



Bócsai Hírek

2022. szeptember – Földanya hava



A TARTALOMBÓL

Szüreti napok több év kihagyás után

Népszámlálás lesz

Sertéstartók, figyelem!

Vers a régi tanyasi világról

Bócsaiak Ausztriában és Torockón

Tudósítás a főzőversenyről

Szüreti Napok Bócsán — három év után újra!

Kovács Nándor kisbíró szövegével és **Bíró Róbert** képeivel

Beköszöntött az ősz sok esővel, széllel,
Összejöttünk felvonulni, hogy ne legyünk széjjel.
A falu szélén szalmabábúk jelzik,
A szüretnek örömteli eljöttit.



Lehet itt háború, szankciók, s mi még kerekedik,
a lényeg, hogy a vidéki ember nem keseredik!
Forró nyáron vagy hideg télen,
Küzdünk, mint malac a jégen.
Valahogy túléljük igaz magyar módra,
Talán ezért is ültünk ennyien a kocsira meg lóra.



Született Bócsán 12 gézengúz,
Köztük van két Bendegúz.
Zétény, Katalin, Nara, Lara, Adél, Andor Mátyás,
Hanna Livia, Teodor Árpád, Alexa Jolán és Zselyke.
Így kerültek bele a szüreti versbe.



16 esküvő is volt minálunk,
Rajta fiatalok újabbakat várunk.
Hátra repült 16 menyasszony csokra,
Azóta eddzenek is a falusi csokra.
Én így üzennék a fiatal pároknak,
A gólyára ne várjanak inkább, mindent maguk csináljanak.

Ezért áldja meg az Isten a szorgos kezeket,
Kik a mai napért oly sokat tettek.
Csecsemők fiatalok ifjak és vének,
Ma mulassatok velünk hisz így vidám az élet.



Fontos felhívás sertés- tartók részére!

Az Országos Főállatorvos ÉFHÁT / 153/2022. számú utasításában elrendelte

valamennyi **kis létszámú sertéstelepen** a sertésállományok **korcsoportonkénti összeírását, az állattartók járványvédelmi tájékoztatását**, továbbá a **Jó Sertéstartási Gyakorlat** nyomtatott formában történő átadását.

A tájékoztatás kiterjed a **tartók azon kötelezettségére**, hogy a sertéstartásban bekövetkező változást (tartás befejezése, szüneteltetése, újraindítása, tartási hely változása, stb.) be kell jelenteniük a területileg illetékes állategészségügyi hatósághoz.

Ezen tájékoztatást dokumentált formában kell átadni a tartóknak, amelyet alá kell írni.

Az összeírást, valamint a **tájékoztató nyilatkozat aláíratását** az aktív közreműködésre kötelezett szolgáltató állatorvos végzi el.

Határidő 2022. október 31.

Kérem, hogy minden kis létszámú sertéstartó vegye fel a kapcsolatot Dr. Judák Róbert szolgáltató állatorvossal.

Elérhetősége hétköznap: **7.00 – 8.00 és 13.00 – 14.00 óra között.**

Telefon: **06-70-389 3461**

NYITVATARTÁS

hétfő - péntek 07:00 - 12:00 13:00 - 17:00
szombat 07:00 - 12:00



Nagy-Biri Dániel

+36-70/628-9192

6235 Bócsa, József Attila utca 12.

Népszámlálás 2022

**Feleljünk,
egymásért!**

Töltse ki egyszerűen, interneten a kérdőívet
október 1. és 16. között a nepszamlalas2022.hu oldalon,
és nyerjen 100.000 Ft-os ajándékutalványt!

▶  ✓

Október 1-jén indul a népszámlálás, hazánk legnagyobb,
mindenkire kiterjedő statisztikai adatgyűjtése!

☑ A kérdőív kitöltése közös érdekünk, és minden
Magyarországon élő ember számára kötelező!

Keresse a kitöltéssel kapcsolatos információkat tartalmazó
postai levelet 2022. szeptember 26-tól a postaládájában!

További információt a
nepszamlalas2022.hu
oldalon talál.

☎ 06 80 080 143 @ kapcsolat@nepszamlalas2022.hu

Változás a rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény jövedelemhatárok tekintetében

Tájékoztatjuk az érintetteket, hogy a COVID járvány miatt elrendelt veszélyhelyzettel összefüggő átmeneti szabályokról szóló 2021. évi XCIX. törvény alapján 2022. augusztus 31-ig meghosszabbított rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre való jogosultságok lejártak, azok újbóli meghosszabbítását kell kérnie minden eddigi jogosultnak, amennyiben az igénylés feltételei továbbra is fennállnak.

Egy új kormányrendelet értelmében, az ukrain helyzetre tekintettel elrendelt vészhelyzet ideje alatt a rendkívüli gyermekvédelmi kedvezményre való jogosultság megállapításakor irányadó jövedelemhatárokat megemelték:

„(2) A települési önkormányzat jegyzője megállapítja a gyermek rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre való jogosultságát, amennyiben a gyermeket gondozó családban az egy főre jutó havi jövedelem

összege nem haladja meg

a) az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összegének (a továbbiakban: az öregségi nyugdíj legkisebb összege) a 180 %-át, (51.300,-Ft-ot)

aa) ha a gyermeket egyedülálló szülő, illetve más törvényes képviselő gondozza, vagy

ab) ha a gyermek tartósan beteg, illetve súlyosan fogyatékos, vagy

ac) ha a nagykorúvá vált gyermek megfelel a 20. § (2) bekezdésében foglalt feltételeknek;

b) az öregségi nyugdíj legkisebb összegének a 165%-át (47.025,- Ft) az a) pont alá nem tartozó esetben, feltéve, hogy a vagyoni helyzet vizsgálata során az egy főre jutó vagyon értéke nem haladja meg külön-külön vagy együttesen a (7) bekezdésben meghatározott értéket.”

