



MÓRICGÁTI ÚJSÁG

MÓRICGÁTI ÖNKORMÁNYZAT HÍREI, ÉS EGYÉB KÖZÉRDEKŰ OLVASNIVALÓK

TARTALOMJEGYZÉK

Ilyés Gyula: Farsang.....	1. old.
A múlt siratása.....	1. old.
Agrárkamara hírek	2. old.
Közérdekű közlemények.....	2. old.
Humor	3. old.
Háziasszonyok rovata	4. old.
Gyerekeknek	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.

Illyés Gyula: Farsang /részlet/

Örömmel, vígsággal, reménnyel

Duzzadó léggömb odafent

A téli éjben s kosarában

Mi a kis házban idelent;

A kis házban, hol harmadnapja

A konyha és a két szoba

Félfalunak volt etető-

Itató paradicsoma;

Mérföldre szállott hívogatva

A káposzta, a bor szaga

Körül a fákat is belepte

A kíváncsiskodók raja.

A MÚLT SIRATÁSA

Akik nem tősgyökeres „Móriciak”, csak látogatóba jöttek, esetleg átutazóban vannak, lehet hogy ez a környék nem sokat mond nekik, hiszen a látnivalóival az embert „nem vágja a földhöz”. Az első szempillantásra mit is láthatnak; néhány elhagyott tanyát kiszáradt kutakkal. Ismeretlen, tájidegen növényzettel teljesen eltakart útszéleket. Ez az elhagyottság, világvége benyomás uralkodik el az idelátogatókon.

De az idősebbek még emlékeznek egy egészen más világra, nem is kell csak negyven évet az időben visszamennünk. A dűlőutak mentén nem a vaddohány és parlagfű tenyészett, hanem gyönyörűen megmunkált kukoricaföldek, körbeölelve napraforgóval. A sorok között óriásira nőtt tökök heverésztek. Minden tenyérnyi hely meg volt művelve. A kertekben nagylombú gyümölcsfák kínálták az illatos termésüket, permetezni akkor még nem kellett.

A legelőkön mindenfelé kipányvázott tehencskék legelésztek. A tanyák, mint akáccsal körülvett

szigetekcskék lapultak a móricgáti rónaságban. Elhagyott tanya akkoriban még nem létezett. Mindegyikben folyt az élet. Az udvarok kakaskukorékolástól, kacsa hápogástól és mindenféle más baromfiktól volt hangos. A szépen lekaszált réteken, illatos szénájú petrencék várták, hogy a vendégoldalassal szekéren a gazda hazahordja és a tanya mellett magas kazalba rakja. Ilyenkor a tanya apraja-nagyja ott segítkezett, a téli takarmány nagyon fontos volt az itt élők számára.

A vad nádasok, rekettyések egész évben csillogtak a víztől, s a puszta madarainak életteret, fészkelő helyet biztosítva. Teknősbékák ballagtak ki a homokbuckák közé, hogy lerakják a tojásaikat a meleg homokba. Gyerekkoromban de sokszor láttuk, amikor a kikelt kisteknősök visszaindultak a biztonságot adó víz felé.

Még a buckák környékén művelt kis földcskék is eltartottak egy családot. A kutakban mindig volt hűsítő víz, az aszály nem pusztított, hiszen sűrűn jöttek az éltető záporok. A vizek nem voltak

elvezetve, a nép azt gondolta, hogy ami területet a természet víznek jelölt ki, az maradjon is mindig a vízé. Így fönntartottak egy természetes körforgást. Mert ahol vad vizek vannak, ott az eső is többször esik.

Ha beesteledett békák ezrei brekegtek a zsombékok között. A réteken meg a tücskök húzták hegedűjüket. A tanyák ablakai mögött még egy kis ideig pislákolnak a petróleumlámpák, majd lassan minden elsötétült, csak a kutyák ugattak föl néha-néha. Nem járta a határt a Ladás városi rabló, betörő.

Ne higgye senki hogy a régít sírom vissza, de annyira szép volt mindez, ebben a stresszes világban annyira hiányzik. A kutakból már eltűnt a víz, a rekettyések is szárazak, nincsenek már teknősbékák, és elhallgatott a tücskök hegedűje is. Eltűnnek a tanyák utolsójai is, az emberek is, az emlékek is.

Nagy Endre

AGRÁRKAMARAI HÍREK

A „Gazdálkodói Információs Szolgálat” Tájékoztatója Új alternatív növények a homoki gazdaságok számára.

Az alábbiakban szeretnék néhány olyan új vagy elfelejtett növényt bemutatni, melyek a gyenge minőségű homoktalajokon is elfogadható eredménnyel termesztethők. Ezek a növények a szegedi Gabona Kutató KFT nemesítő munkájának eredményei és már bizonyították használhatóságukat.

