

# Bócsai Hírek



2019. december – Karácsony hava

*Áldott Karácsonyi Ünnepeket és Boldog Új Évet kívánunk!*



## A TARTALOMBÓL

**A Mikulás járt nálunk**

**Bábel Balázs 20 éve érsek**

**Lámpászás és hangverseny**

**Halászlé főzés Szloboda Zsolttal**

**Kürtösi Gizella írása**

**Adventi délután sok vendéggel**

## Mikulás községünkben

Az elmúlt évek hagyományait követve ebben az esztendőben is ellátogatott a Mikulás Bócsa számos intézményébe. December 5-én az óvodában kezdett, ahol a kiscsoporttól a nagycsoportig minden gyermek kedves verssel,

énekel és rajzzal köszöntötte. A jóságos öreg Téaló az iskolásokhoz is elment: 6-án reggel szaloncukorral üdvözölte az ajtóban őket, majd osztályról osztályra járt, ahol kedves énekekkel várták a gyerekek. Délután még

az Önkormányzati Hivatalba is ellátogatott. De nem feledkezett el a babákról sem. Ugyanis estére kelvén bekopogott a baba-mama klub ajtaján, ahol számos anyuka, apuka és a picik várták a közismert dallamokkal. Szóval

feladat idén is akadt bőven!

És bár a rengeteg ajándék mellett intő szavakkal is illett néhány arra kiérdemesült személyt, virgácsot senki sem kapott. De talán majd jövőre!...

**BH**



## Köszönet

Idén sem maradt támogatók nélkül a központi díszítés elkészítése. A falu karácsonyfája Balog Tamás adománya, az adventi koszorú alappilléreit Balogh Imre biztosította és egy lelkes csapat díszítők munkája nyomán minden erre járó láthatja: Bócsán várják a karácsonyt! Ezúton mondunk köszönetet a díszítést végző társaságnak, melynek tagjai: Szabó Anita, Sipos Blanka, Molnárné Jaksa Katalin, Kőhegyiné Erzsike és valamennyi önkormányzati dolgozó.

### Lakossági Tájékoztató!

Tájékoztatom a lakosságot, hogy 2019. december 23-tól (hétfő) – január 1-ig (szerda) a Bócsa Közös Önkormányzati Hivatal ZÁRVA tart. Megértésüket köszönjük.

**Mayer Ferenc jegyző**

#### Könyvtári ünnepi nyitvatartás

**Tájékoztatjuk kedves olvasóinkat, hogy a Boróka Könyvtár Információs**

**és Közösségi Hely**

**2019. december 24. - 2020. január 2-ig**

**ZÁRVA tart**

**2020. január 3-tól a megszokott nyitvatartás szerint várjuk kedves olvasóinkat.**

**Boldog karácsonyt és eredményekben gazdag boldog új évet kívánunk!**



#### Odrobina Anett ev.

6235 Bócsa, III. körzet tanya 54. 24/2015- (IV. 28.) MvM-rendelet az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból a fiatal mezőgazdasági termelők indulásához a 2015. évben igényelhető támogatások pályázaton elnyert összeg 40.000.- EUR.



DARÁNYI IGNÁC TERV



ÚJ MAGYARORSZÁG  
VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAM  
2007-2013

## Hirdetmény

A **Bursa Hungarica** Felsőoktatási Önkormányzati Ösztöndíjpályázat 2020. évi fordulójának elbírálása során Bócsa Község Képviselő-testülete az alábbiakat állapította meg:

#### „A” típusú pályázat:

Pályázók száma: 9 személy

Támogatásban részesülők száma: 9 személy

Összes megítélt támogatás: 730.000,-Ft

Támogatás átlagos mértéke: 8.111,-Ft/hó

Bócsa, 2019. december 02.

## Ünnepi istentiszteleti és miserend

### Katolikus

XII. 22. vasárnap 3/4 11: Szentmise és lelkigyakorlat Kaló Krisztián kalocsai kanonok plébános atyával

XII. 24. kedd Kisbócsa 17.00: éjféli mise  
Bócsa 21.00: éjféli mise

XII. 25. szerda 10.45: Karácsony I. napja szentmise

XII. 26. csütörtök 10.45: Karácsony II. napja szentmise  
15.00: Fischerbócsa szentmise

XII. 29. vasárnap 10.45: Bor és kalács szentelés

XII. 31. kedd 15.00: Évvégi hálaadás

I. 1. 10.45: Szűz Mária Istenanyaságának főünnep

**Új rend Fischerbócsán: a megújult templomban minden hónap első szombatján du. 3 órakor lesznek a szentmisék.**

### Evangélikus

XII. 24. kedd Szenteste 16.00: Istentisztelet a gyerekek szolgálatával

XII. 25. szerda 11.00: Karácsony I. napja úrvacsorával

XII. 31. kedd 17.00: Óévi istentisztelet

I. 5. vasárnap 11.00: újévi istentisztelet úrvacsorával

### Református

XII. 25. szerda 9.00: Karácsony I. napja a gyerekek szolgálatával, úrvacsorával

I. 5. vasárnap 9.00: újévi istentisztelet

## Bócsai advent — minden évben más

Közös énekléssel, lámpás felvonulással és komolyzenei rájöttem arra is, hogy bizony Ezután először a központi ad-  
most engem sem látnak. Most, venti koszorúhoz ment a mint-



hangversennyel ünnepelték Bócsán advent 3. vasárnapját. A régi, már bevált elemeket ismét átgondolták a szervezők erre a napra.

