



Bócsai Hírek

2022. november – Enyészet hava

Áldott adventi készülődét kívánunk minden olvasónknak!



A TARTALOMBÓL

Készülünk az ünnepekre

Egy hadifogoly emlékezete

Mi újság mézfronton?

Doktori disszertációban a Bócsator

Ha november, akkor lámpások

SZMK nosztalgia bál volt

Kedves Ablakdíszítők!



Világító Adventi Ablakok Bócsa

Rendkívüli öröm számunkra, hogy ilyen sokan jelentkeztek ide is a játékra!

A szabályokon nem változtattunk a tavalyi évhez képest, a játék lényege: minden nap megosztjuk a fent jelzett csoportban **rejtvény** formájában, hol nyílik aznap ablak.

Így a kereséssel lesz egy kis izgalom, és ha megtaláltátok a gyönyörűen kidekorált ablakokat, csináljatok róla fényképet, és töltsétek fel a csoportba! Szelfizni is ér!

A készülődés örömeért vegyünk részt a játékon, mert ez nem verseny, nyeremény nincs. A mindennapi rohanás mellett kicsit lelassíthatunk, sétálhatunk egyet a friss levegőn, s válthatunk pár szót egymással.

- Jelentkezz ablakdíszítőnek, írd privát üzenetet a csoportba vagy e-mailt a borokakonyvtar@gmail.com címre, hogy **titokban maradjon a kiléted!**

- A **titkos sorsolás** után az adventi naptár számait elektronikusan küldjük meg.

Kérünk mindenkit, hogy a **kapott számot tartsa titokban!**

Találós kérdések, mókás versikék segítségével jussunk el a díszes ablakokhoz! Vajon mi vár ott ránk?

ADVENTI FORGATAG

Bócsa Község Önkormányzata szeretettel vár mindenkit
2022. december 18. vasárnap 14:00 órától
a Hungarikum és Civil Közösségi Ház előtt megrendezésre kerülő
Adventi forgatagra!

Gyere el, és ismerkedj meg a MÉZESKALÁCS készítés fortélyaival!

Amivel várunk:

- * mézeskalácssütés és díszítés
(a tésztát és kellékeket mi adjuk)
- * vendégünk lesz a Mikulás
- * gőzölög, forró tea, forralt bor
- * sültkolbász
- * ünnepi hangulat



14:00 Boróka Iskola Társastánc Tanszakos

Nővendégeinek műsora

Felkészítő: Szőke Vivien és Szabó Ádám

15:00 Bócsai iskola tanulóinak zenés műsora

Felkészítő: Farkasné Mucsi Zsófia

15:45 Gyermekek Betlehemes műsora

Felkészítő: Paragi Anikó

16:00 IV. ADVENTI GYERTYA meggyújtása



A befolyt összeget a Boróka Könyvtár gyermekprogramjaira ajánljuk fel.

Készüljünk együtt a Karácsony ünnepére!



Bócsa Község Önkormányzata



A műsor változtatás jogát fenntartjuk!

A rendezvényről hang- kép és filmfelvétel készül!

www.bocsa.hu, facebook: Bócsa Község Önkormányzata



Adventi lámpásozás citera muzsikával

2022. XII. 11. 17.00 — Bócsai evangélikus templom
Szeretettel várunk!

Sárfelhordás gondatlanságból

Néhány éve sokak öröme megépült a kerékpárút Soltvadkert és Bócsa között. A rég várt beruházás sokak kedvére van: sétálók, futók és kerékpárosok százai használják nap mint nap. Azonban vannak, akik nem tudnak élni vele: közeli földterületük művelésekor nem figyelnek arra, hogy merre is szabadna fordulni azzal a traktorral. Az ismétlődő traktoros terhelés ezeken az útfelületeken peremtöredezéshez, valamint belső repedésekhez vezet. Ez fokozottan elősegíti a tarack terjedését, az pedig az útfelület további romlását.



Amíg az országútra felkerült sarat pár óra alatt szétcsapják a nagyobb járművek, a kerékpárútra felhordott sár hetekig ott fog maradni. Amellett pedig, hogy nem oda való, balesetveszélyes lehet.

Ezúton hívjuk a traktorosok figyelmét, hogy a megerősített felhajtókon kívül ne hajtsanak a kerékpárútra.

sportolók

**December 3. szombat:
Birkózó Mikulás Kupa**

Bócsai ultrafutó a Spartathlonon

Lukács Sándor Luky fényképes élménybeszámolója a görögországi Spartathlon futóversenyéről



Időpont: 2022.12.16. péntek 17:00

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

A rendezvény ingyenes.
A rendezvényen kép- és hangfelvétel készül.

Üzenet a jövőnek!

Talán így is meg lehetne fogalmazni a decemberben kijövő Bócsai Kalendárium célját. E kis könyvecske nem csupán naptár 2023-ra, hanem lenyomata a 2022-es év Bócsájának.

