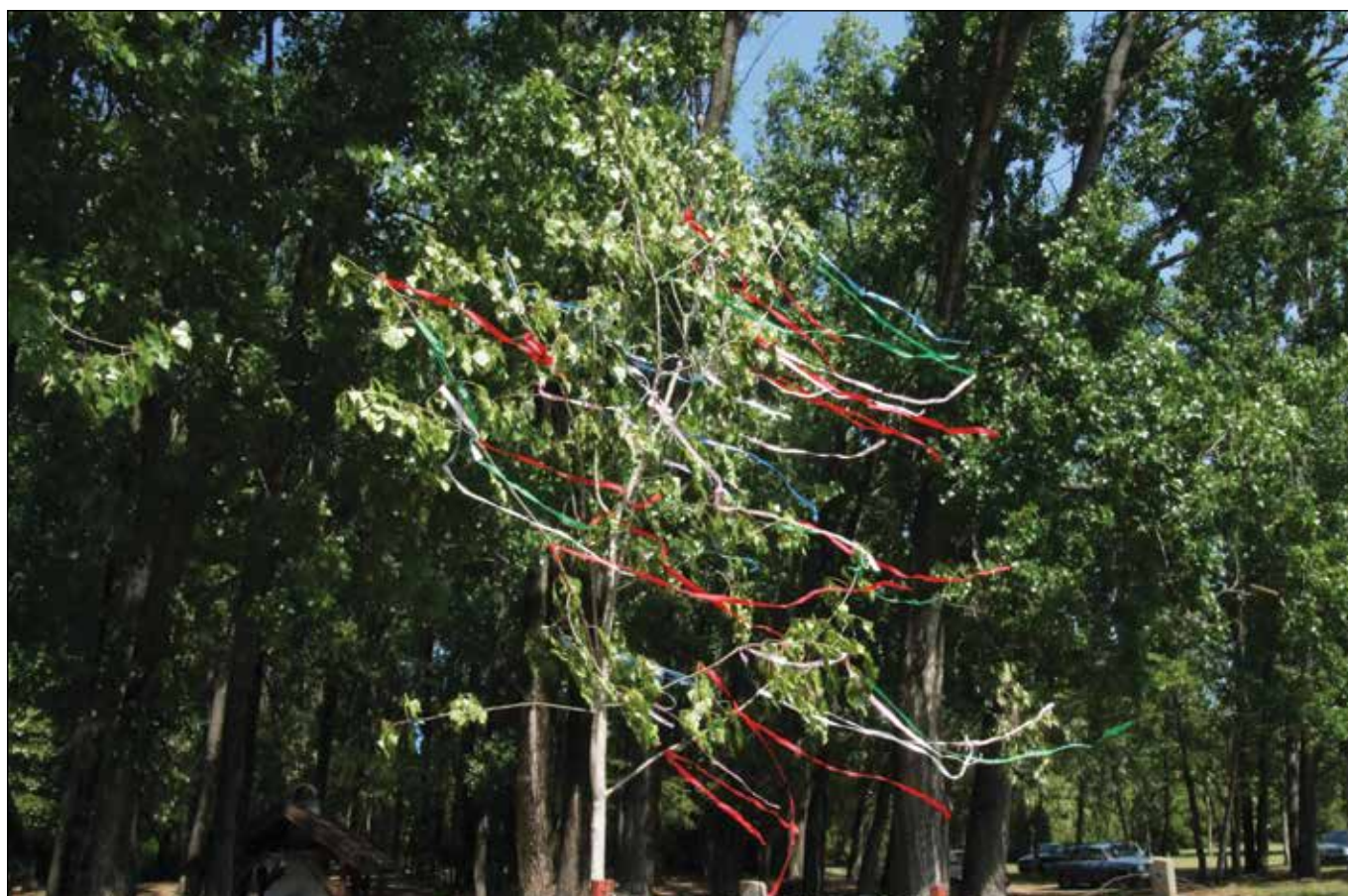




Bócsai Hírek

2021. április – Szelek hava

Szép májust, áldott pünkösdöt, sikeres nyitást kívánunk!



A TARTALOMBÓL

Vadetetés, vadgazdálkodás Bócsán

Vendéglőink bemutatása

Eladnám a tanyámat, de hogyan?

A repülő története

Húsvétől pünkösdig

Autómosó szennyezett járművekhez is



Úton a hivatásos vadásszal

Mindig is szerettem erdőjáró emberekkel beszélgetni: ők azok, akiknek tenyerükben van a környék, és olyan titkos csodákról tudnak, amelyek

és Perseg Imre. Ezúttal Dániellel indulok egy keddi reggeli vadatetésre.

Az autóban távcső a műszerfalon, puská a tokban, lőszer kü-

Már csak azért kérdezem, mert a vadászháznak sem kellett sok...

A nagy vihart vadatetés közben éltem meg. Igencsak siettem haza, mert bármikor rám dőlhetett volna egy nagy fa. Látod azt a tisztást a magányos magaslessel? Na, az tavaly ilyenkor még fenyőerdőben állt. Most termelték ki az erdőgazdaság emberei a kidőlt fákat, és rövidesen újratelepítik. Ezt tette itt, Zöldhalomban a vihar.

— *Ez a gabonavetés itt?*

Tritikálé a vadföldünkön. Mögötte a magasles. A vadföldeket Perseg Imre kolléga műveli. 14 hektáron termelünk lucernát. Jó az a vadnak legelni, de téli takarmánynak is. Figyelünk kell arra, hogy legyen elegendő takarmány az élőhelyén, különben más földjére megy és vadkár keletkezik. Ez főleg vaddisznó esetén lehet jelentős a kukoricásokban.

— *Megnézed a leseket is. Ez már a tavaszi készülődés?*

Igen, indul az őzszak szezon. 36 rendes, 6 tiszteletbeli tagunk és 4 tagjelöltünk van, emellett vendégvadászok is érkeznek. Már amennyire a járványhelyzet engedi. Ha ló valaki valamit, nekem kell mennem zsigerezni, felírni, de többek között én végzem a trófea kifőzését is.

— *Hogy álltok a sertéspesztissel?*

Van. Kecskeméttől északra nagyobb a baj. Bócsa már nem kiemelt rizikóterület. Ennek értelmében tavaly a 120 kilótt vaddisznóból csupán 26-ot kellett mintáznunk. Ez azt jelenti, hogy a kilövés után nekem az állat mandulájával és a szívből vett vérrel el kell mennem a hatósági állatorvoshoz, aki megvizsgálhatja. Szerencsére eddig még nem talákoztunk fertőzött egyeddel, ami annak is köszönhető, hogy a vaddisznó a megfelelő táplálás miatt nem vándorol, hanem helyben marad.

