



MÓRICGÁTI ÚJSÁG

MÓRICGÁTI ÖNKORMÁNYZAT HÍREI, ÉS EGYÉB KÖZÉRDEKŰ OLVASNIVALÓK

Móricgát Község Önkormányzata
sok szeretettel meghívja a falu apraját-nagyját

FALUKARÁCSONYRA

2016. december 22.-én 16 órára
a Faluháznál felállított karácsonyfához.

Program:

- Jászszentlászlói Hangász Együttes ünnepi műsora,
- a műsor után forralt borral, teával, kaláccsal vendégeljük meg a résztvevőket.



*A Képviselő-testület, a Körjegyzőség valamennyi dolgozója,
és az Újság szerkesztői nevében kívánok minden kedves olvasónknak,
minden kedves mórújsági családnak, polgárnak áldott, boldog Karácsonyt
és reményteli újesztendőt!*

*Kívánom mindenkinek, hogy a szeretet és a vele járó békeesség tegye széppé az ünnepeket.
Leljék meg örömeiket szeretteikben és embertársaikban, hogy a karácsonyt és az
újesztendőt új szívvel és újult erővel kezdhessük,*

Csontos Máté polgármester

TARTALOMJEGYZÉK

Meghívó	1. old.
Móricgáti történetek	2. old.
Sajtóközlemények	2. old.
Közérdekű közlemények.....	3. old.
Humor	4. old.
Gyerekeknek	4. old.
Háziasszonyok rovata	4. old.

MÓRICGÁTI TÖRTÉNETEK

Már megint eltelt egy hónap, sőt most már az év utolsó hónapjában vagyunk. Úgy érzem, hogy most nagyon gyorsan elszaladt az év. Természetesen ilyenkor megint visszakalandozom a régmúltba, ott megtalálni azt a szépet, amit abban az időben, akkor legtöbbször észre sem vettünk. Már most előre szeretnék minden móricgáti lakosnak, kedves olvasóimnak, nagyon szép és kellemes karácsonyt, és boldog újévet kívánni. A kis Móricgátot meg legszívesebben megölelném, magamhoz szorítanám. Tehát jöjjön a kis történet.

Általában azt hisszük, hogy a régi, gyermekkori emlékek csak kimondott történetekhez, és emberekhez kötődnek. Pedig igen sokszor a hosszú évek alatt már elhalványodott, sok esetben teljesen elfeledett kép a nélkül ugrik be, hogy arra gondoltunk volna. Ha nyáron orgonailat ölel körül bennünket, esetleg eszünkbe juthat a mi jó Édesanyánk, akinek anyák napjára nagy csokorral kedveskedtünk. Berakta egy dunsztos üvegbe és az orgona kellemes illata akkor napokra betöltötte a tanya minden szegletét.

Vagy a forró nyári napon a pusztán végig zakatoló kis mozdony felharsanó dudája.

A móríci templom déli harangja ebédhez szólította a tanyák népét. A frissen szedett szamóca illata. Meg minden kerti virágé, mert akkor még illatoztak bőséggel. A mai virágoknak már csak elvétve van valami kis illata. Vasárnap a templomban mindent ellepett az intenzív kölni szaga. Lehet, hogy ott akkor nem is annyira éreztük, de ha ma véletlen elmegyünk valaki mellett, aki még esetleg azt a hagyományos kölnivizet használja, máris

emlékeink templomába vagyunk. Halljuk a rúdra erősített bordó kis pénzgyűjtő zsákocska csengettyűjét. A felharsanó éneket. A mindent betöltő tömjén illata még a parfümök és kölnik szagát is elnyomta egy pillanatra.

