



PÓCSMEGYERI

17. évf. 221. szám
2013. augusztus 20.

KISBÍRO

PÓCSMEGYERI ÉS SURÁNYI KÖZÉLETI HAVILAP

Pócsmegyer
Önkormányzata
tisztelettel meghívja Önt
FRANZ SCHUBERT
(1797-1828)
osztrák zeneszerző
emlékére rendezett ünnepi
hangversenyre!

**Időpont: 2013.
szeptember 22. vasárnap
16 óra.**
**Helyszín a református
templom.**

„...Auch hoffe ich nach Pest zu
kommen, indem wir in Boscmedjer
Weinlese halten, welches nicht weit
davon entfernt ist...”

„...Azt remélem, hogy Pestre
is eljutok miután Pócsmegyeren
szüretelünk, ami nincs messze
onnan...”

E sorokat Franz Schubert írja
bátyjának Zselírről 1818. augusztus 24-én, ahol gróf
Esterházy János szolgálatában a grófkisasszonyokat
tanította énekre, zenére. A szállásul szolgáló
„Baglyos-ház” alkalmas helynek bizonyult a
komponálásra is. E levél alapján méltán feltételezhető,
hogy a világhírű zeneszerző a szüreti időben megfordult
Pócsmegyeren, az Esterházy család birtokán.



Franz Schubert
Pócsmegyeren

A rendezvény fővédnöke:
Dr. Batta András
kormánybiztos

Fellépnek:
Gaál-Wéber Ildikó – ének
Bodoky-Krause Annamária
– zongora
Déri György – cselló
Rónaszéki Tamás – hegedű

Megemlékezések:
Dr. Richter Pál zenetörténész,
Polka Turán Pál, a zselízi Franz
Schubert Múzeum igazgatója,
Tabajdi Zsuzsa történész.

A hangverseny után
FRANZ SCHUBERT
tisztetére a valamikori
Esterházy tisztartó ház
homlokzatán emléktáblát avat
Németh Miklós
polgármester és
Dr. Borzsák Enikő,
a Zöldszigeti Kör Polgári
Kulturális Egyesület elnöke.

Az ünnepi vendéglátás mellett lehetőség nyílik
az épület egyes részleteinek megtekintésére.
Polka Turán Pál vetített képes előadásban mutatja be a
zselízi kastélyt és annak lakóit.

A rendezvény díjtalan. Adományokat a pócsmegyeri Schubert-
hangversenyekre szívesen fogadunk!

Régóta várt jó hír!

A faluban élő sok gyermek és szülei, a gyerekeket szerető emberek már hosszú ideje várják, hogy legyen játszótér Pócsmegyeren.

Örömmel tájékoztatunk mindenkit, hogy a község önkormányzata kijelölte a gyerekek játszóterének a helyét. A hely kijelölésén túlmenően folyamatban van a játszótér előírások szerinti tervezésének az ügye is. Így most már biztosak lehetünk benne, hogy belátható időn belül az itt élő kisgyermek birtokba vehetik a játszóteret.

Egyesületünk az évek óta gyűjtött zenés nyári estek bevételével és az erre a célra rendezett jótékonysági esten befolyt összeggel járul hozzá a játszótér kulturált kialakításához. Nagy öröm ez számunkra is, hisz évek óta több pályázatot is benyújtottunk annak érdekében, hogy a Pócsmegyeren élő kicsiny gyermekeknek is legyen végre játszóterük.

Amint elkészültek a tervek, jelezni fogjuk, hogy milyen szülői, baráti segítségre és munkára van szükség, így a közös munkával még nagyobb lehet az örömünk, hiszen részt veszünk a játszótér megformálásában.

■ Borzsák Enikő, Zöldszigeti Kör Polgári, Kulturális Egyesület elnöke

Irány Surány fesztivál

A Pócsmegyer-Surányi lakosok, nyaralók és a zenét kedvelő vendégek ismét a Napsugár téren találkoztak augusztus elején, amikor a 6. Irány Surány Fesztivál adott nagyszerű alkalmat az együttlétre. Most is két napot fogott át a rendezvény, melyen a hagyományoknak megfelelően mindenki megtalálhatta az ízlésének megfelelő zenét, a bluest vagy a rockot kedvelők éppúgy, mint a populárisabb műfajt kedvelők.

A kétnapos fesztivál idén is rengeteg gyermekprogrammal várta a gyerekeket, akik örömmel alkottak, festettek, kézműveskedtek az óvó nénikkel vagy próbálták ki a Fantáziamalom Családi Játsszóház Érzékelések birodalma kalandparkját.

Ezúton jár köszönet annak az 59 véradásra jelentkező lakosnak, aki átértézte a véradás fontosságát és bízunk benne, hogy a következő évben a véradók száma megduplázódik, segítve továbbra is a rászoruló, beteg embereket.

És most beszéljenek a képek a felhőtlen pillanatokról.

Fotók: Gyimesi János



Nyári örömök az Em-Bio-val

Több okból is hálás lehetek kedves családi barátunknak, a szadai Marcsikának - aki a csodálatos feketegyümölcs lé és püré koncentrátumok hazai élvonalbeli készítője és képviselője-, hogy hozzánk is „beszivárogtatta” az Em-Bio nevű készítményt. Újonc kertészekként kértük ki a tanácsát éppen két évvel ezelőtt arra vonatkozóan, hogy a kicsi veteményesünket és gyümölcsfáinkat milyen „szerrel” kezeljük a betegségekkel szemben. Valami bio, vegyszermentes megoldásban gondolkodtunk, de semmilyen tapasztalattal nem rendelkezünk, tehát hallgattuk a számunkra hiteles szakembertől a tanácsot.

A válasz egyszerű és határozott volt, „használgatok bátran az Em-Bio-t, mert az mindenre megoldás!”... No, zöldfülű kertészeknek ez a segítség igencsak értelmetlennek, sőt kissé eltúlzottnak tűnt, elsősre. De csak elsősre. Mert, ahogy telt-múlt az idő, és egyre jobban ismerkedtünk elméleti és gyakorlati úton eme különlegességgel, be kellett lássuk, hogy ez valóban egy olyan igaz SZER, melynek küldetése van, és a mai emberiség összes problémájára megoldást jelent (het) – amennyiben alkalmazzuk. Ebben a készítményben olyan erők-energiák élnek, dolgoznak, amelyek kizárólag pozitív változások sorozatát hozzák el az emberek, az élővilág, az egész bolygónk életébe. De ne szaladjunk ennyire előre.

Jelenleg számunkra a legnagyobb öröm, hogy kertünkben és az udvarunkon kis gyermekünk szabadon játszhat, és kedve szerint csipegethet a szezonális friss termékekből, hiszen az Em-Bio használata (talajoltás, permetezés, locsolás, komposztálás) teljesen biztonságos. Mentés minden egészségre káros hatástól, mellékhatástól. Sőt, minél többször használjuk, annál gyorsabban javul a talaj állapota, bomlik le, és épül be a szerves trágya. Így egyre gazdagabbá teszi termőföldünket, melynek következménye egyértelműen a tápanyag dús,

zamatos zöldség, gyümölcs. Örömmel közölhetem, hogy sikerült elérnünk azt, ami sok bio gazdának az álma, hogy kevesebb munkával több, egészségesebb termésünk lett ugyanazon a kis földterületen. A szakirodalom (Forradalom a Föld megmentéséért c. könyv, melyet a japán kutató-feltaláló, Dr. Teruo Higa írt) egyszerűen úgy említi, hogy a növények immunitása lényegesen megerősödik, a szélsőséges időjárási viszonyokkal valamint az időszakosan megjelenő kórokozókkal szemben ellenállóbbak lesznek. Fontos megemlítenem, hogy a korábban jelenlévő kisebb-nagyobb növénybetegségek mostanra elkerülték növényeinket. Ennek az a magyarázata, hogy az Em-Bio egy olyan „mikrobális ökológiai rendszer” (23 mikroba faj, 83 törzsből állították össze), amely elősegíti az antioxidációs szint növekedését a talajban és a növényben egyaránt, így élethetetlen környezetet teremt a betegségeket hordozó kártevőknek, kórokozó gombáknak és baktérium fajoknak egyaránt.

Mára már egyre többen vagyunk a szigeten, akik örömmel és nagy reményekkel a szívünkben használjuk az Em-Bio folyékony koncentrátumot, hiszen közös a vágy arra, hogy az élet több területén is egészségünkre veszélytelen megoldásokat alkalmazzunk. Termőföldjeink, vizeink megtisztítása valamint a vegyszermentes és tápanyagokban gazdag táplálékaink előállítására máris alapvető egészségügyi kérdésekre adna választ. Az Em-Bio megoldást jelent a szennyvizek költség hatékony kezelésében, tavak, folyók, tengerek megtisztításában és iszapkezelésében (pl. a pócsmegyeri tó), új termőföldek és erdők kialakításában, az árvízzel sújtott területek fertőtlenítésében, az ökológiai egyensúly helyreállításában, ember és állatgyógyászatban valamint a hulladékgyártásban is.

Külön öröm és megtiszteltetés számunkra, hogy a Pócsmegyeri Önkormányzat Képviselő-testületének ülésén

érdeklődéssel fogadták a pócsmegyeri tó Em-Bio-val történő megtisztítására tett javaslatot. Reméljük, hogy a megfelelő szakmai és gazdasági egyeztetéseket követően a mi kis településünk is felzárkózhat a világméretű Em-Bio, környezetbarát család tagjai közé.

Az Em-Bio szakszerűbb bemutatását, a „Forradalom a Föld megmentéséért” című könyv segítségével fogom a következő néhány hónapban a kedves olvasók rendelkezésére bocsátani.

■ Bartha-Kulcsár Imola

Duna projekt Pócsmegyer területét érintő fejlesztései

A Duna projekt egy, az Európai Unió támogatásával, közel 28 milliárd forintból megvalósuló, kiemelt állami beruházás. Magyarország egyik legjelentősebb, az árvízvédelem biztonságának növelését előirányzó projektje. Összesen hat megye (Győr-Moson-Sopron, Pest, Fejér, Bács-Kiskun, Tolna, Baranya) 152 településének 510 ezer lakosa érintett. A projekt keretében megvalósuló fejlesztések kiemelt célja a területen élő lakosság védelme, továbbá a gazdasági, kulturális- és természeti értékek megóvása.

