



*„Karácsonyi rege  
Ha valóra válna  
Igazi boldogság  
Szállna a világra”*

*(Ady Endre)*

## Tisztelt Alsózsolcaiak!

**K**arácsony szent ünnepe mindannyiunkban megszólaltatja a szeretet örök csörgettyűjét. Ez a hang a családot, az otthon melegét juttatja eszünkbe. Az ünnep hangulatában a másik emberre figyelünk és arra gondolunk, hogy mit nyújthatnánk szeretteinknek, azoknak akik fontosak számunkra. Ez a mi legemebber értékünk. Nem drága ajándékok jelentik szeretetünket, hanem hogy önmagunkból mit adhatunk. Az az ember aki nem csak saját magáért él, aki igazi harmóniát tud teremteni belső világában, saját lelkében és a maga környezetében, mindenekei előtt családjában, ami talán kisugározhat a barátok, munkatársak felé is. Ahol harmónia, béke, szeretet van, ott meghitt, bensőséges kapcsolatokra épülő családok lehet teremteni, amely érzelmi lelki közösséget, élményt nyújt.

Mióta a kereszténység megülte a Karácsony szent ünnepét, azóta az a Szeretet és a Békesség jelképe.

Karácsony. Nincs a világnak olyan sarka, ahol keresztények élnek, ahol a szó hallatán ne ugyanarra asszociálnának az emberek: Karácsony az

Örömhír, a Békesség, a Szeretet ünnepe. Azé a szereteté, amely 2000 évvel ezelőtt örömhírt hozott, s ami egyet jelentett: Isten szeretetének bizonyosságát, amikor egyszülött fiát elküldte, hogy megváltsa az embert. Megadjuk-e egész évben családunk minden tagjának, környezetünknek mindazt a szeretetet, amelyre szükségünk van, s amely természetes kellene legyen? Kikerülünk-e megoldjuk-e a lélek- és emberölő konfliktusokat? Nyújtunk-e segítséget a rászorulóknak, meghallgatjuk-e a panaszkodókat, s van-e vigasztaló szavunk? Látogatjuk-e a betegeket, az öregeket, a magányosokat, s vezetjük-e kézen fogva a gyerekeket? Adunk-e igaz, jó tanácsokat a világbani bolyongó fiataloknak? Milliós a kérdés, s egyetlen az a válasz: szeretni! Szeretni egész évben, ezzel a mai örömhírral, kitartóan, azzal, hogy árdemes! "A kis Jézus megszületett, üdvödjünk!" Így kezdődik az egyik karácsonyi ének. Meg kell tanulnunk tiszta szívvel, szeretettel örülni. S az igazi öröm csak akkor, és úgy születethetik szívünkben, ha másokat, embertársainkat is ürvendeni látjuk. Ha

a betlehemi istálló fényei nemcsak a mi arcunkat világítják meg, hanem mindenkiét.

Életünk fénypontjai az ünnepek. Sorsunk földi ösvényeken kanyarog, de lépteinket égi jelek is vezérlik. Gyakran érezzük úgy, hogy mindannak, ami történik velünk, felsőbb értelme van. Amikor ünnepelünk, saját életünk történéseit is megvilágítják az égi fények. Lehetőséget kapunk az önvizsgálatra, a megbisztulásra, a megbékélésre.

A nagy rohanás után nemsokára elcsendesedik minden, bezárnak az üzletek, leáll a forgalom és mindenki igyekszik családi körben tölteni a karácsony ünnepét.

A karácsony a béke, a szeretet, a család ünnepe. A keresztény emberek számára az ünnep üzenete Isten lehajló szeretete az emberhez, de a karácsony olyan ünnep, aminek hatása alól szinte senki sem tudja kivonni magát.

Ezen a napon együtt ünnepelünk, s az ünnep fényeit egymásra sugározva felragyog a legszebb ajándék, az egymás iránti szeretet. Az egymáshoz tartozás érzése erőt ad a hétköznapi embert próbáló küzdelmeihez, erőt ad kudarcaink feldolgozásához és erőt ad a győzelmeinkhez szükséges alázathoz.

Csak békében, szeretetben tudjuk az otthon melegét valósággá, megélehetővé tenni, ami végig kíséri egész életünket és mindig megadja számunkra a megújulás lehetőségét.

A város önkormányzatának képviselőtestülete és dolgozói nevében minden alsózsolcai polgárnak kívánok békés, boldog, élményekben gazdag szent karácsonyi ünnepeket.

Zsírás Sándorné  
polgármester



## MINT AZ AJÁNDÉK ...

... csendben jött el hozzánk. Nem tolakodón, csak úgy, ahogy az ajándék a karácsonyfa alá kerül. Szerényen, észrevétlenül és boldogan készülődött, hogy örömmel töltsön el mindenkit. Annak idején, Betlehemben szinte észre sem vették. Talán nem is akarták. Nem hibáztatjuk őket. Ismerve önmagunkat, csöndesen be kell vallanunk, mi is épp ilyenek vagyunk. Angyalok jöttek el, hogy felhívják az alvó emberi lélek figyelmét. Az égi szöveget hirdette: kicsi gyermek alakjában elfött közénk a minket szerető Isten, Jézus Krisztus. Hogy siettek a pásztorok, hogy végre láthassák, megcsodálják... Kíváncsi arcukra boldog mosolyt varázsolt ez a csöppnyi Gyermeke. Az egyszerű pásztoroktól a királyokig, mindenkit elbűvölt, aki csak látta. Születése ajándék lett a világnak. Azóta ez a legkedvesebb ünnepünk.

A szeretet Istene jött el hozzánk. Önmagával ajándékozott meg bennünket. Mert szeretetre mindenkinek szüksége van. A mennyei szózat ma még hangosabb, hogy mi is felfogjuk. Önmagunkkal elfoglalva azt sem vesszük észre, aminek egyébként szívből örülnénk. Aki nyitottak az Istenre, azokat eltölti a mindennél értékesebb... Belülről fakadó igényünk, és a körülöt-

tünk élők őszinte vágyakozása, hogy megértők, figyelmesek, áldozatkészek legyünk.

