



# MÓRICGÁTI ÚJSÁG

MÓRICGÁTI ÖNKORMÁNYZAT HÍREI, ÉS EGYÉB KÖZÉRDEKŰ OLVASNIVALÓK

## Dsida Jenő: Én hívlak élni

Hallgasd meg mit suttog az élet,  
élni hív újra meg újra téged.  
Ne nézz vissza a sáros útra,  
legyen előtted minden tiszta.  
Emeld fel fejed, lásd meg a szépet  
szemed kékjében égjen a fényed.  
Lásd meg végre, hogy szeretnek  
még akkor is, ha nevetnek,  
hisz mosolyt te csalsz arcukra,  
ismerj bennük magadra!  
Soha ne bánd, ha fáj,  
hisz erőre így találsz.  
S mi most bánatot okoz  
később nem lesz rá gondod.  
Hidd el jól tudom, hogy fáj,  
de hinnünk mindig muszáj.  
Fogd a kezem, ha úgy érzed,  
hogy szívedből kihull az élet.  
Ne keresd már, hogy hol tévedtél,  
ne sírj azon, mit meg nem tettél.  
Gyere velem, én hívlak élni  
vérző szívvel is remélni...



## Móricgát község Önkormányzata

**szeretettel köszönti minden  
60. életévét betöltött lakosát,  
és meghívja az**

### **IDŐSEK NAPI ÜNNEPSÉGRE**

**november 5.-én /szombaton/,  
12 órára**

a Móricgáti Művelődési Házba.

#### **Programjaink:**

- Ünnepi köszöntő,
- Ebéd /pörkölt, sütemény, /
- A talpalávalót Szekeres Mihály húzza.

Számítunk minden kedves meghívott  
megtisztelő jelenlétére!

Móricgát Község  
képviselő-testülete

Az ünnepségre való eljutást és hazajutást  
– igény szerint - ingyenes falubusz-járáttal  
biztosítjuk.

## TARTALOMJEGYZÉK

Dsida Jenő: Én hívlak élni .....	1. old.
Meghívó .....	1. old.
Móricgáti történetek .....	2. old.
Önkormányzati hírek .....	2. old.
Humor .....	3. old.
Katolikus hírek .....	3. old.
Gyerekeknek .....	3. old.
Háziasszonyok rovata .....	4. old.
Közérdekű közlemények.....	4. old.
Köszönet .....	4. old.

### **MÓRICGÁTI TÖRTÉNETEK**

Gyors elhatározással kimentünk Móricra, csak úgy, egy kicsit széjjelnézni. Már szeptember végén járunk, de minden zöldell. A természet nem enged az ősz nyomásának. Görcsösen kapaszkodik a nyárba.

Az akácfák az idén sokat nőttek. Ezt gyorsan megállapítottuk. Volt csapadék bővében, még az erdők mélyében megbúvó diófák ágai is telve a csonthéjas terméssel. Derékig járunk a vaddohány között. Fejünk búbjáig beborít bennünket a megért terméséből, szinte kirobbanó, gyapothoz hasonló pihék felhője. Igen nehezen jutunk így előre, de ezt a látványos színjátékát a természetnek, lassan a hátunk mögött hagyjuk.

Egyszerre csak felbukkan előttünk az a mesebeli mézeskalács házikóra hasonlító kis tanyácska az erdő szélén. A különálló kis konyhácska kéményéből füst kígyózik az ég felé. Az udvaron, a nagy juhárfa alatt egy német juhász kutya ugat ránk, amikor meglát, mindaddig amíg elő nem ballagnak a házikó lakói, hogy megnézzék, vajon ki jár-kei így vasárnap délelőtt az erdőben, ott ahol még jártas út sem, de még csak ösvény sincsen. Odaértem a kapuhoz. Ruhámra pókháló, meg szűrős bogáncsok ragadva. Egy göcsörtös nyárfa husánggra támaszkodva, mert fájós lábam már igen nehezen vitt. A tanyából előjövő T. Marika és a kedves párja igen csak elcsodálkozott rajtam. De hoztak nekem ki gyorsan székét, hogy leüljek, megpihenjek.