1.tavaszi tritikále GK Idus:

Amint látható alternatív vetésidejű növény mely nem csak hagyományosan ősszel vethető, hanem tavaszi vetésben is eredményesen termesztendő. Átlagos tenyészideje 125 nap,ami rövid tenyészidőnek számít. Bő termő, a hagyományos fajtákat sok év átlagában felülmúlja. Javasolt tavaszi vetésideje március első fele, értékes takarmánynövény magas fehérje/15%/ tartalmú, fagyűrő, szárazság tűrő, szeme „acélos”, ezermag tömege 40 gr, hektoliter tömege 72 kg /közepes búza/. Gomba betegségeknek hagyományosan jól ellenáll, öko termesztésben javasolt a használata, minden talajtípuson jól termesztendő.

2.csupasz zab és árpa:

Értékes, főleg az ökológia természetők számára javasolt növényfélése, nagy előnye, hogy 3-4 évig újra vethető a saját mag, ha vetéskor a kellő izolációs távolságot /100 m/ betartjuk nem fajzik el,

nem pelyvásodik be. Igaz, hogy tömegében kevesebbet terem, mint a hagyományos zab, de ez abból adódik, hogy a hagyományos zab 30 % pelyva, ami ebben az esetben nincsen, csak az értékes fehérjében gazdag magtermés nevelődik. Élelmiszer célú felhasználás esetén nem kell hántolni csak „átkefélni”. Ugyanez a helyzet a csupasz árpa esetében is.

3. köles:

Termesztése reneszánszát éli, a kereskedelem igénye folyamatosan növekszik, jelenleg elsősorban madáreleségként, de növekvő mértékben, emberi táplálkozásra is forgalomba kerül. A piac igénye a köles színe szerint változó, ennek kivédésére, több variációban áll a vetőmag előállítás rendelkezésre. A növény vitalitása, szárazságtűrése, alkalmazkodó képessége, igénytelensége, nagyfokú hasznosíthatósága, értékessé teszi. Szalmája értékes takarmány, szemtermése magas fehérje tartalmú, könnyen emészthető, étrendi hatása kiváló, rostban gazdag, ökológiai termesztésben javasolt /gyomirtásra/.

Ismertebb fajtái: Fertődi 2 /sárga köles/, GK Piroška /piros köles/, GK Alba rövid tenyészidejű /fehér köles/.

4.pohánka:

Méltatlanul elfelejtett növény, /szegény ember eledele volt régen/, értékes növény mind takarmányozásra, mind emberi fogyasztásra. Magas fehérjetartalma, kiváló gyógyászati alapanyag, lisztjéből készült termékeket liszt érzékenyek is fogyaszthatják. Szára szárítva és zölden takarmányozásra egyaránt alkalmas, szeme túlérés esetén sem pereg.

A fenti növények termesztéséről részletesen tájékoztatás kérhető és vetőmagjaik beszerezhetők a **Szegedi Gabona Termesztési Kutató KFT Kereskedelmi Osztályától, telefon 62/435 235 vagy a Dél-alföldi képviselőtől ,Gyulai Lászlótól tel: 20/ 3960 599**

Sebestyén János Ügyfélszolgálati Tanácsadó
Magyar Agrárkamara

KÖZÉRDEKŰ KÖZLEMÉNYEK

Anyakönyvi hírek

2009. január 1.-től január 31.-ig

Születés: nem volt.

Házasságkötés: nem volt.

Halálozás: Domján Istvánné szül.: Kéri Gizella, /élt 76 évet/, Bálint Lajosné, szül: Tréfás Tóth Anna, /élt 71 évet/, Füredi János, /élt 65 évet/.

Búcsúzunk tőlük!

Megjelent a Magyar Nemzeti Üdülési Alapítvány **2009 évi üdülési csekk** pályázata, amely kérelem adatlap formanyomtatványon adható be.

A pályázat benyújtási határideje: 2009. február 1-től - 2009. április 15-ig.

„**Szolidaritás**” pályázat: Aki kettő, vagy több tizennyolc év alatti gyermeket nevel a saját háztartásában és bruttó jövedelme nem haladja meg a 100.000.-Ft-ot.

„**Ezüst Nyár**” pályázat: a 62. életévét betöltött nyugdíjas személyek részére, a jövedelem nem haladhatja meg a 70.000.- Ft-ot.

„**Esély a pihenésre**” pályázat: fogyatékosággal élő, 18. életévét betöltött személyek részére. A jövedelem nettó: 75.000.-Ft-ot nem haladhatja meg. A 2009. évi pályázatok keretében csak azok a személyek részesülhetnek támogatásban, akik 2008-ban nem nyertek el támogatást az Alapítvány üdülési pályázati keretében.