Ezért karácsonykor igyekszünk szívből szerető, igazi ünneket megmutatni. A jószág mindenkiben ott van, csak néha a sok csomagolás elrejtje azt másoktól. Ne csodálkozzunk tehát, ha sokan kíváncsiak, mit rejt az ajándék. Talán épp a karácsony ünnepe idézi fel leginkább az igazi boldogságot. Sok szép emlék jut eszünkbe, amit szereteteinkkel átélünk.

Hogy milyen fontos titka van karácsonynak, arról az Isten Fia tanított meg bennünket. Értünk jött el, szeretetből, mert kedvesek vagyunk neki. Karácsony titka, örömteli meglepetése bennünk van elrejtve.

Mindenkor — nem csak ünnep idején — mi vagyunk az igazi ajándék másoknak.

Örömteli és áldott karácsonyi ünnepeket, boldog új esztendőt kívánok minden Tisztelt Olvasónak és kedves Családjaiknak!

2007. Karácsonyán

*Árvai István plébános*

## MENJÜNK EL MIND BETHLEHEMIG ...

### //Lukács 2, 15.//

Az első karácsonyt, Jézus születését, egy általános nagy fordulás előzte meg. Augustus római császár kiadta a parancsot, hogy az egész nép összeíratassék. Elindultak a hírvivők a parancsral, hogy mindenki jelenjék meg a maga városában. A császári dogma megfellebbezhetetlen volt. Így indult el József jegyesével, Máriával Betlehembe, mert József Dávid házanépéből való volt.

Ilyen az emberi élet: úton vagyunk. Vágyak, álmok, célok vonzanak vagy rendelkeznek köteleznek, megélhetés, szükség, hajt, munkálkodunk terveink megvalósulásáért, a hivatás betölti életünket. Azt az első adventi utat egy császári parancs és egy

isteni ígéret igazgatta.

Az isteni ígéret így hangzott: beteljesedett az idő, a kairosz meglátogatta Isten az ő népét, meg kell születni Isten Fiának. A külső emberi történések mögött — közepette — ott van a hozzánk jövő, úton levő Isten is! Ez az örömhír. De Mária és József is boldog, mert ők már ezt tudják. Nekik sem kellemes ez az utazás, mégsem panasz, zúgolódás, fájdalom, keserűség tölti be szívüket, hanem a mennyei hír nyomán reménytelen várakozás.

Mennek Betlehembe, hogy eleget tegyenek a földi parancsoknak, összeíratassanak. De Mária és József már hamarabb feliratkoztak egy másik listára: a mennyei ígéretben hívők névsorába.

Ez a belső döntés, amit meghoztak az Istengyermekekre, ez a belső történet az, ami eljuttatta őket karácsony csodájának, az Ige testetöltésének boldog átélésére, megtapasztalására.

Lélekben — hitben — nekünk is Betlehemig kell eljutnunk, hogy Jézust megláthassuk, Vele találkozassunk. Mária és József is ott pillantották meg az ígéret beteljesedését.

Aki eljött, több, mint Mózes, több, mint egy próféta vagy a próféta, „Dávid magvából lett test szerint” /Róm. 1, 3. 9, 5./ de a „szentség Léleke szerint Fiú,” aki egyfénygű az Atyával, „aki mindenekfelett öröké áldandó Isten”. Akiben feltárult



a szabadító kegyelem és igazság minden ember számára. Hozta a sötét, bűn, halál, hatalmának bilincseiből való szabadulás egyetemesét minden nép számára. Túl a test szerinti származás kötelékén. Ez nem jelenti a családot összetartó testi kötelékek elvetését sőt inkább megerősítését, megszentelését a Jézusban való hit által.

Azért tudunk Isten szeretetéről beszélni, mert Szentháromságosan cselekedett értünk. Jézus kereszthalálában jutott teljességre, hogy Isten szeretethatalom. Értünk vállalt szenvedése, halála nyitotta meg az utat az örök életre. Ez páratlan, egyetlen, hasonlíthatatlan a vallások világában, Jézus Isten lenyomata, ikonja a földön. Jézus Isten egyetlen hiteles-hitelesített képe.

„Aki engem lát, látja az Atyát”, hiszen „Benne lakozott az istenség teljessége.” Isten vállalta vele a személyazonosságot, feltámasztotta Őt a halálból. /Kol. 2, 9./

Jertek imádjuk és áldjuk a mi Istenünket, Megváltó Urunkat a betlehemi Gyermekben.

Tar Sándor  
református lelkész



## Az ég és a föld, az ég és a föld mostan ünnepelnek!

Sok szép ünnepünk van egy évben, azonban a szívnkhöz, az érzelmvilágunkhoz minden bizonytalansággal a Karácsony, Jézus Krisztus születésnapja áll a legközelebb. Az öröm, a melegség árad a karácsonyi népdénekekből is, hiszen a szeretetről, a békeségről szólnak. Érezzük, hogy a jóságos és emberszerető Isten nem hagyja elveszni a benne bízokat, hanem teljesíti Izaiás próféta által az emberiségnek küldött üzenetét: „Gyermek születik és Fiú adatik nekünk!”

S valóban! Karácsony éjszakáján Betlehem pusztájában megszületik a Gyermek, az Istenfia. Benne látjuk Isten csodálatos tökéletességét és az Istenben született ember ártatlanságát. A gyermek érkezése és növekedése mindig azt jelenti a felnőttek megkérgesedését, sokszor kegyetlen világában, hogy van az embernek egy másik arca is, egy gyermeki mosolya, amelyet még nem rontott meg a bűn és az önzés. A gyermek hálás minden szeretetért, mosolyért, mert még csak a jóságot érzi és nem sejtí a mögötte lévő számítást, vagy rosszindulatot. Ez az ártatlanság azonban kiszolgáltatott. A gyermek nem tudja magát megvédeni, ki van tőle a felnőttek akaratának. Meg lehet ölni, mint a sok millió meg nem született magzatot, a betlehemi aprószenteket, vagy azt a megszámlálhatatlan sereget, akik a mai jóléti világban halnak éhen, vagy kerülnek a felnőttek gondoskodása nélkül az utcára. De lehet a gyermeket Isten ajándékaiként is fogadni, szeretni, látogatni, róla gondoskodni, mint ahogyan a pásztorok és a napkeleti bölcsek is tették. Ők megértették és felismerték karácsony lényegét: megszületett a Messiás, a Megváltó. Ez a mi örömünk oka is. Az ünnepnek vannak kellemes kísérői: a karácsonyfa, az ajándékok a családi látogatások, az ünnepi ételek, italok. De mindezek csak az ünnep körítéséhez tartoznak. A lényeg, hogy a megígért Messiás, Jézus Krisztus megszületett.