A Közép-Duna-völgyi Vízügyi Igazgatóság területén a Duna projekt keretében két projektem (KDV-1, KDV-2) fejlesztési munkálatai valósulnak meg. A KDV-2-es beruházás három település (Szigetmonostor, Tahitófalu, Pócsmegyer) külterületét érinti közvetlenül.

A KDV-2 projektem fejlesztései keretében ezen a területen töltésmagasítási, koronaszélesítési munkálatok valósulnak meg, továbbá csökkentik a részük meredekségét. Felújítják a Tahitófalu egyes részeit, valamint a töltés mentett oldalán ellennyomó medencét építenek a káros szivárgások megszüntetése érdekében. A kivitelezési területre a szükséges anyagok szállítását a kivitelező az érintett települések polgármestereinek kérésére vízi úton oldja meg, így kímélve az települések területén található utakat és a Tildy Zoltán hidat.

Amennyiben a kivitelezés során nem alakul ki további vis major helyzet, a KDV-2 projektem munkálatai várhatóan 2013. december 31-ig lezárulnak. A töltéskorona magasítási és szélesítési munkálatai a projekt által fejlesztett töltésszakaszon megfelelő védelmet eredményeznek az ideizhez hasonló árvíz helyzet esetén.

■ Duna projekt

Helyesbítés

Az áprilisi Kisbíró második oldalán, az Önkormányzati hírekben tévesen jelent meg a Bécsy Lászlóné által, a Képviselő-testületi ülésen elhangzott, a Pázsit-tó vízminőségével kapcsolatos gondolat.

A hírekben leírt „embrió nevű baktérium”, mint az alábbi írásból is kiderül egy 23 baktériumból álló, oldatban előállított élő hatóanyag, amit bio módon, a mezőgazdaságban, a kiskertekben, a vizek élővilágának karbantartásában, de még a szervezetünk baktériumflórájának egyensúlyban tartásában is eredményesen alkalmaznak.

Kérem, figyelmesen olvassák Bartha-Kulcsár Imola írását és későbbi „tudósításait is”, mivel nagyon érdekes, jövőbe mutató, a Földünk életét óvó, „betegségeit” (pl. rossz talajokat, szennyezett vizeket, fertőzött területeket) gyógyító megoldásról esik majd szó.

Ajánlott egy alapos látásvizsgálat iskolakezdés előtt

Bár egyike lenne a tanévkezdés előtti legfontosabb teendőknél, az iskoláskorú gyerekek minden részletre kiterjedő látásvizsgálata gyakran elmarad. Pedig ennek híján sok kisdíák kénytelen felderítetlen látászavarral helytállni az iskolai feladathelyzetekben, ami egyes esetekben azt a téves benyomást kelti, mintha a gyermek tanulási problémával küzdene.

A jó látás alapvető feltétele az eredményes tanulásnak, hiszen az összes iskolai információ 80 százalékát a szemem keresztül szerzik meg a gyerekek. A statisztikák szerint azonban az iskoláskorú gyermekek közel egynegyedére valamilyen típusú látásromlás jellemző, ezért iskolakezdés vagy új tanév előtt érdemes elvégeztetni egy átfogó látásvizsgálatot.

Bár a tanév során gyermekorvos, vagy az iskolaorvos többnyire végeztet a gyermekkel táblaolvasásos látásfelmérést, ez nem egyenlő egy alapos szemészeti vizsgálattal. A jó látás ugyanis nem csak a távoli látásélességről szól, éppilyen fontos a közelre fókuszálás képessége, a két szem együttműködése, a szemmozgató izmok működése és a szem- valamint a kézmozgások összehangolása is.

Érdemes mindezeket szemész, gyermekszemész szakorvossal megvizsgáltatni, különösen az első osztályba lépők-

A leggyakoribb gyerekkori szemprobléma a kancsalság

A kancsalságra, más néven szemtengely-ferdülésre jellemző, hogy a két szem nem tud egyidejűleg ugyanoda nézni, ezért nem jön létre kétszemes látás. Főleg gyerekek betegsége. Habár kívülről is látszik, a kancsalság nem pusztán szépséghiba, hiszen a térlátás hiányát is jelenti. Ráadásul a két szem két különböző képet lát és kettőslátás alakul ki. A gyerekek rendkívül képlékeny agya ezen úgy segít, hogy a gyengébb szemből érkező jeleket kiszűri. Emiatt a rosszabbul látó szemem tompalátás alakulhat ki. (Tompalátás esetén a látáscsökkenésnek nincsenek szervi okai az adott szem esetében, a szem „csupán” nem megfelelően tanulta meg látási funkcióját.) Iskoláskor előtt nagyon jól korrigálható, később egyre kevésbé.

nek, hogy az esetleges hibákat még az iskolakezdés előtt korrigálni lehessen.

Magától még a jól kommunikáló kisgyerekek sem jelzi, hogy rosszul lát.

Mivel a kisgyerekek maguktól nem veszik észre, hogy nem látnak jól, illetve nem gondolják, hogy mások esetleg másként látnak, mint ők maguk, a szülő felelőssége a probléma időben történő felfedezése. Még az értelmes, jól kommunikáló kisgyermektől se várható el, hogy ő maga jelezze, ha baj van a látásával. Egy átfogó látásvizsgálat azonban felfedi a fénytörési hibákat, és megfelelő szemüveggel a gyerek a jól látó társakkal egyenlő eséllyel indulhat a tanulásban.

Iskoláskorú gyermekek szüleinek érdemes szemésszel konzultálniuk akkor is, ha az alábbi tünetek bármelyike visszatérő módon jelentkeznek: a gyermek olvasáskor nyugtalan; közelebb tartja az

olvasott szöveget a normálisnál; gyakran felcseréli a betűket írásban vagy olvasásban; az olvasni már jól tudó gyerek ujjával követi az olvasott szöveget; olvasásban kihagyja vagy elvéteti a rövid szavakat; illetve rendszeresen az általános képességei alatt teljesít. A szemészeti problémák egyik leggyakoribb intő jele egyébként a már felsorolt visszatérő fejfájás: a gyermekszemészeti rendelések 8-10 százalékát teszik ki a fejfájós gyerekek.

Amelyik gyereknél semmilyen látási probléma nem igazolódott, annak két-három évente érdemes kontroll szemészeti vizsgálaton részt venni. A szemüvegességeknek, vagy akiknél más szemészeti eltérés derült ki, az orvos utasításai szerint, de legalább évente egyszer ajánlott a látásukat ellenőriztetni.

■ Forrás: origo.hu

Milyen jelek utalhatnak gyermekkorban látásproblémára?

- A szemek nem párhuzamos állásúak, a gyerek kancsal.
- Vörös vagy állandóan könnyező szemek, vöröses, duzzadt, hámló szemhéjszél.
- A gyermek sokat dörzsöli a szemét.
- Becsukja vagy takarja egyik szemét, vagy fejét elfordítva vagy megdöntve néz előtte lévő tárgyakat.
- Nehezen vagy bizonytalanul csinál közeli látást igénylő feladatokat, „kétbalkeszes”.
- A tárgyakat nagyon közel tartja a szeméhez, vagy épp kerüli azokat a tevékenységeket, amelyeknél közelre kellene néznie.
- Közelre nézéskor nagyon sűrűn pislog, hunyorog, kancsalít, szemöldökét ráncolja.
- Esetleg beszámol róla (bár kisiskolás korban ez még ritka), hogy homályosan lát, vagy nem lát jól tárgyakat.
- Közelre nézést igénylő munka után fáradt, szédül, fáj a feje, hányingere van.
- A betűket már jól ismerő gyermek nehezképpen olvas, téveszti a helyet, ahol tartott, betűket felcserél.
- Egyéb nyilvánvaló ok nélkül romlik az iskolai teljesítmény.

Tiszta forrásból

Szigetünkön, s azon belül kedves szűkebb pátriánkban sokszor kerül szóba a tárgyban szereplő, egyre nagyobb kincset érő tiszta, természetes egészséges friss víz!

Ezt, a nyelvünkben több jelentéssel is bíró kifejezést ugyanúgy használhatjuk a lelkünket gazdagító, hazánk és népi kultúránk szeretetét ébren tartó, hovatartozásunkat erősítő dalok, mondókák, mesejátékok felidézésekor. Ennek az élménynek lehettünk részesei július 27-én, Écsi Gyöngyi, Művelődési házunkban, a Zöldszigeti Kör Polgári Kulturális Egyesület meghívására tartott „előadásán”.

Kissé zavarban vagyok, mert úgy illene, hogy a név mellett megjegyezzük – művésznő, vagy énekesnő, vagy bábozó. De Ő egyik sem, illetve mindegyik és még annál is sokkal több.

Talán szerencsésebb lett volna a róla szóló bemutatást kissé olvashatóbb kivitelben közzétenni újságunkban. Röviden idézem: a felvidéki Mátyusföldről származik. Többek között foglalkozott újságírással, teológiai diplomát szerzett, szülőhazájában beosztott lelkész, hittantanár. Ugyanakkor dolgozott együtt népi ihletésű zenekarokkal (Ghymes, Kaláris, és mások), majd létrehozta saját Árgyelus meseszínházát. Ugye emlékszünk még mindannyian a népmesékből Árgyelus királyfira?

Mint magáról írja, ötvöződik benne a bábjátékos-énekes-mesemondó. Az ihletet pedig az évezredek magyar lelkiségéből és népi bölcsességéből meríti. A bábművészet több értékes díjjal ismerték el.

Écsi Gyöngyi Művelődési házunkba varázsolta népmeséink hagyományos öreg királyát, akinek egyik szeme sár, a másik nevet. Három fia nélkül nincs igazi király, - a jelenlévő sok gyerek boldogan és önfeledten vett részt minden játékban, és kereste az élet és halál vizét, sőt egyik fiatal apuka, ha nem is önként, de kedves megadással viselte a gumiszalaggal az orra alá erősített hatalmas pödrött bajuszt, kétségtelen sikert aratva.