Az este az evangélikus imaházban kezdődött, ahol Soltvadkert Város Citerazenekara játszott a karácsonyi dalokat. A közös éneklés örömét csak emelte a kiskunmajsai Szikora Bence tamburajátéka. László Lajos lelkész áhítatában egy saját életpél-



dát hozott fel: „amikor egyszer a motorom világítása cserben hagyott az éjszakai országúton, akkor döbbsentem rá, milyen az, amikor nem látok semmit. És

karácsonykor az Úristen éppen ezt szeretné világossá tenni: a



betlehemi történetben nyilvánosságra hozza önmagát, testté lesz, hogy meglátszódjék az Ő világossága.”

után a katolikus templomhoz vették az irányt kis lámpáikkal. Itt már várták őket a hangverseny fellépői.

Szloboda Zsolt orgonaművész, a koncert szervezője a hangszer mellől lejöve saját szavaival köszöntötte a hallgatóságot: „Isten azokhoz is lenyúl, akik a legszegényebbek: a pásztorok, a földönfutók. De ez nem azt jelenti, hogy el kell ítélnünk a gazdagokat! Az ő felelőségük hatalmas: munkát biztosítani a családoknak és igazságosan elosztani a megtermelt javakat!”

A koncerten Paragi Anikó konferálásával Csúri Darinka és Ká-



rász István énekesek adták elő a barokk, a romantika és a jelenkor komponistáinak szerzeményeit. Aki ért a zenéhez, az hallhatta: ezek technikailag sokszor bizony nehéz művek voltak és kellett rá felkészülési idő. Horváth Zsolt Ady Endre Karácsony c. versét

szavalt el, telitalálatként a műsor közepén. Az igeolvasás szolgálatát Kovács István látta el.



Az est forralt borozással és süteményezéssel ért véget ezen a nem is olyan hideg adventi estén.

**K. L.**



# Dr. Bábel Balázs: Útmutatást kell adnunk!

## A Kalocsa-kecskeméti érsek gondolatai

Örömteli esemény volt, amikor november elején egy országos egyházi főméltóság, dr. Bábel Balázs érsek mondott misét a megújult fischerbócsai Szent Imre templomban. Az ünnepélyes szertartás után készséggel állt rendelkezésünkre egy kis interjú erejéig.

— Érsek úr, ön 20 éve áll az egyházmegye élén. Az egyik első érseki interjúját nekem adta a Halas Televízióban. Most onnan folytatjuk: mi történt azóta?

Akkor én nem tudtam, hogy mennyi időt ad az Úristen, és most sem tudom, ezután mennyit fog. Nagyot váltott



egyházköztség már jóval korábban megalakult. Aztán a falumag máshová került...

Ez a kis templom, amikor először találkoztam vele, meg lehetőségen romos állapotban



a világ, az biztos. Az emberek átalakultak. A rendszerváltás akkor még cseppfolyós volt, kormányok jöttek-mentek.

— Mennyire látszottak jelek, tendenciák?

Korábban több volt a társadalmi munkás. Ön még tudja, mi az... Én anno kispapként a szocialista Németországban, az NDK-ban jártam, és ott elmondták, hogy „náluk van társadalmi munka az egyházban, míg az NSZK-ban, a Nyugati Szektorban, azaz a kapitalizmusban nincs! Ott mindenért fizetni kell.” A kapitalizmus szelleme aztán ide, Magyarországra is eljutott. El-eltűnőben van az önkéntesség és a szolgálat. Na, erre ez a templom és egyházköztség most éppen rácafoltt. Igaz, kellett hozzá egy anyagi támogatás, ami felcsillantotta a közösség reményét.

— Ez a fischeri templom a II. világháború után épült, de az

volt. Azt tudtuk, hogy a padok és az oltár a régi kalocsai szemináriumból való. De remélni sem mertük, hogy lesz egyszer annyi pénzünk, hogy felújítsuk. Az utóbbi 10 év arról szól, hogy visszkapunk, átveszünk intézményeket és



működtetjük őket, de fel is újítjuk. A működtetés azt is jelenti, hogy vallásos lelkiületet közvetítünk. De ez nem könnyű...

— Tehát rendszerváltás: egyházi

és világi önkéntes munkatársak. Több lett, kevesebb lett vagy más lett?

Az elmúlt húsz évben ott van a papszentelések nagy száma:

belőlük.

— Prédikáljunk a csontvázaknak, mint a próféta tette az egyik ószövetségi történetben?

Az biztos, hogy nagyon



többet szenteltem, mint tettem. Most sem nyugdíjas emberek álltak mellettem az oltárnál, hanem nálam jóval fiatalabbak. Nekik pedig feladatuk bevonni a többi fiatal, tetterős embert.

A mi egyházmegyénkben jobb a helyzet, mint országosan. A nagyvárosainkban káplánok szolgálnak a papok mellett, de a kisebb falusi plébániák ellátása is megoldott. Sokkal több pap meg sem élne, de mit sem érne a munkájuk, ha az elvetett

nagy és nemes célokat kell kitűzni az emberek felé, hogy megmozduljanak. Utat kell mutatnunk a jóléti társadalom ifjúsága előtt! De ha a ballagási meghívók mottói olyan pesszimisták, mint egy gyászjelentés, és ha a 30 éves ember nem tudja, hogy mit kezdjen magával, akkor ez a jóléti társadalom megbukott! Az egyháznak nagyon sokat kell tennie, amíg visszahozza az embereket az igaz értékek és a haladás útjára.