Káposzta Lajos
(folytatjuk)



mellett mi, földi halandók, csak elsuhanunk az autóval. Bócsán két hivatásos vadász dolgozik a helyi Hubertus Vadásztársaság alkalmazásában: Sineger Dániel

lön. Hátral a platón kukorica, víz és Roxi, a hároméves drótszűrű magyar vizsla. Néha nyugton ül fent, néha meg az autó előtt fut két szóró között, mutatva az utat. Mikor milyen kedve van.

Vegyes vadas területen járunk: vaddisznó, őz, gímszarvas és dámvad jár erre. A hivatásos vadász nyitott szemmel jár: a nyomok elárulják, mennyire látogatott a dagonya, hol dörzsölte agancsát az őzszak, mennyire mozognak kóbor kutyák és macskák a határban, illetve milyen a fácán- és nyúl-állomány.

— *Hogy emlékszel az augusztusi viharra?*



Ebben a dagonyában az éjjeli vaddisznó járt

Életrajz és munkakör röviden

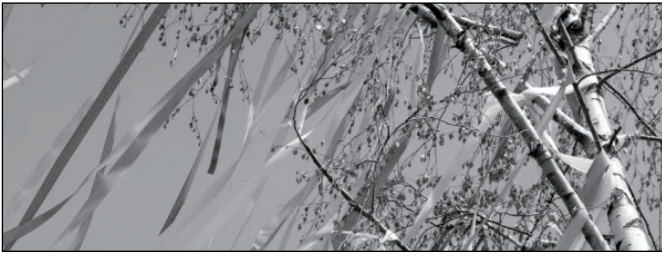
Sineger Dániel Csongrádon született. Itt szerezte meg az erdész és vadgazdálkodási technikus szakmát. Bócsa a fiatalember harmadik munkahelye. „Ez nem munka, hanem hivatás” — vallja büszkén. „Itt nincs éjjel és nappal, itt csak szolgálat van! Na meg a természet szeretete.”

Kollégájával közel 8.000 hektár vadászterületet gondoznak, melynek túlnyomó része Bócsa külterületén helyezkedik el. Emellett szanki és bugaci részek tartoznak ide. A Kiskunsági Nemzeti Park területe kivételt képez: ezt külön kezelik és külön felügyelet alatt áll.

20-24 szóró ellátása a feladata, a hozzájuk tartozó magaslessel együtt. A szóró azt a helyet jelenti, ahová kiszórják a szemes vagy szálas takarmányt. Néha még zárt műanyag csőbe is, hogy ne mindent a vaddisznó egyen fel, jusson az őzeknek is. De aztán előfordul, hogy az okos disznó letöri a cső végét és megint csak az övé lesz az összes mag. Mellette sokszor ott áll a fedett téli etető, nyalósó, itató és dagonya. Ezekbe a víz vagy a ballonból, vagy a mellette fűrt kútból kerül.

Munkahelyét, az erdőt leginkább havasan szereti — sajnos ritkán van benne része!

Az udvarlás régi-új módja



Májusfa

Legények, ne feledkeztek meg a lányokról! A szerelem jelzése különösen most, a koronavírusos időkben nyer nagy jelentőséget. Hisz nincs tánc a hétvégeken, elmaradnak a májálisok és moziba sem tudtok elmenni.

Állítsatok tehát májuszfat annak, akihez a szívetek húz!

De honnan vegyünk nyárfát?

Bíró István Liba Jókai utcai telkéről — felajánlása szerint

— szabadon elvihető a nyárfák, hogy ápoljátok a régi, szép hagyományt. Ahogy mondja, „fizetni való nem jár érte”. De egyben felhívja a figyelmet arra is, hogy „Később ne engem szídjon senki, hogy rossz kapuba tette a májuszfáját!”

És persze nehogy úgy járjanak, mint pár éve egy soltvadkerti lány, aki a facebook-on tette fel a kérdést: „Jelentkezzen, aki kitette a házunk elé a májuszfat! És hogy nekem-e vagy a húgomnak?”

Hát, ha a szív nem érzi...

Így hirdethet a Bócsai Hírekben

Áraink: Lakossági apróhirdetések, gyászír, illetve évfordulók (keretes) 10-15 szóig a belső oldalakon ingyenesek.

Céges, vállalkozói, illetve kereskedelmi hirdetések részére keretes hirdetés

színes oldalon:

- 1 oldal: 30 ezer Ft/alk.
- 1/2 oldal: 15 ezer Ft/alk.
- 1/4 oldal: 8 ezer Ft/alk.
- 1/8 oldal: 4 ezer Ft/alk.

fekete-fehér oldalon:

- 1 oldal: 24 ezer Ft/alk.
- 1/2 oldal: 12 ezer Ft/alk.
- 1/4 oldal: 6 ezer Ft/alk.
- 1/8 oldal: 3 ezer Ft/alk.

Hirdetéseiket az Önkormányzati Hivatalban, vagy Borbényi Hildánál az alábbi telefonszámon: +36 70 400 99 45 lapzártaig minden hónap 18-ig fogadjuk.

Anyakönyvi hírek

Születtek (március):

Vallyon Levente – an: Vallyon Virág

Elhunytak (március):

Gere Sándorné (1949)

születési név: Somogyi Ilona Gabriella

Kis Illés Ferencné (1933) születési név: Szűcs Ilona

Felhívás

Napi menü szolgáltatásról

Bócsa község önkormányzata szolgáltatásként napi menüt biztosít a településen élő lakosai számára Hétfőtől munkanapokon elvitelre vagy kül- és belterületen díjtalanul házhoz szállítva

A MENÜ ÁRA **690 FT/ADAG**

Ebédigényét kérjük, legkésőbb az igénybevételt megelőző munkanapon **12:00 óráig** az alábbi elérhetőségek egyikén jelezni szíveskedjen:

Telefon: 06 70/501-54-20

e-mail címen: klam.marta@gmail.com ; bocsap@t-online.hu

Fizetés utólagosan:

* Kézpénzes fizetés: minden hónap 10.-15. napja között az Önkormányzat konyháján Klam Márta élelmezés vezetőnél történik.

* **Banki átutalás esetén 5% kedvezményben részesül a fizetendő végösszegeből**, átutalás az önkormányzat Takarékbank Zrt-nél vezetett 57600046-11105312 számlájára, a banki átutalásos fizetési módot szíveskedjen előre jelezni!