Minden jó, ha a vége jó, mint a meséinkben. Egy-két szóval csak annyit, hogy ebben a gondterhes világban mi felnőttek kicsit könnyebb lélekkel tértünk haza, gyerekeink pedig élveztek kortyolhattak az igazi tiszta forrásból.

Köszönet érte!

■ Csémy Istvánné

GAZDA HÍREK

Vége kicsit enyhült a meleg, jól esik a hűvös reggel és egy kis minimális felfrissülést adó csapadék is érkezett. Várjuk a folytatást, mármint a csapadékot főleg, hiszen minden gazda ennek hiányában nagyon sokat kell, hogy öntözzön. Főleg országszerte a kukorica érzi meg a legjobban a csapadék hiányát. Bizony az öntözés közös megoldásáról, esetleg újra a Pázsit tó vizének felhasználásáról /annak felfrissülését is elősegítve/ nem hiába beszélünk tavasszal több alkalommal is. Sajnos nemcsak beszélni, hanem az Önkormányzattal együtt közösen nagyon kellene igyekezni abban az irányban, hogy ezt még szélesebb körben átbeszéljék az érintettekkel és tegyenek is ennek irányába hathatós lépéseket, ha elhatározás születik.

Viszont a napsugárzás jót tesz a szabadföldi paradicsom érésének, úgyhogy itt a paradicsomszezon, friss saláták, lecsó, ivólevék, töltött paprika készítésének. Már több alkalommal készítettem az esti hideg vacsora mellé paradicsomsalátát. Felszeletelt paradicsom és lila hagyma, bazsalikommal, pici sóval és mozzarella sajttal rétegezve, citrommal és olivajajjal finoman leöntve – behűtve kicsit – nagyszerű!

Mit kínálnak a gazdák augusztusban?

Név	Termék	Cím	Elérhetőség	
Ágoston Zsoltné, Kati	kefir, joghurt, tej, sajt	Táncsics utca 17.	06-20-410-1654	Folyamatosan
Nemes István és menyé, Zsuzsi	paradicsom, paprika, uborka, csemege kukorica	Kossuth utca 19.	26-395-771	Náluk a kapun mindig ki van írva az aktuális kínálat!
Vitális József	paradicsom	Petőfi út 3.	26-395-031	
Szente Jánosné Lidi néni	uborka, paradicsom, burgonya, tök, cukkini	Tabán utca	26-395-120	
Borda Sándor	fehér- és sárgarépa, burgonya, paradicsom, lila- és főző hagyma, tojás, virág	Ady Endre út 31.	06-20-543 9690	Általában édesapja telkén, a Táncsics utcában található a pénteki, jelzett időpontban.
Bán Józsefné Kati	tojás, fűszernövények, virág és paradicsom	Sziget út 3.	26-395-282	

Akinek zöldségek, növények alá marhatrágyára van szüksége Ágoston Zsoltné Katinál ez is kapható!

Már a látványért érdemes elmenni Sanyiékhöz!

Juliska és Sándor bácsi kötözik a sok szép virágot. E héten mini őszirózsákból már elkészült a nagy kosár a piacra, amikor ott jártam - fenséges látvány! Kötötték a száraz virágokat is. Kupacban állt a hagyma, rekeszben a lila hagyma, paradicsom, letakarva piacra készen sorakozott a vegyesen, vagy tisztán csomagolt zöldség-fehér és sárgarépa.

Tőlük tudom, hogy a tyúkok is keveset tojnak mostanában, a meleg úgy látszik őket is „megviseli”.

Előző alkalommal is megírtuk, hogy telefonon való egyeztetés útján és pénteken 17-19 óra között/ amikor a szombati piacolásra elkészítik az árut/ lehet vásárolni mindenkinél.

■ Közreadta Bécsy Lászlóné és Bagi-Szente Éva

Kutya meleg van

KUTYA meleg van! - halljuk sokszor, honnan ered? Tudjuk?

Sok-sok írás látott napvilágot az évek során a kutyákkal kapcsolatban. Ne hagyja abba az olvasást, nem a kutyamentésről és örökre fogadásról szeretnék írni. Tudjuk, a kutya egy hűséges társ, okos, ha foglalkoznak vele, kezelhető is, de apró kutya korban kell hozzá fogni, különben lehet javítani a természetén, de kezes-bárányt nem tudunk elérni.

A csodálatos kutya doki persze megold mindent, egyébként sokat lehet tanulni tőle, nem kell messze menni, kutyatrénerek itt is vannak és jók.

A kutya egyesek szerint a legideálisabb „társ”, nem kérdez, nem beszél vissza, sok órán keresztül elvan egyedül, megeszi, amit elébe teszünk. Ez így igaz, de ha a gazda tényleg szereti a kutyáját és nem degradálja állat szintre, akkor megérti, mit szeretne a kutyája. Hát természetesen vele lenni, mellette lenni éjjelnappal, de nem erről van szó. A kutyával lehet beszélgetni, sok mindent megért, annál is többet megérez és kifejezésre is juttatja. Ha odafigyelünk és meg is értjük, szófogadó, kezelhető, szerethető, megbízható házőrzőnk lesz.

Szerencsém volt, 40 évig élhettem Budpaest 2. kerületében, ahol szeret-

ték az állatokat, tiszteletben tartották a kutyát és az embert is. Jól kezelték egymást., bár ember számba vettek egy-egy kutyát, de olyan hamar mondunk ítéletet olyan dolgokról, amit nem ismerünk, csak felületesen.

Nagyon sok szeretetet tudnak adni azok az állatok, akik velünk vannak. Lehet együtt élni velük, természetesen gondoskodást igényelnek, hiszen nem engedik be egyedül a boltba őket, nekem kell tudnom mi az, amit megengedhetek magamnak és mi tesz jót a kutyának.

Ha nekem WC-re kell mennem, keresek alkalmas helyet. És ha a kutya is szeretné a „dolgát” elvégezni, mi a megoldás?

NINCS MEGOLDVA

Legalább is szerintem az nem megoldás, hogy a házból az utcára viszem a kutyát és hagyom, hogy végezze a dolgát, majd a gazda, dolga végezetlenül tovább megy és ott hagyja a kutya-kakát.

Hogy van ez? Miért is hagyjuk a kutya-kakát az úton-útfélen, ahol épp rájön a szükség?

Elvisszük sétálni a kutyánkat (más kérdés ki kit sétáltat). Tudjuk, mivel jár, ha sétálni visszük kedvencünket. Akkor miért is nem teszünk a zsebünkbe 3-4

nylon zacskót? Már is meg lenne oldva a helyzet, senki sem fog elítélni, hogy zacskóval a kezünkbe megyünk az első szemetesig. Ellenben ha tovább megy és sorsára marad a dolog, beláthatatlan következményei lehetnek: belelépnek, babakocsit beletolnak, autógumin haza viszik, megszárad és széthordja a szél.

Főleg a gyerekekre a legveszélyesebb, hiszen ők még esnek-kelnek, a szájukba veszik a kezüket stb.

Már nem is emlékszünk a helyzetre, csak valami nyavalya kerülget; láz, köhögés, rosszullét. Mi lehet? A nyilvánvaló fertőzés eszünkbe se jut, nem kötjük össze a két eseményt, mert idő telt el közben, pedig a kutyák-macsák nyálában és ürülékében nagyon sok kórokozó található, ami nem okoz nekik gondot, de az embernek igen. Még akkor is, ha kombinált oltásért nem kevés pénzt fizetünk a kutyadokinak.

Ha jól emlékszem a Biblia is említi, csak azt tégy másokkal, amit szeretnéd, hogy veled tegyenek.

Ennyire egyszerűen lehetne egy ilyen csodás, kedves helyen együtt élni, nagy szeretetben, nyugalomban, békességben, egészségben és tiszteletben.

■ Besze Judit

Nagyapó mesél

Apai és anyai nagyapáim jászkun huszárok voltak és lóháton harcolták végig az első világháborút.

Hogy lóháton? - ez bizony nem teljesen igaz, leggyakrabban lövészárokból kuksolva, tüzéségi ágyúrobajban a földön lapítva várták a vezényszót lóra!

Na akkor jött az ereszd el a hajam! - ezt már anyám apja mondja a szomszéd öregúr biztatására - azt mondjad komám, mikor a kozákok ráncsaptak az erdőből.

'szen te is ott vótál - összeért a kengyel olyan szorosan álltunk várva a parancsot a rohamra, zabszem nem fért von a sejhajba, - de mikor a kis hadnagyunk kihúzta a kardot, megigazítottuk hátunkon a rövidkarabélyt, kardot rántottunk és neki a vágató kozákoknak.

Héj a kozák jó katona - az bizony nem begyulladt mulya baka - dörmögi Józsi bátyó.

De nem ám! Csattan fel kellett kötni a kincstári alsót. Akit megtalált a nehéz kozákkard, az úgy fordult le a lováról, mint rongybaba. Most vettük hasznát a sok kaszárnya gyakorlatnak. A kardforogtatást ott tanultuk meg - még békében.

Hagyjuk most a két öreget csendes pipatust mellett beszélgetni és nézzük csak a kozákokat, - miféle népség ez? Olvasd el barátom Solohov Csendes Don-ját, abból megtudsz mindent (nem véletlenül kapott érte Nobel díjat). Kiderül a könyvből - éppen akkor játszódik amiről a két öreg diskurál - bizony a kozák is dícsérte a magyar huszárt, félelmetes és méltó ellenfélnek tartotta.

Kozákokat én is láttam. Az én kozákjaim is félelmetes emberek. Nem az orosz cár kozákjai, akikkel nagyapáim találkoztak a csatamezőn, - ezek már a bolsevik éra katonái. Szálas nagydarab emberek extra egyenruhában, kerek kozáksapkában, - a vörös hadsereg tábori csendőrei. Válogatott legénység. Kettesével jártak házról-házra a megszállt városokban.