Mi lesz benne?

Egy kicsi múlt, egy kicsi jelen: adatok, nevek, fényképek és egy előjegyzési naptár. Minden család beleírhatja, hogy melyik napon kinek hol kell lennie.

Mi már előre gondolkodtunk

Beleírtuk, hogy Bócsára mikor várjuk őket egy közös ünneplésre, megemlékezésre. A bizonytalan helyzet ellenére mi számítottunk az intézményeinkre, egyházainkra, egyesületeinkre és a baráti körökre. Velük együtt akarjuk megélni a Falunapot, a Szüreti Napokat, a Bócsatort, az Adventet és minden más jeles eseményt.

Mert Bócsa, az Bócsa — az Élmények Faluja!

Káposzta Lajos, főszerkesztő

Tisztelt külterületen élő Lakosaink!

Bócsa Község Önkormányzata külterületi lakosainak lomtalanítást szervez az előző évektől eltérően, az alábbiak szerint:

2022. december 7-től december 22-ig elérhető

a Hivatal (6235 Bócsa, Rákóczi Ferenc utca 27) hátsó udvarában elhelyezett 32 m²-es konténer, melybe minden bócsai külterületen élő lakos ingyenesen, ellenőrzött módon helyezhet el hulladékot! **Hulladék elhelyezése hétfőtől péntekig 08:00 – 15:00 közötti időszakban lehetséges, december 10. szombaton és december 17. szombaton 08:00 – 15:00 óra között, kizárólag dolgozóink jelenlétében!!**

A konténerekbe kizárólag lakossági kommunális hulladék

helyezhető el – ez a helyszínen ellenőrzésre kerül!

Mivel a konténer szükség esetén ürítésre/cserére kerül, a hulladék elhelyezése előtt kérjük keressék a hivatalt a 06-70/455-78-98 számon, hogy a konténer elérhető-e az adott időpontban!

A fenti időponton kívül a hulladékvételi helyszín zárva lesz!

Tilos veszélyes hulladék (pl. akkumulátor, festékek, használt gépjármű abroncs, stb.) elhelyezése!

Az elektronikai hulladékot továbbra is az Önkormányzati Hivatal udvarán helyezhetik el, kérjük ezen hulladékot a konténerbe ne tegyék! Segítő közreműködésüket köszönöm!

Tisztelettel:

**Szőke-Tóth Mihály
polgármester**

Szociális célú tűzifa támogatás

Tájékoztatom a lakosságot, hogy Bócsa Község Önkormányzata 84 erdei köbméter keménylombos szociális célú tűzifa vásárlásához nyert támogatást a Belügyminisztérium pályázatán.

A rászoruló bócsai lakosok a szociális tűzifa támogatás megítélése iránti kérelmüket

2022. december 6-ig

nyújthatják be az Önkormányzati Hivatalban, Csipkóné Bíró Krisztina ügyintézőnél.

Bócsa Község Önkormányzata

Anyakönyvi hírek

Házasságot kötöttek:

Majer Tamás és Szauer Dóra
Tomiczkó Zsolt és Vallyon Violetta

Születtek (november):

Tuskán Martin – an: Horváth Edit

Méhészet aszályban

Az idén májusban Bócsán megrendezett tananyagondnokok találkozóján kedves meglepetés volt az ajándékba adott bócsai méz. Ez — több szakmai beszámoló mellett — Frittmann János méhészt előadásával vált teljessé. Most az idei évet elemezzük vele.

— *Tavaly sokan keseregtek az akácméz alacsony mennyisége miatt. Idén milyen volt a hozam?*

Viszonylag erős kezdést élünk meg az akáccal. Kedvezett az időjárás is, úgy június elejéig. Aztán a tavalyinál is erősebb visszaesés következett be. A szárazság befolyásolta a növények virágzását, így virágpor sem volt, ami a szaporodáshoz elengedhetetlen.

— *Mi jöhetett volna Bócsa környékén az akácvirágzás után?*

Helyben a vadgyapot vagy selyemkóró lenne a következő. Ott már baj volt a gyűjtéssel. A következő forrásunk a napraforgó lenne. Ezek a virágok azonban idén térdig értek — minőségben is.

— *Nem volt érdemes elvinni a kaptárakat a Nyugat-Dunántúlra, ahol nagyobb a csapadék?*

Először is: messze van. Másrészt idegen helyre nem viszem. Az a tapasztalatom ugyanis, hogy ahol felhőszerű esők voltak, ott komoly a mérgezés veszélye. Jó pár éve a Bácskában volt egy ilyen esetünk: katasztrofális

állománypusztulás a régi, bent maradt szerek miatt.

Leszögezem: egyáltalán nem

dák közt: rossz volt a növényvédőszer kiuttatás-ütemezése.