Hideg üdítővel kedveskedtek. Ő valamikor itt cseperedett fel ebben a mesés kis házban, innen járt a messzi iskolába, sőt még szakmát is tanult. Esztergályos lett. De azóta már sok idő eltelt. Igaz már van itt is villany, csőkút. A garázsban autó. de mégis nagyon meg kell, hogy forgassanak minden garast. Mindent úgy vesznek, mert a tanya körüli heves homokban sajnos nem terem meg semmi a bogáncson kívül. Marika három gyermekét fölnevelte. Azok már a saját útjukat járják. Csak ők ketten éldegélnek itt a párjával. Lassan elfogynak a szomszédok is.

Úgy, mint ez a nyár is tovább megy, úgy majd az ősz is átlopakodik e tájon. De ha majd jön a tél, akkor a kis tanyácska lakóinak még nehezebb lesz. Kellene két malac is az ólba, hogy addig meghízzanak. De már nem nagyon van sehol eladó malac. Minket is kérdeznek, de sajnos még csak olyant sem ismerünk, aki még sertést tartana.

De a tél bizony akkor is fog jönni. Hiába zöldell még a táj, a telet nem fogja tudni visszatartani. Még az üres disznóól sem. Egyszer csak hívatlanul megérkezik és hóval lepi be a Mórici akácosokat, a disznóólat, a házacsát, amely akkor még jobban fog majd hasonlítani egy mesebeli mézeskalács házacskára.

Írta Nagy Endre

### **ÖNKORMÁNYZATI HÍREK**

A 2012 évi XXX. törvény rendelkezik a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról. E törvény értelmében a települések döntenek arról, hogy kívánna-e élni a települési értéktár létrehozásának lehetőségével. a

Móricgát Önkormányzata pályázatot nyújtott be a helyi értékeink összegyűjtésére, mely pályázat elfogadásra került. A képviselő-testület az októberi testületi ülésén létrehozta a „helyi értéktár bizottságot”, melynek feladata – a lakosság javaslatai alapján a helyi értékek összegyűjtése.

Kérjük a lakosságot, - a következő kategóriákban: agrár- és élelmiszergazdaság, egészség és életmód, épített környezet, ipari és műszaki megoldások, kulturális örökség, sport, természeti környezet, turizmus és vendéglátás, - tegyenek javaslatot, hogy mi kerüljön be helyi értékeink közé.

Javaslatokat Csontos Máté polgármester, a helyi értéktár bizottság vezetője, (06-30/34-90-343) és Bozó Sándorné, műv. ház vezető (06-30/591-0198) várják.

A bizottság által elfogadott értékekről tablók fognak készülni, melyek a Művelődési Házban kerülnek kiállításra.

### Kvótanépszavazás eredménye

Móricgáton az országos átlagnál magasabb részvétellel zajlott az október 2.-ai népszavazás.

A névjegyzékben szereplő 384 fő szavazó közül 211-en vettek részt a szavazáson, ami 54,95 %-os részvételi arány.

A 211 szavazó közül 198-an szavaztak nemmel /93,84 %/, 4 igen szavazat volt, és 9 érvénytelen.

### HUMOR

Nagypapa, a nagymama miért szalad olyan cikkcakkban?

Ne foglalkozz vele kisunokám, csak add a lőszert!



Mi a rosszabb annál, mikor beleharapsz 1 almába és 1 kukacot láatsz?

Amikor csak egy fél kukacot láatsz...



Vidéki vendéglőben:

- Cigánypecsenye van?

- Van, de akkor nincs zene...

### KATOLIKUS HÍREK

Október 16.-án tartjuk a Móricgáti templombúcsút. Az ünnepi szentmise **fél 11- kor** kezdődik és Szabó József Atya celebrálja, ami körmenettel zárul.

Mindenkit nagy szeretettel várunk.