— Mennyire fogja ösztönözni, mi a módja annak, hogy gyülekezet teremtődjék az ilyen felújított templomokban?

Hívogatni kell! Ennyi embernek, amennyit most itt, Fischerben látok, a húsvéti föltámadási nagymisé is örülnék. Itt azonban nem lakik ennyi ember, ide sokan jöttek most el vidékről. Adjunk alkalmakat a kisközösségnek a maga kis templomában, hogy összejöjjenek!

— Utolsó kérdés: érsek úr, hogy van?

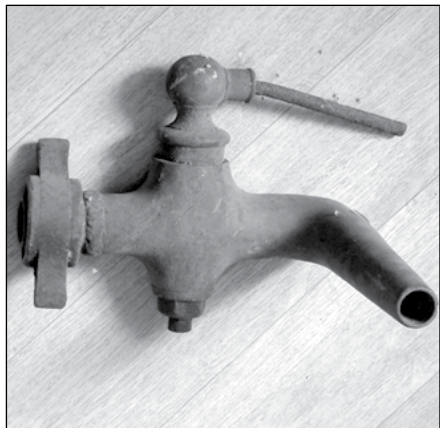
Van egy egyszerű válaszem, mégpedig hogy „meglehetősen”.

**Káposzta Lajos**

## Fejezetek a 113 éves Bócsa történetéből

### Nem mindenki ismeri már: A szőlőtermesztés és a borászat tárgyi emlékei 2.

Ahogy változik a gazdaság szerkezete, úgy váltják fel a régi eszközöket az újak. Bócsán, mint ahogy országosan is, eltűnően van a paraszti magángazdaság, ezzel együtt pedig az az életforma, amely az táplálék mindennapos megtermelését biztosította. A régi tárgyak jobb esetben kikerülnek a ház falára dísznek, de már így sem tudja mindenki, mit mire használtak



**Kutyafej  
Vörösréz hajlított csap, a hor-  
dóra szerelték. Méretek: 21 x  
18 x 18 cm.**

a nagyszülők.

A bor feldolgozása, kezelése a XX. században modernizálódott. Erre a szövetkezeti világban adott esetben állami támogatást is nyújtottak, lévén az 1970-es években



**Nézőke  
Menetes vörösréz cső, üveg ab-  
lakkal. A gólyanyakra vagy más  
csőre szerelték. Hosszabbító ré-  
sze is van, ami hollander csavar-  
ral csatlakozik. Ezen keresztül  
figyelték a must/bor áramlását.  
Méretek: 26 x 14 x 6 cm**



**Gólyanyak  
Vörösréz cső meghajlítva. A  
fahordóból ezen keresztül  
szívták ki a bort. Méretek:  
115 x 43 x 5 cm**

felismerték: a bor hazánk egyik fő export-  
cikke a szocialista országok (röviden KGST)  
piacán. A Szőlőskert Szakszövetkezet 5.000  
hl tárolótérrel rendelkezett, ebből 1.000 hl  
fahordó, 4.000 hl kórcél tartály. Ez volt a  
ma is ismert Font Pince, amely ma rendez-  
vényhelyszíneként üzemel.

Ezeket az eszközöket Soltvadkerten  
fényképeztem le. A nagyüzemi borterme-  
lésből maradtak ránk, és akár használhat-  
tak ilyeneket Bócsán is.

Akinek vannak régi szép tárgyai, szíve-  
sen elmegyek beszélgetni ezek kapcsán,  
felelevenítve egy letűnt világot.

**Káposzta Lajos**

## Bócsa írója

Józsáné Kürtösi Gizellánál vagyok látogatóban. Ülünk a parasztházban és könyvekkel a kezünkben beszélgetünk. Fényzivatar, Játszmák, Tollpihéek az úton — kötetek, antológiák, melyekbe sok kis író és költő írás-mozaikjai adják ki az egészet. Köztük Gizella művei is.

Női fodrásznak tanult és 12 évig dolgozott a szakmában. Aztán következtek a vegyes-kereskedésben eltöltött évek, az is éppen 12. Majd 5 év a libák mellett, utána szociális gondozói munka a Béke Gyermekotthonban. Jelenleg pedig nyugdíjas és szereti a kisházát.

Hogy hogyan indul egy írói karrier? Vagy ha nem is karrier, de mindenképpen életforma... Az embernek egyszer csak támad egy belső ingere, hogy írjon. Nálam ez munkahelyi ártalomként (vagy éppen lehetőségként) jelent



meg. Az impulzust az adta meg, hogy 1998-2002 között libáztam. Éjjelenként, amikor virrasztani kellett, leírtam a gondolataimat. Író lettem? Valami olyasmi.

Aztán tovább léptem: 2004-ben tagja lettem a miskolci

rádió irodalmi közösségének, és ennek keretében több rendezvényen, nyári alkotótáboron és felolvasáson vettem részt. Ezek azért voltak jók, mert hasonló érdeklődésű emberek jöttek össze: felolvastunk egymásnak és jókat beszélgettünk. Közben

az évek alatt megismertem Magyarország szép tájait: Kőszeget, Szigligetet, de még Erdélyt is.

