezett a kóstolgatás ideje, és örömmel nyugtáztam, hogy sikerült megtalálnom azt az ízvilágot amely nálam a finom lencsefőzeléket jelenti.

Újévi rétes

Újévre igen finom almás, diós, túrós, és mákos-meggyes húzott rétest készítettem. Örülök neki, hogy a sütés reggelén összeállított rétestésztám napközben jól kipihente magát, és estefele gond nélkül hagyta, hogy a konyhaasztalunkat sokszor körbesétálva szép vékonyra húzzam a lapokat.

Életem első sikeres házi rétesét a következő (átdolgozott) recept alapján készítettem:

A tészta egy kilogramm lisztből készült (80 deka Borsos féle sima kenyérliszt, és 20 deka éles rétesliszt). A konyhai robotgépem táljába a lisztbe két evőkanál lágy disznózsírt, két egész tojást, két evőkanál sajátkészítésű szűretlen körteecetet, négy csipet parajdi sót, és öt deci langyos vizet raktam, majd a géppel alaposan összekevertem. A kész tésztát négyfelé osztottam, kézzel átgyúrtam, beolajoztam, fóliába csomagoltam, majd közel nyolc órán át pihenttettem. A tészta késő délutánra szépen összeért, és könnyedén papírvékonyra tudtam húzni.

A rétesbe alma, mák, és dió tölteléket készítettem. Az



egy kiló lereszelt, és kinyomkodott édes almát sok fahéjjal, és egy zacskó vaníliás cukorral ízesítettem.

A 35 deka mákhoz ugyanennyi mennyiségű, fagyasztóból kiolvasztott, és kimagozott feketecsi meggyet, lereszelt citromhéjat, vaníliás cukrot, és kevés cukrot raktam, majd a kinyomkodott meggyelével kellő

állagúvá kevertem.

A darált dióhoz mazsolát, vaníliás cukrot, lereszelt citromhéjat, és valamennyi cukrot raktam, majd a kifa-csart alma levével kellő állagúvá kevertem.

Fél kiló saját hevítésű túróhoz majdnem három deci tejfelt, maréknyi megmosott mazsolát, két csomag vaníliás cukrot, lereszelt citromhéjat, és kevés cukrot raktam, majd a robotgéppel összekevertem.

A kihúzott tésztalapokat, olajjal megkentem, ráraktam a tölteléket, abrosz segítségével feltekertem, majd a sütőben 190 fokon készre sütöttem.

Elmondom, hogy a réteseim bizony nem lettek túlságosan édesek, kinézetük is arról árulkodott, hogy nem gyakorlott cukrász készítette őket. Mindennek ellenére nekem ízlett a süteményem, és az unokák közreműködésével az ünnep végére el is fogyott az utolsó szálig.

Borsópörkölt

Norbi vejem születésnapjára borsópörköltet főztem szerda este. Soha nem főztem, és soha nem is ettem eddig borsópaprikást, vagy pörköltet, ezért a világhálón belekukkantottam néhány erről készített videóba, és nekiláttam a főzőcskésnek. A hozzávalókat ezúttal sem mértem, minden alapanyag megérzésre, és ízlés szerint került bele az ételbe.

A kertünkben frissen szedett zöldhagymából egy jó nagy maroknyit megtisztítottam, szárastól apróra vágtam, étkezési parajdi sóval meghintettem, és disznózsíron elkezdtem fonnyasztani. Hozzáadtam, és fehérre dinszteltem kb. fél kiló apróra kockázott, igencsak húsos hasaalja szalonnát, egy tányérnyi felszeletelt húsos piros paprikát, két közepes paradicsomot, hat darab apróra szeletelt krumplit, és majdnem egy kiló fagyasztott borsót. Megfűszereztem, ízlés szerint került rá étkezési parajdi só, őrölt édes piros paprika, darált bors, és rozmaring, apróra morzsolt majoránna, kakukkfű, egy fej apróra vágott fokhagyma, és egy evőkanál fagyasztott kapor. A borsópörköltet vízzel többször felöntöttem, és közepes lángon puhára főztem. Az apróra szeletelt krumpli szépen besűrítette az ételt, a kapor pedig igencsak kiemelte a zöldborsó egyedi, nyárt idéző ízvilágát.