Elvitel hétköznapokon 11:00-13:30 történik az önkormányzat konyhájáról (6235 Bócsa, Kecskeméti út 1.). Az ételhordót és a csereételhordót az Önkormányzat biztosítja díjmentesen.

A következő adatok szükségesek az ebéd megrendeléséhez:

* név, születési hely, idő, anyja neve, taj szám, lakcím, telefonszám

Heti menü közzétételi helye: Bócsa Község Önkormányzat facebook oldala, <https://bocsa.hu/>, Bócsai Hírek

Bármilyen felmerülő kérdésben állunk a lakosság szíves rendelkezésére, forduljanak hozzánk bizalommal!

A biológiailag lebomló hulladékgyűjtés rendje Bócsán

Az FBH-NP Nonprofit KFT tájékoztatja a Tisztelt Lakosságot a 2021. évi (2021. májustól 2022. áprilisig) biológiailag lebomló hulladék, elkülönítetten gyűjtött csomagolási hulladék gyűjtési rendjéről valamint lom hulladék elszállításának módjáról és a kommunális hulladék elszállításáról.

BIOLÓGIAILAG LEBOMLÓ HULLADÉKGYŰJTÉS (zöldjárt naptár)												
		2021. év							2022. év*			
hétfő	máj.	jún.	júl.	aug.	szept.	okt.	nov.	dec.	jan.	febr.	márc.	ápr.
	3:31.	28.	26.	23.	20.	18.	15.	13.	10.	7.	7.	4.

A biológiailag lebomló hulladékgyűjtés során az ingatlanoknál kertekben, udvarokban, konyhában keletkező minden szerves anyagtartalmú hulladék elszállítása történik az FBH-NP Nonprofit Kft. által **díjmentesen biztosított biológiailag lebomló zsákban**, illetve az ágytáskát max. 70 cm hosszú 50 cm átmérőjű **kötegekben** összekötve a zsák mellé helyezze ki oly módon, hogy a közterületen a begyűjtést végző gépjármű meg tudja közelíteni és kézi erővel mozgatható legyen. Amennyiben a biológiailag lebomló hulladékot nem ilyen formában helyezik ki, vagy ha a kommunális hulladékkal keveredik, akkor a gyűjtőjárat nem áll módunkban elszállítani.

Ingatlanpiaci körkép Eladjuk, ne adjuk, hogy adjuk?

Bócsa belterületén aránylag ritka az eladó ház. A tanyavilágban annál inkább. Az okok különbözők: vagy „kihaltak az öregek”, vagy nagy teher a fenntartása, esetleg egyszerűen feleslegessé vált az ingatlan. És bizony néha nehéz meghozni a döntést.

Mert ha magunk áruljuk, csakhamar rájövünk arra, hogy nem mindig találjuk meg a megfelelő csatornát: néha már nem elég, ha híröljük a kocsmában. Messzebbre kell menni! Viszont ha felrakjuk a netre, akkor minden kérdést meg kell válaszolni, ki kell menni az érdeklődővel a területre és... hát igen: alkudni kell! Azt pedig nem mindenki szeret.

„Na, ennyiért nem adom!”

Nem egyszer hallottuk már ezt a mondatot. Sőt: tán mi is kimondtuk. Néha jogos, néha pedig... mire jönne a „jó vevő”, már összedőlt a tanya! Mert hiába adta el az ismerősünk „jó áron” a tanyáját, ha a miénk „rosszabb helyen van”... Mint minden, ez is viszonyítás kérdése, de vizsgáljuk meg közelebbről, mit is keres egy külföldi vevő a mi vidékünkön!

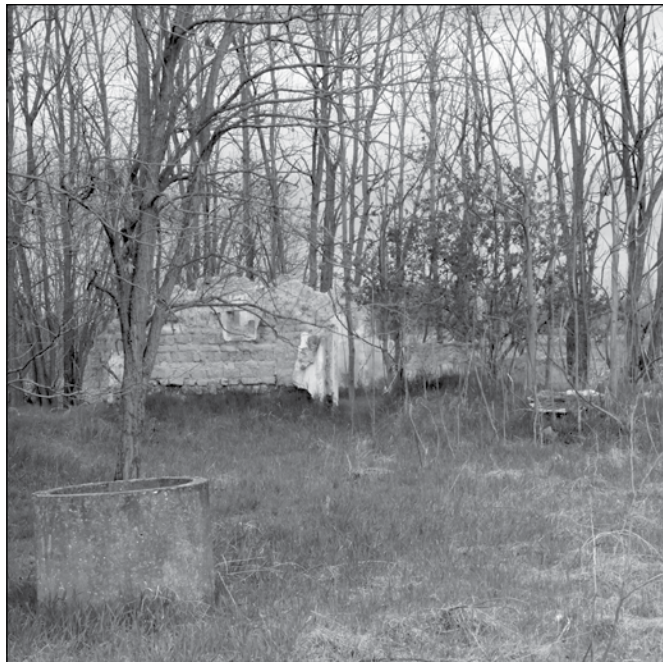
Áremelő tényezők

- a fekvése
- zavartalanság: messze lévő szomszéd, aki nem lát át és nem hallja, mi történik nálunk
- száraz, penészsmentes falak
- áramszolgáltatás, működő kút
- tető rendben
- jó állapotú odavezető földút
- rendezett tulajdonviszonyok
- rendezett, hulladékmentes udvar és környezet (a lehetőségek szerint)
- aránylag háborítatlan kör-

nyezet (mező, kiserdő, nincsenek állattartó telepek)

— közel a nemzeti park

Tegyük hozzá: mindez nem igaz azon vevők esetében, akik mást keresnek! Hiszen vannak olyanok, akik szívesen felhú-



Tanya-rom kúttal. Sok helyen megszokott kép a Kiskunságon. Ne ez legyen a jövő!

nak egy új tanyát / szobát / vendégházat a semmiből.

A tudatos vevő interneten is utánanéző (google earth), hogy mi van a közelben.

Az ingatlanos

az, aki a ház adásvétel összes nyújtját magára vállalja. Talpal, hirdet, szervez, rábeszél. Aztán a legvégén, az adásvétel létrejöttékor felveheti a jutalékát. Egyre inkább biztosra mennek: aki rájuk bízta a házat, valamint aki megtekinti esetleges vétel szempontjából, nyilatkozatot ír alá arról, hogy nem kerüli meg az ingatlanost. Mondjuk ki: így a helyes, ez a jövő útja!

„Aki tanyaáruló, az hazaáruló”

Ezt is hallottam az egyik, neve elhallgatását kérő ingatlanostól. Az biztos, hogy sokan

sajnálják a tanyák elnéptelenedését és nem értik, hogy lehet ettől megválni. Viszont a régi tanyavilág nem fog visszatérni, de a modernizáció kétségkívül sokat megment az elnéptelenedéstől.