Olvasva Gizella írásait életrészletek, gondolatok, hangulatok jönnek elő. Az állatok, a tanyavilág, de emellett sok humor és jókedv. Azt vallja, hogy az érző, vagy művészember egy mosollyal járul hozzá a közösség boldogságához. És ez már elég!

Ezen karácsonyi számunkban egy olyan írást közlünk tőle, mely az interneten már régóta olvasható, de a történet kedvessége magával ragadó. A Penészvirág című írásával első díjat nyert a „Mikor gyerek voltam” irodalmi pályázaton. Ha lapozunk egyet, láthatjuk, hogy ezúttal a vidám sorok is Gizella tollából kerültek ki.

Még sok boldog órát, napot, évet kívánunk!

**K. L.**

## Penészvirág

Ma sem tudom eldönteni, melyik szülő neveli okosabban a gyermekét.

Az, aki kiskorától kezdve így neveli: Te vagy a legszebb, a legokosabb, a legügyesebb mindenkinél egy kicsit valamivel. Vagy az, aki ezt sugallja: Az én gyermekem vagy, szeretlek, ellátlak mindennel, ami egy gondos szülőtől elvárható, de nem dicsérgetlek sem a szépséged, sem az okosságod, esetleg ügyeséged miatt. Sőt, ha kicsit elégedett lennél valamilyen szempontból önmagaddal, hát ne legyél!

Nálunk az utóbbi volt jellemző.

Ma már biztos vagyok benne, hogy ezt visszük magunkkal generációkon át, árnyalatnyi különbségekkel.

Az én Édesanyám nagyon sokat dolgozott. Hajnalban kelt, kézzel fejte a három tehenet, elrendezte a tejet, felöntötte a túró. Következtek az anyadisznók, kismalacok, hízók és a baromfiudvar. Aztán reggelit készített. Reggeli után kimentünk a földre dolgozni. Tizenegy órakor bement ebédet főzni, közben végigszaladta az állatokat az udvarban. Edéd után felpattant a motorra. Delelés helyett lehengerelt egy-két szobát, csíkot húzott egyet-kettőt, hogy szép legyen. Amire mi kipihentük magunkat már otthon volt és indultunk kötözni, kapálni, ami éppen soron volt. Kedden és pénteken a kecskeméti piacra motorozott túróval, tejföllel, baromfival. Ilyen volt egy nyári napja. Ráadásul ezt úgy tette, mintha nem lenne fáradt soha, és mindig vidám volt.

Nekünk gyerekeknek is volt tennivalónk. Teheneket kihajtani, arrébb kötni,

délben itatni. A bátyám sokat vigyázott a pulykákra. Haragudott rájuk, mert sokat kellett menni utánuk és nagyon kiszámíthatatlanok voltak Kicsit rám is, mert én ebből kimaradtam.

Édesapám is sokat dolgozott. A munkája annyival volt egyszerűbb, hogy inkább a földekre korlátozódott. Látszatra. Ha úgy adódott a háztartásban is otthon volt, például amikor Édesanyám piacra ment. Ő egy kicsit babusgatósabb volt. Ha valami rosszat tettem, hozzá húzódtam a megérdemelt „feketeleves” elől. Télen Édesapám disznóvágásokra járt, nagyon szerették, ahogy készítette. Viszonzásul nyáron mindenki jött segíteni, ha a földön dolgoztunk. Munka közben megbeszélték, melyik nap kinél kaszálnak, mikor ekézi meg Édesapám a szomszéd néni kukoricáját, mikor fogunk kötözni és vasárnap délelőtt kinek a haját fogja levágni. Úgy mondtuk nyiratkozni.

Sok munkával, de biztonságban, békében éltünk az egymásra figyelés és összetartás jegyében.

Szerettem a felnőttek körében, mert sokat évődtek velem.

Mindenkinek az életében volt derű és ború egyaránt de volt egy csodálatos tulajdonságuk, a borút derűvel oldották. Amikor valaki beteg lett, Édesapám szállította orvoshoz a hatvanas évek szállítójárműveként használt lovas kocsival, Pannónia motorral, később személyautóval.

Így talán több felnőttel találkoztam, mint a többi gyerek. Több gonddal és problémával is. Édesanyám néha felszólított ugyan: „Te most csukd be a füled”, de a parancs betartását nem lehetett ellenőrizni. Kü-

lönben sem lehet egy fület becsukni.

Vézna, nagyon szeplős kislány voltam, sötét göndör hajjal, ami olyan rövidre volt vágva, hogy csak úgynevezett „kakastaréj” volt hagyva a fejem tetején. Egyáltalán nem voltam megelégedve a külsőmmel. Csodálva bámultam a többiek hosszú szőke vagy barna copfjait masnival vagy a nélkül. Annyi szeplője talán senkinek nem volt, mint nekem. Lehet nem látszott rajtam, de nagyon bántott.

Anyukám sem oldotta a feszültséget, mert amikor valami miatt szóba jött a külsőm, kedvesen civődva ugyan de a következő jelzők jöttek elő: cingibingi szeplőfészek, penészvirág. A penészvirágon csodálkoztam. Honnan veszi ezt a szót, merthogy a penészvirág nem is létezik. A penész az egyszerűen ronda és kész. Nem lehet virágja.