Egy monda szerint egy szegény asszony elindul gyermekével az olében a szomszéd falu felé. A kisfiú volt egyetlen kincse. Útja egy furcsa hegy mellett vezetett el. A hegy oldala hirtelen megnyílt, s az asszony azt látta, hogy a hegy gyomrában rengeteg kincs van. Azt gondolta, ha csak egy keveset is magával visz belőle, véget ér a szegénysége. A gyermeket magával vitte a hegy gyomrába, s ott letette, ő pedig válogatott a sok kincs között. Közben a hegy megszólalt: „A legértékesebből meg ne feledkezz!, majd nemsokára: „most már menned kell!”. Az asszony kótyenyébe kapta az összegyűjtött kincseket, kiszaladt a hegy gyomrából, mely nagy robajjal összezárult mögötte. A kötője tele volt kincsekkel. Egy pillanatra nagyon boldognak érezte magát, ám egyszerre áthasított rajta a szörnyű fájdalom: a gyermekét a hegy gyomrában felejtette. „Gyermekem!” sikoltott fel, s bánatában szétszórta a kincseket, s örök boldogtalanságra ítélve vánszorogott tovább.

Ez csak egy kis történet, de arra figyelmeztet bennünket, hogy Karácsony ünnepén nem szabad megfeledkeznünk a legértékesebből a kisded Jézusról. Minden más csak kíséret, csak körítés.

Karácsonykor oly lelkesen szoktuk énekelni: „Angyalok szózata minket is hív”. A megváltó születése ünnepén mi sem lehetünk sem némák, sem bénák. El kell mennünk a templomba, s a szeretetre, békességre kell törekednünk.

Alsózsolcán mi görög katolikusok az ünnep másodnapján fél 12-kor végzünk szentmisét. Felsőzsolcán a karácsony esti szertartást — amelyre Alsózsolcáról is többen át szoktak jönni — este 8-kor kezdjük.

Minden kedves alsózsolcai Testvérnek kívánok a kis Jézus szeretetével megáldott, békességben és jó egészségben eltöltött karácsonyi ünnepeket!

Vatamány Albert  
gör.kat. esp. parochus



## Kedves Olvasó!

**A**hogy közeledik a karácsony, jártunkban – keltünkben azt tapasztaljuk, hogy egyre színesebbek és díszesebbek lesznek az utcák és épületek egyaránt.

Különösen adventben a várakozás és a felkészülés időszakában igaz ez leginkább, mert ilyenkor az emberek tudatosan is arra törekcsenek, hogy egy szebb és színesebb miliót alakítsanak ki maguknak, hogy ezzel is kifejezzék azt a szándékukat, hogy ezzel szeretnék szebbé tenni a szeretet ünnepét.

Milyen jó lenne, ha ez a várakozás ideje nemcsak a gyertyák és az égők fényéről szólna, hanem szólna arról is, hogy ez az elcsendesedés és a megbékélés időszaka is.

Hiszen adventben szinte minden elcsendesedik.

Ilyenkor nincsenek bálozások, mulatságok és lakodalmak, mert ez a csendesség időszaka is.

Jó lenne, ha a karácsony nemcsak a színes fényekről, de a csendesség és békeségről is szólna az életünkben.

Ezen kívül a karácsony ünnepe még a szeretetnek és az ajándékozásnak is. Ilyenkor megint csak az

a tapasztalatunk, hogy egyre jobban fokozódik az ajándékvásárlási láz. A másiktól való szerető gondoskodás nem is volna baj, de gondoljunk most bele, mit is jelent az ajándék.

Az ajándék saját tulajdonunknak mások javára történő átengedése ellenszolgáltatás nélkül. Az ajándékozás a legnagyobb érzéseknek, a tiszteletnek és a szeretetnek a kifejezése. Isten arra tanít, hogy ajándékozzunk, és Ő maga az ajándékozás tökéletes példája.

Ez természetes, hiszen Isten maga a szeretet.

A Szentírás ajándéknak tartja az életet, az egészséget, a családot, a gyermekeket, a földi javakat, az emberi képességeket.

A Biblia szerint minden Isten ajándéka: „Aki tulajdon Fiát... mindnyájunkért odaadta, hogyne ajándékozna nekünk vele együtt mindent?” (Róm 8,32) De legnagyobb ajándéka az Ő Fia az Úr Jézus Krisztus.

Isten az Ő Fiában önmagát adta az embernek, és akik befogadták az ű Jézust az életükbe, azokat Isten felhatalmazta arra, hogy gyermekeivé legyenek!

A gyermekek pedig Isten örökösei. Milyen gazdag ajándék ez!

Istennek különleges, ún. Kegyelmi ajándékai is vannak, amelyeket azért adja, hogy a testvéri közösségek épülését szolgálják.

Karácsony, Betlehem... Több, mint 2000 évvel ezelőtt megjelent Isten üdvözítőkegyelme a testben megszületett Jézus Krisztusban. A pásztoroknak így szólt az üzenet az Úr anyaga által:

*„Ne féljétek, mert íme, hirdetek nektek nagy örömet...Üdvözítő született ma nektek, aki az Úr Krisztus, a Dávid városában” (Lk 2, 10-11).*

Milyen nagy ajándék, milyen ki-mondhatatlan öröm!

Kedves olvasó megnyerted már ezt az örömet?

Elfogadtad már a legnagyobb ajándékot Istentől?

Ha igen, akkor igazi karácsonyt ünnepepsz!

Minden kedves olvasónak, örömkömben teljes békés karácsonyt kívánok mind a magam és a metodista egyház cigány gyülekezetének a nevében.

*Szeretettel: Edel- Nagy László  
Lelkipásztor*

## A KARÁCSONY MINDIG SZÉP, DE MIKOR A LEGSZEBB?

Ha szeretteink körében töltjük békében, egészségben.

Hagyományainkat folytatva karácsonyi külön szünetünkben ismét megszólaltatok olyan embereket, akiknek élete a szeretetről, egymás megbecsüléséről szól.