Változott a világ: aki napra-



biztos, hogy a növényvédők rontották el! Az történt, hogy egy nagy eső hatására kimosódott a talajból a korábban elszórt vegyszer. A méh az állott vizet szereti, hiába volt az itatóban friss víz. Az évtizedeken keresztül bejuttatott méreg még most is kifejti hatását.

Viszont találtam pár éve egy gazdaságot a Tiszántúlon, amely minimális vegyszert használ. Ott el merem engedni a méheimet — ha lesz elég csapadék jövő nyáron...

— *Bócsán pár éve hallottam, hogy nem volt meg mindig az összhang a méhészek és a gaz-*

forgó vagy gyümölcs termelő, az tisztában van vele, hogy neki a méhészekre, a méhekre szüksége van. A jogszabályok kimondják, hogy amennyiben

és olyan anyagokat mutattak ki, melyek már rég nincsenek forgalomban. Tehát számon sem kérhettük.

— *A csapadékhiány mennyire hat ki a jövő évre?*

A tavaszi induláskor kisebb lesz az állomány. Ilyenkor, alultápláltság esetén ugyanis visszafogják a szaporodást.

— *Mennyire kellett a szárazság idején cukros oldattal etetni a méheket?*

Ha fenn akarod tartani a népességed létszámát, akkor természetesen serkenteni kell. Ez azonban nem azt jelenti, hogy mézet termeltetsz cukorszirupból, hanem ezzel csak fenntartod az állományt. Azt mondjuk, hogy ez egyfajta segítség a méheknek. A szükséges fehérje azonban a virágporban van, amit te nem tudsz pótolni.

— *Milyen értékesítési utak vannak a helyi kistermelők előtt? Mennyire függenek a nagyfelvásárlóktól?*

Mi sosem adtuk fel a kilós piacot. Egy 40-50 családos ki méhészet a kilós piacról



A jövő lehetőségei

Több mézkóstolón kiderült: a méhészek is keresik a különleges alapanyagokat és ízvilágokat. A Dunántúlon több a lehetőség, hiszen sokkal változatosabbak a növények: gesztenye, hárs, a végére pedig a szolidágó. Bócsán a galagonyáról és az olajfűzről ugyancsak nagyon kellemes méz nyerhető. De ezek nem hoznak minden évben jól.

Amire kezdenek rászokni az emberek, az a propolisz és a méhpempő. Utóbbinak körülményes a gyűjtése. Hatalmas piaca lenne, ami azonban már más technológiát igényel a gyűjtés, hűtés és tárolás szintjén. Ez már szinte a gyógyszeripari minőséget érinti, tehát túlmutat az élelmiszeripari ágazaton.

bebizonyosodik, hogy a gazda tévesztett, az igen komoly pénzbírsággal illetve kártérítéssel járhat egy-egy mérgezés esetén. A múltkori kimosódásra visszatérve: bevizsgáltattuk az elhullott méheket

fenntartja magát. Az ember eladogatja a barátoknak, rokonoknak, szomszédoknak. Ha leadod kereskedőnek, egyben bejöhetsz sok pénz. Ha a kereskedő jó áron átveszi...

Káposzta Lajos

Adventi és karácsonyi istentiszteleti, illetve miserend

Római katolikus

Advent vasárnapjain, XII. 4., 11. és 18. 10.45 óra: Bócsán adventi misék

Adventi hétköznapiakon hajnali misék 6 órai kezdettel, kedden, csütörtökön és pénteken,

XII. 3. (szombat) 16 óra: adventi mise, Fischerbócsa

XII. 10. (szombat) 15 óra: adventi mise, Kisbócsa

XII. 24. Szenteste (szombat) 16 óra: Kisbócsa

XII. 24. Szenteste (szombat) 20 óra: Bócsa

XII. 25. Karácsony I. napja (vasárnap) 10.45 óra: Ünnepi Szentmise, Bócsa,

XII. 25. Karácsony I. napja (vasárnap) 16 óra: Ünnepi Szentmise, Fischerbócsa,

XII. 26. Karácsony másnapja (hétfő) 10.45 óra: Ünnepi Szentmise, Bócsa,

XII. 26. Karácsony másnapja (hétfő) 15 óra: Ünnepi Szentmise, Zöldhalom,

XII. 31. Szilveszter (szombat) 10.45 óra: év végi hálaadás, Bócsa,

2023. január 1. (vasárnap) Újév, Béke világnapja 10.45 óra: Ünnepi Szentmise és családok megáldása, Bócsa.