Nagy kitérő után harminc

évvel később ugyanazon a földön vágtam a libáknak zölden a kukoricát. Az egyik kukoricaszáron, a cső helyén egy nagy kaktuszvirág formájú valamit pillantottam meg világos lila-fehér árnyalatban. A száravágó megállt a kezemben. Egy szép nagy egészséges, frissen nyílt virág pompázott előttem.

Csak álltam. Lassan kezdett derengeni. Ez nem lehet! Ez lehet az? Hát létezik? Tényleg létezik a penészvirág? De hát ez nem is csúnya, sőt! Szegény Anyám. Talán ez esett a legrosszabbul, amikor ezt mondta. Most itt csodálom ezt a különleges gyönyörű virágot. Joggal venné rossznéven, ha tudná, hogy hozzám hasonlították.

És állunk szemben egymással, harminc évvel később. A penészvirág meg én.

Kürtösi Gizella

## Szingapúr, a virágváros



A Boróka Könyvtárban december 5-én a Könyvtári Esték keretében képzeletünk szárnya Szingapúrba repített, ahol az idegenvezetőnk, azaz az előadó Szabó György Róbert, Jakabszállás polgármestere volt. Megcsodálhattuk a különleges építészeti megoldásokat, a virágzó épületeket és tereket, az egzotikus ételeket. Sok hasznos információt hangzott el a világ egyik legfejlettebb városállamáról. A sok színes fotóval és kisfilmmel illusztrált élménybeszámoló hatására jól esett képzeletben elrepülni ebbe a különleges városba az itteni téli hidegből.

Tóthné Szakolczai Tünde

## Szloboda Zsolt: A halászléfőzés tudományát otthonról hoztam

A Bányai Júlia Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkás-képzőbe jártam mint bolti eladó. Egy hétig elméleti oktatás volt az iskolában, majd egy hét gyakorlat. Az első gyakorlati héten egy távoli ÁFÉSZ üzletben dolgozva elküldtek halat pucolni. Ott tanultam meg ennek csínyját-bínyját. Ott kezdtem el a főzést, mivel diákként meg kellett tanulnom — ez is része volt a dunamenti gyakorlatnak... Dávodon olyan hagyománya volt ennek, hogy ha hetente kétszer nem volt hal, akkor egyszer se.

A Duna 20 km onnan, de ott a Ferenc-csatorna ott folyik a közelben. Arrafelé minden családi eseményen halászlé a szokásos menü. Ez, amit most főzök, igazából dávodi halászlé, mert keveredik a bajaival a szeremleivel és az érsekcsanádival. A fő ízkülönbséget az adja a többihez képest, hogy házilag készített paradicsomlét rakunk hozzá.

— Na, most jól begyújtottál...

Ennek a víznek mindig zubognia kell. A lapos fenekű halfőző bográcsot pedig nem árt rendszeresen forgatni.

— Miért főzöd vegyesen?

Minél vegyesebb, annál jobb. Ebben most van 70 % ponty, aztán szürkeharcsa és kárász. A

Anyukám szokta, de én jobban szeretem ezt a pontyos variációt!

— Milyen gyakran főzöl halat?

Havonta 3-4-szer, viszont emellett pörkölték és sülték is készülnek... Persze ehhez az kellett, hogy életem során rengeteg konyhába bemehettem a hátsó ajtón, és megleshettem a konyhás néniket, szakácsokat, háziasszonyokat, hogy ki mit és hogyan készít el. De ha komoly étterembe megyek, akkor gyakran úgy rendezek, hogy szakmailag is fejlődjek...

— A mi vidékünkön igen fontos a paprika. Mi a forrásod?

A piros paprika Hercegszántóról való, nagyon megbízható termelőtől, Konczné Ilonkától. Erőspaprikát mindig teszek bele, de az hüvelyes, nem örlemény. Most is raktam bele, innen vettem le. Nem kell félni az erőstől, mert elmegy az ereje egyszer a főzésnél, másszor pedig a tészta is elvesz belőle. De az a halászlé legyen gyárilag csípős! Utólag izesítgetni nem az igazi...

— Bővílt a bogrács tartalma.

Igen 25 perccel a forrás után bekerült a törpeharcsa az ikra és a tej. Az elején a halászlét lobogó lángon főzzük: ez a hirtelen hagyományos lé meghúzza a halat és nem esik szét a hús. Benne maradnak

volt, hanem filézett. Az elkészítése, a filézés szegedies volt, de az izesítés bajai. Amikor ugyanis sok embernek készítünk halat, akkor jobb, ha szálkamentes. Szinte „éttermi felhasználás” történik.

sós-e? Most még korrigálható... Mivel patkósan főztük, kivesszük belőle a halhúst, mégpedig ezzel a rácsos szűrővel. A lét tésztaiszűrővel szűrjük át: valaki nem szereti a hagymát, mások pedig a szálkától



— Mennyire divat, hogy adnak hozzá tésztát? Mert Baján szoktak, de Szegeden is lehet kérni.

Egyre inkább. Ez olyan, mint a kenyér, csak jobban illik hozzá. Szigorúan külön főzik a halászlétől, és külön el is lehet rakni, ha marad belőle.

— A halászléhez nincs második fogás...

Nincs bizony, esetleg egy kis tepertős túróstészta, vagy valami desszert. A halászlé, az bizony főétel!