Aki a fenti feltételeknek megfelel, keresse fel az Önkormányzati Hivatalt kérelme előterjesztése érdekében.

VÉRADÁS IDŐPONTJA:

**2022. október 08. (szombat)
9 órától 12 óráig**

Helye: HUNGARIKUM ÉS CIVIL
KÖZÖSSÉGI HÁZ

6235 Bócsa, Kecskeméti út. 2.
Mindenkint szeretettel várunk!



Anyakönyvi hírek

Házasságot kötöttek (augusztus):

Imgrund László és Tóth Andrea

Születtek (szeptember):

Margit Hanna – an: Hegyi Szabina

László Lehel – an: Frittmann Kitti

Bakács Bella Ilona – an: Patai Beáta

Elhunytak:

Trepák Pálné (1932) születési név: Mezei Ilona

Dürrenberger Hans Kurt (1933)

Szeg Istvánné (1947) születési név: Szöllős Mária

Kérjen telefonos segítséget ügyintézéshez!

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Kiskőrösi Járási Hivatal tájékoztatja a lakosságot, hogy 2022. szeptember 1.-től határozatlan ideig szünetel a települési ügysegéd szolgáltatás. Szociális és egyéb hatósági ügyekben az alábbi elérhetőségeken tudnak tájékoztatást kérni:

Kiskőrösi Járási Hivatal Hatósági Osztály

6200 Kiskőrös Petőfi Sándor tér 1.

Intézhető ügyek

Időskorúak járadéka: 78/795-021, 78/795-025, 78/795-026

Ápolási díj: 78/795-021, 78/795-025, 78/795-026

Aktív korúak ellátása: 78/795-021, 78/795-025, 78/795-026

Közgyógyellátás: 78/795-021, 78/795-025, 78/795-026

Gyermekek otthongondozási díja:

78/795-021, 78/795-025, 78/795-026

Egészségügyi szolgáltatásra való jogosultság:

78/795-021, 78/795-025, 78/795-026

Hadigondozotti ügyek: 78/795-021

Kommunális igazgatás: 78/795-023

Köznevelési feladatok: 78/795-035

Üzletszerű társasházkezeléssel kapcsolatos feladatok:

78/795-023

Egyszerűsített hatósági ellenőrzés: 78/795-035

Allampolgársági ügyintézés: 78/795-035

Közlekedési hatósági ügyek: 78/795-023

Környezetvédelmi hatósági ügyek: 78/795-023

Ruhagyűjtés

Kedves Bócsaiak! Kedves Szülők!

Az Önkormányzat Gyermejköltségi Szolgálat ruhagyűjtést szervez rászoruló családok részére. Bármilyen típusú gyermekruhát elfogadunk 50 cm – 150 cm méret között.



Ha valaki úgy érzi, hogy gyermekei kinőtt ruháit felajánlana jótékony célra kérem keressen bátran a 06704119895-s telefonszámon.

A ruhákat az Önkormányzathoz szerdán 8:00-15:00, pénteken 8:00-12:00 óra között lehet behozni a Gyermejköltségi Szolgálat irodájába.

Mindenkinek előre is megköszönve a segítségét:

Gál Zoltán családgondozó

Népszámlálás 2022

A népszámlálás Magyarország egyik legjelentősebb, mindannyiunk életét érintő adatgyűjtése, melynek során a gyűjtött adatok alapvetően határozzák meg jövőnket, hiszen megbízható alapot adnak az országunkat, a településeinket és a közvetlen lakókörnyezetünket érintő legfontosabb gazdasági, szociális és területfejlesztési döntések előkészítéséhez.

Október 17. és november 20. között országszerte közel 30 000 számlálóbiztos segíti majd a válaszadókat a kérdőív kitöltésében.

A népesség számának és összetételének, a társadalom változásának számszerű bemutatására, értékelésére a tízévente tartott népszámlálások szolgáltatnak pótolhatatlan információt, egyrészt megalapozzák a gazdasági és társadalmi változások vizsgálatát, másrészt lehetőséget biztosítanak a más országokkal való összehasonlításra.

A népszámlálási törvény értelmében az adatszolgáltatás kötelező. Az adatszolgáltatók kötelesek a népszámlálás körébe tartozó adatokat a valóságnak megfelelően megadni. A népszámlálás papíralapú kérdőívek nélkül, elektronikusan történik.

Az adatszolgáltatóknak lehetőségük lesz a kérdőívek interneten történő önálló kitöltésére, majd ezt követően a számlálóbiztosok elektronikai eszköz (tablet) segítségével veszik fel az adatokat azoknál a háztartásoknál, ahol nem éltek az internetes önköltés lehetőségével.