Menet közben kóstolgattam az ételt, színjavító szándékkal tettem hozzá még egy kevés darált feketicsi édes piros paprikát (Lódi portéka), és étkezési

parajdi sót. Elmondhatom, hogy a borsópörköltömben tökéletesen érvényesült az összetevők harmonikus, egymást erősítő, és kiemelő ízvilága.

Egy szó, mint száz, nekem ízlett a főztem, és bízom benne, hogy nem hiába vetettem az ősszel jó nagy területen zöldborsót a kertünkbe.

Marhapaprikás, és hagymáshús párolt rizzzel

A marhapaprikához a húst felkockáztam, majd hozzáadtam a megfonnyasztott vöröshagymához, fokhagymához, és húsos pirospaprikához. Felöntöttem vízzel, majd ízlés szerinti mennyiségben étkezési parajdi sóval, darált feketeborssal, és őrölt édes pirospaprikával fűszereztem. Közepes lángon a húst puhára főztem, a további sűrítés okán, egy kis krumplit hozzáreszeltem, megkóstoltam, kellően szaftosnak, és finomnak találtam.

A hagymáshúshoz a felcsíkozott marhahúst, valamint a vöröshagymát, fokhagymát, és a húsos pirospaprikát, külön - külön edényben, zsiradékon megpörkölttem, illetve megfonnyasztottam, majd összeöntöttem őket. Ízlés szerint étkezési parajdi sóval, darált feketeborssal, őrölt pirospaprikával, szurokfűvel, majoránnával, kakukkfűvel megfűszereztem, vízzel felöntöttem, és fedő alatt készre főztem. A sok hagymától jó sűrű lett az étel, kóstoláskor kapott még egy adag őrölt borsot, és így már teljesen elnyerte a tetszésemet.

A fél kiló barnarizst bő vízben alaposan átmostam, forró zsiradékban megpirítottam, megsóztam, és egy liter forró vízzel felöntöttem. Közepes lángon, fedő alatt addig főztem, míg a leve elpárolgott, megkóstoltam, és azt is finomnak találtam.

Végezetül a bácsfeketehegyi Fecske falulap olvasóinak minden jót, a megvalósítható terveikhez pedig kellő kitartást kívánok!

Vigyázzunk magunkra, vigyázzunk egymásra, vigyázzunk az egészségünkre, mert az egészségünkől csak egy van!

Pál Károly

AKKOR GONDOLKOZZUNK ...?

...hitte(d) volna?, pedig, S. György, már a 90-es évek elején megmondta...

...hogy a következő háborúban, ő pedig már tudta/tudja, mert azt is kiszámította, hogy mennyit keres rajta, hogy a fejlett nyugati demokráciáért a kelet európai alacsonyabb rendű nemzeti, keresztény és konzervatív érzelmű, másodrendű emberek lesznek a leírható áldozatok. A technológiai és technikai logisztikai támogatást, amit ehhez a fejlett nyugat ad, pedig örökös hitelként térítsék meg, ha még lesz túlélő, ha nem, mint győztes, mindent einstandolnak.

Egy éve, már, hogy háború mellett élünk, igaz előtte is egy valamilyen hibrid gazdasági helyzetben voltunk/vagyunk. Pillanatnyilag még „nincs” „nagy” baj, de a lehetősége, hogy mi lesz/lehet holnap, infláció, gazdasági válság, a megélhetés lehetetlenné tétele, tehát, a koffert tessék becsomagolva a bejárat ajtó mellett készenlétben tartani. Hogy el is higgyük, adtak/adnak nekünk menekülteket, akik automatikusan otthonunkban akarják magukat otthon érezni, mert ki mondták nekik a willkomment, mi meg mint a nótában a Bodri kutyával, vagy nélküle szedjük a sátorfánkat. Ne legyünk már mi is, buta konzervatív, maradi tahók, hanem, végre demokraták, közmopoliták, modernek, ahogy a nyugati tőke, vagyis a pénz, az igazi ész (szerintük) diktálja. Igazuk alátámasztására adtak nyomatékul kovidot, energiaváltságot, klímaváltozást, világvégét.

