



# MÓRICGÁTI ÚJSÁG

MÓRICGÁTI ÖNKORMÁNYZAT HÍREI, ÉS EGYÉB KÖZÉRDEKŰ OLVASNIVALÓK

## TARTALOMJEGYZÉK

Önkormányzati hírek.....	1. old.
Közérdekű közlemények.....	2. old.
Mindennapi kenyérünk.....	2. old.
Arató-ünnepség .....	2. old.
Falunap 2008. ....	3. old.
Egyházi rovat .....	4. old.
Humor .....	4. old.
Háziasszonyok rovata.....	4. old.
Gyerekeknek.....	4. old.
Melléklet: Móricgát története	

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.

## ÖNKORMÁNYZATI HÍREK

### Lakossági tájékoztató a szilárdhulladék szállításról

Hamarosan megvalósul a Homokhátsági Regionális Hulladékgazdálkodási Program. Térségünkben korszerű, környezetbarát, legmodernebb technológiával üzemelő szilárdhulladék-lerakó kezd meg működését Felgyőn és Kiskunhalason.

**A móricgáti szemételep bezárásra kerül, szeptembertől nem lehet szemetet lerakni.** Az illegális szemétkerakást szigorúan fogjuk büntetni. Ezzel párhuzamosan indul a szervezett szemétszállítás, amely kötelező közszolgáltatás. Ez azt jelenti, hogy minden belterületi háztartásnak kötelező igénybe venni,

ugyanúgy, mint a kéményseprő-ipari közszolgáltatást. Mindenkinek szerződést kell majd kötni a közszolgáltatóval, és meg kell vásárolni egy szabványméretű szemetest. Egyszemélyes háztartások esetében 70-80 literes kuka az ajánlott, többszemélyes háztartások esetében 120 literes. A 120 literes szemetes ára kb. 6.600 Ft.

**A szemétszállítás díja kb. 15.000 Ft évente,** amely összeget mindenkinek be kell fizetni akkor is, ha nem szállítottak el tőle szemetet. A szemétszállítás díját nem fizetés esetén adók módjára behajtandó köztartozásként a jegyző szedi be. Felhalmozódott tartozás esetén pedig a közszolgáltató adósságkezelő céggel gondoskodik a behajtásról.

A szemétszállítás minden héten előre meghatározott napon fog történni. A külterületi lakosság részére is lesz lehetőség a szervezett szemétszállításba való bekapcsolódásra a belterületen fizetendő szolgáltatási díjért. Külterületen is indokolt részt venni a szervezett szemétszállításban, mert nem lesz lehetőség lerakni a szemetet, a szemét elégetése pedig jelentős környezetkárosító. A szelektív hulladékgyűjtés továbbra is működik, és megoldott lesz a zöldhulladék elszállítása is. Évente egyszer ingyenes lomtalanítási akciót biztosít a szolgáltató. Az építési törmelék elszállítását külön fizetés ellenében, bejelentésre végzi a szolgáltató.

Környezetünk védelme érdekében kérjük türelmüket és pozitív hozzáállásukat az új rendszer bevezetéséhez!

A szervezett szemétszállítással kapcsolatos tudnivalókról a közeljövőben tájékoztatni fogjuk Önöket.

Kovács Tímea  
körjegyző

## KÖZÉRDEKŰ KÖZLEMÉNYEK

### Anyakönyvi hírek

Július 1.-től július 31.-ig

**Születés:** nem volt.

**Házasságkötés:** nem volt.

**Halálozás:** nem volt

## MINDENNAPI KENYERŰNK

Lefékezünk a bolt előtt, lazán leemelünk egy fóliába csomagolt, már karéjokra szeletelt fehér kenyeret, hanyagul az autó hátsó ülésére dobjuk, és már vágatunk is tovább. Otthon azután ezt a csomagot letesszük a család asztalára, ezt a kalács kinézetű, felfújt, fehér lisztből sütött kenyérnek nevezett tésztaféleséget. Össze lehetne nyomni, mint egy szivacsot, ez aztán majd ad a gyerekek erős fogakat! Ha tejfölt rakunk rá, az átszalad rajta mint a szűrőn, és a nadrágunkra folyik. Ezt a szivacsot esszük reggelire, az ebédhez, leveshez és húshoz. Ez a kenyér a múlt szocialista rendszer egyik, a mai napig itt maradt vívmánya. Mindenkinek egyfajta kenyeret adni az asztalára. Kevés lisztből nagy adagot.