Azt is tudomásul kell vennünk, hogy azok, akik idegenből ideszakadva tanyát vásárolnak, más elképzeléssel

van kivétel...) Aztán — főleg a koronavírus miatt — beszélhetünk egyfajta városi „viszszacsorgásról” is. Ha sikerül nekik és boldogok lesznek az „új életükben”, akkor nyertek. Lehet, hogy ez számukra sok új kihívást tartogat, de ahogy egy aránylag fiatal német betelepülő mondta:

„Inkább a birkáim bégessenek és a kutyáim ugassanak, mint a korábbi ügyfeleim!”

Ha viszont nem jön be a számítás, akkor csalódás lesz ebből. Ebből is. Esetleg összevész a házaspár, nem sikerül jó kapcsolatot kiépíteni a környezetükkel, és menetrend szerint érkeznek a betegségek is. Ha pedig a bevándorló tanyás házaspár egyik tagja meghal, a másik nem találja helyét és visszaköltözne eredeti városába. Ha el tudja adni a tanyát.

Tanyás németek — Közösség a közösségben?

Egyre többen vannak. Magyarország számukra egyfajta „békesség szigete”. (Mivel a hazai híreket nem értik, így nem is idegeskednek rajtuk.) Hogy aztán ki hogyan éli meg ezt a békességet? Van, aki teljesen az állatainak szenteli magát, más egész nap számítógépen játszik, esetleg nyáron várja az egyre fogyatkozó külföldi rokonságát és barátait. Megint mások összejárnak (amikor lehet), részt vesznek a rendezvényeken és ők maguk is szerveznek valamit.

Nem beszélhetünk homogén „újtanyasi” népcsoportról és hasonló gondolkodású emberekről. Ők egy kulturálisan, vagyoniilag és anyagilag sokszínű társaság, ahol minden általánosítás sántít. Feladatunk: becsüljük meg új polgártársainkat úgy, ahogy a helyzet engedi! Valamiért ugyanis minket választottak...

K. L.

És vannak az álmodók...

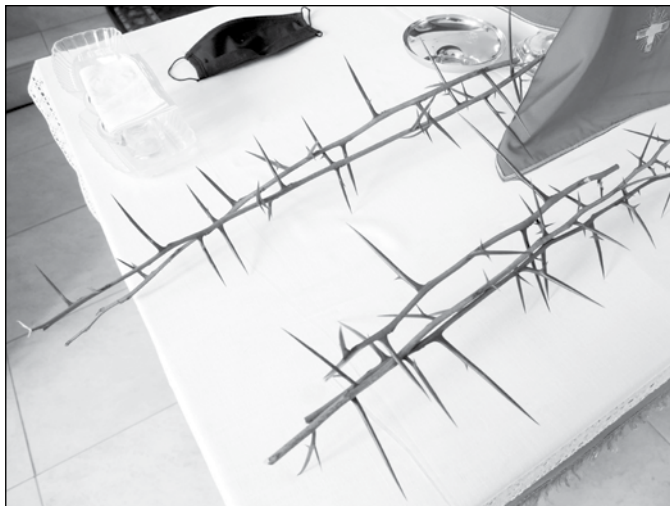
Más szóval: „turisták”. Ők egy különleges fajta. Lehet magyar és lehet külföldi egyaránt. Az „álmodó” szakítani akar eddigi életvitelével, és a „majd a tanyán jó lesz” felkiáltással belevág az új életbe. Főleg kiégett vagy nyugdíj előtt álló emberekről van szó. (Persze

Húsvét után, pünkösd előtt

Igen, a mostani keresztény ünnepek meghatározó eleme a húsvét. Az a hétvége, mely egy vándorló ünnep. Meghatározása mindig csillagászati eszközökkel történt és történik most is. Innen számítjuk visszafelé a 40 napos böjt

az 50 nappal utána esedékes pünkösdöt.

A tavaszi napéjegyenlőséget (március 21.) követő holdtöltét követő vasárnap ünnepljük húsvétot, azaz Krisztus feltámadását. Lehet korai és lehet késői a húsvét. Legko-



kezdetét, az egy héttel korábbi virágvasárnapot, valamint

rábbi időpontja március 22. (ha 21. szombatra esik és azon

Egy megfontolandó mondat

A virágvasárnapi misén egy az egész világra utaló mondás hangzott el: „Megverem a pástort és szétszaladnak a juhok”. Jézus megkínzásával és nyilvános keresztre feszítésével példát akartak statuálni: ijedjen meg, aki a jót akarja hirdetni!



Békeség néktek! — a nagyméretű színes festmény a kiskunhalasi Thorma János Múzeumban tekinthető meg

De nem így történt. A feltámadás áthúzta ezt a számítás. Jézus pedig megjelent a tanítványai előtt és így köszöntötte őket: „Békeség néktek!”. Erről egy Thorma János festmény is tanúbizonyságot tesz. Ezt követően tanított, majd 40 napra rá „fölment a mennybe” — ahogy az Apostoli Hitvallásban is elhangzik.

Pünködsdi szertartásrend:

Református: vasárnap 9.00

Evangélikus: vasárnap 11.00

Katolikus: A plébánosváltás miatt a pontos időpontok lapzártakor még nem ismeretesek.

Konfirmációra és elsőáldozásra valószínűleg az év második felében kerül sor. Bővebben a szülőikkel egyeztetnek majd az egyházközségi vezetők.



az éjjelen holdtölte van), a legkésőbbi pedig április 25. (ha március 21. vasárnapra esik és előtte éjszaka van a holdtölte).

A központi vezérfonal a keresztény egyházban Jézus földi utolsó életének utolsó néhány hete, halála, feltámadása, majd 40 napos további tanítása. Az egyházi tanítási és jelképrendszer ezekre épül.

Virágvasárnap a bócsai Szent Margit templomban jártunk. Az oltáron a szenvedéstörténetre utaló töviskoszorú volt, míg előtte egy asztalon szentelésre váró barkák várakoztak. Ezek Krisztus jeruzsálemi bevonu-

lásra emlékeztetnek: a mise után mindenki vihetett haza otthonába szentelt barkát. Érdekes, hogy a maradék barkát a plébánián elégetik, majd a következő évben nagyböjt kezdetén, hamvazószerdán ezzel a hamuval rajzolnak keresztet a hívek homlokára. A történet tehát körbeér.