Velük mi lesz? Semmi különös, csak, majd e lelakott bolygónk helyett elmennek, de csak ők, egy jobb humanoid bolygóra, lehet, hogy visznek magukkal előre gondolkodástól mentesített szolgálókat, mégis ők a kiválasztottak. Szerintem ennek az előkészületét kamuflírozzák az úrturizmussal, hogy majd valahol a közelben összeállítsanak egy egyirányba tervezett úrszerelvényt, és irány a szebb jövő. Menjenek Isten hírével. Mellékesen, mi lesz azzal/azokkal, aki azt hiszi, hogy megérdemelte, hogy ő is mehet, de itt hagyják. Na, ez muris lesz. Nem lennék a bőrükben, mivel az itt maradottak nem hiszem, hogy ne igazságosan reagáljanak a velük való régi-új világ elosztásában. Jogilag, mint mindig, ahogy eddig is volt az igazságszolgáltatásban, még mindig az a csodálatos „i” betű a probléma, ami eddig is volt. Pofára megy a

dolog, ahogy eddig is ment, pedig Isten előtt is egyenlőségnek kellene lennie.

M-Z Péter, az amerikai porszívóügynök pedig, most sem hazudtolta meg magát, kijelentette, hogy S. György egy szuverén magyar polgár. Mit is jelent, hogy szuverén? Először is a wikipédia szerint:

1. Legfőbb hatalom, (állami) főhatalom, felségjog. “Az államfő szuverenitása.”
2. (Állami, uralkodói) teljes önállóság, függetlenség. “Ez a követelés sértene államunk szuverenitását.”
3. Felsőbbség, fölény. “Teljes szuverenitással rendelkezett

Ezek szerint az idézett személy, hiába volt kormányfő jelölt, nincs eléggé jól informálva, magyarul buta, de hát ez untig elegendő Amerikában egy porszívóügynök számára. Tudomásom szerint S. György egyáltalán nem szuverén, vagy az annyira szofisztikált szinten és módon űzött büntetendő cselekmények nem kerülhetnek a bűnüldöző szervek és az igazságszolgáltatás elé, hogy az elkövetőjük, méltó büntetését megkapja? Nincs benne a törvényben, hivatkozna a reliktum cocialista bírók, ugyanerre, hivatkoznak az új libsi, nyugatot majmoló új bírók is, ha már rájuk esett a sorsnak e borzasztó csapása, hogy ítélkezzenek, a helyett, hogy a dolgot pénzkereseti lehetőségnek tekinthessék. Mellékesen, az USA meg az Egyesült Királyság, vagy a többi EU-s állam között nincs kiadatási megegyezés, mivel a S. György által elkövetett gazdasági bűntettek elévülhetetlenek? Úgy látszik nekem itt kuss, mivel az említett díszpolgár nyugodtan flangálhat Brüsszelben. Ez a rendszer, ha nem kerek, akkor nem fog örökké tartani, ahogy az egyszeri cigány mondta, mert egyszer a végére jutunk, de az eddigi történelmi tapasztalataink alapján, mi jön utána, mivel eddig a következők mindig rosszabb voltak elődjeiktől.

Csapadék van. Termés lesz. Csak a tapasztalatok alapján miből fogunk élni. Ja, ha megéljük?

Akkor gondolkozzunk.

Bíró Csaba

Őseink emlékére

Adalék az „Ízörző” hétvégékhez

A 2021/22-es évadban a Bácsfeketehegyi Magyar Művelődési és Helytörténeti Egyesület egy éven keresztül szervezett olyan főzőtanfolyamot, ahol nagyszüleink étkeik elkészítését lehetett elsajátítani az „Ízörző” hétvégeken. A régi receptek hamarosan meg is jelennek könyv és videó formájában.

A községi dokumentációkban a járás felé készült jelentések alapján számos adat mutatja, mennyire is találékonyak, ügyesek voltak nagyanyáink, dédanyáink, szépanyáink, ahogy szinte a semmiből, csodákat tudtak varázsolni a szegényes lehetőségeikből és ellátni sokszor a nagyszámú családot.

A községi adminisztráció számítása szerint 1935-ben egy munkásra szükséges élelem, (A jelentés 1935. december 31-én készült)

kg	Egy középkorú munkás közepes megerőltetésű munka után 4 hét alatti élelemszükséglete	ár / kg.	összesen din.-ban
3	liszt	2	6
0,5	tészta, makaroni, stb	10	5
3	kukoricaliszt	1	3
9	kenyér	2	18
4	burgonya	1,5	6
4	borsó és lencse	3	12
4	spenót	1,5	6
1	cukor	13	13
1	zsír	12	12
1	hús	7	7
10	tej	1	10
2	tojás	0,5	1
3	rizs	6	18
	Összesen		117 din.