— Közben elzárjuk a gázlángot...

Lement a 40 perc főzés, még egy kóstolást azért ejtsünk meg:

tartanak. Kisgyerekek miatt különösen fontos ez. Így tálaljuk ki. Viszont valaki megeszi külön a hagymát, mint pl. Csaba bátyám. De a család többi tagjai is szereti: a nagy családi találkozókön 70 főre főzünk, ami 2 db harminclitres bográcsot jelent!

— Főzőversenyen mennyire veszel részt?

Eddig itt 12 főzőversenyen voltam!

— És más főzőversenyek?

Máshová nem megyek: nekem Bócsán van a főzőverseny!

A kóstolásban segített:

**Káposzta Lajos**



gyorsan megfőlő halat később rakom bele, jelen esetben a törpeharcsát. Azt csak 20 percig főzzük. Különleges hal, mert az íze az utolsó 5 percben fog kiteljesedni. Természetesen itt lehetnek egyéni variációk.

— Van úgy, hogy csak törpeharcsából főzöd a halászlét?

az ízek. Ha hideg vízbe tenném, akkor viszont kifőnének. Most azonban visszavesszük a lángot.

— Mi volt a legnagyobb durranás főzésileg?

2017-ben a soltvadkerti Horgony Bálba Ország Gáborral készítettünk 180 főre halászlét 72 kiló halból. Nem patkós halászlé

### Kedves Olvasóink!

A jövőben igyekszünk több bócsai sütő-főző embert is bemutatni, hogy azok az értékes receptek és módszerek, melyek az évtizedek alatt összegyűltek, ne vesszenek el. Kérjük ezért a kedves családokat, hogy jelezzék nekünk, ha tudnak olyan idősebb vagy fiatalabb embert, aki méltó arra, hogy megjelenítsük lapunkban!



## Halászlé Szloboda Zsolttal



Mindig az 1-1 egységgel számolunk. Azaz 1 kg hal, 1 liter víz, 1 vöröshagyma, 1 púpos evőkanál törött paprika, 1 egységnyi só. Ez utóbbi az én ízlésem dolga... Ebbe a bográcsba most 6,5 liter vizet tettem, ami a végére elfő 6 literre. Kb. 10 % elforrással számolunk mindig. Így mértem ki a halat és minden mást.

Minél vegyesebb, annál jobb. Ebben most van 70 % ponty, aztán szürkeharcsa és kárász. A gyorsan megfőző halat később, a forrástól számított 25. percben rakom bele: jelen esetben a törpeharcsát. Azt csak 15-20 percig főzzük. Különleges hal, mert az íze az utolsó 5 percben fog kiteljesedni. A pukkantókat bele szoktam rakni: az is ad egy különleges ízt.

Bővebb info a cikkben.

## Egy kis vidámság — Kürtösi Gizellától

### Jót neveltünk

Édesanyám minden ittléténél agyonlocsolja a kertet. Nem bánom, mert én bizony néha elfelejtem. Locsolás közben hangosan gondolkodik: — Nem tudom, lehet, hogy nekem mániám ez a locsolás. Otthon is mindig locsolok...

— Hát... jobb, mintha gyújtogatnál!...

### Önirónia

Ahhoz, hogy szép libákat tudjunk nevelni, meg kell tanulnunk libául gondolkodni.

Nekem könnyen ment.

### Azt hiszem...

Ha az ember túl sokáig él nevetés nélkül, később már fizikai fájdalmat okoz.

— Talán berozsdásodnak a nevetőizmok.

### És végül:

Van, akinek a híre rossz és van, aki ő maga!

## Könyvajánló



### Felnőtt:

#### Susan Wiggs - Gyertyafényes karácsony

Darcy és Logan két összeillő ember, csakhogy mindketten túl vannak már egy-egy komoly csalódáson. Logan elvált apuka, aki megosztott szülői felügyelet mellett neveli elbűvölő kisfiát. Ő továbbra is hisz a szerelemben; családot, gyerekeket szeretne. Darcy viszont egy kudarcba fulladt házasságot követően nem akar új kapcsolatot. Hiába a kölcsönös rokonszenv és a fellobbanó szenvedély, mindketten mást várnak az élettől. A két magányos ember hosszú sétákat tesz a behavazott erdőben, esténként pedig együtt üldögélnek a kandalló vidáman pattogó tüze mellett. Őszinte szerelmük vajon megbirkózik-e az eléje tornyosuló akadályokkal, vagy ki-ki magányosan megy tovább a maga útján?

#### Kamasz: Berg Judit- Az őrzők

Renard ?felügyelő párizsi irodájában fontos hírt kap: régi ellenfele, Hiéna, Európa múzeumainak és magángyűjteményeinek hétpróbás fosztogatója a magyar fővárosban készül új akcióra. Ezzel egyidőben egy gimnazista lány újságíró édesanyja nyomtalanul eltűnik Budapesten. Bora arra gyanakszik, hogy az anyukáját elrabolták, mert olyan információ birtokába jutott, aminek nem lett volna szabad kiszivárognia. A francia felügyelő Budapestre érkezik, hogy tetten érje Hiénát, s ehhez a magyar rendőrség segítségét kéri. Bora elszántan nyomoz az édesanyja után, miközben egy történelemprojekt keretében osztályával együtt a budavári Mátyás-templom történetét kellene kutatnia. Berg Judit József Attila-díjas írónak, a Hisztimesék szerzőjének, Rumini, Alma és Drifter megteremtőjének izgalmas krimijében a szereplők lépten-nyomon a történelem és a művészettörténet érdekfeszítő tényeibe, eseményeibe botlanak, miközben két nyomozó, néhány bűnöző és egy csapat elszánt magyar középiskolás élete tíz napra összefonódik, hogy a néhol vicces, másról félelmetes, váratlan fordulatokban gazdag történet végén minden mozaikdarab a helyére kerüljön.