A honlap címe: nepszamlalas2022.hu

A 2022.évi népszámlálás szakaszai:

- 2022. október 1. – 2022. október 16.: internetes önköltési szakasz, amikor kizárólag az online kitöltési módra lesz lehetőség. Ebben az időszakban a terepi összeírás nem megengedett, számlálóbiztosok nem keresik fel az adatszolgáltatókat.

- 2022. október 17. – 2022. november 20.: számlálóbiztosok szakasz, amikor a kérdéseket személyesen a számlálóbiztosnak lehet megválaszolni, aki felkeresi azokat a háztartásokat, ahonnan az önköltés időszakban nem érkezett be kérdőív.

- 2022. november 21. – 2022. november 28.: póttösszeírási szakasz, a polgármesteri hivatalban, a helyi népszámlálási felelősnél jelentkezve lehetséges a kötelező adatszolgáltatás teljesítése.

Felhívjuk a tisztelt lakosok figyelmét, hogy a terepmunka során a számlálóbiztosoknak névre szóló számlálóbiztosok igazolvánnyal kell igazolnia magát, amennyiben azt az adatszolgáltató kéri, a személyazonosságát igazoló okmány felmutatásával!

Bócsai BLSE labdarúgó csapat mérkőzései hazai és idegen pályán

2022.10.01. 15:00 Bócsa Sporttelep
BÓCSAI BLSE-TÁZLÁRI FC

2022.10.09. 15:00 Császártöltés Sporttelep
CSÁSZÁRTÖLTÉS EFSK- BÓCSAI BLSE

2022.10.16. 14:30 Bócsa Sporttelep
BÓCSAI BLSE-KUNFEHÉRTŐ KSE

2022.10.22. 14:30 Kiskőrös Sporttelep
KISKŐRÖSI LC II.- BÓCSAI BLSE

2022.10.29. 14:30 Izsák Sporttelep
IZSÁKI SSE- BÓCSAI BLSE

2022.11.05. 13:30 Bócsa Sporttelep
BÓCSAI BLSE – BALOTASZÁLLÁSI FC

Német nyelvi tábor Ausztriában

Nagy örömünkre szolgált, hogy a covid miatt kiesett évek után idén is megrendezhettük a német nyelvi tábort, amelyen a bócsai diákok hetedszerre vettek részt. A soltvadkerti iskolásokhoz és a kiskőrösi végzős gimnazistákhoz társulva idén Felső-Ausztriába utaztunk, hogy eltöltsünk itt egy hetet. Elsődleges cél természetesen a német nyelv gyakorlása volt, két különböző korcsoportban.

Július utolsó vasárnapján útra keltünk és meg sem álltunk Linz városáig, ahonnan a nálunk is ismert linzer is ered. Rövid séta keretében megismerkedtünk a helyi látványosságokkal. Szállásunk és iskolánk a varázslatos barokk kisvárosban, Schärdingben volt. Különösen érdekes, hogy olyannyira Ausztria és Németország határán fekszik, hogy az itt levő Inn folyó feletti hídon át is sétáltunk Németországba.

Mauth városában meglátogattunk egy üvegfüvő családi vállalkozást. A bemutató után a legbátrabbak saját maguk is kipróbálhatták az üvegfüvés művészetét. Alföldi gyerekként nagy kihívást jelentett a csapatnak a „kiskörtúra” leküzdése a 600 méteres szintkülönbséggel. Jól elfáradtunk, de az élmény a miénk.

Egíng am See városában ízeletet kaptunk a vadnyugat világából korhű, jelmezes előadásokkal. A Pullman Cityben



megismerhettük a cowboyok és indiánok életét. A gyönyörű Gmunden városában lenyűgözött bennünket a Traunsee tóban levő szigeten elterülő kastély, amelyet körbejárva az ember csak kapkodta a fejét a látványtól. Ezt tetéztve felmentünk hegyi felvonóval a Grünberg hegységre, ahonnan lélegzetelállító volt az alpesi panoráma. Ha már itt voltunk, boboztunk is a hosszú és kanyargós pályán. A lombkoronásétányra felérve a bátrabbak csúszdával jöttek le.

Passauba egész napos kirán-

dulást tettünk. A kellemes hajóút során megnéztük a Duna, Inn és az Ilz folyó összefolyását. Valóban három különböző színű! Itt található az ország legnagyobb tacszógyűjteménye. Szédületes kiállítást láttunk és leleményes, tacszó formájú tárgyakat is vásárolhattunk a tacszómuzeumban. Történelmi ismereteink is bővültek, hiszen a magyar-német kapcsolatok egyik első fontos pontja volt szent István király felesége, Gizella királyné-bajor hercegnő itteni élete. A kolostor ma is zarándokhelye a magyaroknak.

A hét során elhangzott információk alapján az utolsó este egy izgalmas német nyelvű kvízen mérték össze tudásukat a gyerekek. Hazafelé úton megnéztük a melki apátságot, idő hiányában csak kívülről. A három iskola diákjai nagyon jól összeszoktak, igazi barátságok is szövődtek. Úgy gondolom, hogy rengeteg csodás élménnyel tértünk haza idén is. Jövőre is szeretnénk menni, hiszem, hogy a gyerekek is így gondolják.