A pályázat benyújtásához a „kérelem-adatlap” letölthető a www.udulesicsekk.hu internetes oldalról, vagy hozzájuthatnak a Móricgáti Teleházban.

Véradás

Értesítjük Móricgát lakosságát, hogy **március 11.-én, szerdán délelőtt 9 órától 11 óráig** a Móricgáti Művelődési Házban véradást szervezünk.

Véradó lehet mindenki, aki egészséges betöltötte a 18. életévét, de még nincs 60 éves, és testsúlya meghaladja az 50 kg-ot.

Aki teheti, jöjjön el és így segítsen embertársain!

/A személyi igazolványát és a TAJ kártyáját hozza magával!/

HUMOR?

Kovács János álláskereső története

Kovács Jánost pontosan reggel 6 órakor ébresztette órája (made in China). Amíg a kávéfőzője (made in China) a reggeli kávé (product of Brasilia) csepegtette, lezuhanyozott, a hajszáritóval (made in Taiwan) megszáritotta a haját, a villanyborotvájával (made in China) megborotválkozott. Egy pólót (made in India) és farmert (made in Singapore) húzott. Lábait sportcipőbe (made in Korea) bujtatta. A kenyérpírtójából (made in Philippines) kinyert pírítóst reggelizett, majd menedzserkalkulátorán (made in Mexico) megnézte aznapi feladatait. Az óráját (made in Switzerland) beállította a rádió (made in China) alapján, beült autójába (made in Germany) és mint már hónapok óta, álláskeresésbe

fogott. Az ismét eredménytelen nap végén János hazament, papucsot (made in China) húzott, fogott egy üveg bort (made in France) és bekapcsolta tévét (made in Japan). Amíg a brazil sorozatot nézte, elgondolkodott, miért nem talált ma sem egy jól fizető magyar munkahelyet...

Napi gazdaságtan, egyszerűen.

"Made in China" - olvashatjuk nap mint nap. Cipőnket, ruhánkat, elektronikai berendezésünket, sőt lassan már a gyerekünket is Kínában csinálják. Az a tény, hogy ezek a roppant izléseken és igényesen elkészített termékek általában az első használat után tönkremennek, végtelen örömmel tölthet el minket, hiszen az újabb termék megvásárlásával ismét hozzájárulhatunk ahhoz, hogy a kétmilliárdnyi szorgos kéz egyike félmaréknyi rizs értékű fizetéssel teljen meg. Azonban mielőtt még elérezékenyülnénk saját magunk önzetlen jóságától, nézzünk szét egy kicsit a környezetünkben.

Nézzük meg, miért lett munkanélküli Kati néni, a varrónő, miért lett 34 évesen rokkantnyugdíjas a Feri, miért akasztotta fel magát a gazdálkodó Józsi bá', vagy miért turkál ott a kukában az a bűdös hajléktalan?

Nem a kínaiak miatt, hanem miattunk. Mert spórolunk. Mert azt hisszük, hogy spórolunk.

Nem nézzük, kaviár vagy kutyaszar van e az üvegben, azt vesszük meg, amelyik két forinttal olcsóbb. Legszívesebben saját anyánkat is eladnánk és vennénk helyette egy akciós energiatakarékos takarítógépet. Mert az kevesebbet fogyaszt.

Kati néninek soha sem fájt a foga a munkanélküli segélyre. Nem is kapott belőle egyetlen fillért sem, míg működött a varroda. Azonban hiába varrtak szép és jó minőségű ruhákat, nem kellett az embereknek. A takarékoskodók számára túl drágák voltak a kínaiban és turkálóban kaphatókhoz képest, a menők pedig csak nem vesznek meg olyat, amire nem az van ráírva, hogy London. Így aztán hamarosan érkezett egy udvarias német úriember, aki nagylelkűen megvásárolta a gyárat. Azon persze nincs mit csodálkozni, hogy szép lassan csődbe ment a varroda, hiszen a német már régóta foglalkozott ruhákkal Németországban is. Érthető, nem akart konkurenciát saját magának.

Feri kőművesnek tanult. Olyan szép egyenes falat tudott rakni, hogy még az igazgató is csodájára járt. Dolgozott itt-ott feketén, de normális munkát sehol sem talált. Miért is lenne szükség kőművesre, ha építkezés is csak ritkán van? Így aztán egyik barátja tanácsára leszázalékoltatta magát. Félreértés ne essék, még mindig fél kézzel pakolja a negyven kilós betongerendákat, de valamiből meg kell élni.