A hosszú téli éjszakában fűtőlő szél, bebelopakodott az ablakok résein. A sparhelt pirosra izzott karikái ontják a meleget. Este száraz szőlőtökével dobták meg, majd így reggelig is elparázslík. A konyha melletti nagyszobában a szülők alszanak. A jobbra nyílóban, amely valaha még kamra gyanánt szolgált, az már a gyereké. Alszanak most mélyen, a karácsonyról álmodnak. Ilyenkor télen az ajtókat így éjjelre nyitva hagyják, így mindent betölt a kellemes a meleg, amely az alvók arcára pír fest, és meg-megsimogatja. Odakint szalmában bújik a kutya, merthogy kint nem jár senki, ezért más dolga nincsen.

A szimpla ablaktáblákat olykor megrázza a téli szél, de igazán be nem jut rajta, de jégvirágot lehel rá. Még néhányszor meg-megzörgeti, majd éles fűtüléssel tovább száguld a megfagyott pusztákon. Zúzmara csilingel az ágakon, azokon a tél, éjjeli zenét játszik. A nyári szél nem fűtül, csak zúg, és suttog a fákon a falevél. A móríci tájat télen és nyáron, más-más hangok töltik be, és illatok lengik körbe. Mindenkinek más emlékeket szabadít fel a messzi múltból. Nem elfeledett emlékek ezek, csak jól elraktározottak. Amikor kell előtörnek, ha kell tanítanak, ha kell vigaszt adnak. Amíg élünk a lelkünk mélyén szunnyadnak, de el nem hagynak bennünket soha, mint régi jó barátok: örökre velünk maradnak.

Írta Nagy Endre

SAJTÓKÖZLEMÉNYEK

Tájékoztatás Dél-alföldi JOGpontok működéséről

Tájékoztatjuk a Lakosságot, hogy ismét igénybe vehető ingyenes jogsegély működik a JOGpontok projektek keretében.

A JOGpontok projektek ingyenes jogi segítséget nyújtanak a munka világában és európai uniós támogatással valósulnak meg. A szolgáltatás 3 éven át – 2019. június 30-ig – nyújt jogi segítséget.

Jogsegélyszolgálat területei: munkajog, cégjog, társadalombiztosítási jog, adójog.

A projekteket működtető országos munkáltatói érdekképviseletek és szakszervezetek gyakorlott jogászokkal dolgozó rendszert állítottak fel,

amelyben több formában vehető igénybe szolgáltatás, így személyesen vagy akár elektronikusan is nyújt segítséget jogi kérdés, probléma kezelésében. Munkajogi érdekviták elrendezésében pedig a későbbiekben egy tanácsadói és vitarendezési szolgálat vehető igénybe a projektek keretében.

Az együttműködő érdekképviseltek célul tűzték ki, hogy ingyenes jogi szolgáltatást biztosítsanak munkajog, cégjog, TB és adójog területén egy továbbfejlesztett, még hatékonyabb rendszer keretében, amelyben országosan egységes megoldásokra törekszenek.

A jogsegély-szolgáltatás teljesen díjtalan és anonim! Semmiféle rejtett költség nem terheli az igénybevevőt, személyes adatait nem kéri el, így semmilyen PR, reklám megkeresés nem fogja érni a szolgáltatás igénybevételét követően sem.

A „Dél-alföldi JOGPONTOK” szolgáltatás a megye több városában is igénybe vehető. Kiskunmajsa járás területén Kiskunmajsán, a Félégyházi út 2/A. szám alatt tart ügyfélfogadást Dr. Miskéri Márk ügyvéd minden kedden 16-18 óráig.

Továbbá jogi kérdését bármikor elküldheti e-mailen, vagy felteheti hétköznapi online és telefonon az ingyenesen hívható zöld számon: 06-80-778-800.

A JOGPONTOK irodák elérhetősége és az ügyfélfogadási ideje, valamint a tanácsadást nyújtó jogászok vonatkozásában további információk a www.jogpontok.hu oldalon található.

Tájékoztató erkölcsi bizonyítvány telefonon történő igényléséről

2016. december 1-től telefonon is igényelhető az erkölcsi bizonyítvány, amelyet eddig postán, személyesen az ügyfélszolgálaton, vagy elektronikusan a Webes ügysegéden, ügyfélkapun keresztül lehetett igényelni.