2023. I. 6. Vízkereszt (péntek) 15.30 óra: Ünnepi Szentmise, Bócsa

2023. I. 8. (vasárnap) 10.45 óra: Urunk megkeresztelkedésének ünnepe és hagyományos vízszentelés

Evangelikus

XII. 4. (vasárnap) 11 óra: Advent II. vasárnapja, úrvacsora

XII. 11. (vasárnap) 11 óra: Advent III. vasárnapja

17 óra Bócsa, Adventi Lámpásozás

XII. 18. (vasárnap) 11 óra: Advent IV. vasárnapja

XII. 24. (szombat) Szenteste, gyermekek és az ifisek szolgálatával

o Tázlár 14.30

o Bócsa 16.00

XII. 25. (vasárnap): Karácsony I. napja, úrvacsora

o Tázlár 9.00

o Bócsa, 11.00

XII. 31. (szombat): Óévi istentisztelet

o Tázlár, 15.00

o Bócsa, 17.00

2023. január 1. (vasárnap) 11 óra: Újév napja, vasárnap, úrvacsora

Református

A református gyülekezetben hamarosan új lelkész kezdi meg szolgálatát. A karácsonyi és újévi istentiszteleti rendet az ő útmutatása alapján decemberi számunkban közöljük.

Túrmezei Erzsébet – Adventi éjszaka

Fehér takaró,
ezüst fénytartó,
valót eltakaró.

Mintha nem volna más,
csak ez a ragyogás:
titokzatos, csodás.

Nincsen se hang, se zaj,
nincsen se seb, se baj,
se sóhajtás, se jaj...

Se bűn, se szenny, se sár,
se szín, se könny, se kár,
csak hó és holdsugár.

Hiszen így volna jó.
De nem ez a való.
Csal a fénytakaró.

Alatta szenvedés,
szenny, sár, ... elfödni és
elrejtetni kevés
a hó és holdsugár.

De Valakire vár
a holdfényes határ.
S ez az adventi, mély,
havas és holdas éj,
titkot tud: Jön! ... Ne félj!

Túrmezei Erzsébet (1912 - 2000) magyar-német szakos tanárnő, költő, műfordító, evangélikus diakonissza



Márton nap az óvodában

A Bóbíta Óvoda szervezésében ötödik alkalommal került megrendezésre november 10-én délután a hagyományos Márton-napi ünnepség, amin két év kimaradás után a szülők és vendégek is részt

lomban Tibor atya köszöntötte az egybegyűlteket, majd Paragi Anikó hitoktató diavetítéssel kísért előadásában megismerhették Szent Márton-legendáját.

A templomból utunk ismétel-



vehettek.

Rendezvényünk fő célja, hogy Szent Márton jócselekedetei, tanításai által a gyerekeknek már egészen kicsi korban hangsúlyozzuk, hogy milyen fontos az egymáshoz való szeretetteljes közeledés, az önzetlen segítségnyújtás és egymás támogatása.

A délutánt a feldíszített óvoda udvaron a gyerekek libás versekkel, mondókákkal, dalos körjátékokkal tűzdelt hangulatos műsorral nyitották.

Ezt követően a római katolikus templomhoz vonult kis lámpásokkal az óvoda apraja-nagyja, testvérekkel, szülőkkel, nagyszülőkkel, vendégekkel. A temp-

ten az óvodába vezetett. A kis lámpások fénye mellett nagy él-



mény volt végigvonulni a közben besötétedett utcákon.

Az óvoda teraszán előkészített vendégváró asztalokon a szülők által felajánlott zsíros kenyér, süttők, sült alma, szebbnél szebb sütemények, forralt bor, tea és puncs várta visszaérkező vendégsereget.

A gyerekek jót játszottak a megvilágított udvaron, amíg a szülei beszélgetéssel töltötték az estét.

Köszönjük mindenkinek a hozzájárulását a rendezvényünk sikeréhez. A szülőknek a sok finomságot, segítséget, támogatást. Az óvodai dolgozóknak a szervezést, felkészítést és a gyerekeknek a lelkes készülést.

Szöveg: Óvó néni
Képek: Borbényi Hilda

Színház németül



Többször jártunk már iskolánkból a szekszárdi Német Színházban. November közepén 21 németes diákkal ismét megnéztünk egy előadást. Erről a német színházról (Deutsche Bühne Ungarn) tudni kell, hogy itt szinte kizárólagosan német anyanyelvű színészek dolgoznak. A most megtekintett „A császár új ruhája” c. Andersen mesét — Des Kaisers neue Kleider — a gyerekek már ismerték. Így könnyebben megértették a 90 %-ban német nyelvű előadást. Az előadás pazar és látványos volt, tele vicces jelenettel. Ami külön nagyszerű, hogy eredeti német kiejtéssel hallhatták a gyerekek a mesét. Köszönjük az Önkormányzatnak, hogy biztosította az utazást!

Szlobodáné Rakonczay Tünde

Itt az ősz, a mesemondó verseny ideje!



November 8-án került megrendezésre iskolánkban a mesemondó verseny. Az eseményre a gyerekek tréfás mesékkel készültek. A szürke, borongós őszi napon jó érzés volt egymás arcára mosolyt csalni, együtt nevetni.

Köszönjük a szülőknek és a pedagógusoknak a felkészítésben vállalt szerepüket!