Szlobodáné R. Tünde
német nyelvtanár

Tanévnyitó az iskolában

Szeptember 1-jén becsengettek az iskolában. A hagyományok szerint a harmadik osztály tanulói zenés, táncos, vidám hangulatú műsorral kedveskedtek. Felkészítő tanár: Farkasné Mucsi Zsófia. Barcsikné Weinhardt Éva igazgatónő megnyitotta a 2022/2023-as tanévet.



Az első osztályt 17 gyerek kezdte meg. Osztályfőnök: Adorjáné Csábi Éva. Jobboldalon Jaksa Dominika, soltvadkerti tanítónő. Ő tanítja majd a matematikát, a testnevelést és a rajzot.



Életképek a tanyán — Tompai Ilona bócsai lakos verse

Majdnem boldogság

Mikor a nap lemegy a Szappanos tónál
Arany övét lecsatolja.
Ragyog még kicsit, hintázik a fák hegyén
S aztán, bíbor paplanát fejére húzva
Elalszik holnapig
A szél is leül táncából, fehér tajtékos habbal
Csipkézi a víz szélét
Párás kékben játszó fátylas vonulat
Isten kék szeme néz le egy felhő mögül,
hogy a nap helyét a hold váltsa fel.
Ablakokban fények gyúlnak, a gémeskút is ásít
Hú puli örködik, pihenni tért itt a világ holnapig.

Eljött a hajnalnak gyönyörű pírija
Felfelé bújik horizont ágyából a nap fényes korongja
Az erdő hegye látszik, a nádas még nem
Bársonyos fehérben ködlik a tómeder
Ezernyi madár ébred, fészkekből kiált
Szép réti virágok mit dúsan meglócsol az ég
Villanó páros füsti fecske éppen
fészket rak a ház ereszen.
Kis csibék csipognak, a kertek alatt járnak.
Báránka csengőzik, s anyja után szalad.

Dús legelőkön kövér pányvázott állatok
A tó vizéből is isznak, ha épp szomszjasok
Szőke szelíd tó várja a munkást,
hogy lemossa benne a nyár porát
Gulipánok sem félnek, úsznak csak tovább
Nagy póling kiáltozik, holnap biztos szél lesz!
Sirályok csapkodva, rikáltozva szállnak,
pár felhő összeér és már dörren az ég!
Nyári zápor után, szép szivárvánnyal díszleg
Az ég!

Vadkacsák gágogása hallik a nádasban
Küszvágó csér repkedve csérog, úgy félti tojását
Tengerparti idill vésődött itt a lelkekbe,
Ahogy édesedett a gyümölcs a fán a kertben
Ahogy bódítóan illatozott a sok olajfa virág
Gyermekek édes kacaja verte fel a delet,
Amíg a tóban játszva fürödtek
A nap egészséges fénye csillogott a vízen.

Dolgos, istenfélő, őszinte emberek
Kicsivel is beérve, tisztán és boldogabban éltek
Harapófogó fogakkal nem vicsozogtak rád
Tönkremenésed, s halálod nem kívánták
Javaid nem tépték szét, mint Krisztus ruháját
Isten, a család és a kalács volt a boldogság.

Én csak hagyom, legyenek mások a hősök!
Megjegyzem az arcot magamnak,
Igyekszem ezzel nem törődni és nem szomorkodni,

Másképp nem lehet kibírni!
Fiatalon végtelen mezőnek érzi az ember az időt
Ennyi év után állok a tóparton
Vigyázom nyájam, míg legel.
S közben kihallgatom, mit súg a szél a régi víz helyén
Emlékek zuhannak rám, még róla írok, s szólok.
Talán Isten elrejtette ezt a szép világot valahol...

Mégis mi ez? Ma méltatlan mohóság nyers erő?
Miféle métely, és miféle éj örvénylik a Lelkekben?
A Föld bolygón pedig te is egy parányi pont vagy
Mindig van egy gyógyíthatatlan gonoszság
Sok a vagyoned? Autód, pénzed, ez a te jogod?
Gondolatban nem bír nyugodni az irigység
Már nem bírsz irgalmas ember lenni
Csak kegyetlen, fanyar, pléhporfájú, képlagos múmon,
Akinek semmi nem elég! Nem elég!
Gonosz tetteiddel megerősödtél, Félistennek érzed magad és
Sátáni gúnyos mosollyal méregetsz másokat
Nehezek hálód a gazdagságtól, de a szíved üres
Egykori barátom, hát felelj: Melyikünk az áruló?
Majd ha nyomaid elfogynak, az enyészet visz el
S kincseid így csak a bűneid maradnak és lelketlen
Gyökereid! Ilyenek rombolják el a szeretetet és a
Világot. Nem hiszed! Míg az evilági anyag ködén át
Az Örökkévaló arca fel nem ragyog.

Felébredt a természet, eljött a tavasz
Szép volt itt minden évszak
Kizöldült a táj, foltokban nyílt a kék veronika
És a fehér korpavirág
Magasra repült a pacsirta, örömeiket zeng
Már mind visszatértek a költözőmadarak
Elsőnek jött meg a szigetre a bíbic és a gólya
Méhek lepte virágzó gyümölcsfák integettek,
Jácintól illatozott, tulipántól pirosodott a szép vidék,
Eljött a kölni és a sonka illatú, megváltó húsvét.