A telefonon történő erkölcsi bizonyítvány igénylésének előfeltétele, hogy a kérelmező azonosítani tudja magát a 1818-as Kormányzati Ügyfélvonal automata hívásfogadó rendszerében. Az ehhez szükséges Telefonos Azonosító (RKTA) és jelszó a kormányablakokban és az okmányirodákban kérhető, melyhez

- személyes jelenlét,
- személyazonosító igazolvány,
- valamint lakcímkártya szükséges,
- valamint először egy alaprendelkezést kell készíteni.

További feltétel, hogy az igénylő a Rendelkezés nyilvántartásban ne tiltsa le a telefonos ügyintézés lehetőségét.

A regisztrációkor kapott azonosítószám birtokában a 1818-as Kormányzati Ügyfélvonal hívásával az alábbiak szerint lehet igényelni az erkölcsi bizonyítványt:

A menürendszer 4-es „Telefonos azonosítással intézhető szolgáltatások” menüpontjának 4.2-es „Hatósági erkölcsi bizonyítvány igénylése” almenüjének szolgáltatása teszi lehetővé a Telefonos Azonosítóval (RKTA) rendelkező állampolgárok számára a telefonos igénylést. Az igényléshez szükség lesz a Telefonos azonosítóra, jelszóra, az ügyfél nevére, születési idejére és helyére.

A 1818-as Kormányzati Ügyfélvonal hétfőtől - szombatig 08:00-20:00 óra között vehető igénybe. Kérjük Tisztelt Ügyfeleinket, a szolgáltatás igénybevételéhez szükséges Telefonos Azonosító és jelszó megigénylése céljából forduljanak bizalommal Kormányablakunkhoz.

dr. Kiss Melinda
járási hivatalvezető

KÖZÉRDEKŰ KÖZLEMÉNYEK

Decemberi miserend.

Dec. 24.- én: 17³⁰ kor pásztorjáték, 18- kor „éjféli” szentmise.

Dec. 25.- én: fél 11-kor karácsonyi ünnepi szentmise.

Dec. 26.-án: fél 11- kor karácsonyi ünnepi szentmise

Dec. 31.-én: 15 órakor hálaadási szentmise

Január 1.-én: fél 11- kor újévi szentmise.

Ünnepi református istentiszteletek

Dec. 25.-én /vasárnap/: 9 órakor úrvacsorás istentisztelet.

Január 1.-én /vasárnap/: 9 órakor újévi istentisztelet.

Anyakönyvi hírek

2016. november 1.-től november 30.-ig

Születés: nem volt.

Házasságkötés: nem volt.

Halálozás: Bárkányi Lászlóné szül: Banos Ilona /élt 83 évet/

Búcsúzzunk tőle!

Új postásunk, Feketéné Katika, ezúton kéri mindenki türelmét a késések miatt. Sajnos későn tud elindulni Kiskunmajsáról, ezért nem érkezik meg a kijelölt időpontokban a postaládákhoz. Telefonszáma: **36-30/772-1171**, minden hívást fogad, és kéri, – főleg ebben a hideg időben – hívják telefonon és érdeklődjenek, hogy mikor érkezik Önökhöz.