A zsűri körében köszöntöttük Mészárosné Babák Katalint, Pócsa Sándornét és Völgyesvári Lászlónét.

Gratulálunk minden résztvevőnek!

Szervezők: Jaksa Dominika és Nyúl Anna

A helyezések a következőképpen alakultak:

1. és 2. osztály:

- I. Józsa Gábor
- II. Eifert Nimród
- III. Horváth Gréta

3. és 4. osztály:

- I. Szentgyörgyi Léna
- II. Verespusztai Sára
- III. Subecz Linett

Felső tagozat:

- I. Pálkás Attila
- II. Sréter Hunor
- III. Bak Melinda

Halloween angolosoknak



A Kiskőrösi Bem József Általános Iskola idén ismét meghívta a bócsai angol nyelvet tanuló felsős diákokat a Halloween rendezvényére. (Ez egy őszi, kelte hagyományokból kialakult ünnep október 31. éjszakáján, amit elsősorban az angolszász országokban tartanak.)

Iskolánkból 17 tanuló vett

részt az eseményen. Nagy lelkesedéssel készültek, készítették a „rémisztő finomságokat”. Köszönet a szülőknek a támogatásért! A sorversenyen is ügyesen szerepeltek, így végül 3. helyezést sikerült elérniük. A buszt Bócsa Község Önkormányzata biztosította számunkra.

Kőfalvi Erika angol tanár

Keresd a tököt a faluban!

Hagyományteremtő céllal október utolsó péntekén rendeztük meg a bócsai Boróka Könyvtárban az online feladatlapon épülő, játékos helytörténeti sétánkat. Kellett érteni a közösségi médiához, az online űrlap kitöltéséhez és a QR-kód beolvasásához (ja: azok a fura krix-kraxok).



Másképp fogalmazva: a szervezők a digitális technológiát bevonva létrehoztak egy új, színvonalas közösségi programot

okos telefonjuk.

Az 5. és egyben utolsó állomás a könyvtár volt, ahol kis ajándékot kaptak a résztvevők (csoki, cu-



gyerekeknek és családoknak, mely során megismerhették Bócsa nevezetes épületeit és

kor, üdítő). Itt lehetőségük nyílt igénybe venni a könyvtár szolgáltatásait, sakkozni, társasozni,



azok történetét. A résztvevők délután teljesítették a játékot, ahol online űrlapon szereplő rejtvenyek megfejtésével tudtak eljutni a falu belterületén egyik állomásról a másikra. A rejtvenyek és a megoldásaik tök alakú képeken voltak elhelyezve (lévén mindenki tök-életes!), így azok is teljesíteni tudták, akiknek nincs

tököt faragni. A rendezvényen közel százan vettek részt, főleg kisgyerekes családok és fiatalok.

A tököket köszönjük Bócsa Község Önkormányzatának, az apró meglepetéseket és a segítséget pedig a Bócsa Község Oktatásért és Közművelődéséért Alapítványának!

Belákné Vincze Mónika

Sonkás töltött burgonya

A hétköznapiakban jól jönnek a gyors, egyszerű receptek. Ez a recept rendkívül jó a maradékok megmentésére is, hiszen sonka helyett maradék sült hús is kerülhet bele, vagy akár kolbász is.

Hozzávalók

- * 15 dkg sonka
- * 4 db burgonya (nagyobb, főzni való)
- * 120 g tejföl
- * 15 dkg reszelt sajt
- * 2 tk mustár
- * só, bors
- * 2 db tojás

Elkészítés

A krumplikat héjastól megfőzzük, egy kevés só tégünk a főzővízbe, hogy ne repedjenek szét. Ha kész, hagyjuk, míg egy kicsit kihűl.



Közben vágjuk kis kockákra a sonkát, reszeljük le a sajtot, és tegyük félre. A tejfölt keverjük ki a tojásokkal, majd adjuk hozzá a sajt egy részét és a sonkát. Borsozzuk, a sózáshoz viszont előbb kóstoljuk. A kicsit kihűlt krumplikat vágjuk félbe, kanállal vágjuk ki a közepét. Egy keveset adjunk belőle a sonkás masszánkhoz, de előbb törjük össze villával. Töltsük vissza a krumplikba, és tegyük előmelegített sütőbe. 15 perc múlva húzzuk ki, szórjuk meg a maradék sajttal, majd grillezzük a tetejét még 5 percig, amíg szépen rá nem pirul.

Vidám percek

Fontos, hogy a látási és az útviszonyoknak megfelelően közlekedjünk!

Belegondoltál már? Bárki, aki lassabban vezet nálad, idióta, míg bárki, aki gyorsabb nálad, az vadállat.

Egy tűzpiros Ferrari dudál egy döcögő szekér mögött. Egy andandó pillanatban megelőzi és odakiált:

- Hé, tata! Ne előttem döcögj! Az én autóm nem két lóerős, hanem kétszáz!