Ezúttal Udvari Bálint bácsi és kedves felesége, Mancika néni vendége voltam.

Biztosan sokan ismerik őket, hiszen Bálint bácsi a mai napig presbiter, felesége pedig a „háttérből” támogatta Őt egész életükben. Ami pedig nem volt könnyű. Mindketten sokgyerekes családból származnak, s amikor összekötötték az életüket nem volt

semmijük. Csak az egymás iránt érzett szeretet, tisztelet. Előtte Bálint bácsi már megjárta a fogságot, s már ott megfogadta, hogyha egyszer megnősül, a felesége főztjét mindennél többre fogja becsülni. Nem csoda, hogy amikor a vasárnapi húslevest kanalazza azóta is azt mondja, hogy ezt vártam egész héten. Igaz a fogságban sem dohányzott, s a cigaretta adagját is élelemre cserélte. Túl akarta élni Sikerült is! Mint ahogy egész életüket a szeretetben, munkában való együttélés jellemezte. Akkor is, amikor fiatal házasként többedmagukkal a szülőknél lakva-



leelőlegezték a telket, aztán azt kifizették 4 hónap alatt. /pedig szinte fillérjük sem volt./ Aztán kölcsön nélkül felépítkeztek. S mekkora boldogság volt, amikor saját házukban, kisgyermekükkel első karácsonyukat tölthették együtt. Fiúkkal, aki örült a karácsonyfának, s a kevés ajándéknak. Fiúkkal, akit annyira szerettek, s akit már 11 éve elveszítettek. Nem is lehet kérdés, hogy melyik volt a legnehezebb karácsony azóta. Ma is könnyektől küszködve beszélnek erről. Igaz azóta is kárpótolja őket az élet. Együtt van a család. Ma már ők mennek menyükhöz ünnepi ebédre, aki felsorolhatatlan finomsággal várja őket. S ott vannak az unokák is. S hogy milyen szép az élet?! Tavasszal érkezik a dédunoka is. S a fiatalok visszaköltöznek Zsolcára. Ettől szebb ajándék nem is lehetne! Gyermekük elvesztése mindkettejük szemébe könnyeket csal, de a dédunoka érkezése új reményt, örömet ad. Az Úr kegyes, elvesz és ad. S ezért bízni kell! S Bálint bácsi és Mancika néni bízna is. Az Úrban és egymásban.

Beszélgetésünk közben irigyeltem őket, hogy ennyire nehéz, de boldogságban töltött év után, mennyire aggódnak egymásért. Szeretik és tisztelik egymást. Mancika néni aprólékos odafigyeléssel adagolja a gyógyszert Bálint bácsinak. Ő meg nem hagyja, hogy a felesége agyondolgozza magát. Igaz a töltött ká-

posztjától, amit karácsonyra is fog főzni, még mindig felakad a szeme. Annyira szereti.

#### Kedves olvasók!

Az írott szó kevés ahhoz, hogy azt az élményt igazán átadjam Önöknek, amit a beszélgetés közben éreztem. Csak bízni tudok benne, hogy Önök is átérzik, s megélik ezt a ragaszkodást, szeretetet. S karácsony közeledtén mit is kívánhatnék, mint azt, hogy ugyanilyen lelkibékét, családi boldogságot találjon mindenki, mint Udvari Bálint bácsi és kedves felesége! Hogy a mindennapok taposómalmában ne veszítsük el a hitünket, az egymás iránt érzett tiszteletünket és szeretetünket! Maradjunk meg Embernek, ne csak karácsony közeledtén, hanem egész évben.

Köszönöm ezt a meghitt beszélgetést!

Kívánok minden kedves olvasónak erőt, hitet, szeretetet! Boldog Karácsonyt!

Vig Györgyné- szerkesztő

A cikk megírása után kaptam a kérést, hogy Mancika néni sorait még tegyem közzé.

Íme: „A szeretteinknél töltött ünnep viláján, unokánk hazához és Karácsony első napján Istenünk segítségével a kegyelem asztalához járulunk, hogy mindazt megköszönjük, amit kaptunk az Úrtól. Így teljes az ünneplünk. Udvariné”



## BEAVATÁS

Közeleg a Karácsony, az év legjelentősebb ünnepe. Ha megvizsgáljuk, hogy kinek, miben áll a jelentősége, az általánosságokon túlmenően, valószínűleg különböző válaszokat kapnánk, a válaszadók beavatottságától függően.

A beavatottság azt jelenti, olyan tudás részesei vagyunk, amit nem mindenki birtokol, ezáltal arról a bizonyos dologról több és mélyebb ismerettel rendelkezünk. Egy döntés végeredménye szempontjából egyáltalán nem mindegy, hogy kívülállóként vagy beavatottként viselkedünk.

A szó már önmaga is titokzatosságot sugall. Az avat szavunkban az av szögyök jelentése: régi, ősi. Gondoljunk csak pl. azokra a szavakra, melyekben előfordul: avas (szalonna). Avas (hegy, ahonnan 70000

éves kőszerszámkészítő műhely maradványai kerültek elő), avar (régli falevél), avar ( ősi nép a Kárpát-medencében), avult, avitt; (régli. idejét múlt).

Tehát az avatás, beavatás eredeti értelemben azt jelenti, hogy a kívülálló kapcsolatba kerül valami ősi ismerettel, ami alapvető fontosságú a további életére nézve.

Az eredeti példánál maradva, másként tekint a Karácsonyra egy hitben járatos, (mert áldozás, konfirmáció révén beavatást nyert) vagy az ünnepet világi, kereskedelmi szempontból értékelő ember. A különbség óriási, amit a nyelvünk is hűen tükröz: az első esetben beavatják a Titokba, a második esetben pedig esetleg elárulják neki a karácsonyi vásár titkait.

Életünk nagyon fontos kérdése, hogy kaptunk-e a szó igazi értelmében beavatást, tisztában vagyunk-e az Élet rendjét meghatározó, alapvető törvényekkel, múltunkkal, helyünkkel vagy elefántként táncolunk a porcelánboltban?

Az adventi elmélyülés idején tegyük fel magunknak is a kérdést: Quo vadis? (Hová tartasz?)