(Megjegyzés: a táblázatban a tojás 2 kg-nak van bejegyezve, nem pedig darabszámmra...? És a spenót mennyisége is mintha sok lenne mai szemmel.)

Egy másik községi jelentésben 1937-ben a járás felé dr.Dujmović Antun községi orvos a lakosság táplálkozásáról a következőket írta:

-a lakosság kizárólag első osztályú búzalisztból készült kenyeret (fehér) fogyaszt megfelelő mennyiségben és korlátlanul

- húsfélékből legtöbbet, sertést, majd baromfit, marhahúst, borjúhúst megfelelő mennyiségben

- különféle veteményeket, és zsiradékból pedig kizárólag sertézsírt használt

- a községben nincs és sohasem volt éhínség (Megjegyzés: mármint ebben az időtájtban)

Az utóbbi két évben gazdaság helyzete a lakosoknak sokat javult. (Megjegyzés: sokan mentek ki Németországba szezonmunkára is.) Éhínségtől csak abban az esetben lehetne félni, ha valamilyen természeti katasztrófa, nagymértékű szárazság vagy jégverés érné a vetéseket.

1938-ban a járásból egy újabb, részletesebb statisztikai adatokat kértek Feketić község lakosságának élelmezéséről:

Ezt a jelentést a községi elnök: Bika Sándor, jegyző: Todorović Sergej és a katonai referens: Drndarski Radivoj írták alá.

Csak az anyagi körülmények áttekintése végett 1938-ban a községi vezetőség irata alapján látható mennyi is volt a fizetésért dolgozó személyek bevételei:

Január 1.-től március 31.-ig a munkaidő 6-17 óráig tartott 25 dinárért étel nélkül. Ugyan ez volt október elsejétől az év végéig is.

Április elsejétől június 30-ig 35 din volt étel nélkül, a munkaidő 12 óra volt. Július elsejétől szeptember 30-ig 45 din. volt a bér 12 óra munkával élelem nélkül.

Az aratást és a kukoricatörést általában terményben fizették.

Milyen kenyérrel táplálkozik a lakosság és milyen mértékben?	búza kukorica roz több liszt fajta keverve	95% - - 5%
Mennyi lisztet vagy gabonát, illetve kukoricát vagy burgonyát esznek kenyér helyett lakosonként, illetve életkoronként!	lisztet vagy gabonát: - 5-14 éves korig - 14-20 éves korig - 20-60 éves korig kukoricát: - 5-14 éves korig - 14-20 éves korig - 20-60 éves korig burgonyát: - 5-14 éves korig - 14-20 éves korig - 20-60 éves korig	178 kg évente 178 kg évente 257 kg évente - - - - - -
Mennyi húst használnak táplálkozásra átlagban lakosonként egy év alatt nyáron és télen?	nyáron téli	átlagban 10 kg átlagban 8 kg
Mennyi tejet túró, tejfölt és más tejtermékeket fogyasztanak átlagban, évente és melyik évszakban fogyasztanak a legtöbbet?	79 kg tejterméket fogyasztanak átlagban. Ebből nyáron 65%-t, télen 35 %-t.	
Mennyi halat fogyasztanak: édesvizit vagy tengerit lakosonként?	Ebben a községben nem fogyasztanak halat.	

Sárközi Ottilia

A jó cselekvésében ne fáradjunk el

Hálás szívvel tekintünk vissza a decemberi hónapra, amikor minden hétfőgén karácsonyi programmal kedveskedhettünk a falu gyermeki és ifjúsága felé. December közeledtével az emberi szívek is jobban megtelnek szeretettel, reménységgel. Nagy öröm számunkra, amiért a Gyermekmisszió szolgálatai által is megtapasztalhattuk a sok-sok önkéntes segítséget, adományt és szeretetet. Jó érzés volt adni, de még jobb érzés volt a gyermekek örömteli nevetése, hálás tekintet és az ölelések, melyeket ez idő alatt kaptunk és tudtunk tovább adni.