HUMOR

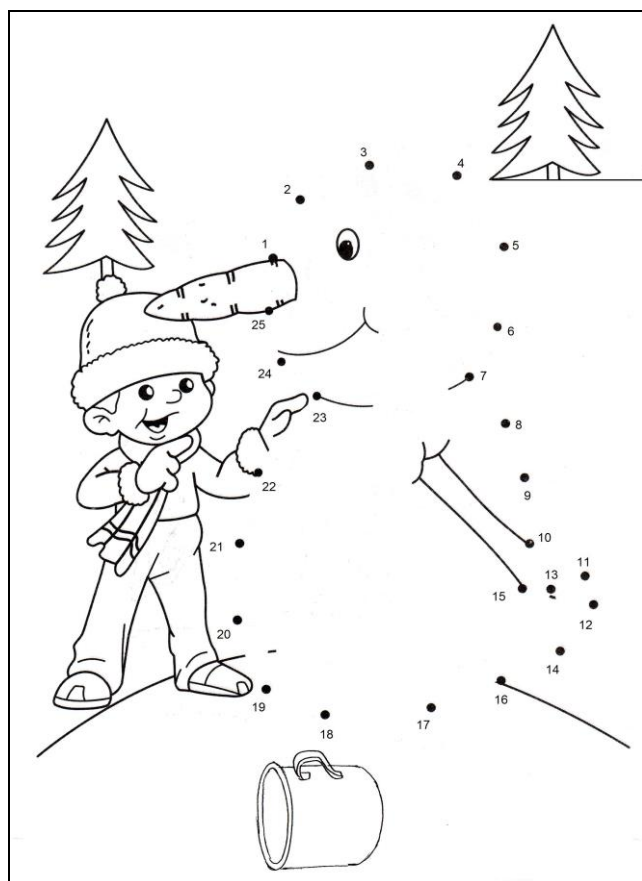
Két rabló betör egy bankba. Nagy nehezen kinyitják az első széfet, de csak vaníliafagyit találnak benne. Azért megeszik. A második széfet is kinyitják, abban is vaníliafagyit találnak és megeszik. Így tesznek a harmadikkal is.

- Pénzt nem találtunk, de legalább ettünk egy jót. - mondják.

Másnap reggel ezt olvassák az újságban:

"Ismeretlen tettesek kiraboltak egy spermabankot."

GYEREKEKNEK



Kössétek össze a számokat emelkedő sorrendben. Aki a megfejtést behozza a szerkesztőségbe, édességet kap jutalmul.

HÁZIASSZONYOK ROVATA

Bilonka mézes puszedlije

Hozzávalók:

- 3 tojás sárgája
- 1 egész tojás
- 15 dkg porcukor
- 3 tk. mézeskalács fűszerkeverék
- 4 ek. tejföl
- 25 dkg méz
- 5 dkg zsír (vagy 8 dkg vaj)
- 60 dkg liszt
- 2 tk. szódabikarbóna

Máz:

- 3 tojás fehérje
- 25 dkg cukor

3 tojás sárgáját és 1 egész tojást kikeverünk 15 dkg porcukorral. 25 dkg mézet és 5 dkg zsírt meglangyosítunk, hogy folyós legyen. A folyós mézet és a zsírt is a nagy tálba öntjük a tojásos keverékhez. Belekavarunk 4 evőkanál tejfölt és a fűszereket, tetszés szerint. / Ha nincs mézeskalács fűszer tehetünk hozzá helyette: 2 teáskanál vaníliás cukrot, másfél teáskanál őrölt fahéjat, fél teáskanálnyi őrölt szegfűszeget, és ugyanannyi őrölt gyömbért./ A 60 dkg lisztet hozzákeverünk 2 teáskanál szódabikarbónát, utána ezt a lisztet hozzádolgozzuk a kikevert folyékony alkotórészekhez.

A tésztát betesszük pihenni a hűtőbe. Másnapra kellően szilárd, formázható lesz! A sütés: golyócskákat formálunk. Viszonylag egyformák lesznek, ha egy teáskanállal szedegetjük a tésztamasszát. Rövid idő alatt megsül. 170-180 fokon kb 10 perc. És az illatok is fognak majd segíteni!

Ebből az adagból 60-70 db puszedli lesz.

A kimaradt 3 db tojásfehérjéből habot verünk, 25 dkg porcukorral tovább verjük. Most lehet a habba a forró puszedliket beleforgatni, utána sütőpapírra szedni, szárítani.

A kihűlt puszedliket márthatjuk csokoládémázba is, arra színes tortadarát szórhatunk díszítésnek. Nagyon finom süti, és rögtön puha, nem kell napokat várni a megpuhulására ☺.

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.