És jött melegen a nyár is, sokat ígérve, s adva
Kinyílt a sok pipacs, szegfű, rózsa és a mályva
Sárgarigó és kakukk madár szállt a fák lombjára
Csodás szép hangjukkal boldogabbá tették e nyári világot
Megért a kenyérgabona, széna és az alma
Augusztusban volt csak aszály, tóvíze helyén
Fehér sziksót sepezt zsákban a nép
De a végén mindig megjött a sok eső szeptemberre
Mire iskolába mentünk, a tónak medre
Újra tele lett sok vízzel.

Színes, sok pillangó repkedett a kertben
Melegen sütött még a nap
Körtét érlelő gyümölcs illatú őszi itt van már
Tarka, sok falevél hullott a fákról,
Csendes szép időben a tó vize tükröt tartott a tájnak
Szilva lekvár főtt az üstben, a vándormadarak
Rég elköltöztek

Mint ha tündér lakna a diófán, varázspálcával
Érint, zöld-burka megreped, s belőle a dió
Földre hullva koppan
Mert jöttek a csipős derek, lefagytak a kertek
Kabátban jár a juhász, hidegek a nappalok az
Éjszakák: közeleg a tél
Időnként ívekben szálló liliom-nyakú vadlibák, s
Darvak, gazdátlan éneke szól a hideg légben.

Még sötét hajnalok hajnalán, kocsit húzó baktató
Lovak, csörömpölő tejeskannák, kanyargó utak.
Felvirradt reggelen, sárgaréz szélű ökörszarv –
Kürtjébe fújta a tejes, jelezve itt van már
Viszik a tejet
Meg-megáll a házaknál megméri a tejet, beírja
és tovább hajt. Mindig siet.
Napról napra begyűjti a csarnokban hosszú
Éveken át. Így élt a szomszéd, a közeli s távoli
Jóbarát. Istennek tetsző tisztaság, kitartás.

Már kék selyem és fehér fodros színben
Pompázik az égbolt. A léghöz virágillat
Édes szellő szárnyal át mindenben.
Kerékpárját tolja a postás, vállát húzza
Nagy táskája. Kuttyák csavognak, pedig ismerik már
Bemegy a házakhoz, néha kicsit leül, megpihen
Újságot hoz, csomagot, vagy levelet?
Kedvesen kínálja a Ludas Matyit és a Nők Lapját
Szép képeslapokat, mit névnapra írhatnak
Elmeséli a napját, és a családjához siet tovább.

Leesett az első hó, megérkezett a tél.
Fehér zúzmarában öltöztek bokrok és a fák

Jégvirágosak az ablakok
Minden kéményből füst száll, bent a kályha melegít
Tó vize befagyot, rianázik a jég
Sátrakat emelt magasra vízből a fagy,
Jégcsapok lógnak a házakon
Olykor meg üvegsima jég csúszkálni, korcsolyázni hív
A befagyott tó tükrén lassan ballagva bámulgatja
Gyönyörű fényes arcát a Hold.

Meleg istállóból lovacsát csengős szánban fogtak
Oly gyönyörű élmény volt e korszaknak divatja
Borókát vagy fenyőt vittek a szobába, hogy
Feldíszítsék karácsonyfának
Ily tájt messziről Betlehemesek is jöttek,
Mély hittel lejátszva Jézus születését
Hatalmas hóban, s hidegben gyalog, majd' megfagytak,
De forralt bort is ittak, ha éppen kaptak
Betlehemi csillagjuk a szoba sarkában
Suhogva szállt szájukból ének, szívükből szeretet
Pénzt, se mást sosem kértek, jól nevelt hitük
Úzte hűséges szívük.

Este csillagoktól tündöklő égbolt: Itt a karácsony!
Veresbegy és cinege dideregve énekel
Szaloncukrok, mézeskalács, mint kis angyalok
Csillognak a karácsonyfán.
Finom ételek, kedves ajándékok, Szenteste van!
Szépen felöltözünk, szívünkben hálával
Vacsorához ülünk
Gyertyák meleg fénye, örömkönyvek a szemekben
Megszületett a Megváltó,
Leszállt az Isten a földre.

Gazdák napja Torockószentgyörgyön



Torockószentgyörgyön másodszor rendezték meg magánkezdemenyezésre a gazdabállal egybekötött gazdanapot szeptember 17-én, szombaton.

A bócsai Torockói Baráti Kör Egyesület tagjait a helyi önkormányzat részéről Fogarasi Antónia fogadta. A baráti találkozások mellett lehetőség nyílt

megtekinteni az éppen zajló fejlesztéseket a faluban, úgy mint a torockószentgyörgyi Szilas futballpálya felújítását, amelyhez az egyesület is hozzájárult. Megismerhettük a

következő évek idegenforgalmi projektjeit is Deák-Székely Szilárd Levente polgármester és Székely Levente alpolgármester jóvoltából.

Belákné Vincze Mónika



Filézett halászlé (20 főre)

A XVII. bócsai főzőversenyen Szloboda Zsolt nyerte meg az első helyezést és a vándorszerleget, aki megosztotta velünk a díjnyertes halászléjének titkát!