Az egyszerű ember meg örvendezett, hogy végre Ő is az urak kenyerét eheti. Szóval most ezt a kenyeret eszi a család apraja nagyja, és közben a tévére mered, ahol éppen egy sorozatfilm nyolcszázharmincadik része megy. Az étkezés után meg a kimaradt kenyér legtöbb esetben máris a szemétkosárba landol. De hát minek is raknánk el, hiszen másnap már ehetetlen, harmadnap meg már penészes. Ez a kenyér nincs már bebugyolálva a kenyeres abroszba, gondosan visszarakva a tisztaszoba hűvösébe, nem szívjuk már be azt a fenséges illatát, nem beszélünk már hozzá.

Nem így volt ez mindig! Néha-néha visszaemlékezem, amikor az Édesanyám előkészítette a dagasztó fateknőt. Ez a teknő nagy, hosszú, öblös volt, egy darab nyárfatörzsből kivájva. Elővette a párna alatt őrzött morzsoltkát, ez az előző kenyérsütés alkalmával a teknő oldaláról gondosan lekapargatott, már megkeményedett kovászmaradék volt, amely élesítőként szolgált a következő alkalommal. Gondosan kimérte a rozslisztet, a sót. Mire hazaballagtunk a messzi iskolából már ki volt dagasztva, és a szalma szakajtók is ott sorakoztak a karfás padon. Mindegyikbe konyhaterítő. Őt szakajtó, öt kenyér. Nagy kerek kenyerek pihentek a szakajtóban, a terítő sarkai ráhajtván, még növekedtek. Várták hogy elég forró legyen a venyigével fölfűtött kemence. Amikor átforrósodott eléggé a kemence téglapadlója, a „szénvonyóval” óvatosan ki lett húzva a hamu. Aztán jött a

hosszúnyelű, kerek kenyérlapát, amelyre óvatosan rá lett öntve a szakajtóban pihenő kenyér. Már csak óvatosan be kellett tolni a helyére, és a lapátot csak kihúzni alóla.

Ez így egyszerűnek hallatszik, de azért elég nagy gyakorlatot és ügyességet kívánt. A kemencébe öt kenyér fért el, és egy kis cipó, amit mi gyerekek még forrón, frissen meg is ettünk. Mikor sülték a kenyerek, az egész házat, udvart betöltötte az a fenséges illat. Érdekes, hogy ha ma elmegyünk egy sütőde mellett, ahol ezrével sütnék, mégsem árad ki közel sem ilyen jó illat, mint az egyszerű parasztember öt kenyere után. Édesanyám behordta őket a kamrába, ahol aztán két hétig is elálltak, és még akkor is finomak voltak.

Amikor összeült a család az asztal körül, és behozták a kenyeret, először arra a kés hegyével egy keresztet rajzolt a házasszony, és úgy szegte meg. Minden morzsája el lett fogyasztva, tisztelettel nyúltunk hozzá. A szemétkosárba sohasem került belőle. A móríci homok nem adta ezt a kenyeret ajándékba, sok-sok verejtékes munka után engedte át a betevő falatot.

De egy az biztos ! Amit itt egyszer elvetnek és aztán learatnak, annak lelke van ! Ez nem csak enivaló, hanem ez maga az élet!

Nagy Endre

## ARATÓ ÜNNEPSÉG



*A gyerekek nagy örömmel vettek részt az aratási munkálatokban.*

Móricgát Község Önkormányzata július 5.-én megrendezte az Arató-ünnepséget, melyet ismét nagy érdeklődés kísért.