A helyes válaszhoz segítségként jó szívvel ajánlom, Czákó Gábor: Beavatás c. televíziós esszéorozatát, melyet a késői vetítés miatt sokan elmulaszthattak, de utólag is megtekinthetők a [www.dunatv.hu](http://www.dunatv.hu) honlapon. (Főmenü- NetTv- Beavatás)

Beavatottaknak és kívülállóknak egyaránt Békés, Boldog Karácsonyt!

Nagy Attila (Gyalogló)

## Luca napi boszorkányidézés

A Fekete István Óvoda  
3 napos nyílt napi  
programjából

November 20-án a Katica csoportban /középsősök/ jártam, ahol 20 egynehány gyerek Nagy-Herczeg Katalin óvónéni segítségével hagyományörző foglalkozását tartott. Énekelték, mesét hallgattak, közben árnyjátékot néztek. De a legérdekesebb az volt, amikor játszottak. Főztek a boszorkány bográcsában, közben „párt” választottak. Szétszedték a 13 darabból álló Luca székét, s kívántak valamit. A foglalkozás végén gyertyát öntöttek, sütit ettek, szörpöt ittak. S közben észrevétlenül felidéződtek a hagyományok. Játszva tanulták meg ezen időszak napi értékeit, múltunk kincseit. Jó



volt ott lenni, velük örülni. A következő két napon a nagycsoportosok – a Micimackók és a Bambik – hasonló élményben részesítették

a vendégeket. Minderre egy újabb pályázat kapcsán nyílt lehetőség, melyről bővebben is beszámolunk.

Sznrk.





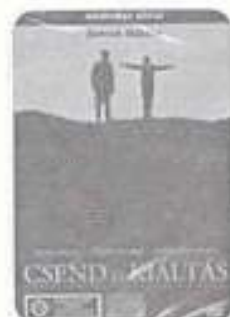
# Könyvtári ajánló

**Meir Shalev: Négy lakoma /könyv/**



Az ifjú Zajdénak abban a szerencsében van része, hogy három apukája is van. Ráadásul a maga módján mind a három szerető gondoskodással fordul irányába. Anyját, Juditot Jakob Seinfeld, Mose Rabinovics és Globerman, a marhakupec egyszerre ostromolták szerelmükkel, s különös módon mindnyájuk érzelmei viszonozásra találtak az asszony szívében. Soha nem derül ki, melyikőjük Zajde valódi apja, tulajdonképpen nem is érdekli őket, hiszen egymáshoz közel élnek egyetértésben és boldogságban. Egy napon azonban Judit meghal, és ez nemcsak Zajde életére van nagy hatással, hanem szerelmeire is...

**Csend és kiáltás - rendezte Jancsó Miklós /DVD/**



1919-ben a csendőrök rettegésben tartják az embereket, hatalmuk korlátlanak tűnik. Károlyt (Madaras József), az aiföldi tanya gazdáját is figyelik, megalázzák és felhasználják a kommunisztagyilkosságok nyomainak eltüntetésében. Tanyáján, a csendőrparancsnok halgatólagos beleegyezésével, rejtegetik Istvánt (Kozák András), a volt vörös katonát. Károlynak nemcsak a csendőröktől, hanem feleségétől, Teréztől (Töröcsik Mari) és annak húgától, Annától (Drahota Andrea) is tartania kell. A két nő álnok terve, miszerint Károlyt arzénal mérgezik meg, István tudomására jut, aki erről bejelentést tesz, tudva, hogy megpecsételte sorsát.

**Szabó Magda /1917-2007/: Katalin utca /hangskönyv/**



A Katalin utca a gyermekkori nosztalgiák, a gyermekkorban kialakult kapcsolatok továbbélésének és szétválasztásának regénye. Három család él egymás mellett a budai utcában. Gyermekük nemcsak játszótársak, barátok, hanem bonyo-

lult, szövevényes — jobbára be nem vallott — szerelmi kapcsolatok is kialakulnak közöttük... Szabó Magda regényét ezúttal CD-formátumban halgathatjuk meg Réckevei Anna színművésznő előadásában het és fél órányi terjedelemben.


**M.É.Z.: Tüztánc /CD/**



A M.É.Z. 1988-ban alakult, hogy tradicionális skót és ír zenét játsszon, mely még ismeretlen volt akkoriban Magyarországon. Néhány év folyamatos munkájával országos hírnévre tett szert, ebben az is szerepet játszott, hogy 1993-ban a Jethro Tull előzenekara lehetett annak budapesti koncertjén. Egyre inkább távolodva a tradicionális hangzástól kialakult a M.É.Z. sajátos stílusa, melyben az együttes szívesen nyúl más muzsikákhoz, hogy tovább színesítse a skót és ír zenét úgy, hogy az igényesség mellett szórakoztató is maradjon. A zenekar legújabb koncertlemezén, amely a Tüztánc címet viseli, a koncertfelvételek mellett még öt stúdiófelvétel is hallható. Ez az album /a M.É.Z. fennállásának 15. évét ünnepeve/ híven tükrözi azt a zenei szabadságot, ami kapocsként szolgálhat a különböző zenei kultúrák között, melyből remek hangulatú izelítőt kaphattunk a Közösségi Ház és Könyvtár 10 éves évfordulója alkalmából rendezett ünnepségen is.

A könyvtár további újdonságairól tájékozódhatnak weboldalunkon is:  
[www.alsozsolcaikozhaz.hu](http://www.alsozsolcaikozhaz.hu)