Hozzávalók:

- 10 kg ponty (filézve)
- 10 db vöröshagyma (12-15 dkg/db)
- 10 csapott evőkanál törött piros paprika
- 20 liter víz
- só (ízlés szerint)
- csípős piros paprika (ízlés szerint)

- 5 db paradicsom
- 2 csomag házi gyufa tészta (1 kg)
- 2 fej fokhagyma

Elkészítés:

A halakat letisztítjuk, kifilézzük, majd beirdaljuk, sózzuk és formázzuk (kockára vágás). Egy bográcsban lehetőleg élő tűz felett felrakjuk a 20 liter vizet főni, majd belekerül a kockára vágott hagyma, paradicsom és fokhagyma, illetve a hal csontos részei (fej). Nagyjából másfél-két órát forraljuk, majd leszűrjük. A leszűrt levét egy új bográcsban ismét feltesszük forralni, ekkor adjuk hozzá a piros paprikát, illetve a filézett halhúst. Ízlés szerint sózzuk, majd forrástól számítva nagy lángon további 30-35 percig főzzük.

Az ételt kis bográcsban, gyufatésztaival tálaljuk.



Reklámok a kisbírótól

12 éven aluliaknak nem ajánlott és termékenyítést tartalmaz!

Ha kismalacot akar, és szereti a sonkát, válassza Tóth Robi fantasztikus kanját. Ez a kan fél órát is eltölt a kocán kérem, „Tanuljak már tőle!” — mindjárt szól a feleségem. Ha valamelyik állattartónak ilyen szolgáltatásra van szüksége, a megoldás nem venyige, hanem „Búgátás” a jelige.

Mi folyik itt?

Szeretném felhívni szőlős gazdáik figyelmét arra, Ki-ki a pótkocsit meddig pakolja. Mert az a sok must, amit a fő utakra locsolnak, Elég lenne hat faluba misebornak. Szőlőszállítás mesterfokon, kimérve: „Must csorog az aszfalton” jeligére.

Babaváró recept

Hozzávalók:

- 1 db enniváló férfi
- 1 db vaniliás rúd
- 2 db tojás
- 1 db hamvas barack kimagozva
- 2 db zsemle
- 1 db rugós heverő

Elkészítés módja: ezt már az olvasóra bízuk.

Jelige: Jóból is megárt a sok!

Könyvajánló



Gyerek: Fráter Erzsébet - Mesés növények, növényes mesék

Régen az erdők és a hegyormok, a füves puszták és a félsivatagok az emberi közösségek természetes életterei voltak, s alig van olyan nép, melynek meséiben, mondáiban ne szerepelnének a környezetükben élő növények. Táplálékként, gyógyszerként hasznosok voltak, az évszakok váltakozásához kötődő látványos életciklusuk, meg-megújulásuk és virágaik elbűvölő szépsége megragadta az ember képzeletvilágát. A mesebeli égig érő fák, az életfa jelképek, a mondabeli hősökhez vagy eseményekhez kapcsolódó, szentként tisztelt, gyakran nemzeti szimbólummá magasztosult növényfajok mind-mind azt bizonyítják, hogy a növények nem pusztán életünk hasznos tárgyai, hanem mindig is jóval többet jelentettek az emberi kultúra számára.

Mesekönyvünkkel egy nyúlfarknyi válogatást szeretnénk adni abból a hallatlanul gazdag kincsestárból, amelyet a különböző földrészek és népek kultúrája tár elénk.

Ifjúsági: Rideg Sándor - Indul a bakterház

„Regényemben mindössze arról teszek bizonyosságot, hogy egy szekérdérenyi vidámság jobban élte az embert, mint száz vagon keserves sóhajtás és ugyanannyi szomorúság... Jelen munkámat annak idején azért írtam, hogy olvasóimat megajándékozzam a szertelen vidámság és nevetés örömeivel és ez alkalomként szolgált nekem arra is, hogy támadást intézzek a határtalan butaság világa ellen, amelyet tiszta szívből utáltam.” Rideg Sándor

Felnőtt: Kristen Harnisch - A borász lánya

Amikor Sara Thibault édesapját maga alá temeti a Loire folyó mentén az esőzéstől leomló partoldal, Sara anyja arra kényszerül, hogy eladja a szőlőbirtokukat egy rivális család, a Lemieux-k számára, amellyel aztán az idősebb Lemieux fiú és Sara nővére, Lydia házassága révén szoros, ám igen keveset értékű kötelék alakul ki. Egy újabb tragikus esemény, egy szörnyű gyilkosság hatására a lányoknak Amerikába kell menekülniük, így Sara kénytelen lemondani álmáról, hogy apja örökébe lépve felvirágoztassa a gazdaságot, és nő letére kiváló borász váljék belőle.

Időközben Phillippe, a Lemieux család ifjabbik tagja, Amerikában próbál szerencsét, és Kaliforniában létrehozza a Napa-völgy legnagyobb borászatát. Amikor arról értesül, hogy bátyját megölték Franciaországban, feléled benne a bosszúvágy, és egyetlen célja, hogy felelősségre vonja a gyilkost. A továbbra is a borászokodásról álmódzó Sara szintén Kaliforniába érkezik, ahol a Philippe-pel való első találkozás sorsszerűnek bizonyul.