Becsörtettek hozzánk is, anyám elrejtőzve, apám valamerre a fronton, nagymamával álltunk előttük megszeppenve.

Puski jeszt? - teszik fel a kérdést - megbújít ellenséget és szétszórt fegyvereket keresetek

Jeszt - vágom rá nagyhirtelen - a kisgyerek hamar tanulja a nyelvet. Nagymama oldalba bök a könyökével - megbolondultál? - nincs itt semmiféle puska.

De igenis van - így én - a kis játékpuskám, / pukkanással kirepül a dugó, rövid spárgára kötve, ne szálljon messze/ A

kozák inti elő a puskát! Rohanok, keresek, kajtatok, a puskám sehol.

Nagyanyám sápadtan álldogál, reménykedik előkerül a „fegyver” és megmenekültünk.

A kozákok leülnek egy lócára, rágyújtanak. A puska sehol, eltűnt szőréen, szálán. Türelmük fogytával káromkodva (ezt is értettem) elvonul a két katona, de fenyegetőznek, holnap visszajönnek.

Tűvé tettük a házat és udvart, de a játék sehol.

És másnap valóban újból megjelentek. Nagymama rémületében nem a legjobb megoldást választotta: bezárkóztunk a házba. Egy rúgással bejöhettek volna, de nem tették. Dörömböltek kicsit, aztán elmentek. Jogosan gondolhatták, hogy elszeleltünk még a környékről is.

Ugye nem lepődnek meg és elhiszik nekem: a nők körében rövidesen divatba jött a kozáksapka. Pestről hozta valaki a divathírt és hipp-hopp a városkánkban is kozáksapkában páváskodtak jobb iparosnék - hivatalnoknék örvösnek és patikusnék (édesanyám is) - szóval a kisvárosi hölgykoszorú krémje. Ügyes szabók és kalaposok hirtelen kis pénzmagra tettek szert.

Milyen hirtelen tudnak a nők felejteni! - a kor ünnepektől divája, Karádi Katalin a rádióban énekelte fátyolos-bús hangján a Gyévuskát és a Katjusát. Ez a két háborús dal folyt még a csapokból is, oroszul és magyarul.

Elszorul a torkom ha CD-n hallgatom ezeket a szívfájdító, édes-bús nótákat, hiszen kisgyermekkoromat idézik, veszéyes ocsmány korban, mégis gondtalanul, hiszen mellettem állt két nagyszemű csodálatos asszony, nagymamám és édesanyám.

Megfigyelték már? - a nagyanyók „jótündérmeséket” szeretnek mondani, a nagyapók háborús katonatörténeteket, virtuskodásról, halált megvető hősködérről, a veszélyre fittyet hányó karakán kiállásról.

Édesapám kedvenc története volt a háborús-hadifogoly mesék mellett egy békés, kissé vicces eset. A városi tisztiorvos megkért két fiatal legénykét segídezzenek egy gyanús körülmények közt elhunyt koporsójának exhumálásában.

Az öreg sírásó irányításával leástak a koporsóig. A gondos és egyben gyanús hozzátartozók leforrasztott bádognoporsóban dugták föld alá áldozatukat, - de

hagyjuk a bűnügyet, ez legyen a hatóságok gondja.

A két siheder a síóban állva erőlködve birkózott; a nehéz teherrel és a megroppant éles bádognoporsó felhasított apám ujját. Az orvos megvárta míg a koporsó a felszínre kerül, majd így szól apámhoz: eredj be fiam ide a búfelejtőbe - a közeli kocsmára mutatott - rendelj egy-egy deci pálinkát, az egyiket megiszod a másikba dugd bele a vérző ujjadat.

Nem lett vérméregzés, hullaméreg és halál; nem vitás a jó kisüsti szilvapálinkának köszönhetően.

De várjon még kicsit kedvesem! - egy sztorit még hallgasson-olvasson végig. Ötven - hatvan éves történet, de hátha mulatságosnak találja.

A pesti hetedik kerületben, a Dob utca és Hársfa utca sarkán laktunk szüleimmel. A földszinten működött a híres-hírhedt Postakürt étterem. Söntésbejárat a Dob utcából, de éjjel kettőkor a részeg vendégeket a vendéglő hársfa utcai ajtaján távolították el, - ha önként nem akartak vagy nem tudtak mozdulni. Ez óhatatlanul csendháborítással járt. Részeg óbégatás, szóváltások a kipenderített vendégek között, - pofozkodás, danászás.

Nyáron nyitott ablakok, - az ember felriad álmából, fél vödör vizet kilötytint, hátha megnyugszanak a kedélyek. De nem! - egy elázott vakmerő ordít, anyázik, rugdos egy bezárt kaput - ami nem is a mi kapunk. Szamárfüleket mutatok a delikvensnek és békésen nyugovóra térek. Másnap a szomszéd fiúval egyszerre érünk haza. A kapuban egy tagbaszakadt fickó álldogál. Galléron ragadja a szomszédot; Itt laksz a házban? -Igen.

-Hányadikon? - Másodikon.

-Hová néz az ablakod?

-Hát a Hársfa utcára.

-Na, akkor nesze - azzal lecsavar neki két oldalt egy-egy csattanókat és már el is tűnik.

A haver tapogatja a képét és méltatlankodik: mi baja ennek a hülyének hiszen nem is ismerem, - és miért fáj az neki ha az ablak a hársfára néz? Hallgatam, mint a kuka - hiszen a pofonokat helyettem kapta, de már nem vehetek róla.

Befejezésül fájó szívvel beismerem, én már nem lehettem Jászkun huszár, csak egyszerű gyalogtábori és ott semmi emlékezetes nem történt velem.

■ Asztalos Lajos

Tűzszertartás

A Pócsmegyeri közösségi ház szorgalmas kezek munkája által, varázslatos helyé alakult át a 2013. augusztus 10-én délelőtt 10 órától meghirdetett Tűzszertartásra.

A szertartáson részesei lehettünk Lukács István Péter buddhista tanító felajánlásával és levezetésével egy több ezer éves hagyománynak.

Buddhista tanítás szerint a szellemi-lelki fejlődésünket, minden vallási elkötelezettségtől függetlenül erősíthetjük a külső tűz segítségével, hogy a belső lelki tüzet megtisztítsuk, mellyel felerősítjük a bennünk lévő Szeretetet, ami cselekedeteinken keresztül visszatekint ránk.

A szeretetteljes összejövetelen különböző vallású és nézetű emberek voltak jelen, akik akkor is maradtak, amikor a vihar majdnem elmosta a szertartást. A lelkükben érezték, hogy ezen a napon különleges élményben lesz részük. Krisna tudatú hívők bográcsban mennyei ebédet készítettek részünkre, melyet már a szikrázó napsütésben fogyasztottunk el. A közös őszinte beszélgetés közben mindenki megérezte mi az, amit el tud fogadni és bele tudja építeni a mindennapi életébe.

A szertartás utáni napokban pozitív visszajelzést és



bíztatást kaptunk arra, hogy összejövetelünkkel teremtünk hagyományt ebben az elvadult anyagi világban.

Legközelebbi szertartásunkra mindenkit Szeretettel várunk, aki úgy érzi, hogy szüksége van a lelki megerősítésre vagy aki hozzá tud járulni a pozitív energiák áramlásához.

Köszönjük mindenkinek, aki eljött és jelenlétével széppé tette ezt a napot, mert jelen volt

a Hit

a Szeretet

a Békesség

s az Egység!

■ M. Marcsi

Útszéli viselkedés

Autókázom szép lassan a Megyei fasorban, úti cél a Napsugár tér, a napi luxuscikkek (egy fagyi és egy korsó világos) elfogyasztása céljából. Szép lassan, mondom, mert saját megítélésem szerint is őskövületnek számítok, - ne zavarjak senkit azzal, hogy felverem a port -, mindenesetre ennek köszönhetem, hogy közel a Sziget-úti bejáróhoz megpillanthattam szépséges településünk első nyilvános vécéjét az út szélén. Hogy nem tetszik elhinni? Mondhatom klozetnek is, sőt budiként is emlegetik a létesítményt, árnyékszéknek azért nem nevezünk, mert gondosan az utat szegélyező fák elé került elhelyezésre, hogy kellőképpen érvényesüljön a látvány.

Hát mit mondjak, én sem hittem a szememnek!

A WC kagyló mellé ráadásul még valamiféle vegyi anyagot tartalmazó edények is elhelyezésre kerültek, ne végezzünk már fél munkát a környezetszennyezés terén!

Felháborító!



De azért „tisztelt” tettesünk is biztosan kikéri magának, ha valaki megkérdőjelezi a történelmi Európához való tartozásunkat. Ha egyáltalán tudja, hogy mit jelent!
■ Cs.K.

- Egyszeres és kettős könyvelés
- Bérszámfejtés, TB ügyintézés
- Önrevíziók elkészítése, utólagos könyvelések
- Adóbevallások, SZJA bevallások
- Szabályzatok elkészítése – Szakhatósági képviselő
- Adótanácsadás

Könyvelés-bérszámfejtés

Gazdasági társaságok, társadalmi- és egyéb szervezetek valamint magánszemélyek könyvelését

° vállaljuk teljes ügyintézással -15 év könyvelői, adótanácsadói tapasztalattal.

Eseti ügyeket is vállalunk!

Iratokért kérésre **házhoz megyünk!**

Elérhetőségek:



AUTOSZEL BT.

2015 Szigetmonostor, Búzavirág u.10.

Telefon:06-20/295-5615

E-mail: autoszel@gmail.com

„Egy kiállítás margójára...”

A PS tárlat, mint kulturális esemény egyedülálló településünk történetében. 18 alkotó, művész adta be munkáját a közös kiállításra, így 18 féle gondolkodás, világlátás, ábrázolás került egy térbe, jól megérve együtt. Az alkotók között egyetlen közös pont, hogy valamennyien valamilyen formában kötődnek Pócsmegyerhez-Surányhoz.

Köszönet a kiállítóknak (nevük a plakáton olvasható)!