Az kézi aratás befejeztével a Móricgáti Berek Vadásztársaság látta vendégül a résztvevőket és a földtulajdonosokat uzsonnára.

Szeretettel meghívjuk és várjuk a  
**MÓRICGÁTI FALUNAPRA**

melyet, **2008. augusztus 20.-án**, Szent István ünnepén tartunk.

**Helyszín:** Móricgáti Művelődési Ház területe.

**Programjaink:**

- 12<sup>00</sup> óra:** Ünnepi megnyitót mond Csontos Máté polgármester.  
Ünnepi beszédet mond Bányai Gábor a Megyei Közgyűlés elnöke.  
Új kenyér szentelés, áldás.  
A „Móricgátért” kitüntetés átadása.
- 13<sup>00</sup> óra:** Ebéd /birkapörkölt, savanyúság/ Az ebéd ideje alatt Gyóni György cigányzenekara játszik.  
Az ebédjegyek ára: 800 Ft, megvásárolhatók a helyi boltokban aug. 16.-áig.
- 14<sup>00</sup> óra:** Ihos József humorista fellépése.
- 14<sup>45</sup> óra:** A szanki Varga testvérek műsora.
- 15<sup>00</sup> óra:** Fiesta együttes fellépése.
- 16<sup>00</sup> óra:** A Madarasi Nemzetiségi Tangóharmonikás Együttes műsora.
- 17<sup>00</sup> óra:** Az Uri Geller műsor nyertese: Danny Blue mentalista-gondolattolvasó show-ja.
- 19 00 óra:** Vacsora /sertésflekken/.  
A vacsorajegyek ára: 600 Ft, megvásárolhatók a helyi boltokban aug. 16.-áig.
- 20<sup>00</sup> órától:** Utcabál a „Csíkos-zenekar” közreműködésével.

**Egész napos programjaink:**

A gyermekek részére ingyenes légvár, kézműves foglalkozás, póni-lovaglás, kocsikázás, csocsó, asztalitenisz.

A Művelődési Ház nagytermében: kiállítások.

A Kultúr Büfé egész nap vendégeink rendelkezésére áll.

**Szeretettel várunk minden érdeklődőt!**

Csontos Máté  
polgármester

## EGYHÁZI ROVAT

### Nagyboldogasszony ünnepe, augusztus 15.

„Szűz Mária fölvétezt a mennybe, örvendezik az angyalok kórusa!”

Hallhatjuk az ünnep központi gondolatát, Mária fölvételét a mennybe, követve Szent Fia dicsőségébe. Mária egész élete során arra törekedett, hogy beteljesítse az Istennek rendelt áldozatot. Egész életében az alázat és az elfogadás szerepelt, amivel beleilleszkedett az üdvösség történetébe. E terv szerint pedig úgy illett, hogy teste ne kerüljön a romlásba, melyből a Megváltó vetetett. Mária mindvégig mentes volt a bűntől, ezáltal elkerülte a testi halált, s így a mi feltámadásunk reményének bizonyítékává vált, hiszen elnyerte a mennyi koronát.

Ez a nap az Egyház legrégebb és egyben legnagyobb Mária ünnepe, melyen a Szent Szűz kiváltságosan osztozott az Isten dicsőségében. XII. Piusz pápa a kereszténység egyetemes hitét hirdette ki a mennybevétel dogmájával 1950. november 1.-én. Sok helyen fennmaradt az a hagyomány, hogy aug. 15.-én virágot, füveket szentelnek, melyeket azután mindenki saját házában helyez el. Számunkra igen kedves ünnepnek kell, hogy legyen, hiszen Móricgát patrónusa a mennybe felvett Szűzanya. Talán sokan nem tudják, de fontos hogy ne tévesszük össze az októberi templomszentelés ünnepével.