Huszár Anita  
könyvtáros

 **A KÖZÖSSÉGI HÁZ  
PROGRAMJAIBÓL**



**Mandur László /Országgyűlés alelnöke/  
fotókiállításának megnyitója**



**Mandur László /Országgyűlés alelnöke/  
fotókiállításának megnyitója**



**Itt járt a Mikulás!**



**Itt járt a Mikulás!**



**Itt járt a Mikulás!**

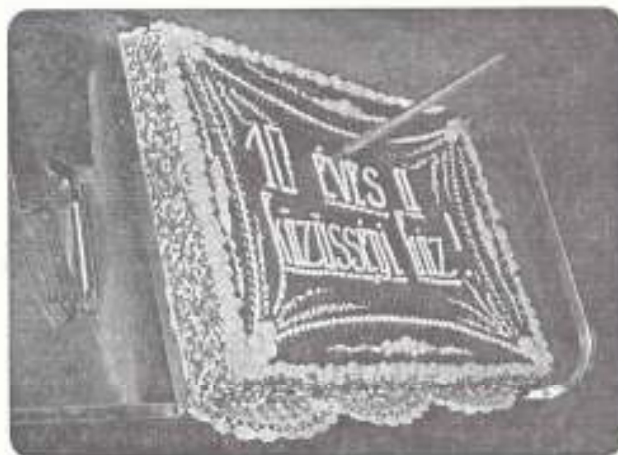




10 éves a Községi Ház – ünnepi műsor



10 éves a Községi Ház – M.É.Z. koncert



10 éves a Községi Ház



10 év képekben



**A Községi Ház  
és Könyvtár  
téli programjai**

**December  
Január  
Február**

**JANUÁR**

- 12. 19<sup>00</sup> Pótszilveszter
- 19. 16<sup>00</sup> A Nyugdíjas Klub farsangi bálja
- 26. 19<sup>00</sup> Keresztény bál
- 22. 17<sup>00</sup> A magyar Kultúra Napjának megünneplése a reneszánsz év jegyében
- 30. 15<sup>00</sup> Helytörténelmi vetélkedő általános iskolások számára



**FEBRUÁR**

- 1. 16<sup>00</sup> A Fekete István Óvoda farsangi mulatsága
- 8. A Benedek Elek Tagiskola farsangi mulatsága
- 15. A Herman Attiló Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Intézmény farsangi mulatsága
- 23. A Herman Attiló Iskola alapítványi bálja



Szeretettel várjuk programjainkra!



 **Ajándékkifestő**







## Időjós állatok

### EGY KIS NÉPI METEOROLÓGIA

#### Hőesés várható, ha:

- Az ólba zárt kacsák között nyugtalanság tör ki, hápognak és fürdési mozdulatokat végeznek;
- A varjak egy pont fölért keringenek (a tanyaslak, földművesek szerint – havat kérnek);
- A hollók nagyon sokat kárognak.

#### Hideg télre számíthatunk, ha:

- Az egerek, mazel pockok mély fészkeket készítenek;
- A mókusok sok fenyőbogyót gyűjtenek;
- A gólyák korán elköltöznek (mint az idén is);
- A varjak már októberben vándorolnak;
- A hangyák magas bolyokat építenek, és már Anna napján kezdik készíteni fészkeiket;
- A darvak korán költöznek, vonulnak délre.

Ahhoz nem fér kétség, hogy az állatok sokkal érzékenyebbek az időjárás változásaira, mint az ember. De a vízparton üldögélő horgászok is bizonyára „ráérezhetnének” eredeti helyi megfigyeléssel a várható légköri változásokra. Habár az állatok jelzései sokszor ellentmondóak, azért nem árt, ha figyeljük környezetünk élővilágának viselkedését, mert tanulhatunk belőle. Ősaink is előszeretettel foglalkoztak az „időjós” állatokkal, mert viselkedésük előjele lehetett az időváltozásoknak.

Figyeljük tehát a vizen, vízparton, mit jósolnak az időjárásról az állatok.



## Rejtvény

Előző számunk helyes megfejtése: 1956 mártírja Dúzs László.

A nyertes: Erős Gábor,

aki a Boglárka Derrjén KFT ajándécsomagját átvetheti a Községi Házban.

Új feladványunk: Hol született Jézus? És miért ott?

Ezúttal a Zsiros BT-től érkezett a felajánlás.



## Gyerekszáj

Kislányunk készül a karácsonyra, ragasztgatja a képeket, hogy mit kér a Jézuskától.

- Minek oda a CORA felirat?
- Hogy tudja, hogy honnan kell megvenni.

\*\*\*

Az Adventi naptárban csokik jelzik a karácsony közeledtét. Minden nap egy szeletke. Gyermekünk nagyon szereti az édességet, első nap többet is megevett.

- Boglárka, de így elfogytak a csokik!
- Nem baj, legalább hamarabb lesz karácsony!



## RECEPT

### KONYHASÁROK

- receptek Farkasné Ilonkától -

#### Serpenyős kacsacomb kukta módra

**Hozzávalók:** 4 db kacsacomb, 10 dkg zsíradék, 2 cikk fokhagyma, 1 kávéskanál őrölt kömény, 2 db paprika, 2 db paradicsom, 2 fej vöröshagyma, só, pirospaprika

**Elkészítése:** A combokat megmossuk, felitatjuk róla a vizet. Besózzuk, megszorjuk az őrölt köménnyel. Fél órát állni hagyjuk. Addig a zsírban a hagymából, paprikából, paradicsomból lecsót készítünk. Egy teflon lábast kizsírozunk, előmelegítünk, s az előkészített combokat minden oldalán kicsit átsütjük, hogy a bőr színt kapjon. Ha ez kész, a húst kizsardjuk. A lecsós alapot színezzük pirospaprikával, beforgatjuk a kacsacombokat, s feleresztjük annyi vízzel, hogy félig ellepje. Kis lángon, lefedve puhára pároljuk. Miig fő, elkészíthetjük a köretet, ami lehet főtt hasábburgonya vagy rizs. Tálaláskor a fokhagyma cikkeket fokhagymaprésszel szétzúzzuk, s a kész ételhez keverjük. Egy nagyobb serpenyőben tálaljuk úgy, hogy az egyik felére köretet, a másik felére kacsacombokat halmozunk fel.

Vegyes vágott savanyúság illik hozzá.

#### Tejfőlés baltal füstölt hússal

**Hozzávalók:** 30dkg nagyszemű száraz tarkabab, ½ kg füstölt hús, babérlevél, mustár, fél dl olaj, 2-3 evőkanál liszt, pici cukor, 4 dl tejföl, zeller, lestyanlevél, 1 db krumpli, ha kell, só.