Pünkösd a Szentlélek kiáradásának, az Isten és Ember közötti „új szövetségnek” az ünnepe. A harmadik nagy, kétnapos keresztyén ünnep, ideje húsvét után 50 nappal jön el. Lehetőség szerint üljük meg vallásos ember módjára!

Új pap kerül Bócsára

És most tényleg Bócsára. Az érseki rendelkezés értelmében ugyanis az eddig Nagybaracskán szolgáló

Szaniszló Tibor atya

ide, a helyi plébániára költözik.

A Bócsai Hírek olvasói nevében ezúton mondunk köszönetet Mezei Ferenc atyának itteni szolgálatáért és sok áldást kívánunk további munkájára.

Vendéglátóhelyek Bócsán

Kedves Olvasóink!

Reméljük, nemsokára itt a „nyitnikék” — azaz: ki kell nyitni a vendéglők ajtaját! Nem tudni, ki várja jobban: a lakosság vagy a vendéglősök. Sajnos ez a járvány erre a szakmára is rányomja a bélyegét. Előfordul, hogy főleg a fiatalok pályaelhagyóvá válnak és más szektorban helyezkednek el. Ne hagyjuk! Együnk-igyunk! Mi most elmondjuk, hogy Bócsán ki mit kínál.

Flóra Vendéglő



A Flóra vendéglő a falu központjában az 54-es főút mellett található. Az étterem 2005 óta hagyományos, házias ételekkel várja a vendégeket. A jó idő megérkeztevel a fedett, árnyékos terasz ideális helyszíne lehet nyáresti vacsoráknak. Különböző rendezvényeken, legyen az családi ebéd, keresztelő, születésnap vagy ballagás tökéletes helyszínt tudnak biztosítani.

Adatok

Tulajdonos: Csipak Vincéné Marcsi
Cím: 6235 Bócsa, Kecskeméti út 14. (az 54-es főút mellett)
Telefon: +36 70 944 08 48
Nyitva tartás: hétfő – péntek: 07:00 – 22:00; szombat – vasárnap: 07:00 – 22:00
Utalvány elfogadás: SZÉP kártya
Menü van: hétfőtől péntekig
Rendezvényekre lefoglalható: igen (családi ebédek, vacsorák, születésnapok)
Férőhely éttermi rész: 50 fő, terasz 50 fő
Specialitás: ingyen WIFI, klimatizált helyiség, sültés tálak rendelhetők

Hambi-Car Büfé és Kertészet



Bócsán az 54-es út mellett a Poli-Farbe Kft-vel szemben található a kis büfé és a hozzá tartozó kertészet. A street food jellegű büfé hagyományos és különleges hamburgerekkel, szendvicsekkel, tortillákkal, hot-dogokkal várja betérő vendégeit.

A kertészet a büfé nyitvatartása alatt, illetve telefonos egyeztetéssel a hét bármely napján látogatható.

Adatok

Tulajdonos: Margit Ferenc
Cím: 6235 Bócsa Ady Endre utca 5. (az 54-es út mellett)
Telefon: +36 30 936 2334
Nyitva tartás: hétfőtől-péntekig 5:30-13:30
Férőhely: 15 fő
Specialitás: hamburger, tortilla, hideg és meleg szendvicsek, hot-dog, gyros

Ahol hajdan rápipáltak: Pipagújtó Csárda



Nyugodtan mondhatjuk, hogy a falu központi kocsmája — igazi, elnyúlhatetlen kocsmárosnéval, akinek még mindig csillog a szeme. A történetek a „retro” pultnál mesélődnek, amely maga egy több évtizedes bútordarab. A belső asztaloknál is zajlik az élet, az intézmény helyi információs központ szerepének megfelelően...

Adatok

Tulajdonos: Lehoczki Klára
Cím: 6235 Bócsa, Kecskeméti út 9/A (az 54-es főút mellett)
Telefon: +36 78 453-195 +36 20 944 4250, +36 20 293 8661
Nyitva tartás: a hét minden napján 04:00 – 21:00
e-mail: lehoczkiklara@indamail.hu
Utalvány elfogadás: SZÉP kártya
Menü: A menü 1100 Ft, B menü (kímélő) 1100 Ft
Rendezvényekre lefoglalható: igen (családi, céges, ballagás, osztálytalálkozó stb..)
Férőhely: rendezvényterem:25 fő, éttermi rész 40 fő
Specialitás: 4 órától friss szendvicsek akár reggelire, sültés tálak, komplett ebédek rendelhetők

Ági fagyai



Amíg az autóra vársz, vagy a párod bent tárgyal, szaladj be egy fagyira! Vagy csak úgy! Nemsokára itt a gyümölcsszezon is...

Adatok

Tulajdonos: Kozák Ágnes
Cím: 6235 Bócsa I. körzet 128.
Telefon: +36 30 436 44 08
Nyitva tartás: Nyári szezonban hétfőtől- vasárnapig 10-20 óráig
Kínálat: Csavart fagyilalt, jégkása,

Ínyenc Büfé az út mentén

Kezdetben vala a büfékocsi az autóbontó mellett — amolyan „Üvegtigris-feeling”. Aztán néhány éve profitbővülés történt és üvegezett előtér szerkesztődött az egység elé. Így már tényleg ínyenc a büfé, mely a község déli részén várja a betérő vendéget akár városi jellegű grill ételekkel és salátákkal, akár falusias hurka-kolbász-uborkával.

Adatok

Tulajdonos: Kozák Ágnes
Cím: 6235 Bócsa Kecskeméti út I. körzet 128. (az 54-es főút mellett)
Telefon: +36 30 200 5050
Nyitva tartás: hétfőtől-péntekig: 06:00-18:00, szombat:06:00-16:00,vasárnap: szünnap
Férőhely: 15 fő
Specialitás: grillen sült csülök, rostélyos tarja, csirkemell, Gyros tál, lángos, saláta

Abonyi Fogadó

Innovatív: talán ez a legmegfelelőbb szó, ami az Abonyi Fogadót jellemzi. A 2019 év végén történt tulajdonosváltásnak köszönhetően a Fogadó hatalmas felújításon esett át. A csodálatos, kibővített környezet mellett viszont a már megszokott házias ízvilág és hatalmas adagok várják az ide betérőket.