Nagy titok az, hogy mivel van tele az ember szíve, milyen terhet, sebet hordoz. Legtöbbször a kemény, goromba külsőt látjuk csak. Panaszkodásra panaszkodással, haragra haraggal válaszolunk. Nem engedünk a magunkéból. Pedig a szeretet sokkal erősebb érzés, mint az elutasítás. Többet kellene gyakorolnunk a kedvességet, figyelmességet, előzékenységet, megbocsátást. Hiszem, hogy sokkal boldogabb és könnyebb lenne az életünk. Írom ezt annak fényében, amit decemberben átélhettünk.

Gyermekekkel való foglalkozásunk révén, mi is izgatottan készültünk az adventi időszakra. Első programunk Miklós püspök életéről szólt, és a hozzá fűződő hagyományokról. Nagy örömünkre ezen a hétfőgén három holland református vendégünk is volt, akik részt vettek a programokon és cipősdoboz ajándékokkal kedveskedtek a gyerekeknek. Nagy meglepetésünk volt az, az önzetlen adakozás, amikor a gyermekórára járó gyermekek számára gyűjtöttünk édességeket. Kedves szülők és személyek adománya által 90 darab nagy édesség-csomagot tudtunk szétosztani a gyermekek között.

Következő programunk a Kozma Lajos Könyvtárban volt. Ahol a Gyermekmisszió nemzetközi programján belül tanítottuk a karácsonyi történetet, „Immánuel: velünk az Isten” cím alatt. Érdekessége ennek a napnak, hogy ezt a történetet az egész világon, több országban, több nyelven is feldolgozták, így mi is kis láncszemei lehettünk e gyermekprogramnak. A foglalkozáson két csoportban több mint 200 gyermek, ifjú és szülő vett részt. A program végén Németországból érkező cipősdobozokkal kedveskedtünk a jelenlévő gyermekeknek. Nagyon szép és tartalmas ajándékok voltak.

Következő műsorunk egy karácsonyi bábdarab volt, Csodakönyv címmel. A gyermekközönség és szüleik, nagyszüleik megtöltötték a feketicsi színháztermet. Itt is, több mint 250 résztvevő volt, akikkel együtt énekeltük az éneket: „Karácsony éjjelén, jászolban gyermek, Jól tudja föld s az ég, Ő az, ki megment. Jézus, akit vársz, hát lásd a csodát: Istennek szeretetét!” A bábdarab által meglevenedett előttünk a régi Betlehem, az angyal látogatása, József és Mária, pásztorok a báránnyal. És az üzenet: Üdvözlő született ma nektek, aki az Úr Krisztus! A bábjáték végén kiosztottuk a Kecskeméti Református Egyház cipősdoboz csomagjait, több mint 230 darabot. Magyarországi testvéreink figyelmessége és kedvessége, hogy az egész aprócska, pár éves gyermekek számára

is készítettek ajándékcsomagokat, így senki sem ment haza üres kézzel.

Nagyon megható volt számomra ez a gondoskodás, melyet a falu családjaitól, barátoktól, külföldi kedves ismerős, illetve külföldi - ismeretlen emberektől kaptunk. Azt hiszem mindannyian megtapasztalhattuk ezt, akik részt vettünk ezeken a programokon. Szeretet, öröm, hálaadás volt mindannyiunk szívében, ami mellett abban a pillanatban minden más gond, teher, fáradtság eltörpült. Jó lenne, ha ez kitartana a karácsonyi időszakon túl is. Hálásak vagyunk, amiért karácsonyhoz érkezvén ennyi ajándékot, éneket és tanítást adhattunk át a gyermekeknek. Úgy éreztük, hogy mi is tenni tudnánk valamit valakikért, ne csak azok legyünk, akik kitárt kézzel kérnek és fogadnak, hanem tudjunk mi is áldás, jótevők lenni valakik számára. Így esett választásunk a kárpátaljai Gyermekmisszió munkájára, akik szintén hozzánk hasonlóan foglalkoznak az ott élő magyar gyermekekkel. Tudjuk nagyon nehéz, szegényes és gondterhelt körülmények között. Minden programunkon számukra gyűjtöttünk adományt, és december végére egy nagyon szép összeg gyűlt össze a számukra, amit továbbítottunk. Ismét a szeretet, jóakarát volt az erősebb!