Kristen Harnisch regénye lebilincselő, romantikus történet áruulásról, csalódásról, szerelemről és megváltásról, mindezt a XIX. század végének történeti hátterébe, valamint az Ó- és az Újvilág gazdag borkultúrájába ágyazva.

A Boróka Könyvtár nyitva tartása:

Hétfő: 14:00-17:00

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

Bringázz a munkába és a suliba!



Szeptember 22-én, az autómentes világnap alkalmából országos kezdeményezésre arra bíztatták a gyerekeket, szülőket, hogy kerékpárral, rollerrel induljanak meg reggel. „Számunkra nagyon fontos a sport, az egészséges életmód és a környezetünk védelme!”— mondta Szűcsné Kaposvári Gabriella, a program ötletgazdája. A Bócsa Község Oktatásáért

és Közművelődéséért Alapítvány ebben az évben erre a területre koncentrált, így csatlakozott ehhez a Magyar Kerékpárosklub országos kezdeményezéséhez. Akik csatlakoztak, azokat reggel apró ajándékkal, csokival, üdítővel és matricával jutalmazták. A mozgás, a sport egészségünk alapja, sosem késő elkezdni!

Belákné Vincze Mónika

Két aranyéremmel a nyakban



Így jött haza Benkő Attila birkózó szeptember elején Kiskunhalasról, ahol a Magyar Veterán Országos Bajnokságon vett részt. A B-korosztályban (40-45 évesek) szőnyegre lépve mind szabad-, mind pedig kötöttfogásban első helyezett, azaz magyar bajnok lett.

Októberben világbajnokságra utazik a bulgáriai Plovdivba. Tavaly itt 7. helyezett volt, idén viszont éremmel szeretne hazatérni. Attila, szurkolunk neked!

ŐSZI MULATÓS EST
HELYSZÍN: HUNGARICUM ÉS CIVIL KÖZÖSSÉGI HÁZ
CÍM: 6235 BÓCSA KECSKEMÉTI ÚT 2

OKT. 29.

Vendégvárás: 19 óra
Vacsora: 20 óra

Tombola fődj:
Wellness pihenés

KOCSIS JANIKA
Vacsora: Kijévi jércemell, Dubarry sertésszelet, vajjas petrezselymes burgonya, balkan rizs, savanyúság
Vacsorát biztosítja az Éhes Vándor Étterem!

Belépőjegy vásárlás
Piroska Divat, Bócsa Kecskeméti út 4
Zsuzsi Virágbolt Helvécia, Berek utca 6
Sipos Henrietta szervező 06/20/364-53-33

Belépőjegy: 8000.-Ft/fő, mely tartalmazza a vacsorát.
Táncos belépőjegy: 4500.-ft/fő

Belépőjegyek csak elővételben vásárolhatóak.
A helyszínen egész éjjel büfé üzemel! Italfőlételek behozatala tilos!

SZMK nosztalgia találkozói

Sipos Henrietta

Meghívó

Sokszínű Afrika

Szeretettel várjuk a Boróka Könyvtárba október 7-én 17:00-ra fényképes újfibeszámolóra, melyet Szűcs-Trömböczki Katalin mutat be.

egy csajos utazás Kenyába egy antropológus társaságában

Helyszín: Boróka Könyvtár, 6235. Bócsa, Kecskeméti út 1.

Időpont: 2022. 10.07.
péntek 17:00

A részvétel ingyenes
A rendezvényről hang-, kép- és filmfelvétel készül.

Főzőverseny volt

Nagy várakozás előzte meg a Dudás Lajos emlékére szervezett főzőversenyt, melyet a felvonulás előtti napon rendeztek meg a parkerdőben. A jeles zsűri elé 15 étel került, és mint elmondták, a bírálókat egyáltalán nem volt egyszerű! A főzők nagyon készültek erre az eseményre, és ha nem is beszélhetünk klasszikus értelemben versenyről, mégis (vagy épp ezért) óriási volt a felelősség. A pontozásos végeredmény a tálalás, az izgharmónia és az állag alapján született meg.

A főzőverseny eredményei

I. helyezett: Szloboda Zsolt - Filézett halászlé
 II. helyezett: Néma József - Birkapörkölt
 III. helyezett: Benkó Sándorné - Bócsai halászlé
 Különdíj Csernák László - Pacalpörkölt



A zsűri tagja balról körbe: Lehoczki Klára, Dudás Lajosné, Bene Zsolt, Hegyi Lajos, Melkvi László

És most vegyük sorra a csapatokat!

Szlobodáék Horvát(h)országból



Avagy: a Szloboda, a Horváth és az Ország család tagjai. A kezük alól kikerült műremek 2 bogrács filézett harcsa halászlé volt. Az ízesítés bajai módra történt, egy kis szeremlei beütéssel: kézzel facsarták bele a paradicsomot egy adott időpontban!

Pagács Róbert és barátai



Nem első alkalom, hogy borsos tokányt főzök — meséli a fiatalember. Segítő barátaim, Dukay Arnold és Tóth Kornél is megerősítenek abban, hogy ez az étel savanykás-fokhagymás-citromos ízvilágával kimondottan jó másnaposság ellen. Tésztával és kovászos uborkával tálaljuk.