Adatok

Tulajdonos: Tóth-Baranyiné Csipak Ilona
Cím: 6235 Bócsa II. körzet (az 54 es főút 30-as km szelvényénél)
Telefon: +36 30 636 6267, +36 70 453 8911
Nyitva tartás: hétfő – csütörtök: 11:00 – 21:00, péntek-szombat: 11:00-22:00, vasárnap: 11:00 – 20:00
honlap: www.abonyifogado.hu
e-mail: abonyifogado2019@gmail.com
Utalvány elfogadás: K&H SZÉP Kártya, MKB SZÉP Kártya, OTP SZÉP Kártya
Rendezvényekre lefoglalható: igen (családi, céges és egyéb társasági rendezvényekre egyaránt)
Férőhely: rendezvényterem: 150 fő; éttermi rész: 120 fő; terasz: 60 fő
Specialitás: ingyenes WIFI, klimatizált helyiségek

Az „Itató” Kocsma

Fischerbócsa központjában található. Ide betérni jó, amit az is jelez, hogy ebbe az intézménybe nem csak inni járnak az emberek, hanem „élni”. Azaz: beszélgetni, kapcsolatokat ápolni, gondolkodni, vagy csendben mészálni. A helyiek és átutazók egyaránt szívesen betérnek e jeles helyre.

Adatok

Cím: 6235 Bócsa II. körzet 68/A
Telefon: +36 30 330 72 00
E-mail: barbi7272@gmail.com
Nyitva tartás: a hét minden napján: 7:00-20:00
Rendezvényekre lefoglalható: igen
Férőhely az épületben: 30 fő, a teraszon 30 fő
Egyéb: hétfévente sütögetés a teraszon lévő kemencében. A kocsma mellett kisbolt üzemel.

A repülőgép mellett: Kukla Csárda

Benzinkút és repülőgép várja a dél felől érkezőket az út mellett. No meg egy csárda! Aki szeret időt spórolni, vagy útközben megállni egy jó tartalmas ebédre vagy vacsorára, akkor térjen be a Kukla csárdába!

A finom fogások kiválasztása előtt, vagy után tankolhatunk, a shopban pedig vásárolhatunk. Érdekesként megtekinthetjük a csárda mellett lévő Li-2-es típusú utasszállító repülőgépet, melyből már csak néhány darab van Magyarországon.

Adatok

Tulajdonos: Kukla Jánosné
Cím: 6235 Bócsa, Kecskeméti út I. körzet 125. (az 54-es főút mellett)
Telefon: 06 78 453 111 +36/70 453 7612
Nyitva tartás: a hét minden napján 07:00 – 21:00
e-mail: ziko58@freemail.hu
Menü: van
Rendezvényekre lefoglalható: igen (családi rendezvényekre)
Férőhely: 80 fő
Specialitás: tankolási lehetőség, kakastaréj-herrepörkölt, sült-testalak

Borbényi Hilda összeállítása



„Mi mindig karácsonykor jubilálunk” — beszélgetés Kukla Jánosnéval

Igen, sokan tudják, hogy a Kukla Csárda mindig karácsonykor tartja az alapítás ünnepét: 1989. december 24-én nyitottak meg. Igaz, először csak a benzinkúttal, de aztán jött a csárda, a repülőgép, a terasz és a többi bővítés. Most leállt minden, de ők is

a Linka-Sonka is. Akkor már működött Bócsán egy másik benzinkút, amit Kismók János csinált. Azóta aztán MOL-kút lett, de mi megmaradtunk.

— *Köszönhetően talán a vendéglőnek is...*

Igen, az pár évre rá, 1992-93-ban nyílt meg. Kisebbek vol-

tunk még akkoriban: megvolt a sötét rész és egy billiárd

pilóta, Bálint Imre intézte. Sok éven át repült a magyar



terem. Aztán később bővítettük: ma már 80 fős rendezvényteremmel várjuk a vendégeket. Volt itt azóta sok minden: családi és céges vacsorák, ballagás, eljegyzés, ünnepek...

— *Aztán ideérkezett a repülőgép! Ennek mi a története?*

Adódott egy lehetőség és a férjem élt vele. Szolnokról került ide a gép, az LI-2. Az akkor Soltvadkerten élő

légtérben, bizonyára a falu fölött is elhúzott párszor. A szállításra elő kellett készíteni: lebontották, leszedték a szárnyait is, aztán itt újra felépítették. Erősen fontolgattuk, hogy bárhelyiséget alakítunk ki benne, de aztán letettünk róla. Itt áll, így szép!

Jutka néni elmondta azt is, hogy a zárlat alatt főleg a sülttestálak voltak a nyerők. De nagyon várják már a vendégsereget, hiszen a pörkölt és a frissensültek leginkább helyben az igaziak.

Hiszen a Kukla Csárda hangulata csak fokozza az étvágyat!

reménykednek a tavaszi újraindítás sikerében...

A férjem nézte ki ezt a helyet benzinkútnak — kezdi a történetet Kukla Jánosné, aki azóta is a vállalkozás lelke. Ez egy jelentős év volt, a rendszer-váltás hajnala: ekkor nyitott



K. L.

Fejezetek a 115 éves Bócsa történetéből

A mi különleges repülőgépünk: Li-2



A Kukla-Benzinkút egyik ékessége. Kerékpártúrák megállója, fotózási helyszín és egy kicsit hazánk hadtörténete is. A Li-2 repülőgép a Magyar Néphadsereg egyik szállítógép típusa volt. Aztán egyszer csak idekerült.

Ha valaki dél felől érkezik Bócsára, már messziről szembeötlik az ezüstösen csillogó repülőgép. Szabadon oda lehet menni, meg lehet nézni. Viszont kevesen tudják, hogy mi is a története.

A Li-2 (oroszul: ??-2, NATO-kódja: Cab) az amerikai DC-3 szállító repülőgépnél a Szovjetunióban licenc alapján gyártott változata. Típusjelzése először PSZ-84 volt. A Moszkva melletti 34. sz. Állami Repülőgépgyár (GAZ-34) és az 1941-ig Himkiben, majd azt követően Taskentben működő 84. sz. Cskalov Repülőgépgyár (GAZ-84) gyártotta. Első változatát négytollú légsavarral felszerelt Svecov

AS-62IR csillagmotor hajtotta, a későbbi példányok háromtollú légsavarakat kaptak. A DC-3-tól eltérően a katonai szállító változatban a szárnyak alatt bombázár, a törzs felső részén, forgatható toronyban beépített géppuska kapott helyet. Magyarországon a Néphadseregben Teve néven állt szolgálatban.

