



MÓRICGÁTI újság

MÓRICGÁTI ÖNKORMÁNYZAT HÍREI, ÉS EGYÉB KÖZÉRDEKŰ OLVASNIVALÓK

Anyák napja

Nem tud úgy szeretni

Nem tud úgy szeretni a világon senki
Mint az édesanyám tud engem szeretni.
Akármit kívántam megtette egy szóra,
Még a csillagot is reám rakta volna.
Mikor a faluban iskolába jártam,
Rendesebb egy gyerek nemigen volt nálam.
El nem tűrte volna ő azt semmi áron,
Hogy valaki nálam szebb ruhába járjon.
Éjjel – nappal őrzött mikor beteg voltam,
Magát nem kímélte, csak értem aggódott.
Mikor felgyógyultam, fáradt két szemében
Örömkönnyekek égtek, s csókolva becézett.
Én Istenem áldd meg, őrizd az anyámat,
Viszonozhassam én ezt a nagy jóságot.
Lássak a szemében boldog örömkönnyet,
Ne lássam én soha búsnak, szenvedőnek.



Az egész világon köszöntik az anyákat. Vajon hányan tudják, hogy ennek az ünnepnek az eredete az ókori Görögországba nyúlik vissza? A görögök minden tavasszal ünnepséget tartottak Rhea istennő (az istenek anyja) és az édesanyák tiszteltére.

Angliában az 1600-as években terjedt el ez az ünnep, a kereszténység terjedésével egyidejűleg, így itt erős vallási színezetet is kapott. Az Egyesült Államokban 1872-ben ünnepelték meg először az anyák napját! Anna Jarvis 1907-ben próbálta nemzeti üneppé nyilváníttatni, de célját csak 1914-re érte el. Európában a virágkereskedők kezdték propagálni az amerikai ünnepet, ami aztán gyorsan elterjedt nálunk is.

Magyarországon 1925-ben rendezte meg a Magyar Ifjúsági Vöröskereszt az első anyák napját, a májusi Mária-tisztelet szokásaival összekapcsolva. 1928-ban egy miniszteri rendelet iskolai üneppé nyilvánította ezt a napot. Azóta már mindig május első vasárnapján köszöntik a gyerekek az édesanyjukat, szülőanyjukat, sokan keresztanyjukat, nagymamájukat is.

A közelgő Anyák Napja alkalmából nagyon sok boldogságot kívánunk minden édesanyának!

TARTALOMJEGYZÉK

Anyák napja	1. old.
Közérdekű közlemények.....	2. old.
Humor	2. old.
Gyerekeknek.....	2. old.
Háziasszonyok rovata.....	2. old.
Móricgát története	3-4. old.

Móricgáti Újság
Nyilvántartási szám: 2.2.4/277/2004
Kiadja: Községi Önkormányzat, Móricgát
Felelős kiadó: Csontos Máté
Felelős szerkesztő: Rokolya Józsefné
Szövegszerkesztés: Bozó Sándorné
Tel: 77/491-010
Készül a Móricgáti Teleházban.

KÖZÉRDEKŰ KÖZLEMÉNYEK

Jótekonysági est Szankon!

Jótekonysági estet rendeznek Szankon a Sportsarnokban április 18.-án pénteken délután 5 órakor. A műsorban közreműködik a jászszentlászlói Tanári-Kanári kórus, a Szanki Citerazenekar, a Szanki Ifjú Zenebarátok Köre Egyesület a Búzavirág Néptáncgyűttes, a helyi gitáregyűttes, a Varga testvérek és Vereb Kinga mesemondó. Az est fővédnöke Szank polgármestere: Patkós Zsolt, és Csontos Máté Móricgát polgármestere, ill. a Petőfi Népe munkatársa, Kopasz Attila ügynökségvezető. A rendezvény bevételét Bozó Tibike gyógykezelésére ajánlják fel. A belépő 300 Ft-ba kerül, de minden adományt szeretettel fogadnak!

Anyakönyvi hírek

Születés: nem volt.

Házasságkötés: nem volt.

Halálozás: Bezsenyi József /élt 78 évet/, Simonyi Mihály /élt 56 évet/.

Búcsúznak tőlük!

HUMOR

Szalonképes káromkodások

- Kinyírlak, mint óvodás a papírkutyát!
- Hogy az APEH levelezzen veled!
- Neked is anyád sírt fel először, amikor megszületté!! :-)
- Mókus rakjon fészket az orrodban!
- A könnyűbúvárok pucolják meg a szélvédődet!

- Oh, hogy a bomba vetköztessen le!
- Hogy a lánctalpas csiklandozná meg a hasadat!
- Megfejellek, mint kölyök szöcske a földi epret!
- A Terry Black fogadjon örökbe!
- Kettévizellek, mint télen a hóembert!
- Olyan ronda vagy, hogy ha egy mókusnak olyan feje lenne mint neked, magára gyújtaná az erdőt!
- Kiütöm a fejed a füleid közül!
- Széttéplek, mint üzbég paraszt a gombos harmonikát!
- Feszítesz, mint tanyasi kutya a betonjárdán!
- Egy fogad legyen és az is fájjon! :-)

GYEREKEKNEK

Melyik magyar szó hiányzik a szavak közepéből?

F O . . . A T

M A . . . I N

O R . . . D A

P E . . . U S

Aki a megfejtést behozza a szerkesztőségbe, edességet kap jutalmul.

HÁZIASSZONYOK ROVATA

Boccaccio szelet

6 tojás fehérjét felferünk habnak, majd hozzáadagolunk 25 dkg porcukrot, egyenként belekeverjük a 6 tojás sárgáját. /eddig ezt géppel keverhetjük össze /.

A kemény habba lazán /már nem géppel/, hogy a hab ne törjön össze, belekeverünk 20 dkg darált diót, 5 dkg zsemlemorzsát és fél cs. sütőport.

Sütőpapírral kibélelt 30x20 tepsibe simítjuk a masszát és 200 fokon kb.25 perc alatt, megsütjük. Ajtót nem szabad kinyitni, mert akkor összeesik a tészta, ha érezzük az illatát, akkor nézzük meg, majd tűpróba után vesszük ki. Egy nagyon könnyű, laza, finom tésztát kapunk.

Krém: 2 dl tej, 2 dl erős kávé, 2 tojás sárgája, 4 evőkanál liszt, ezeket felfőzzük, kemény sűrű masszává.

25 dkg vaját, 25 dkg porcukorral habosra keverünk és hozzáadjuk a kihűlt kávé masszát, jól összedolgozzuk, /géppel pár percig,/ így rendkívül finom habos krémet kapunk.

A kihűlt tésztára simítjuk a habos krémet.

Krém tetejére vagdalt, pörkölt diót szórunk.