Weisshab Tamás és barátai



Ami itt fő, úgy írd, hogy 28 kilónyi juhtest! — kapom az utasítást a lelkes brigádtól. Voltak segítők ugyan a darabolásban, de ők most nem jöttek ki, hanem otthon maradtak pihenni...

Csernák Lászlóék pacalja



azaz: pacal, marhapofa és marhaköröm. A koronát Niki házi paprika krémje tette fel rá, ami kápia paprika ledarálva és sóval tartósítva. Mindehhez főtt krumpli és mama sült házikenyér járt.

Farkas Zsigmond és csapata

Itt több étel is főtt. Néma József keze alól birkapörkölt, míg Kovács Károly „Náci” bográcsából kakaspörkölt került ki. Mint elmondták, a másnapi felvonulók megvendéglése a fő csapás-irány. Hogy aztán mennyi maradt nekik péntekről?...

Nagy Rezván törpekakasai

Na, ilyen más nem főz! A 14 kakast fia, Nagy Richárd Dániel fogdosta össze, mégpedig éjszaka, lámpával, amikor már megültek a fán! A darabolás kicsit macerás volt ugyan, de megérte a fáradság. Legközelebb már Georgina is beszáll ebbe a munkába...

**Kan-Ászok kontra Szűz-Érmék**

— avagy a Kovács család marhagulyással és palacsintával várta a vendégeit. A lányok emellett házi süteményeket is osztogattak. „Az étel egyszerű és laktató. Amíg pedig fő, nyugodtan el tudunk beszélgetni mindenki-vel.” — mondták két korty „búgató” ital közt.

**Dudás Zoltán és Bio tyúkpörköltje**

Öt tyúk került bele a bográcsba, de több is belefért volna... — mondja Zoltán, aki nagyon büszke a lányaira. Sőt: percek alatt egyre többen akartak be-társulni a közös főtőbe!

Sárosi Albert szlovák ételkülönlegessége

Szoté — ez a neve annak a szlovák ételnek, melyet Berci a Torockói Baráti Kör tagjaival készített el. Az alap egy sertéspörkölt volt, mely az internet szerint másfajta hús is lehet. Majoranna, mustármag és citromlé voltak az ízesítés fő elemei. Az utolsó negyedóránban gomba is került mellé.

**Benkóék bócsai halászléje**

Igen, mert a ponty a Kozák-tóból van! És ha már van tavunk, legyen saját halászlénk is! — hangzott el a család nem-hivatalos sajtótájékoztatóján.

Mészáros Csaba kecskepörköltje

Ritkán esznek a vendégeim ilyen, ezért főzök most kecskét. — mondja Csaba. Ugyanúgy kell fűszerezni, mint a birkát, de ennek a húsa kevésbé fagyós. Három órán keresztül főzöm.

Tóth Richárd töltött káposztája

Benne pedig sonkadarabokkal, a füstölt ízvilág miatt. A hús az előző napi vágásból származott, a káposzta pedig — a családi hagyományok szerint — kelkáposzta!

Magvas gondolatok

— Hány embert vártok ide?

— Az összest!

— Te, ennek a pörköltnek még nem olyan jó a színe!

— Figyeljél már, ez nem a te piros Golfod, ez az én pörköltöm!

— Igyál ebből, nem bánod meg: körte-pálinka barackágyon, szilvafával főzve!

A Bócsai Önkormányzat lapja

Bócsai Hírek



Kiadja: Bócsa Község Önkormányzata
 Felelős kiadó: Szőke-Tóth Mihály, polgármester
 Szerkesztők: Káposzta Lajos és Borbényi 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

OKTÓBER HAVI ÉTLAP

	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
2022. október 03-31.					
X. 3-7. 40. HÉT	Felvidéki zöldségleves	Csirke raguleves	Burgonya leves	Zöldborsó leves	Sütőtök krémleves
	Sertésszelet Jóasszony módra Bulgur	Stíriai metélt	Pulykapörkölt Tököfőzelék	Halfasírt Kuszkus	Töltött csirkecomb Rizi- bizi
X. 10-14. 41. HÉT	Karalábé leves	Gyümölcs leves	Tarhonya leves	Pandúr leves	Orja leves
	Cigánypecsenye Mexikói rizs	Rakott krumpli	Fasírt Zöldbab főzelék	Májás rizottó	Zúzapörkölt Szarvacska tészta Káposzta saláta
X. 17-21. 42. HÉT	Majorannás máj- gombóc leves	Gulyás leves	Tojás leves	Húsleves	Brokkoli krémleves
	Székelykáposzta	Máglyarakás	Fokhagymás tarja Burgonya főzelék	Harcsapaprikás Galuska	Paradicsomos húsgombóc főtt burgonya
X. 24-28. 43. HÉT	Sárgaborsó leves	Meggy leves	Paradicsom leves	Legényfogó leves	Daragaluska leves
	Gombásaprópecsenye Barna rizs	Sült oldalas Sütőtök püré	Sült csirkecomb Zöldborsó főzelék	Baconbe göngyölt csirkemáj Steak burgonya	Milánói makaróni
X. 31. 44. HÉT	Lebbencs leves				
	Ananászos csirkemell Párolt rizs				

Infó és rendelés: +36 70 501 54 20
bocsakonyha@t-online.hu
A menü ára 1500 Ft
A változtatás jogát fenntartjuk.