#### Gyerek: Mancs Őrjárat - A kutyik megmentik a karácsonyt

Még a Téalapó is tudja, kitől kell segítséget kérnie, amikor a szánja lezuhan a hóviharban. A Mancs Őrjárat tagjai azonnal indulnak a bevetésre, de vajon sikerül-e megmenteniük az ünnepet, időben útnak tudják-e indítani a Téalapót?

#### A Boróka Könyvtár nyitva tartása:

Hétfő: Szünnap

Kedd-Péntek: 10:00-12:00 és 13:00-17:00

Szombat: 10:00-13:00

## Birkózó eredményeink



**Lengyel Zoltán kalocsai ellenfelét fejlefogásból próbálja szemből megpörgetni. Oldalirányban szeretné megforgatni. Ha ez 360 fokban sikerül, akkor ez neki 2 pontot jelent.**

A Bócsator napján rendezték meg az országos diákolimpiai döntőt Hajdúszoboszlón, melyen Gáspár Bálint (2006) 2. lett.

December elején területi válogatón vettek részt birkózóink csapatszinten, serdülő és diák korosztályban, 10-10 súlycsoportban. Serdülőink (2004-2006-ban születettek) bejutottak az országos döntőre és ott jól szerepeltek. Dél-Zselicet le tudtuk győzni a döntőben, Diósgyórtól viszont kikaptunk. Ennek eredményeként értük el a 4. helyezést.

Ezen a versenyen megmutatták az eredmények, hogy hol is állunk: a 18 résztvevő csapat közül győztes lett a Vasas, a 2. Esztergom, a 3. Miskolc-Diósgyőr, a 4. pedig az alig kétezer lakosú Bócsa. Utánunk

következtek más budapesti klubok, Pécs... csupa nagyobb város.

### Mikulás kupa

A Bócsán megrendezett versenyen délkelet-magyarországi csapatok vettek részt, emellett Szlovákiából Naszvad, Vajdaságból pedig Magyarkanizsa és Zenta birkózói jöttek el. A mintegy 140 induló versenyzőt maga a Mikulás köszöntötte. A hangsúly a kezdőkön volt, akiket 4-5 fős csoportokba osztottunk be súlycsoport szerint. Ez egy olyan verseny, ahol a legtöbben megélik első versenyüket: nem is a győzelem a fontos, hanem a bátorság, hogy merjen kiállni a szőnyegre és alkalmazza élesben a tanult fogásokat.

**KL - BH**



**Gáspár Áron térdelő helyzetben felülről próbálja kétvállra kényszeríteni majd betusolni ellenfelét**

## Különleges érzések



úgy: Pócsa Katalin énekesnő zenés-szöveges meditációja.

### „Négy évszak — Négy életérzés”

Ez volt a címe az estnek, mely összehozta a két művészt, a hajdani tanárt és a tanítványt. Azóta Katalin is felnőtt: Budapesten él és dolgozik, de egy őszi, bócsai osztálytalálkozó elég volt ahhoz, hogy együtt alkossanak valamit. Agota az évtizedek alatt elismert fotóssá vált, hiszen a Kiskunszt Fotoklub oszlopos tagjaként számos kiállításon szerepelt

Sokszor hallgatunk zenét, miközben csinálunk valamit. Megadja a hangulatot. Aztán van olyan is, hogy valamihez külön zenét választunk és úgy éljük meg azt a dolgot.



A Boróka Könyvtárban Sasvári Ágota képeit az egyik este úgy nézte végig a közönség, hogy élő koncert ment alatta. Vagy inkább fogalmazzunk

egyéni látásmódjával. Ezek leginkább a természetfotókban teljesülnek ki.

Azon az estén Bócsa ismét az élmények faluja volt!

## EGYETEMES IMAHÉT ALKALMAI BÓCSÁN

**2020. január 14 – 16.**

**Időpont Helyszín (házigazda) Szolgáló lelkész**

Jan. 14. /kedd/ - rk. templom (rk.) - László Lajos ev.

Jan. 15. /szerda/ - ev. imaház (ref.) - Mezei Ferenc r.k.

Jan. 16. /csütörtök/ - ev. imaház (ev.) - Ulakcsai Zoltán ref.

Alkalmaink **délután 5 órakor** kezdődnek.

Mindenkit nagy szeretettel hívunk és várunk!



László Lajos sk.  
evang. lp.

Mezei Ferenc sk.  
rk. lp.

Ulakcsai Zoltán sk.  
ref. lp.

## Poli-Farbe Mikulás ünnepség

December 3-án a Poli-Farbe Vitéz László című bábelőadást tekinthette meg a közel 150



vezett munkatársai gyermekeinek, valamint a bócsai iskolások alsó osztályos tanulóinak ideérkező vendégsereg. Végezetül megérkezett a hosszú szakállú, bölcs Mikulás, aki



és óvodásainak a Hungarikum és Civil Közösségi Házban.