#### Elkészítése:

A babot előző este beáztatom. A füstölt húst a főzés napján fél órára langyos vízbe teszem, hogy a só és az esetleges erős füstölt íz mérséklődjön. A húst a kuktában főzöm 30 percig. A főzőleves odateszem a babot, amit izeslek babérlevéllel, lestyanal. Ha a bab már majdnem puha, beleereszelem a krumplit. Ha teljesen megfőtt, izesítem egy teáskanál mustárral, pici cukorral. A lisztből és az olajból világos rántást készítek. Besűríttem vele az ételt. Eltávolítottam a

zeller és a lestyanlevelet. Összeforralom. Ha elég sűrű, a teflót belevegyítem. A főtt füstölt húst falatnyira felaprózom, s gazdagítom vele tálalás előtt a babot. Aki szereti, pár csepp citromlével még pikánsabbá teheti ezt a laktató fogást.

#### JÓ ÉTVÁGYAT!

Megköszönöm Ungvári Jánosné és lánya, valamint a Veres házaspár receptjét. Továbbiakat is várunk, és a következőkben közzétesszük.

szék.

#### JÓ TANÁCSOK AZ ÖNNEPI KÉSZÜLŐDÉSHEZ

- A nyersanyagok beszerzését, amelyeket hűtőszekrényben tárolhatunk, ne halasszuk az utolsó pillanatra, mert sok idegeskedést, időt takaríthatunk meg.
- A pontyfilét mindig sűrűn irdaljuk be. Azokat a halakat, melyeket rántva vagy sültve akarunk elkészíteni, filézés után, a panírozás előtt, tiszta ruhán szárítsuk le.
- A halételekhez az előkészített szeleteket a készítés előtt mindig legalább fél órával sózzuk meg.
- Akkor jó a halászié, ha az edényből felszálló gőztől kezünk összetapad.
- A mélyhűtött vajastésztát legalább 2 óráig szobahőmérsékleten engedjük fel, könnyebb vele dolgozni.
- A bejgli tésztáját elkészíthetjük előző este is, és fóliába csomagolva hűtőszekrényben tároljuk feldolgozásig.

- A gesztenyével töltött pulykát lassan kell sütni, hogy a töltelék összesüljön a pulykahússal.
- Amennyiben az Újházy tyúklevest csészében tálaljuk, természetesen a húst a csontról lefejtjük, hasábokra vágjuk, a tálalás többi része pedig megegyezik a levesnél leirtakkal.
- A tejszínnel díszített befőjező fogásoknál a tejszínhabot megszórhatjuk kakaóporral, reszelt csokoládéval, színes tortadarával, vagy pirított mandulával, mogyoróval is.
- A családi vacsora terítésénél figyeljünk arra, hogy az egyes terítékek között megfelelő (legalább 80 cm) hely legyen, ezzel is biztosítva a kényelmes étkezést.
- Az asztal mellé készítsünk oda egy kisebb asztalra, minden olyan eszközt, amire az étkezés során még szükség lehet (dugóhúzó, saláták, tányérok, fűszerek, szalvéta, pohár stb.).



**HALÁSZLÉ HAGYOMÁNYOSAN**

**Hozzávalók:** (6-8 személyre) 2 ponty (egyenként kb. 1 kg), 1 púpozott evőkanál, Szegedi különleges fűszerpaprika, 1 kiskanál cseresznyepaprika-krém, só, 1-2 szem burgonya, 6-7 közepes vöröshagyma



A halat hűvögödészikára vagy az asztalra fektetjük úgy, hogy a farkát egy tiszta konyharuhával a bal kezünkbe fogjuk. A jobb kezünkben kissé ferdén tartott késsel (vagy speciális halkaparóval) a fej irányába haladva vigyázva eltávolítjuk pikkelyeit. Ezután másik oldalát is letakarjuk, majd hasával magunk felé fordítjuk. Törzsét leszorítjuk, éles, hegyes késsel a végbélyeplátnál beleszúrunk, és a hasat egészen a fejig felhasítjuk. A felvágáskor arra kell ügyelni, hogy a késsel ne hatoljunk túl mélyen a hasüregbe, mert megsérthetjük az epét, amitől a hús keserű lesz. A felvágott hasrészt kézzel kissé szétrötyköljük, és a fej tövénél a belsőrészek végződését átvágjuk (ujjunkkal elcsipjük), majd az egészet kiemeltük. Ebből a halfejet, illetve az írárt félrerakjuk, a többit kidobjuk. Ezután a hal fejét lecsapjuk, majd a kopolyujját, a szemét és sárgás színű, úgynevezett keserűfogát kivágjuk. Utóbbit azért kell eltávolítani, mert az alaplé keserű lesz tőle. Az így előkészített halröszket és -fejet jól megmossuk, a munkaterületet letakarítjuk. A filézés következik: a kibontott, fej nélküli halröszket vágódeszkára fektetjük úgy, hogy a háta felénk nézzen. Ezután a fejrésztől lefelé haladva a húst a gerinccsont mellett vékony késsel bevágjuk. Közvetlenül a csont mellett haladunk egészen a farokig, ahol a húst teljesen levágjuk, majd a bordacsontok mellett - de a csontok átvágása nélkül - a halhúst lefejtjük a csontokról. A hal másik oldalával is hasonlóan járunk el. A halfileket bőrső oldalukkal lefelé deszkára fektetjük, majd éles késsel a farknál a bőr és a hús közé vágunk. A bőr végét a bal kezünkkel megfogjuk, és a kést kissé lefelé szorítva a vastagabb része felé végigvágjuk. Akkor jó, ha a bőrre teljesen egészében lejön. A halhúst a porcolóhoz hasonlóan kockákra vágjuk, és a pirospaprikával, a cseresznyepaprika-krémmel és 1 kiskanál sóval alaposan bedörzsöljük. Letakarva hűtőszekrénybe rakjuk. A burgonyát és a hagymát megpároljuk. A burgonyát kockákra, a hagymát vékony karikákra vágjuk, és 2,5 liternyi vízbe sózzuk. A halcsontokat és a halfejet bele rakjuk, 1 evőkanálnyi sót adunk hozzá, majd főllokkaljuk. Egy kis rést hagyva lefedjük, és 1,5-2 órán át főzzük. Esetleg egy csokor petrezselymet, idényben 1-1 szem paradicsomot és paprikát, paprikacsomót is adhatunk hozzá. Ezután a tűzről lehúzzuk, leszűrjük, a hagymát meg a burgonyát szitán a leszűrt lébe törjük. A halcsontokról és a fejről - ha egy kissé kihűlték - lefejtjük a húst, és ugyancsak átörjük. Az így kapott sűrű halalaplevet főllokkaljuk, és a pácolt halkockát meg a belsőséget 5-6 percig főzzük benne. Ha kell, utána-

szózzuk, végül darált cseresznyepaprikával tözelebbé tehetjük. Úgy is közhelyünk - sőt, ez a klasszikusabb -, hogy a hal fejéből és farkából készítjük az alaplevet, átszűrjük (persze ezt is át lehet passzírozni). A hal törzsét főlseleletejük, így patkó alakú szeleteket kapunk, és ezeket főzzük a levesbe.