Köszönet mindazoknak, akik segítettek az előkészületekben, a megvalósításban:

- az Önkormányzatnak, hogy biztosította az Akácos úti épületet, mely méltó helyszínnek bizonyult;
- Kubicek Attilának és Márknak, Ravasz Róbertnek és Hecker Péternek a kerti ácsszerkezet befedéséért;
- a kert rendbehozataláért, virágosításáért Zákány Nikolettnek, az (Amalidó) ECS Hungary Kft-nek, Gyimesi Jánosnak és Pál Erikának;
- Kiss Gy. Lászlónak a megnyitón előadott köszöntőjéért, Szalai Andrásnak a kiállítás megnyitására;
- a megnyitón résztvevők megvendégeléséért a Surányi Rév Élelmiszer boltnak (Áginak!);
- Balassa Annának és Gadovszky Zsókiának, akik a takarítástól kezdve a vendéglátásig, mindenben segítettek;
- És természetesen köszönet minden érdeklődőnek, látogatónak.

A kiállítás megnyitóján került bemutatásra a Surány Fürdő Egyesület kiadásában megjelent Surány történeti DVD és plakát. A DVD kivitelezésében és sokszorosításában a Danubia Televízió, Balázs Csilla önzetlen segítséget nyújtott.



KG



Gyógyszer házhoz szállítás

Amennyiben szeretné, hogy gyógyszerét térfizetésmentesen házhoz szállítsuk, helyezze el receptjét az orvosi rendelőben található gyűjtőben!

Kérjük ügyeljen a következőkre:

- A recepten szerepeljen a **pontos cím**
- Mellékeljen **telefonszámot**, amin elérhető
- A bedobott recepteket **minden hétköznap 11 órakor** szállítjuk el
- A recept leadását **követő napon 10 és 12 óra között** tartózkodjon otthon
- Munkatársunk minden esetben önként igazolja magát
- A kiszállításra **Tahitótfalu, Leányfalu, Surány közigazgatási határán belül** van lehetőség

Szent Klára Gyógyszertár, Leányfalu, Móricz Zsigmond út 138.

Tel: 06-26-383-083, E-mail: szentklara@koromvirag.t-online.hu



- **őszi lomb összetakarítása**
- **kertrendezés**
- **gallyazás**
- **fűnyírás**
- **mindenféle kerti munka**

Olcsón, gyorsan, megbízhatóan!

(20) 572 58 54

Pócsmegyer Község Képviselő

Testülete **90/2011. (X.13.)**

Ök. sz. határozatával

értékesíteni kívánja

Pócsmegyer Község Önkormányzatának tulajdonában lévő,

314 hrsz-ú, természetben Arany János u 10. sz. alatti, belterületi, 832 m² alapterületű, kivett beépítetlen terület megnevezésű, ingatlanát.

Vételár: 6.500.000.-Ft

Érdeklődni:

Pócsmegyer Község Önkormányzata

2017 Pócsmegyer, Hunyadi u. 6.

Tel.: 26 / 395-006

e-mail:

onkormanyzat@pocsmegyer.hu

GÁZKÉSZÜLÉK SZERVIZ

Gondoskodjon gázkészüléke karbantartásáról, átvizsgálásáról!

Tippek gázkazánok biztonságos és gazdaságos üzemeltetéséhez

- ✓ Győződjön meg gázkészüléke megfelelő légellátásáról!
- ✓ Zárt fűtési rendszernél ellenőriztesse a tágulási tartályt!
- ✓ Gondoskodjon a fűtési rendszer légtelenítéséről!
- ✓ Ellenőrizze a fűtési rendszer nyomását (1,5-2 bar)!
- ✓ Ellenőrizze a keringető szivattyú üzemképességét!
- ✓ Ellenőrizze a fűtési rendszer szivárgásmentességét, és a radiátorszelepek működőképességét!
- ✓ A fűtővíz hőmérsékletét igazítsa az átlagos külső hőmérséklethez, így energiát takaríthat meg!
- ✓ 1°C hőmérsékletcsökkentés ~6% energiamegtakarítást jelent, és így kevesebb a károsanyagkibocsátás!
- ✓ **A rendszeresen karbantartott gázkészülék hatékonyan hasznosítja az elégetett gázt!**

Hívjon most!

Jónai Péter

30 / 9709 761

Épületgépész technikus, gázkészülékszerelő

MKEH nyilvántartási szám: G/002984/2011

BLUERED Kft. e-mail: peter.jonai@bluered.hu

számítógépszerviz

**SZÁMÍTÓGÉPJAVÍTÁS, KARBANTARTÁS
HARDVER – SZOFTVER –
KELLÉKANYAG SZÁLLÍTÁS,
ÜTEMELTETÉS
INTERNET BEÁLLÍTÁS
HÁLÓZAT KIÉPÍTÉS
ADATMENTÉS, ARCHIVÁLÁS
VÍRUSIRTÁS
KÁRTÉKONY PROGRAMOK
FELKUTATÁSA**

30/9483-709

HÁTTÉR

SZÁMÍTÓGÉPSZERVIZ

2015 SZIGETMONOSTOR, KLAPKA utca 1.

hatter@axelero.hu

web.axelero.hu/hatter94

TONCSI KONYHÁJA

ebéd menüre

megrendelőket vár szeretettel!



**Az ebédet minden nap,
házhoz szállítjuk.**

Étkezési utalványt elfogadunk.

**Kérjen menülapot telefonon és válassza
ki az Önnek tetsző ételeket!**

**Rendezvényekre, családi
összejövetelekre házi készítésű
sütemények elkészítését és
házhozszállítását vállaljuk!**

Telefonszám: 06-30 3283944



MŰSZAKI VIZSGAÁLLOMÁS TAHITÓTFALU

**Műszaki vizsgáztatás,
eredetiségvizsgálat,
akár azonnal is!**

**Személyautó, teherautó, /3,5 t-ig/
utánfutó, motorkerékpár
Bejelentkezés:**

+ 36 30 900 48 98

**2021 Tahitótfalu, Szabadság u. 15.
/Benzinkútnál, a TSZ területén/**

Nyitva tartás: 7:00 - 15:00-ig

Fax: 06 26 631 288

E-mail: autovizsga81@gmail.com

Facebook: műszaki vizsgaállomás tahitótfalu



**GYENGEÁRAMÚ
HÁLÓZATÉPÍTÉS**

Digitális átállás

2013.07.31-én

ANTENNA SZERELÉS

Szentivánszky Tamás

TEL: +36 30/952-7978

Autószervíz

Wagner Service Kft.

2017 Pócsmegyer-Surány II

Mély út - Sziget út sarok

- Autójavítás
- A javítás idejére csereautó
- Alkatrész értékesítés
- Karambolos autók szakszerű javítása biztosítói ügyintézővel
- Gumiszerelés + centírozás
- Gumiabroncs értékesítés
- Diagnosztikai bemérés
- **Autó műszaki vizsga**
+ állapotfelmérés

Nyitva tartás:

Hétfő - Péntek: 800-1700

Telefon: +36 26 395-016

Bak Tibor

autószerelő mester

Telefon: +36 20 916 5125

PÓCSMEGYER - LEÁNYFALU RÉVÁTKELŐ MENETREND

MUNKANAPOKON		HÉTVÉGE ÉS ÜPPEPNAP	
Pócsmegyerről	Leányfaluról	Pócsmegyerről	Leányfaluról
**5:00	**5:05	**5:00	**5:00
**5:20	**5:25	**5:50	**5:55
**5:50	**5:55	**6:15	**6:35
**6:10	**6:35	**6:40	**6:45
**6:40	**6:45	7:30	8:00
*7:00	*7:05	8:40	9:00
7:30	7:35	9:40	10:00
7:40	8:00	10:40	11:00
8:40	9:00	11:40	12:00
9:40	10:00	12:40	13:00
10:40	11:00	13:40	14:00
11:40	12:00	14:40	15:00
12:40	13:00	15:40	16:00
13:40	14:00	16:40	17:00
*14:10	*14:30	17:40	18:00
14:40	15:00	18:30	18:35
*15:10	*15:30	**19:10	**19:30
15:40	16:00	**20:10	**20:30
*16:10	*16:30	**21:10	**21:35
16:40	17:00	**22:20	**22:30
*17:10	*17:30		
17:40	18:00		
18:30	18:35		
**19:10	**19:30		
**20:10	**20:30		
**21:10	**21:35		
**22:20	**22:30		

* Az egy csillaggal jelölt járatok csak tanítási napokon közlekednek.

** A két csillaggal jelölt csak előre egyeztetés alapján közlekedik.

Egyeztetni telefonon az az adott nap 17:00 óráig lehet.

VITELDÍJAK

Felnőtt jegy: 300,- • Diák és nyugdíjas: 200,-
(csak érvényes igazolvány felmutatásával)

Kerékpár: ingyenes

Kísérő nélküli csomag szállítás: 200,-

Bérletek:

Havi dolgozó: 5 900,- • Diák / nyugdíjas: 3 000,-

SURÁNY-FELSŐGÖD MENETREND

07:05*	07:10*	14:15	14:20
08:15*	08:20*	15:15	15:20
09:15	09:20	16:15	16:20
10:15	10:20	17:15	17:20
11:15	11:20	18:15	18:20
12:15	12:20	19:45*	19:50*
13:15	13:20	20:45*	20:50*

*Csillaggal jelöltek telefonos egyeztetés alapján - a reggeli járatok előző nap 17.00 óráig, az esti járatok aznap 17.00 óráig

VITELDÍJAK:

Felnőtt: 300.- Ft • Nyugdíjas, Diák: 200.- Ft
Havi bérlet ár (korlátozott számban): Felnőtt: 7900.-Ft

Nyugdíjas, diák: 4600.-Ft

Kerékpár: ingyenes

Kisállat: ingyenes • 65 év feletti nyugdíjasoknak ingyenes!

Peiker és Társai Kft.