Az ünnepséget a Poli-Farbe Kft munkatársa, Csende Karolina HR vezető nyitotta meg, majd a kecskeméti Círoka Bábszínház előadásában a

ajándéksomaggal kedveskedett a gyerekeknek.

Köszönjük szépen a Poli-Farbe Kft, ügyvezető igazgatójának, Szabó Antalnak a rendezvény támogatását!

**Borbényi Hilda**



## Ki mivel készült?

Mármint az adventi vásárra... Mert az ötletek tárháza folyamatosan bővül. Valahol a sok adományozó és ajándékozó, máshol

sajtnak és befőttnek. Különböző formákat használt fel e célra. Emellett ott volt az „ólomüveges mézeskalács” is. Itt a kiszúr mé-



pedig a rendkívüli ötletek dobták fel a standok kínálatát.

Takácsné Bőjtös Klára — mint

zeskalács tésztába hagyományos, töltetlen savanyúcukrot tett. Az megolvadt benne és összesült.



annyi sok nagymama és édesanya — házi finomságokkal készült az adventi vásárra. Mint elmondta, kb. 15 kg birsalmát dolgozott fel

A képen unokájával, Szabó Virág első osztályos tanulóval kínálja a termékeket.

Nagy sikere volt a fodrászatnak, illetve a hajfonásnak. Először a Nyuszicsalogatón jelentek meg ezzel a tevékenységgel ügyeskező hölgyek és mindig foglaltak voltak a székek...

Keresztzemesessel, karácsonyi díszekkel, amigurumi-val (ez egy különleges horgolás) készültek a Csak Csajok Kézimunka Klub tagjai.

Különleges színfoltja volt a délutánnak a harmadikosok kávézója, ahol gravírozott poharak és vattacukor is készült.



A Bócsai Önkormányzat lapja

# Bócsai Hírek



Kiadja: Bócsa Község Önkormányzata  
Felelős kiadó: Szóke-Tóth Mihály, polgármester  
Szerkesztők: Káposzta Lajos és Borbényi Hilda  
Tördelés és nyomdai munkák: Kópia Nyomdaipari Kft., Kiskunhalas  
Felelős vezető: Dobosné Lichtenberger Csilla  
Megjelenik havonta.

## Teltházas adventi családi délután

Mint minden évben, most is nagy stábbal állította össze a Bócsa Község Oktatásért Közmű-

az ovisok, szőlők, nagyszülők és természetesen az aktív diákok. Mint Barcsikné Weinhardt Éva

Az adomány ajándékok, valamint a sajátkezűleg készített dekorációk és édességek nagy

pártároló...

Ez a rendezvény a bócsaiak összefogása nélkül nem való-



velődésért Alapítvány (röviden: BOKA) az adventi programot. És nem csupán a gyerekekre gondoltak: a betérő szülőknek

igazgató elmondta, a tavalyi báb-színház jó ötlet volt, így idén is bevették kecskeméti művészeket, akik a legelevenebb kisfiúkat



része elkel. Ha minden igaz, jövőre elkészül az SZMK-val közösen tervezett fedett kerék-

sült volna meg. A szervezők ezúton is köszönik a sok segítséget!

**BH – KL**



töltött káposzta, sült kolbász és forralt bor melengette szívéllel-gyomrát. A lelkes segítők között először is ott voltak az osztályfőnökök a 8 osztállyal,

is le tudták kötni. Zárásként pedig az iskola táncosai mutatták be koreográfiáikat Szőke Vivien vezetésével, akik miatt rengeteg (nagy)szülő eljött.



### OKJ-S TANFOLYAMOK INDULNAK!



Cégek, nagyobb létszámú csoportok esetén egyedi ajánlatot adunk, megfelelő létszám esetén kihelyezett képzést biztosítunk jelentkezőink számára!

Jelentkezz személyesen irodánkban (Kiskőrös, Bajcsy Zs. u. 15.) szerdai ügyfélfogadási időben 8-12 óra között vagy telefonon +36 70/708 41 24 számon!

#### TANFOLYAMOK:

- Targoncavezető (E/002010/2019/A005)
- Emelőgépkezelő (E/002010/2019/A001)
- Útépitő és karbantartógép kezelő (E/002010/2019/A011)
- Földmunka-, rakodó- és szállítógép kezelő (E/002010/2019/A004)
- Energiaátalakító-berendezés kezelő (E/002010/2019/A002)
- Építési anyagelőkészítő gép kezelője (E/002010/2019/A003)
- Aranykalászos gazda (E/002010/2019/A008)
- Gépkészítési jogosítvány
- Műanyagfeldolgozó (E/002010/2019/A009)
- Fröccsöntő (E/002010/2019/A009)
- Műanyag hegesztő (E/002010/2019/A009)
- Bolti eladó (E/002010/2019/A006)
- Boltvezető (E/002010/2019/A007)

**10.000 FT KEDVEZMÉNY**  
\* LIKE-OLD ÉS OSZD MEG A BIZTOS  
CÉLPONT KFT. FACEBOOK OLDALÁT!

**BIZTOS  
CÉLPONT**

biztoscelpont@gmail.com | www.biztoscelpont.hu | +36 70/708 41 24