Az óév utolsó napjaiban Amerikából, pontosabban Dallas környékéről érkezett egy csoport, akik a Kozma Lajos Könyvtárban foglalkoztak a gyermekekkel és fiatalokkal. A bibliai történetet magyarul tanítottuk, de a hozzá tartozó aranymondás és ének már angolul csendült fel. Tengerentúlról érkező kézimunkával is kedveskedtek a gyermekeknek, majd kis édességgel, mikor hazaindultak. A programból nem maradt ki a közös játék sem és a beszélgetés, akik szerették volna kipróbálni angol tudásukat. Nagyon megható volt számomra e kis amerikai csoport foglalkozása és lendülete, hisz a legfiatalabb 62 éves volt. És mégis olyan szeretettel és türelemmel vették körbe a gyermekeket, mintha mindig is ismertek volna bennünket. Ismételten jó volt megtapasztalni a szeretet építő és közösséget erősítő szerepét. Isten szeretete és jelenléte tette gazdagabbá ezeket a napokat, és hiszem, hogy mindannyian így gondoljuk, akik részesei lehettünk mindennek. Igyekezzünk az Istentől kapott szeretet, áldást tovább adni!

Halász Renáta



Házi perecek

A házi készítésű péksüteményekkel ugyan van egy kis meló és időráfordítás, de a csodás végeredmény, na meg az érzés, hogy a mi kezünk alkothat ilyen pufók, falnivaló, habkönnyű tésztájú pereceket, garantáltan kárpótol, pláne, ha nem egyedül osztozunk az élményben.

Hozzávalók:

- 700g finomliszt
- 32g friss élesztő
- 9g só
- 1 ek. kristálycukor
- 1 db egész tojás + 1 sárgája
- 100 g vaj/margarin
- 300 ml tej
- só pancshoz: 1 ek. só, 2 ek. liszt, víz (addig adagolni, amíg palacsinta tészta állagot nem kapunk)
- 1 db tojás a kenéshez
- kevés sajt, magvak a szóráshoz

Elkészítés:

- Az élesztőt egy nagy tálba átszitáljuk. A tejet meglangyosítjuk, belemorzsoljuk az élesztőt, 1 evőkanálnyi cukrot rászórva, összekeverve, majd meleg helyen kb. 10 perc alatt felfuttatjuk. A sót a liszthez keverjük, de lehetőleg ne érintkezzen



közvetlenül az élesztővel. Miután belekerült az élesztős tej is, az egész tojást és sárgáját is beletesszük, és elkezdjük összegyúrni a tésztát. Amikor már kissé összeállt a tészta, beledolgozzuk az olvasztott, de nem forró vaját, majd dagasztani kezdjük, kb. 5-6 percen át. Közepesen kemény tészta kell legyen belőle. Letakarjuk, és meleg helyen 30 percen át kelesztjük.

- Ezután 10, egyenként kb. 12 dekás darabra vágjuk. Mindegyiket meggömbölyítjük, letakarva meleg helyen 20 percen át pihentetjük.

- Nagyjából 80 centi hosszúságú, vékony rudakká sodorjuk. Egy kevés olajat használhatunk, hogy könnyebben menjen, bekenhetjük vele a kezünket, de lisztet semmiképp ne. A perecek formálása egyszerű, nagyon sok videó van róla a neten, úgy sokkal érthetőbb is, mint leírva.

- A megformált pereceket sütőpapírral bélelt tepsire rakosgatjuk (amennyi fér, a maradék még várhat a következő felvonásig), majd a felvert tojással lekenjük őket. 30 percen át kelesztjük még, majd közvetlenül a sütés előtt ismét lekenjük tojással.

- Ha reszelt sajttal készítjük, vagy apró magvakkal, azt azonnal szórjuk a perecek tetejére. Előmelegített sütőben, magas hőfokon 15 percig sütjük, vagy amíg már szép pirosak nem lesznek.

- Ha sópancsosat készítünk, akkor a lisztet és sót a vízben kevergetve feloldjuk, és sűrű palacsintatészta sűrűségű masszára keverjük. A pereceket kb. 8 perc sütés után kivesszük a sütőből, a sópancsot a perecekre locsoljuk, és 6-7 percre ismét visszatesszük a sülni.



H.Sz.