Az öregember nem szól egy szót sem, a Ferrari a következő kanyarban beleszáll az árokba. Az öreg odaér, megszólal:

- Na mi van: szétszaladt a ménes?

Este hazamegy a feleség. Így szól a férjéhez:

- Van egy jó és egy rossz hírem. Melyiket mondjam előbb?

- A jót.

- Működött a légszák!

Optikai csalódás

- Hogyan történt a baleset? - kérdezik a férfit a baleseti szövegeten.

- Mentem a Trabanttal, és elhajtott mellettem egy Porsche.

- De hát ez még nem okoz balesetet.

- Ez még nem, de én meg azt hittem, hogy állók, és kiszálltam.

Könyvajánló

Lépj túl a különbségeken!



Felnőtt: Ambrose Parry — Minden testek sorsa

A Régi Városban halott fiatal nőkre bukkannak, akik mind hasonlóan hátborzongató véget értek. Will Raven, az orvostanhallgató, az Új Városban hamarosan a zseniális és híres dr. Simpson tanonca lesz. Simpson mindenkit fogad a megosztott város leggazdagabbjától a legszegényebbéig. A háza senkiéhez sem hasonlít, tömve van az odalátogató tudósokkal és merész kísérletekkel az érzéstelenítés új gyakorlatában. Raven itt ismerkedik meg Sarah Fisherrel, aki felismeri a fiút kísérő veszélyt, és azonnal ellenszenvesnek találja Ravent. A lány ugyanolyan intelligens, mint ő, de nem rendelkezik előjogokkal, amelyekből különösen az orvosi képzés lenne számára fontos. Miután mindkettejüknek megvan rá az oka, hogy közelebbről is vizsgálni kezdjék a titokzatos haláleseteket, Raven és Sarah beleveti magát Edinburgh alvilágának legsötétebb árnyai közé, ahol, ha életben akarnak maradni, túl kell lépniük különbségeiken.

Ifjúsági: Baár Tünde — A mezítlábas grófnő

A Duna parti kis falu álmos csendjét váratlan látogató veri fel. Egy igazi grófnő költözik a vízparti kastélyba, és ezzel a helybéli élet is megváltozik. Baár Tünde regénye a múlt század Zebegényébe repít vissza, ahol Károlyi Lászlóné Apponyi Franciska maga köré gyűjtötte a falubeli gyerekeket, és varázslatos világot teremtett, a természet kincseivel, sporttal és sok mesével. A pedagógus szerző regényében egy régi világról mesél, átmentve az értékeket a mai gyerekek számára.

Gyermek: Harcos Bálint — Felhőcukrászda

A NÉGY JÓBARÁT, Nünü, Habók, Lulla és Zazi egy nap úgy döntenek, hogy világgá mennek. Hogy miért? Hát azért, mert gazdájuk, a lustálkodó varázsló mindig csak őket dolgoztatja a gonosz csínyeiben! A kis pók, a denevér, a kígyó és a patkány elhatározzák, hogy a saját lábukra állnak, és hogy bebizonyítják: igenis szeretni valók. Egyre nagyobb és nagyobb városokba veti őket a sorsuk, ahol mindig új és új vállalkozásba fognak. De a végső sikerig hosszú és rögös út vezet...

A Boróka Könyvtár nyitva tartása: Hétfő: 14:00-17:00

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

Fejezetek a 116 éves Bócsa történetéből

Kémkedésért javító-nevelő munkán Szibériában

A Rózsás János által szerkesztett Gulág lexikonban (Püski Kiadó 2000) így nyilatkozik Hegyi Lajos (szül. Alsózsíd 1927. április 29. a.n. Paragi Mária) későbbi bócsai lakos:

Akkor még a Dunántúlon laktam. 1944 novemberében a falunkban össze-

Anyám, Mészáros Julianna, Bócsáról került Alsóörsre és mivel apu árukihordóként dolgozott, megismerkedtek.

1967-ben születtem én, 1969-ben költöztünk Bócsára.

Az orosz emberekkel nem volt baja. A lágerőrök viszont — kigizek, tatárok — kegyetlenek

hozzá 1-2 falat káposztát és savanyított halat

Egyszer megléptek úgy, hogy a 2.600 fős láger latrinájából ásták át a dupla drótkerítést és az őrtornyokat. Itt állt a latrina.

Amikor ott egy erdőben bujkáltak, bekeveredtek egy erdész-házhoz. Elkaptak egy kecskét, amit levágtak. Az erdész felesége azonban észrevette őket,

Több kilométert mentek, szét-



szedték a leventéket és elvittek minket Vas megyébe, Sárvára, hogy onnan visznek minket majd tovább. Onnan egy hónap elteltével hazaszöktem.

A nyilasok elkaptak és átadtak minket a németeknek. Kitereltek Németországba, mégpedig — mint megtudtam — egy hírszerző iskolába! 18 éves voltam ekkor.