Telefon: 06 (70) 577-7753 • 06 (30) 599-8705

A Polgármesteri Hivatal közvetlen telefonszámai

Feladatkör	Ügyintéző	Telefonszám
Anyakönyvi ügyek, lakcímbjelentés	Kajos Lászlóné	06-26-814-844
Adóügyek	Kőbányai Jánosné	06-26-814-848
	Dudásné T. Anita	06-26-814-850
Építési és műszaki ügyek	Takács József	06-26-814-847
Pénzügy	Simon Zsuzsa	06-26-814-846
Pénztár	Debreczeni Beáta	06-26-814-849
Iktatás	Somogyiné A. Szilvia	06-26-814-845
Polgármester titkárság	Klibán Zita	06-26-814-843
Kisbíró szerkesztősége	Dudásné T. Anita	06-26-814-850

Szent Klára Gyógyszertár
Fiókgyógyszertára
**a pócsmegyeri
GYÓGYSZERTÁR**
nyitva tartása:
Hétfő: 14.00-19.00
Kedd: 8.00-13.00
Szerda: 13.00-18.00
Csütörtök: 8.00-13.00
Péntek: 8.00-13.00
Pócsmegyer, Ady E. u. 12.
Tel.: 26-395-277

HÁZIORVOSI RENDELÉSI IDŐ

Dr. Szabó György házi orvos rendelési ideje:

Hétfő:	14 - 19 óráig
Kedd:	8 - 12 óráig
Szerda:	13 - 17 óráig
Csütörtök:	8 - 12 óráig
Péntek:	8 - 12 óráig

Elérhetőség: 26-395123; mobilszám: 06-70-293-0050

FOGORVOS

Dr. Kolcsár Attila fogszakorvos – Rendelés időpontjai:

Hétfő: 13 – 19 • Szerda: 8 – 14 • Csütörtök: 13 – 18
Iskolafogászat: Szerda: 8 – 11 óráig

Teljes körű fogászati ellátást és szükség esetén homeopátiás kezelést biztosít a betegek számára!

Bejelentkezés: 06-26/395-123 • 06-20/422-7092
Kubicsek Gyöngyi • klinikai fogászati higiénikus

amalido.hu ...egy életre szól!
Kézzel készített, fagyálló kaspók, virágládák, tálak közvetlenül a gyártótól.

**Kiváló minőségű virágföldet tőlünk!!!
20 és 50 literes kiszerezésben.**

Elérhetőségeink:
Telephely: 2017 Pócsmegyer Kossuth Lajos utca 25.
Email: info@amalido.hu, info@ecshungarykft.hu
Web: www.amalido.hu, www.ecshungarykft.hu
Telefon: +36 30 460 43839, +36 30 4604383
Nyitva tartás: H-P 8-17h, SZ-V 8-12h

Fontos telefonszámok és tudnivalók

Németh Miklós polgármester
fogadóórāja előzetes bejelentés alapján
minden hónap utolsó keddjén 13-15 óráig

Mentők	104
Tűzoltók	105
Rendőrség	107
Rendőrkapitányság Szentendre	502-400
Tahi Rendőrőrs	387-140
Közzet megbízott Bodor Róbert r.tzls. bodorrobert@pest.police.hu • 06-20-489-6757	
Polgármesteri Hivatal telefonszám	395-006
Fax szám	395-702
e-mail	onkormanyzat@pocsmegyer.hu
Orvosi rendelő, fogorvos	Pócsmegyer, Ady E. u. 12.
Dr. Kolcsár Attila	06-20-422-7092
Dr. Szabó György háziorvos mobiltelefon	06-70 293-0050
	Erika: 06-20 327-9560
Védőnő: Gyöngyösiné Baranyi Mária	06-30-694-3265
	kedden 8.30-9.30-ig, szerdán 8.30-12.30-ig
Orvosi Ügyelet Tahitótfalu	387-030
	hétköznap 17 órától reggel 7-ig hétfőn és ünnepnapokon egész nap
Dr. Bándli József állatorvos	06-30-974-2548
	kedden és pénteken rendel a Polgármesteri Hivatalba történi előzetes bejelentés alapján
Agrártámogatások: Hansági Dénes	06-30-244-9546
	(E-mail: hend@invitel.hu)
Falugazdász:	06-26-311-320, 06-20-293-8506
Marosi Gusztáv	Szentendre, Dunakorzó u. 18.
	hétfőn és szerdán 9-12-ig és 13-15-ig
Magyar Kémény Kft. Ügyfélszolgálat	06-40-918-025
Szentendrei Földhivatal	26-312-413, 301-743
Közjegyző, Szentendre	311-581
Pócsmegyeri Iskola	395-133
Óvoda	396-078
Szigetmonostori Iskola	393-100
Gyógyszertár, Pócsmegyer	395-277
Művelődési Ház, Könyvtár	395-419
Takarékszövetkezet	395-003
Posta	395-575
ELMŰ Ügyfélszolgálat	06-40-38-38-38
Református Lelkészi Hivatal	395-128
Római Katolikus Plébánia	385-807
Baptista Lelkészi Hivatal	06-20-886-1927

Pócsmegyeri Kisbíró

Megjelenik havonta 1200 példányban.

Kiadó: Polgármesteri Hivatal

2017 Pócsmegyer, Hunyadi u. 6.

Felelős kiadó: Molnár Gyöngyi jegyző

Szerkeszti: Dudásné Tamási Anita

Felelős szerkesztő: Deák Péter

Nyomás: D'Sign Kft. Szentendre

Őszibarack:

Az őszibarack sikerrel pályázhatna a „legkedveltebb magyar gyümölcs” címre. Országszerte mindenhol megterem, lédús és zamatos. A legfinomabb nyári szomjoltó. Hogy miért is hívják őszinek? Ismerjük meg!

Júniustól egészen szeptember közepéig folyamatosan jelennek meg a különbözőféle őszibarackok. A fajtaválaszték szinte átláthatatlan, mintegy 500 őszibarack és 300 nektarin-fajtát természetnek világszerte. Minél később érő, és minél nagyobb szemű, általában annál ízesebb a gyümölcs, s annál valószínűbb, hogy magvaváló. Minden időszakban érdemes viszont odafigyelnünk arra, hogy az éretten szedett gyümölcsök a legfinomabbak, valamint tápanyag- és vitamintartalma is akkor a legértékesebb, ha nem félféretten csomagolták őket szállításra. Óvakodjunk a zöldes héjú gömböktől. Az alapszín legyen egészségesen érett sárgás-rózsaszínes. Az őszibarackfák 20-25 évig teremnek jól, így a gyümölcsösöket viszonylag gyakran telepítik újra, ennek pedig az a következménye, hogy nagyjából ennyi időnként újabb és újabb fajták élnek virágkorukat. Ezek között sárga és fehérhúsú, maghoz kötött és magvaváló fajták egyaránt megtalálhatók. A fajtaváltozatok között megkülönböztethetők a hagyományos omlós belű és molyhos héjú, azaz „szőrös” barackok, az ipari felhasználásra, befőzésre alkalmas, rugalmas húsú barackok és a fedőszőr nélküli „kopasz” barackok vagy nektarinok. A nektarin csak héjában különbözik az őszibaracktól, beltartalmában nincs különbség. A nektarint a természet „véletlen” játéka hozta létre, mintegy ajándékképpen azoknak, akik idegenkednek a barack szőrös héjától. A gyakorlott piaci vásárló ismeri a korai és a késői magvaváló fajtákat, megkülönbözteti a sárga és az utóbbi években megint egyre népszerűbb, zöldes vagy fehérhúsú fajtákat.

Miért jó?

Az őszibarack 100 grammja - némely fajtájának pont ekkora a gyümölcse - mintegy 0,7 g fehérjét, 0,1 g zsírt és 9 g szénhidrátot tartalmaz. 100 g gyümölcshús mintegy 40 kalóriával gazdagítja szervezetünket, tehát nem hizlaló étel. Nagy része, 85-90%-a víz. Ettől oltja úgy a szomjat. Lédúságának és a kedvező cukor-, valamint gyümölcssavarányának köszönhetően a többi gyümölcshöz képest egyszerre jóval nagyobb mennyiség fogyasztható az őszibarackból. Az őszibarack frissít, üdít, jó kedvre derít. Ezt részben niacin-tartalmának köszönheti; csökkenti a vérnyomást, jót tesz a szívnek és az érrendszernek. Viszonylag sok C-vitamin van benne. B-vitamin- és biotin-tartalmuknál fogva főként a sárga húsú fajták kiváló haj- és bőrszépítők. Sárga antioxidáns xantofill színanyagaik rákellenes hatásúak. A kevésbé leveses barack is hasznos, mert rengeteg rostjával és pektinjével az emésztést segíti, megakadályozza a székrekedést, ami idegen helyen, nyaraláskor segíthet. A pektin egyébként a koleszterinszintet is egészséges irányba tolja el. Ásványi anyagai közül viszonylag magas, 200 milligrammnyi káliumtartalma jelentős, 9 mg magnézium, 8 mg kálium rejlik benne. Különösen a nyári forróságban, amikor a szívbetegre nehéz napok várnak, napi 2-3 barack sokat segíthet. A benne lévő kálium és nátrium ugyanis 7:1 arányban van jelen, ami ideálisnak tekinthető a szívpanaszok enyhítésére.

Hogyan fogyasszuk?

A friss, nyers őszibaracknál finomabb gyümölcsöt nehéz találni. Egy-egy nyári napon a barack szerelmesei minden további nélkül egy ültőhelyükben befalnak akár négy-öt szemet is. Nehogy a sok finom termés kárba vesszen, finom lekvár és befőtt is készíthető belőle. A nem teljesen érett gyümölcsök-

a gyümölcsök királynője

nek nem lehet vékonyan lehúzni a bőrét. Forró, forrásban lévő vízbe mártva azonban már lehúzható. A befőtthöz és lekvárhoz kevés citromhéjat reszelve, illetve néhány csepp citromot hozzáadva megelőzhetjük, hogy a barack megbarnuljon. Süteményekben kevésbé kedvelt, mint a kajszibarack, inkább sárga, s ezért dekoratívabb változatait használjuk gyümölcstortákba, gyümölcssalátákba. Ilyenkor is érdemes kevés citrommal meglocsolni a barackot barnulás ellen. Nem csak édességek készítésére alkalmas. A vékony barackszeletek jól illenek fűszeres sajttal készült szendvicsekre. Paradicsomos zöldsalátákba vagy hagymás krump-lisalátába is tehetünk vékony barackcsíkokat. Sült szárnyashúsok mellé pedig barackhúsból, kakukkfűvel, kevés fehérborral és balzsamecettel készített mártást adhatunk. A hűtő legalsó fiókjában az érett barackot nyugodtan eltart-hatjuk 2-3 napig. Fogyasztás előtt pár órával viszont célsze-rű előszedni onnan. Nem csak az érzékeny fogak miatt, a szobahőmérsékletű gyümölcsnek sokkal jobb az aromája.