RÉGI DOKUMENTUMOK, FÉNYKÉPEK FEKETICS MÚLTJÁBÓL

Közlekedés

Az első világháború után mind jobban elterjedtek a motoros járművek. Bácsfeketehegyiek a vasútállomásra jó időben gyalog, vagy lovaskocsikkal, esetleg omnibusszal mentek ki. Majd megjelentek az autóbuszok. A kiépített kövesúton kezdetben a Feketicsről a vasútállomáson kívül Kishegyesre, sőt Topolyára is szállították az utasokat.

A régi nemzetközi utat hivatalosan 1939-ben adták át a forgalomnak. Hiába volt az út korszerű, feltételezhető mégsem lehetett a hatvanas években örült sebességgel közlekedni rajta havas időben. Csak csodálkozni lehet, hogyan is sikerült ennyire egy autót megnyomorítani.



Baum és társának autóbusz és taxi vállalkozása 1930 májusában



1965. II. 12. d. e. 8,45
történt a szerencsétlenség
Topolyáról haza jövet a
kaszárnján innen, de
a képen látható autó
(amelyben voltam a szeren-
csétlenség idején)
már a kórházban áll, (már amennyire
lehetett) ki-igazított
állapotban. Én, fej,
kulcsont, és lábtöréssel a
Topolyai kórházban 3 hétig
feküdtem, míg 9 hóna betegség
után rokkant nyugdíjaztak.

A kép hátulján írva: 1965. II.
12.d.e. 8,45 történt a
szerencsétlenség
Topolyáról haza jövet a
kaszárnján innen, de a
képen látható autó (amely-
ben voltam a szeren-
csétlenség idején) már a
szövetkezet udvarán állt,
(már amennyire lehetett ki-
igazított állapotban. Én fej,
kulcsont, és lábtöréssel a
Topolyai kórházban 3 hétig
feküdtem, míg 9 ...
betegség után rokkant
nyugdíjaztak.

FECSKE TOLL

Galambok

Az érzés törként döfi szívedet,
talán már gyógyult kicsit, de fáj sebed.
Ez még élet, hisz tisztán látod
a szemközti háztetőn százával turbékol-
nak a galambok.

Nem vagy egyedül, veled a családot,
a távolba tekintve a kép már homályos.
Emlékek vannak, középen valaki más áll
ott,
a szemközti háztetőn százával
nyüzsögnek a galambok.

Vagy még egy ideig, itt kell lenned,
valami erő nem engedi el a kezéd.
Belőled jó, vagy felső, amit nem érthet a
halandó?
A szemközti háztetőről százával röppen-
nek fel a galambok.

Bácsi (Vajda) Sára

ANYAKÖNYVI HÍREK

Újszülöttek

Végső Zoltán, és Végső Terebesi Ágnes
kislánya **Gréta**

Major Tomislav és Jasmina kisfia **Alex**



Elhunytak

Fuminc Teréz szül. Révész

Teréz december 13, 88 évében

Tóth János december 28, 72 évében

Miloš Resanović január 12, 84 évében

Miroslav Mirošević január 16, 65 évében

Kórizs Etelka szül. Kiss Etelka január 22,
72 évében

Vig Zsolt január 22, 41 évében

Dragan Vukasović január 26, 69 évében

Mirko Stojanović január 27, 80 évében

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, JNA 24. Tel/fax: 024/739-063.

E-mail: feketicsifecske@gmail.com Folyószámlaszám: 310-8659-38. www.feketics.com

Tördelés: Bácsi Róbert. Munkatársak voltak: Bácsi (Vajda) Sára, Bíró Csaba, Dr. Kerekes József, Dr. Kasza Bálint, Halász Renáta, Hajvert Lódi Andrea, Orosz Attila, Papp Julianna, Pál Károly, Sárközi Ottília, Szukola Béla, Szarka Zsófia, Juhász Attila, Lakatos Janez. Készült Bácsfeketehegy a P.S. Print & Design nyomdában 2023. február.

CIP – Каталогизација у публикацији
Библиотека Матине српске. Нови Сад
659.3 (497.113)

FECSKE: bácsfeketehegy havilap / szerkesztő Bácsi Róbert.
– 1. évf., sz. (2004). – Bácsfeketehegy: Zöld Dombok környezet- és
közösségfejlesztési szervezet, 2004. – Illusz.: 30 cm

Mesečno.

ISSN 2217-3706

COBISS.SR-ID 201634567



The Missing Pixel