1945 májusában az oroszok elfogtak és Grazba vittek minket. 1945 június 6-án közölték, hogy le vagyok tartóztatva. Innen a romániai Craiovába vittek tehervagonban. Itt a szovjet katonai törvényszék június 21-én kémkedés vádjával javító-nevelő munkatáborban letöltendő 10 évi szabadságvesztésre ítélte. A szibériai lágerből 1953 végén, Sztálin halála után szabadultam.

A történet folytatásáról fiával, Hegyi Lajossal beszélgetek

Édesapám 1953. december 1-jén hazajött Várvolgyre, majd december 7-én azonnal besorozták a Magyar Néphadseregbe katonának. Ott majdnem egy évet töltött. Utána az erdőgazdaságnál és a vágóhídon dolgozott.

voltak. Ezekben az átnevelő táborokban fakitermelést végeztek: nagy fákat, fenyőket vágtak ki és szállítottak el talpfának, bányafának, gerendának, tűzifának. A körülmények gyalázatosak voltak: 30 deka kenyeret kaptak,



Egymás mellett voltak a likak, minden éjjel kiment valaki, belebújva félretolta a „cuccot” és ástak. Három hónapon át négyen felváltva, át ezen a vonalon, be a borókásba. Megléptek, araszoltak nyugat felé több mint egy hónapon keresztül. Szegény úgy mesélte, hogy „majdnem itthon voltunk, Kijevnél buktunk le”.

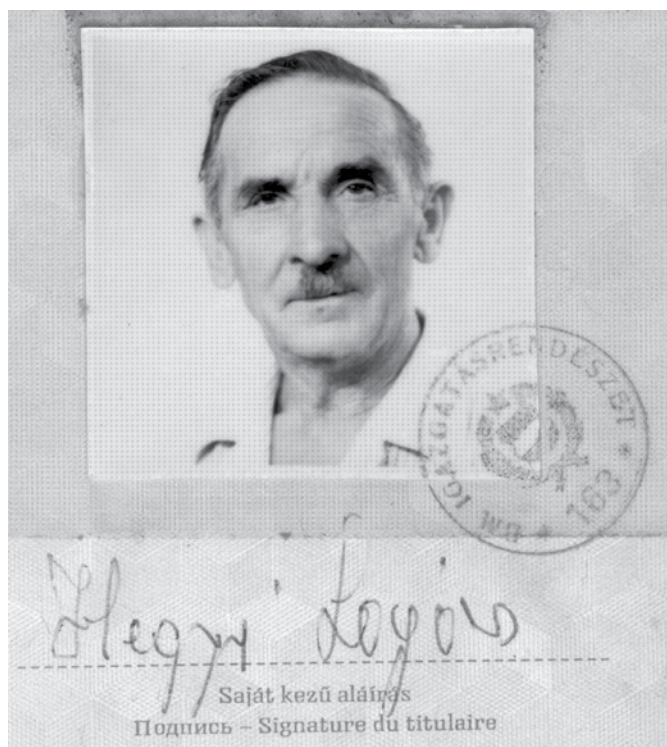
bontották és egy lavórban megfőzték a kecskét. Elaludtak, aztán arra eszméltek, hogy nagy, rendőrségi németjuhászok lihegnek a nyakukban... Aztán amikor visszavitték őket a lágerbe, a tisztek már várták őket, és kikérdezték, hogy tudtak megszökni. Apu megmutatta, hogy a latrinán keresztül. Csodák csodájára nem bántották őket — pedig fel voltak rá készülve.

Itthon soha nem szidott senkit sem, elkönyvelte, hogy egy rendszer áldozatává vált. Valamennyire beszélt oroszul, de az inkább a „lágernyelv” volt. Zánkán tartották a találkozóikat a politikai foglyok, ahová néha én is elkísértem. Nekem ez nagy élmény volt: azok az emberek rengeteg érdekes és tanulságos történetet osztottak meg.

A szovjet legfelső bíróság 1987. március 4-én bűncselekmény hiányában rehabilitálta.

Paisné Piroska intézte neki a rehabilitálást és a nyugdíjat, melybe a hadifogság idejét is beleszámították. Kárpótlási jegyet kapott, talán túl későn már... 2011-ben hunyt el, 84 éves korában. Abból a társaságból sokan nem éltek meg ilyen magas kort.

Káposzta Lajos



Doktori disszertáció Bócsáról

Avagy: ne csak mi tudjuk, hogy Bócsa az élmények faluja!

A gasztronómiai fesztivál egy újkeletű kifejezés az idegenforgalmi szóhasználatban: olyan rendezvényt jelent, amelyen a fő célkitűzése a vendégek valamilyen étel vagy ital által történő idecsalogtatása. Ismerünk kakasfesztivált, halfesztivált, vagy éppen a mi „böllérfesztiválként” is emlegetett Bócsatorunkat.