Csak közvetlenül a fogyasztás előtt érdemes megmosni, különben a gyümölcsöt érő nedvesség kedvező feltételeket teremt a rothasztó gombáknak és egyéb mikroorganizmusok-nak. Viszonylag kevesen tudják, hogy az őszibarack jól tűri a mélyhűtést, csak hogy nem egyben, mert úgy kiolvasztás-kor lötytyedt lesz, hanem meghámozva vagy hámozatlanul és pürésítve kis porciónként lefagyasztva. Így kiolvasztás után is finom lesz; fagylaltnak, likőrrel, rummal készíthetjük el. Ha a barackpürét jégkocka-tartóban fagyasztjuk meg, pezsgőbe, ásványvízbe téve remek üdítő készítésére is felhasználható.

Őszibarack tésztakororúban

Hozzávalók: 8-10 darab tésztakororúhoz: 0,6 dl tej, 0,6 dl víz, 1/2 mokkáskanál só, 5 dkg Rama, 1/2 teáskanál kristálycukor, 2 db tojás, 7 dkg liszt

A kenéshez: 1 tojássárgája összekeverve 1 evőkanál tej-jel, mandulaforgács

A karamellizált őszibarackhoz: 8-10 db őszibarack (ne-kem most befőtt), 10 dkg barnacukor, 10 dkg Rama, 1 cit-rom leve

Elkészítés: A tejet, a vizet, a sót és a cukrot egy edény-be tesszük, majd kis lángon, kevergetve forráspon-tig melegítjük. Ezután levesszük a tűzről és apránként - kevergetve - beleszórjuk a lisztet. Addig keverjük, míg teljesen csomó-mentes, sima tészta lesz. Ezután visszatesszük a tűzre és közepes lángon, 1 percig, folyamatosan kevergetve, megpi-rítjük a tésztát, majd levesszük a tűzről.

A forró tésztához egyesével hozzákeverjük a tojásokat, hogy sima, fényes tésztát kapjunk (én robotgéppel kevertem simára, de fakanállal is keverhető).

Egy tepsit kibélelünk sütőpapírral, majd a tésztát hab-zsákba töltjük és 7-8 cm átmérőjű, kb. 1 cm magas tészta-korongokat nyomunk rá. (Én rákanalaztam a papírra a tész-tát, és nedves kézzel megformáztam a korongokat.) Ezután lekenjük a tojássárgás-tejes keverékkel, majd megszórjuk mandulaforgáccsal.

Előmelegített sütőbe tesszük és 200 fokon 20 perc alatt aranybarnára sütjük. A sütési idő felénél a sütő ajtaját rés-nyire kinyitjuk, hogy a gőz eltávozzon, így a tészta ropogós lesz (én egy fakanalat tettem az ajtóhoz, hogy résnyire le-gyen csak nyitva).

A sütőből kivéve rácsra helyezzük a tésztakorongokat és teljesen kihűtjük.

A karamellizált barackot a cukrot és a vajat egy edénybe tesszük, majd állandó keverés mellett világos színűre kara-mellizáljuk. Ezután hozzáadjuk a citromlevet, majd pár per-

cig kevergetve lassú tűzön tovább főzzük. Ekkor belehelyez-zük a felezett őszibarackokat, majd a karamellel locsolgatva pár percig főzzük, hogy a karamell bevonja a barack felületét. Ezután kiszedjük, kihűtjük a barackokat. (Ha frissen szedett őszibarackból készítjük, akkor a barackokat tepsibe tesszük, ráöntjük a karamellt, és a sütőben kb. 10 perc alatt puhára pároljuk, közben többször meglocsoljuk a karamellel.)

A tésztakorongokat tányérra tesszük, majd mindegyik közepére őszibarackot helyezünk. A tetejére egy keveset rácsorgatunk a megmaradt karamellből, porcukorral kicsit megszórjuk, majd tálaljuk.



Őszibarack krémleves recept

Hozzávalók: 0,5 kg érett sárga húsú őszibarack vagy pedig 1 doboz konzerv, 2 db szegfűszeg, 1 szál fahéj, 1 db citrom héja vékonyra vágva és a leve, cukor ízlés szerint, 2 dl tej-szín, 1 db tojássárgája

Felaprózzuk a konzerv őszibarackot, vagy ha frissből ké-szítjük akkor eltávolítjuk a magját Beletesszük egy lábasba, és felöntjük tejszínnel, majd a szegfűszeg, a fahéj, a citrom héja, és leve, cukor, egy kicsit összeforraljuk, és kivesszük a szegfűszeget, a citrom héját és a fahéjat. Ha elkészült, akkor turmixoljuk.

Maradék tejszínnel elkeverjük a tojás sárgáját és ezzel habarjuk be. Amikor a tányérokba szedjük a feldarabolt ba-rackokkal együtt díszítjük és még lehet citromfűvel is.

SZÁRAZ TÚZIFA ELADÓ!

Akác kugli 2.350,- Ft

Tölgy kugli 2050,- Ft.

FORESTER KFT.

Szabó Zoltán

06-20-9331-945 vagy

18-20 óráig a 385-549 telefonszámon.

A legvajabb vaj a teavaj: készítsünk házilag!

Mit is keresne a finom ízek között a margarin? Semmit. Éppen ezért most a vaj dicsérete és házi előállítását következik – mert ez valódi, eredeti íz.

Ebben a cikkben a vajról lesz szó. A vajról, nem margarinokról, vajkrémekről, szendvicskrémekről. Azért tartjuk fontosnak mindezt jó előre leszögezni, mert mint kiderült nem mindenki számára világos, hogy a vaj pontosan micsoda. A legkínosabb ebben a kategóriában az, amikor egy igen nagy élelmiszerbolt tejhűtője előtt állva, a vajak iránt érdeklődve, az eladó széles mozdulattal a margarinokkal és vajkrémekkel megrakott polcok felé int: de hát itt vannak. Nos, vaj, mármint igazi vaj, az nincs ott. Egyáltalán.

Itt szeretnénk leszögezni, hogy a vajban nincs más, mint tejszír. Nincs benne emulgeáló, ilyen-olyan E-számú csoda, színező anyag, savópor és bétakarotin. A vajban vaj van, és kész. Hogy teljesen helyére kerüljenek a dolgok – és itt kérünk elnézést mindenkitől, akinek ez teljesen világos -, a vaj nem más, mint a tej színe, annak is a legzsírosabbja.

Konkrétan miről is van szó? Ha a tejet, a friss, finom, tehénből származó tejet érintetlenül állni hagyják, akkor a tetejére a fajsúlykülönbség okán viszonylag rövid idő alatt felemelkedik a zsírtartalmának egy része, ez a tejszín. Ezt könnyedén le lehet szedni a tej tetejéről és a további célok tekintetbe vételével felhasználni. Ilyen cél lehet a vajkészítés is. Ilyenkor a körülbelül 35-40 százaléknyi zsírtartalmú tejszín ketté kell választani alkotóelemeire, tejszírra és vízre. Ez az eljárás a köpülés, ahogyan azt a népmesékből is tudjuk. Köpüléskor gyakorlatilag addig ütik a tejszín, amíg a zsír elengedi a vizet, amit le lehet önteni, és készen is van a vaj, aminek a zsírtartalma ekkora már nyolcvan százalék körüli lesz. Kész. Nincs se só, se egyéb adalékok, ez a tiszta tejszír az, ami remek főzési alapanyag, de magában is csodálatos íze van – egy ropogós kifli bőven megkenve friss és jó minőségű vajjal semmilyen egyéb ízt nem kíván.

A vaj minősége sok mindentől függ. Egyrészt attól, hogy mennyi vizet hagytak benne. Ha sokat, akkor hidegen nagyon kemény, időnként vízpermetes a felszíne, íze jellegtelen. Ha azonban jól kiköpülték, hidegen is kenhető,

nem törik, morzsálódik. Függ attól is, hogyan tartották a tehenet. Minél tápanyagdúsabb takarmányon él a jószág, annál sárgásabb a teje, és ebből következőleg a vaja is. A vaj íze (ha van neki) édeskés, kellemes. A legvajabb vaj a teavaj és annak fokozatai, mint márkázott vaj, de a szendvicsvajnak valamivel magasabb a víztartalma, ezáltal kevesebb benne a zsír, ezt sütésre nem célszerű használni.

Ausztriában presztízskérdés, hogy az osztrák parasztok termékeit adják a legolcsóbban, a szemmagasságon lévő polcokra sorakoztatva. Kiváló minőségűek ezek a termékek. A habtejszín, ami friss és nincs doboz íze, 34 százalékos zsírtartalommal bír, fel is lehet verni habnak, nem kell hozzá semmilyen fixáló meg miegymás. A vajak sárgák, a hűtőpultban sem kőkemények. Ehhez képest nálunk képtelenség közöttben jó minőségű tejszínhez jutni, jó vajat pedig csak az import termékek közt találunk. Azért van remény. A Cserpes és a Fuchs termékei piacokon és néhány üzletben elérhetőek, isteni tejet, joghurtokat és nem utolsó sorban tejszín, vajat forgalmaznak. Nem vagy alig valamivel drágábbak, mint a nagyipari termelésben készült termékek.

Most akkor nézzük, hogy ha valaki kíváncsi vagy bátor, esetleg mindkettő, hogyan állíthat elő otthon vajat. Érdeemes egyszer kipróbálni, nagyon finom, telt ízű, kenhető csoda. Készíthető be-

lőle fűszervaj is - bár mi végül ahhoz bolti vajat használtunk sajnáltuk a frissen köpült csodánkat.