Mit ölthetünk magunkra Máriának a lelkületéből? Sok mindent lehetne itt sorolni, de a legfontosabb, hogy tudjunk hittel igent mondani az Isten akaratának, amint ezt Mária is tette.

Egyházközségünkben aug. 17.-én, vasárnap 10 órakor ünnepeljük templomunk búcsúját, mely három szép eseményt is fog tartalmazni: maga az ünnep, a képviselő-testület fogadalomtétele és az új orgona megáldása.

Szeretettel hívjuk és várjuk a kedves híveket, minden Móricgáit és érdeklődőt, hogy együtt adjunk hálát Mária országáért, falunkért és imádkozunk valamennyi testvérünkért!

Könyves Péter  
kántor

## HUMOR

### Munka törvénykönyv változás...

- 1.§ Az, hogy más dolgozik, az nem ok a munkára.
- 2.§ A munkahely nem kocsma, hogy egész nap ott ülünk.
- 3.§ Aki nem dolgozik, annak nincs hiba a munkájában, tehát jutalmat érdemel.
- 4.§ A munka nem fenék, hogy ráverjenek!
- 5.§ Kis munkát kis ívben, nagy munkát nagy ívben kell elkerülni...

6.§ Aki nem dolgozik, azt nem érheti baleset.

7.§ Dolgozzanak az idősek, ők már úgyis megszokták.

8.§ Dolgozni csak lassan, szépen, ahogy a csiga megy a jégen, úgy érdemes.

9.§ Ne kívánd főnököd halálát; segíts neki, hogy önmaga kívánja azt!

10.§ Amit ma megtehetsz, ne halaszd holnapra, inkább hagyd holnaputánra, hátha nem lesz már rá szükség.

11.§ Az a feladat, amely nem oldódik meg magától 30 nap alatt, nem érdemli meg, hogy foglalkozzanak vele.

12.§ Mindenkinek kell, hogy legyen valami hobbi, de nem feltétlen szükséges, hogy az a munka legyen.

13.§ A munka elteti az embert, de a pihenés sem ölt még meg senkit.

## HÁZIASSZONYOK ROVATA

### Padlizsánkrém

Hozzávalók:

1 kg padlizsán, 1 kicsi tubus majonéz, 1 kis fej vöröshagyma, só, bors, 5 csepp citromlé

Elkészítés:

A padlizsánokat héjastól, alufóliával kibélelt tepsiben megsütjük. /kb. 45 perc/ Sütés után leborítjuk és 15 percig így hagyjuk. A gőzben a padlizsán összeesik, és könnyűszerrel lehúzzhatjuk a héját és eltávolíthatjuk a kocsányát, Kikaparjuk a magját is. Ezt követően szűrőbe téve lecsorgatjuk a levét majd feldaraboljuk szinte majdnem péppé.

Miután teljesen kihűlt tálba tesszük, hozzáadjuk a reszelt vöröshagymát, ízlés szerint fűszerezzük a sóval és a borssal. Ezután hozzáadjuk a majonézt egy pár csepp citromlevet és kézi mixerrel habosra kavargatjuk.

Paradicsommal, zöldpaprikával tálaljuk. Kenyérre kenve, vagy főtt húshoz nagyon finom. Jó étvágyat kívánunk hozzá!

## GYEREKEKNEK

<input type="checkbox"/>	.	.	.	.	.	.	Közhírré tesz
.	.	.	.	<input type="checkbox"/>	.	.	Három felé oszt
.	.	<input type="checkbox"/>	.	.	.	.	Hétpettyes bogár
.	.	.	.	<input type="checkbox"/>	.	.	A legsötétebb szín
.	.	.	.	.	<input type="checkbox"/>	.	A tyúk is ez
<input type="checkbox"/>	.	.	.	.	.	.	Labirintus

A pontokra írd be a meghatározások szerinti szavakat. A megjelölt betűket összeolvasva egy madár nevét kapod végső megfejtésül. Aki a megfejtést behozza a szerkesztőségbe, édességet kap jutalmul.