Józsi bá' nem volt depressziós, nem volt szerelmi bánata, csak tíz millió forintos adóssága. Nem, nem

ivott, nem játékgépezett. Sokkal rosszabb: teheneket tartott, és gabonát termesztett. Azért kellett a pénz, hogy gazdasági épületeket építsen, gépeket vegyen. De nem kellett az embereknek a gyógynövényt legelő teheneiből fejt finom tej, mert inkább a bevásárlóközpontban kapható reggeli italnak becézett hulladék anyagokból készült kotyvalékot itták. Istenem, olcsóbb volt. Meg egészségesebb is, hiszen Józsi bá' is a tej miatt halt meg.

Fúj, bűdös hajléktalan, hogy lehet ide engedni az utcára, rontja a városképet, elriasztja a turistákat, összehugyozza a padokat! Igen ám, de a bűdös hajléktalan nem egy természeti jelenség. Nem valami varázslat következtében keletkezett, hanem rendes átlagos emberből vált bűdös hajléktalanná. Hiába kergetjük el, zárjuk be, ha nem látjuk, akkor is bűdös hajléktalan marad. És még mi sértődünk meg, ha az alamizsnánkat piára költi.

Ha egy tíz éve totálkáros autóba eszeveszettül öntözzük a benzint, majd megpróbáljuk beindítani, van-e értelme megsértődnünk azon, hogy a járgány nem akar normálisan működni?

Oké, de mi közöm van nekem ezekhez? Jól fizető állásom van, új kocsim és szép lakásom.

Ez igaz, viszont egy kicsike kis közöm mégis van. Méghozzá az, hogy ez az egész mind-mind miattam van.

Ugyanis ha a Kati néni által varrt ruhát veszem meg, nem megy tönkre a varroda és neki is megmarad a munkahelye.

És ha Kati néni megmarad a munkahelye, össze tud gyűjteni annyi pénzt, hogy építtessen Ferivel még két szobát és egy fürdőszobát a szobakonyhájához.

Így Ferinek sem kellene a rendes fizetés helyett a kevéske rokkant nyugdíj.

Ráadásul ha Józsi bá' által termelt tejet iszom, nem csak egy halottal lenne kevesebb, de még egy bűdös hajléktalannal is, aki régen a mezőgazdaságban dolgozott, és akit most is alkalmazna Józsi bá'. Így a bűdös hajléktalan már nem lenne se bűdös, se hajléktalan.

És hogy nekem ebből még hasznom is lenne?

Nem meglepő, hiszen ezt a sok szerencsétlent mind az én adómból tartja el az állam, így ha dolgoznának, nemhogy nem kerülnének semmibe, de még ők is bevételt jelentenének az országnak. A több bevételből pedig több utat, iskolát, parkot, templomot, uszodát és kórházat lehetne építeni, ami számomra is egyértelműen hasznos lenne (ám többet is lehetne belőle lopni, ami persze koránt sem lenne hasznos).

Ezek után érdemes elgondolkodni azon, hogy vajon az a termék olcsóbb-e, amelyiknek kisebb szám van az árcetlijén, vagy az, amelyikre az van ráírva, hogy "Made in Hungary".

(Ismeretlen szerző)

HÁZIASSZONYOK ROVATA

Sült túrógombóc

Hozzávalók a gombóchoz:

- 1/2 kg túró
- 10 dkg cukor
- 1 tojás
- 3 zsömlé
- 1 cs. vaníliás cukor
- 5-6 dkg mazsola
- 1 citrom reszelt héja
- tej

Öntet:

- 2-3 dl tejföl
- 3 ek. Cukor
- 1 tojás
- 1 cs. vaníliás cukor

Tetejére:

- zsemlemorzsa
- vaj
- cukor

A 3 db, egészen szikkadt zsömléből másfelet annyi tejbe áztatunk, amennyit felszív, a másik feléből meg morzsát készítünk. /zsemlemorzsát is használhatunk, bár az nem egészen olyan, mintha tényleg csak zsömléből készítenénk./ Az áztatott zsömlét kicsavarjuk, a többi hozzávalóval összekeverjük, végül a tojást és a morzsát is hozzáadjuk. Egy jénait jól kivajazunk, nagy gombócokat készítünk a masszából, amit leöntünk a tejfölről, tojás, cukor, vaníliás cukor keverékével és 200 °C-os sütőben megsütjük.

Közben egy serpenyőben vajat, zsemlemorzsát és cukrot teszünk, amit kevergetve megpirítunk. A cukor közben egy kissé karamellizálódik, és a morzsa finom, édes és ropogós lesz. Ezt rászórjuk a tetejére.

GYEREKEKNEK

Ha mobiltelefonon SMS-ként az alább megadott számokat beírjuk, akkor egy magyar zenekar nevét kapjuk üzenetként. Kinek a neve rejlik a számok mögött?

9 2 6 9 4 2 2 7

Aki a megfejtést behozza a szerkesztőségbe édességet kap jutalmul.