Így készül

Három deci friss, házi tejszín lehetőleg fém keverőtálba öntünk, és elektromos habverővel a legerősebb fokozaton verni kezdjük. Először szépen felhabosodik, majd eléri a tejszínhab állapotát, de ne gyengüljünk el, a vaj a cél, verjük tovább. Folyamatosan mozgassuk a habverőt a tálban ide-oda.

Néhány perc múlva a tejszínhab széttöredezik, csomósodni kezd, majd a csomók egyre szilárdabbak lesznek, és megjelenik a tál alján a víz. Amikor a vizet már úgy ki lehet önteni a tálból, hogy a zsír nem mozdul, elkészültünk. A folyadékot leöntjük, a kész vajat tégelybe kanalazzuk, és kész is vagyunk.

Fűszervaj

Tíz dekányi puha vajat villával áttörünk, majd tetszőleges szárított és zöldsűszereket szórunk bele. Alaposan összekeverjük és fóliába csomagolva hűtőben tároljuk. Pirított kenyérre vagy egy szelet natúr sült húsról olvasztva fantasztikus íze van. Mi most snidlinget és fokhagymát használtunk. De remek a tárkony-citromhéj párosítás, vagy a kapor-snidling, mehet a bors és a nagyon finomra vágott zöldhagyma, bármi ami a szívünknek kedves.

■ Forrás: www.borsa.hu

Huszonkilenc nyertes pályázat

Huszonkilenc Pest megyei önkéntes tűzoltó egyesület szerepelt sikeresen azon a pályázaton, amelyet a BM Országos Katasztrófavédelmi Főigazgatóság és a Magyar Tűzoltó Szövetség hirdetett meg a 2013-as évre.

Az érintett megyei egyesületek közel 10 millió 600 ezer forintnyi támogatásban részesülnek. A megítélt összegből a pályázók finanszírozhatják az egyesület tagjainak továbbképzését, az üzemanyagköltséget, továbbá fordíthatják a tűzoltási és műszaki mentéshez szükséges eszközök javítására.

A nyertes pályázók között szerepel a budaörsi, csövéri, délegyházi, dömsödi, farmosi, gyáli, gyömrői, kókai, nagykovácsi, nyáregyházi, pándi, pilisborosjenői, piliscsabai, pilisvörösvári, pilisszentiváni, solymári, sóskúti, súlysápi, százhalmattai, szentendrei, szigetmonostori, szigetújfalui, tápiógyörgyei, tápiószecsői, tápiószelei, tárnoki, turai, üllői és zsámbéki egyesület.

Dr. Bakondi György tűzoltó altábornagy, a BM Országos Katasztrófavédelmi Főigazgatóság főigazgatója a beérkezett háromszázhatvan kilenc pályázatból háromszázhatvanhatet hagyott jóvá az előkészítő-bizottság javaslatai alapján. Országos szinten összesen 120 millió forintot biztosítottak az egyesületek számára.

■ Pest Megyei Katasztrófavédelmi Igazgatóság

Vata kör – Bemutatkozunk

Civil kezdeményezésként 2010 tavaszán alakult meg a Vata kör Rédei Balázs, Lóska Nikó, Borszák Enikő, Halmi László, Bécsy Lászlóné és Szabó Erika alapító tagokkal. Hamarosan bővült a Kör és a kezdeti tevékenység a közösségi lét és munka elméleti megközelítéséről, a településen belüli kommunikáció lehetőségeiről, fejlesztéséről, a közösségi tevékenység szervezésének mikéntjéről szolt.



A fiatalok sokat segítettek mindenben

Ezt egyre inkább felváltották az aktívabb, gyakorlati tennivalók.

Így a Vata kör céljaiban előtérbe helyezte Pócsmegyer-Surány szebbé, élhetőbbé tételét. A Vata kör nem elhanyagolható eredménye és egyben célkitűzése a kölcsönösen segítő jó kapcsolat kiépítése az Önkormányzattal, a Képviselő Testülettel és a Kisbírón keresztül a lakossággal. Meghatározó közösségépítő és kulturális értékadó ereje.

A Vata kör közösségi tevékenységeinek eredményei a mellékelt képeken is láthatók.

A pócsmegyeri Művelődési Ház udvarának rendbetétele, szolgálati lakás kifesz-

tése, kerítés újjáépítése, kemence és színpad létesítése, majd a fiatalok segítségével és igényének megfelelően a röplabdapálya létesítése.

Ezen Önkormányzati ciklust megelőző időszakban a pályázó vezetőkkel több beszélgetést, meghallgatást szerveztünk, így tájékozódva terveikről, közösségépítő, településfejlesztő gondolataikról.

A látott feladatoknak megfelelően sor került a buszmegállók festésére és rendbehozatalára az Önkormányzattal együtt, majd szükségét láttuk játékosági bolhapiac szervezésének. Részben a közösségi pénzalap megteremtése volt a cél, másrésztől közösségépítő lehetőséget láttunk benne a köré szervezett gyerekprogrammal, kenyérsütéssel és a találkozások megteremtésének lehetőségével.

Idén januártól beszélgetéseket kezdeményeztünk a helyi gazdákkal, hiszen az idősebbek tapasztalataiból tudjuk, milyen fontos, hogy egészséges ételkészítéshez jutunk a településen belül. Ugyanakkor érezzük e munka nehézségeit, pl. az öntözés megoldásának közösségi módját kerestük újra, de a gazdaközösség összetartásának, esetleg Gazda Kör megalakulásának is látnánk fontosságát. Érdeklükben indítottuk útjára a Kisbíróban és a település honlapján a Gazda Híreket.

Ezt szolgálja jelenlegi programunk is, az augusztus 20-án megrendezésre kerülő *Szent István napi terménykóstoló piac és kézműves vásár*.

Folyamatosan napirenden tartjuk a biztonságosabb helyi közlekedés ügyét, különös tekintettel a kisgyermekes szülők és óvodás-iskolás gyermekeik Surányból a faluba történő közlekedésével kapcsolatban. Ebben a kezdeménye-

zők óvodás gyermekek szülei voltak, akik aláírásukkal indították el ezt a kezdeményezést, sajnos ez idáig minimálisnak mondható eredménnyel.

És hogy mi a titka ennek a csapatnak? A közös cél érdekében elfelejtjük politikai nézetünket, nemre és korra való tekintet nélkül mindenki véleményét egyformán tiszteljük, így mindig közös megoldásra jutunk.



Már el sem tudjuk képzelni, hogy ilyen volt a buszmegálló!

Mind többen tartottuk fontosnak mikrokörnyezetünk fejlődését, így mára az aktív tagok létszáma kibővült:

Bagdi Sente Éva, Bartha Dénes, Bartháné Varga Mária, Bécsy Lászlóné, Borszékíné Rétháti Ágnes, Glück Anita, Hagymási János (aki a Képviselő Testület részéről összekötőnk is), Halmi László, Kovács Mária, Schandl Eszter, Szabó Erika, Vargáné Eszti. Gyakran részt vettek/vesznek programjainkon: Kiss Irén, Zsigmond Zsuzsi, Kőrösiné Horváth Jucika, mindig kapunk segítséget Kökény Évikétől, gazda programjainkban tevékenyen részt vett Cserkúti Balázs is. Természetesen a Művelődési Házban folyó munkálatainkban „gazdaként” és ötleteivel, munkájával is részt vett Karsai Gábor.

A Nyugdíjas Klub tagjaival is természetes a kapcsolatunk, jelenleg is segítségünkre lesznek a Szt. István napi programban.

Külön köszönetet mondunk mindenkorai segítőinknek, akik nélkül a fenti eredményeket nem értük volna el. Róluk a Kisbíróban mindig említést teszünk, bármilyen munkában is vettek részt segítőként. Külön öröm, ha fiatalok is segédkeznek, ahogy a röplabda pálya építésében, az autóbusszmegállók rendbehozatalában, vagy az áprilisi, Föld napja körüli szemétszedésben is velünk voltak.

Örömmel látunk mindenkit csapatunkban, akik szívesen segítenek településünk szállításában, felmerülő problémák megoldásában ötleteikkel, munkájukkal.

Szerző: ■ Kovács Mária, aki Szabó Erika és Sente Éva emlékeit is felhasználta



Mester és tanítvány: készül a kemence

Bemutakozott a Szentendrei-sziget...

Június 21-22-23-án Szentendrén a Dumtsa Korzón a Szentendrei-sziget települései – Kisoroszi, Tahitótfalu, Pócsmegyer és Szigetmonostor művészei, kézművesei, termelői mutatkoztak be a háromnapos hangulatos és igen látványos rendezvényen.

Pócsmegyerről az ECS Hungary Kft. mutatta be nagyon szép kaspóit, virágládáit, valamint én a feleségemmel kis helytörténeti kiállítással és kiadványokkal vettünk részt.



Az ECS Hungary Kft. sátra



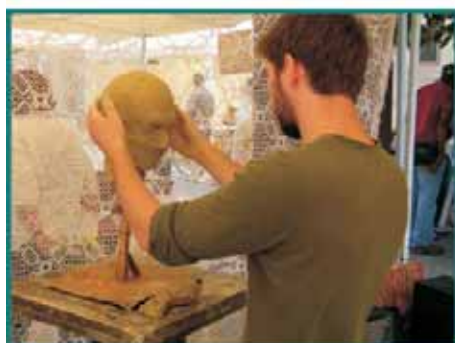
Pócsmegyer helytörténeti kiállítás és kiadványai



Szigetmonostor



Szigetmonostori Református Egyház sátra és énekkara
Szabó Zoltán lelképásztor vezetésével



Kotormán Ábel szobrászművész
(Szigetmonostor)



A játszósátor Gottweisz Tímea
vezetésével



Tahitótfaluról Szántó Sándor
festőművész és felesége
tűzzománcai



A hangulatos Dumtsa Korzó



A kürtőskalácsos



A Lacikonyha

■ v. Csengő-Tschörner András