A Szovjetunió elleni német támadás idején, 1941-ben számos, korábban utasszállítóként is használt PSZ-84-t vettek katonai használatba, amelyekre 7,62 mm-es SKASZ géppuskát, vagy 12,7 mm-es UBK nehézgéppuskát szereltek fel. A repülőgépet katonai szállítási feladatokra, partizánok ellátására, bombázásra és sebesültszállításra használták, 1942-től Li-2 típusjelzéssel állt szolgálatban. Elsősorban a távolsági bombázó ezredek állományában üzemeltették. Sok gépre a tábori repülőgépjavitó üzemek bombázárát is

Típusváltozatok

PSZ-84 – Eredeti utasszállító licencváltozat (14–28 utas)
 Li-2 – Katonai szállító repülőgép, 1942. szeptember 17-étől használták (mint a bócsai gép)
 Li-2D – Ejtőernyősök szállítására kialakított deszantváltozat (1942).
 Li-2VP – Felfegyverzett változat (1942).
 Li-2V – Magassági változat
 Li-2SZH – Mezőgazdasági változat.
 PSZ-84-T – Aknamentesítő változat.

Műszaki adatai (Li-2)

Tömeg- és méretadatok
 Fesztáv: 28,81 m
 Hossz: 19,65 m
 Szárnyfelület: 97,1 m²
 Magasság: 5,17 m
 Üres tömeg: 7750 kg
 Felszállótömeg: 10 700 kg
 Legnagyobb felszállótömeg: 11 280 kg
 Hasznos teher: 5–6 fő személyzet és 14–21 fő utas
 Motor típusa: Svecov AS-62IR csillagmotor (2 db)
 Motorteljesítmény: 2 × 736 kW (1000 LE)
 Légszár: VISZ-21 típusú, háromtollú

Repülési adatok

Gazdaságos utazósebesség: 245 km/h
 Maximális sebesség: 300 km/h
 Utazómagasság: 5600 m
 Hatótávolság: 2500 km
 Emelkedőképesség: 4 m/s
 Fegyverzet (bevetés szerint alkalmazták):
 3 db 7,62 mm-es SKASZ géppuska
 1 db 12,7 mm-es UBK géppuska
 Max. 2000 kg bombaterhelés



szereltek, amelyekre maximálisan négy darab FAB-500-as légibombát lehetett rögzíteni. Ezeket a gépeket főként éjszakai bombázó bevetésekre használták.

A típusból több mint 6000 db-ot gyártottak és több szocialista ország hadserege az 1960-as évek végéig használta. Magyarországon napjainkban 5 példánya található. Ezek közül egy gép (HA-LIX)

üzemképes állapotban van (a Goldtimer Alapítvány tulajdonában), három kiállítási tárgy, 1 (HA-LIU) darabnak pedig csak a pilótafülkéje van meg. A repülőgép kiállított példányai a ferihegyi Aeropark repülőszáncban (HA-LIQ), a szolnoki repülőmúzeumban és Bócsán (egykori HA-LIP, 504-es oldalszámmal) található.

Forrás: Wikipédia
Fotók: Borbényi Hilda

Budapest szelet

Hozzávalók 10 főre
 Sertés karaj 2 kg
 Lecsó 0,8 kg
 Zöldborsó 0,6 kg
 Csirkemáj 0,6 kg
 Kolozsvári szalonna 0,2 kg
 Csiperkegomba 0,2 kg
 Vöröshagyma 0,15 kg
 Fokhagyma 0,05 kg
 Só, őrölt bors, őrölt kömény,
 fűszerpaprika



Elkészítés

A sertéskarajt felszeleteljük, kicsit átklopfoljuk, mert így hamarabb megsül és omlósabb lesz a hús.

Sózzuk, borsozzuk.

Felforrósított olajban közepes lángon megsütjük a hússzeleteket. Amikor kész, kiszedjük, és félrerakjuk őket.

A megmaradt zsiradékba megdinszteljük az apróra vágott hagymát és fokhagymát.

A füstölt szalonnát, gombát is hozzáadjuk. Pirospaprikával, sóval, őrölt borssal és köménnyel fűszerezzük. Pici vízzel felöntjük, amíg készül az étel, folyamatosan pótoljuk a vizet, hogy jó kis szaftja legyen. Amikor a gomba félig megpuhult, hozzáadjuk a feldarabolt csirkemájat és a lecsót. Amikor a máj is megfőtt, hozzáöntjük a borsót. Pár percig főzzük még a borsóval.

Párolt rizzsel tálaljuk.

Vidám percek

Május elseje

Mórickáék május elsejéről tanulnak az iskolában. A tanárnéni megkérdezi a gyerekeket, hogy tudják-e, minek az ünnepe volt a rendszerváltás előtt május 1.

- A munkásosztályé - mondja Pistike.
 - A szocializmus győzelméé - mondja Jancsika. Móricka is jelentkezik:

- Május elseje a kikelet és a hazaszeretet ünnepe volt.
 - Nagyon jó, Móricka! - mondja a tanárnéni - és meg is tudod magyarázni miért?
 - Persze, mindenkinek ki kellett mennie a térre ünnepelni, pedig mindenki haza szeretett volna menni!

Mi az abszolút nagyképűség?

- Ha egy giliszta azt mondja, pecázni megy.

Feldobod, semmi, leesik, semmi, mi az?

- Semmi.

- Akkor meg mit dobálsz?

Végre úgy élhetek, mint a pápa:

Csak kimegyek az erkélyre és integetek a népnek!

KRESZ-vizsga

— Hölgyem, írja le a motor működését a saját szavaival!

— Brrr! Bbbrrrrr! Bbbbbbrrrrrr!!!!

Kamasszal együtt élni olyan, mintha macskád lenne: csak evéskor jön elő, és fűj, ha meg akarod simogatni.

Bócsai agyszülemények — egész jók!

Húsvéti locsoló versíró pályázatot hirdetett a Bócsai Család- és Gyermejjóléti szolgálat. A zsűri ezt a két verset ítélte a legjobbnak. Gratulálunk!

Karantén-locsolkodás

Zöld erdőben jártam,
 Györfi Palit láttam!
 Megkérdeztem tőle,
 hogy jössz-e jövőre?

Cecília várna -
 Hervadozik bája.
 Este viszont 8-ig,
 érjetez is haza!

Azt felelte erre,
 karanténba verve.
 Nincs benne a tervbe!
 Kölnivíz is kéne!

Viktor is már izgága
 Kölniét is felrázza!
 Senkit sem hagy hervadozni!
 Szabad e most locsolkodni?

Benkő Dominik,
3.osztály

Nyunyókáért jöttem,
 tojás van már bőven!
 Keressétek lányok,
 addig én itt várok!

Locsolóvers

Covidban a kicsi nyuszi,
 Nem mehet most locsolkodni.
 Otthon csücsül a kis szobába',
 Nem önt vizet a lányok nyakába.
 Ezért csak így furcsán, online,
 Boldog húsvétot kíván.
 Szabad-e LIKE-olni?