Értesítjük a Tisztelt Katolikus Híveket, hogy Mindenszentek napján, november 1.-én /kedden/ **9 órakor** megyünk ki a temetőbe, hogy közösen imádkozzunk elhunytainkért. Ekkor lesz lehetőség sírszentelésre is.

A közös ima után **½ 11 órakor** pedig ünnepi szentmisét tartunk.

### GYEREKEKNEK



A két kép között hét különbséget találhattok. Aki a megfejtést behozza a szerkesztőségbe, édességet kap jutalmul.

## HÁZIASSZONYOK ROVATA

### Fekete rózsa

Hozzávalók:

Tészta:

- 60 dkg liszt
- 10 dkg vaj/margarin
- 15 dkg porcukor
- 1 tojás
- 1 cs sütőpor
- 1 teáskanál szódadikarbóna
- késhegynyi só
- kb. 2 dl tej

Mákos töltelék:

- 20 dkg darált mák
- 15-20 dkg porcukor
- 2 dl langyos tej
- 2 vaníliás cukor
- 1 citrom reszelt héja

Krém:

- 1 liter tej
- 2 cs vaníliás pudingpor
- 25 dkg margarin/vaj
- 20 dkg porcukor

Máz:

- 1 tábla tortabevonó
- 2 ek olaj

A tészta hozzávalóiból összeállítjuk a tésztát, majd 5 egyenlő részre osztjuk. Három tésztagombócot egyenként kinyújtjuk, gáztepsi méretűre. A mákos töltelék hozzávalóit jól összekeverve rákenjük a lapokra és feltekerjük, mint a bejglit. A 3 rudat sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk és 190 fokra előmelegített sütőben 25-30 percig sütjük. Lehet, hogy a rudak kissé össze fognak kelni, de ez nem baj, úgy kell hagyni a tepsiben.

A maradék két lapot kinyújtunk, és a gáztepsi hátoldalán halványra sütünk (180 fok, kb 10 perc), majd félretesszük egy deszkára.

A pudingot felfőzzük a tejben, majd ha a kihűlt összedolgozzuk a cukros margarinnal/vajjal, hogy finom, laza krémet kapjunk és ezzel a következőképpen töltjük meg a süteményt: az egyik lapot deszkára tesszük, erre a lapra rákenjük a vaníliás krém felét. Utána óvatosan, egyben ráemeljük a kihűlt rudakat, majd a krém másik felét egyenletesen a három rúd tetejére kenjük. A krémborításra tesszük a másik megsült lapot és pár órára kicsit lenyomatjuk a tetejét.

Végül csokimázzal leöntjük, melyhez a keserű csokit vízgőz felett felolvasztjuk, hozzáadjuk az olajat, azzal is jól elkeverjük és ráöntjük a sütemény tetejére.

Pár óra múlva szeletelhető.

Kicsit munkás, de nagyon mutatós és finom sütemény.

Forrás: [www.nosalty.hu](http://www.nosalty.hu)

## KÖZÉRDEKŰ KÖZLEMÉNYEK

### Anyakönyvi hírek

2016. szeptember 1.-től szeptember 30.-ig

**Születés:** Szeleccki Richárd, Szülei: Keresztes Tímea és Szeleccki Richárd

*Gratulálunk nekik!*

**Házasságkötés:** nem volt

**Halálozás:** Lippai Józsefné Hideg Julianna /élt 82 évet/

*Búcsúzunk tőle!*



*Nem simogat kezed, nem mosolyog arcod.  
Hiába szóltunk, nem halljuk már hangod.  
Egy jaj szó nem sok, annyit nem mondtál,  
csak elmentél a halál hosszú útján!  
Szíved már nem fáj a miénk viszont vérzik,  
a fájdalmat, szenvedést szeretteid érzik.*

## Köszönet

Hálás szívvel mondok köszönetet mindazon rokonoknak, barátoknak, ismerősöknek, szomszédoknak, akik szeretett anyukámat

### **Lippai Józsefnét**

utolsó útjára elkísérték, sírjára koszorút,  
virágot helyeztek, fájdalomunkban osztoztak.

Lánya és családja

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