**Elkészítési idő:** 3 óra.  
**Egy adag:** 173 kcal / 720 kJ.  
**Italajánlat:** száraz vörösbor  
Szekszárdi Merlot '98.

**Jótanács:** - A híres bajai halászlé is hasonlóan készül, de attól különleges, hogy úgynevezett gyufaszáltszát főznek bele. Ez tojásos gyurt tészta, amit pontosan akkorára kell vágni, mint egy gyufaszál. - A halászlé készítése időigényes és sok veszéllyel jár, ezért az alapléből célszerű egyszerre nagyobb mennyiséget főzni, mert letagyasztható. - Aki a hal tisztításától, bontásától idegenkedik, vásároljon külön tisztított halfilet, csontot és fejet, esetleg belsőséget. Igaz, így a leves valamivel drágább, de a főzés lényegesen egyszerűbb. Sokan esküsznek rá, hogy a halászlé többféle halból az igazi. Az értékesebbeket a panyhoz hasonlóan megpároljuk, és a halhúst pácolva félrerakjuk. Az apró halakat a panyhoz hasonlóan tisztítás után egyben a levesbe főzzük, majd átörjük. - A pontyot úgy tisztítjuk meg, hogy a farokrésznél éles késsel a pikkely és a bőr közé szúrunk. A kést lapjával a fej irányába tartjuk, élett néhányszor jobbra-balra fordítjuk, így a pikkely elválnak a bőrtől. - Ha gyerekek is esznek a levesből, a filek kockákra vágása-kor tegyük félre azokat a darabokat, amelyekben biztosan nincsen szálka, s halalaplében külön főzzük meg. - Ha az alaplé egy napot a hűtőben áll, a tetején össze gyűlt zsírt könnyen leszedhetjük. - Ha bármilyen más halélelt készítettünk, filézés után a csontokat és a fejet fagyasszuk le, azután, ha össze gyűlt egy halászlére való, főzzük meg.

**BEJGLI GAZDAGON**

**Hozzávalók:** (4 rúd) a tésztahoz: 3 dkg élesztő, 0,5 dl tej, 3 kiskanál kristálycukor, 50-50 dkg finom- és rétesliszt, 50 dkg margarin, 50 dkg porcukor, 6 tojássárgája, 0,5 dl rum, 2 evőkanál tejföl, 1 citrom reszelt héja, 1 csapott evőkanál só, a tészta nyújtásához: kb. 15 dkg finomliszt, a töltelékhez: 40-40 dkg darált dió és mák, 40 dkg porcukor, 24 dkg mazsola, 2-3 citrom reszelt héja, 2 csomag vaníliás cukor, kb. 1 dl rum, 1-1,5 dl forrált, kihűtött tej, a tepsi kikenéséhez: 2-3 dkg vaj, a tészta lekenéséhez: 4 tojássárgája



A tésztahoz az élesztőt langyos tejbe morzsoljuk, a kristálycukrot hozzáadjuk. 10 percig pihentetjük, ezalatt felut. A kétféle lisztet a margarinnal

elmorzsoljuk, a porcukrot hozzáadjuk. Ezután az élesztővel, a tojássárgájával, a rummal, a tejföllel, a citromhéjjal és a sóval össze gyúrjuk. Letakarva egy éjszakára a hűtőbe tesszük. A dióiteltékhez a diót a fele cukorral, a fele mazsolával, a reszelt citromhéjjal, 1 csomag vaníliás cukorral és a rummal összekeverjük. A máköteltéket ugyanígy készítjük el, a különbség csak annyi, hogy rum helyett tej kerül bele. Mindkettőt letakarjuk, ugyan-csak behűtjük. (A mazsolát sütés előtt 1-2 nappal áztassuk rumba, így még zamatosabb lesz. Csak annyit vegyünk ki belőle, amennyi a máköteltékbe kell, a többi a rummal együtt használható a dióiteltékhez.) Másnap a tésztát 4 egyenlő részre osztjuk, és megpároljuk gyúrolapon egyenként kb. 3 milliméter vékony, tepsi hosszúságú téglalapra nyújtjuk. Kettőt mák-, kettőt pedig dióiteltékkel megkenünk, majd felszavarjuk és kivajazott tepsi-be rakjuk. A négy rúd pontosan elfér a nagy tepsi-ben. Két tojássárgájával megkenjük, bő fél órán át pihentetjük. Ezután újból lekenjük a maradék két tojássárgájával. Villával megszurkáljuk, elő-melegített sütőben, közepes lánggal (180 °C: lég-keveréses sütőben 165 °C) 1 órán át sütjük. Ha időközben túlzottan pirulna, alufóliával letakarjuk. Ez a mennyiség kb. 50-50 szelethez elegendő.

**Elkészítési idő:** 2 óra + pihentetés.  
**Egy adag:** 377 kcal / 1576 kJ.  
**Italajánlat:** edes fehérbor  
Tokaji Szamorodni Édes '93.

**Tartalom**

- KÖSZÖNTŐ
- EGYHÁZAK
- AKTUÁLIS
- AJÁNLO
- RECEPTEK
- REJTVÉNY
- GYEREKSZÁJ

**ALSÓZSOLCAI HÍREK**

**Kiadja:**  
Alsózsolcai Város Önkormányzata  
Alsózsolca, Kossuth L. u. 138.  
polg.hiv@aloszolca.hu

**Feladás szerkesztő:**  
Vig Györgyné  
beres.klara@citromail.hu  
Ötleteket, írásokat mindenkitől várunk

Készült: Grafitech Nyomda,  
3528 Miskolc, Csokonai u. 82.  
E-mail: grafitech@chello.hu  
Fv: Szász Szabolcs