Pálinkás Attila, 4. osztály

Ha május 1., akkor Horgászverseny!

**Ismét megrendezésre kerül május 1-jén
 a már hagyománnyá vált horgászverseny a
 bócsai Kozák Horgásztón.**

Program és szabályok:

- reggel 6.30 órakor gyülekező, majd sorsolás.
 - versenyindítás 7:30-kor.
 - nevezési díj 7.500 Ft /2 db bot (mely tartalmaz 2 adag ebédet)

Jelentkezés és információ: 06-30-436-4408

Gyerekeknek ingyen légvár!



Pálinkás autómósó nyílt Bócsán

A cím kétségkívül jól hangzik! Ha az ember elengedi a fantáziáját, sok minden kijöhet még ebből a szójátékból. Mi viszont tudjuk, hogy ki a tulajdonos, így már inkább a nagy munkagépek jutnak az eszünkbe...

Megvásároltuk és felújítottuk ezt az Árpád utcán álló mosót

— *Mi fér ide be és milyen hatékonysággal tisztítható le?*

A tető alá befér a kamion. Végig betonon áll, meg is tud hátul fordulni. A teherautó ill. nyerges szerelvény körbejárható, jól elérhető, és a sofőr két állásból le tudja mosni.

— *Milyen árakat képzelünk el?*

a kamionosok a téli, sós sarat, az országút szennyét ne otthon vagy az árokparton mossák le. Ugyanez vonatkozik a permet-szeres, trágyalével szennyezett traktorokra, munkagépekre, állatszállító eszközökre. Ne ott

magától értetődő. Itt oldalt pedig félreállási lehetőséggel porszívó (100 Ft-os érme) és ingyenes pumpa áll rendelkezésre, keréknyomás mérővel. Úgy is mondhatnám: ha valaki megérkezésünkkel éppen használja



— meséli Pálinkás Attila, miközben éppen beáll egy kamion. A célunk az volt, hogy nagy munkagépeket és teherautókat is le lehessen mosni. Mindezt környezetbarát módon, az előírásoknak megfelelő vegyszer- és szennyvíztárolással.

— *Milyen újításokat vezetettek be?*

Habkefét szereltünk fel a porlasztó sugárcső mellé, és pénzváltót helyeztünk üzembe. A készülék 100 Ft-os érmekeket ad ki, 500 – 5.000 Ft-os bankjegy ellenében. A mosó 100 és 200 Ft-tal működik. Praktikus a feltöltőkártyás rendszer. Ennek az a lényege, hogy nálunk — természetesen számla ellenében — megvásárolható, feltölthető ez a kártya, melyet csak odaadunk a traktorosunknak, sofőrünknek és munka után a nap 24 órájában lemoshatja a szennyezett járművet.

Egy traktort és a hozzá csatlakoztatott szerelvényt 1.500 Ft-ból szépen le lehet mosni!

— *Miért fontos, hogy az emberek itt mossák le a kocsikat és ne otthon?*



A személyautók mellett főleg a nagy és vegyszeres gépek a célcsoportunk. Egyre inkább elváras magunkkal szemben is, hogy



szennyezzük a környezetet, ahol a gyerekek játszanak!

A szennyvíz egy háromaknás gyűjtőbe folyik. Leválasztja a homokot, az olajat, és az utolsó aknába már szinte tiszta víz kerül.

— *Éjszakai üzem?*

A hangulatfény sötétedéskor bekapcsol: látszik, hogy üzemben van a mosó. A mozgásérzékelő pedig bekapcsolja a főfényeket.

— *Extrák?*

A csipeszes szőnyegmosó

a mosót, mi itt elvégezhetjük a belső tisztításokat és a kerékellenőrzést.

— *Azt is mondjuk el, hogy egy ilyen mosó nem magától működik!*

Naponta-kétnaponta járok ellenőrizni. Fel kell tölteni a sót, a mosóport és az öblítőszeret. A pénzváltó és automata karbantartása, ürítése, feltöltése is ide tartozik. Ha pedig valaki rendelkezésséget észlel, azonnal hívja fel a kihelyezett számot. Ez nálam csörög: 30/933-9173.

Autómósó az Árpád utcában

- pénzváltó automata
 - 24 órás üzem
 - nagy gépeknek is ideális
 - környezetbarát szennyvíztárolás
 - keréknyomás mérés és pumpa
 - porszívó
 - modern technológia
- Tegyünk együtt környezetünkért!

A Bócsai Önkormányzat lapja

Bócsai Hírek



Kiadja: Bócsa Község Önkormányzata
 Felelős kiadó: Szóke-Tóth Mihály, polgármester
 Szerkesztők: Káposzta Lajos és Börbenyi Hilda
 ISSN 2677-0695 (Nyomtatott), ISSN 2677-0709 (Online)
 ISSN 2677-0695 (Nyomtatott)
 ISSN 2677-0709 (Online)

www.bocsa.hu

Tördelés és nyomdai munkák: Halasi Média és Kultúra Nonprofit Kft.
 Megjelenik havonta.



Bócsa Község Önkormányzat által biztosított közétkeztetés
MÁJUS HAVI ÉTLAP



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
2021. május 3-31.					
V. 03-07. 18. HÉT	Zeller leves Lasagne	Orosz húsgombóc leves Rizskoch Baracklekvárral	Tarhonya leves Chilis bab	Sertés raguleves Rántott hal Francia saláta	Spárga krémleves Paprikás krumpli
V. 10-14. 19. HÉT	Karfiol leves Tejfölös-gombás csirkecomb Bulgur	Meggy leves Borsos tokány Párolt rizs	Tojás leves Fasírt Zöldborsó főzelék	Palóc leves Májás rizottó	Felvidéki zöldségleves Csirkemell sajtmártással Burgonya krokett
V. 17-21. 20. HÉT	Csontleves Temesvári szelet Bulgur	Babgulyás Somlói galuska	Majorannás májgombóc leves Sertés pörkölt Sárgaborsó főzelék	Zöldborsó leves Halfasírt Majonézes burgonya saláta	Eper krémleves Brassói aprópecsenye
V. 25-28. 21. HÉT	PÜNKÖSD	Erdei gyümölcsleves Pulykapörkölt Galuska	Paradicsom leves Rántott csirkecomb Finom főzelék	Lebbencs leves Lecsós csirkemáj Barna rizs	Daragaluska leves Spárgával és sajttal töltött csirkemell Burgonya püré
V. 31. 22. HÉT	Burgonya leves Rakott brokkoli				

Info és rendelés: 06 70/501-54-20;

kklam.marta@gmail.com vagy bocsaph@t-online.hu