A koronavírus előtti években egy szegedi egyetemista hölgy, Tóth Bettina nagyszabású kutatásba kezdett községünkben. Az egyik Utazás kiállításon ismerkedett meg Bócsa standjával és nagy fantáziát látott ebben a rendezvényünkben. Mint leendő földrajztudós, leginkább a „hogyan működik?” érdekelte. Ez tudományos érdeklődés több bócsai látogatásban és interjúzásban nyilvánult meg. Bettina immár a szakma tudósaként válaszolt kérdéseimre.

— **Jogosan vagyunk mi „böllérfesztivál” Bócsán?**

A nemzetközi szakirodalom szerint a gasztrofesztiválok olyan rendezvények, melyek korlátozott időtartamúak, a tér adott pontján, a helyi közösség kultúrájához köthető gasztronómiai témát ünneplik és tartják fenn, de nyitva állva szélesebb közönség számára is, különböző célok elérése érdekében. Továbbá fő feladatuk, hogy bemutassák a helyi termékeket és növeljék azok eladását, a fő vonzerőt a termékek jelentik.

Kutatásaim alapján úgy gondolom, hogy a Bócsatorunka tekinthető gasztrofesztiválnak, méghozzá egy családi hangulatú, kis volumenű, közösségi gasztrofesztiválnak, ahol a helyi lakosok és a turisták egyaránt jól érezhetik magukat, segíthet



Dr. Tóth Bettina Bócsa standján dolgozik (Hungexpo, Utazás Kiállítás 2019)

a település népszerűsítésében, és a hagyományok ápolásában.

Az interneten kutatva 987 gasztronómiai témájú vidéki rendezvényt találtam. Külön érdekesség, hogy az összesnek több mint felét az 500 és 5000 lakos közötti települések szervezték. A gasztrorendezvények régiók közötti megoszlása viszonylag egyenletes, de a legtöbbet, 17 %-ot a Dél-Alföld régióban rendezték meg 2019-ben.

Ennek a magas aránynak fő oka az lehet, hogy itt a szervezők így tudják erősíteni a helyi közösséget és emellé még vendégeket is hívni. A turisztikai növekedést aztán több minden gátolja: ilyenek a szűkös erőforrások vagy kapacitások, a turisztikai szempontból nem vonzó program, a hiányzó szálláshelyek, vagy a túl bő térségi fesztivál kínálat,

— **Melyek voltak a kutatás módszerei?**

Közelebből három falusi

eset tanulmányt vizsgáltam a Dél-Alföld régióban. Ezen belül interjúztam szervezők és önkéntesek körében. A cél a rendezvények működési hátterének feltárása volt. Bócsán 8, Derekegyházon és Csanádapácán 7-7 interjú készült. Az igények és a célcsoport megismerésére érdekében magukon a rendezvényeken 2019-ben rövid, strukturált interjúkat készítettem a látogatókkal.

— **Milyen hiányosságokkal találkozott az országban?**

A szervezők többnyire igyekeztek egyedi témát választani a rendezvényüknek, de a fesztiválok gyarapodásának következtében egyre inkább elterjedtek olyanok, melyek nem helyi termékre, szokásra, hanem új hagyományt alkotva, a helyhez vagy a közösséghez kevésbé kötődő témára építenek.

Bócsán a gasztró oldal teljes mértékben eredeti és autentikus: pár éve magam is végigkóstoltam a helyben készült disznótoros ételeket!

— **Milyen hosszúak az ön által vizsgált gasztrorendezvények?**

A hazaiakat összességében vizsgálva 70, a dél-alföldiek 60 %-a egy napos volt, melylyel jelentősebb turizmus nem generálható, így a rendezvények inkább kiegészítő attrakcióként szolgálhatnak. Ennek ellenére, szempontrendszerem szerint az egy napos rendezvények is lehetnek gasztrofesztiválok. Természetesen lényeges a turisztikai proramcsomag: ha a vendégek a többi napra is kapnak programtölteket (gyógyfürdő, múzeum, színház, erdei túra, koncert, stb.), akkor még jól is esik előtte-utána 1-1 napot „ejtőzni” és növekszik a helyben töltött vendégéjszakák száma.

— **Miért fontosak ezek a**

rendezvények?

A kérdőíves kutatás szerint a hazai gasztrorendezvények elsődleges célja a települési imázs formálása és a népszerűsítés, illetve a helyi közösségi identitás erősítése a közös értékek által. Az interjúk szerint számos vidéki településnél már felbomlott az agrártársadalom. Az újonnan beköltözők miatt nincsenek hagyományai, amihez lehetne kötődni, ezért megalkotnak maguknak egy hagyományt a gasztrorendezvény keretében.

Kockázat: előfordul az is, hogy a közösségépítés és a turizmusfejlesztés kevésbé egyeztethető össze, mert a helyinek induló rendezvényen a turisták növekvő részvétele a helyiek fesztiváltól való elidegenedését válthatja ki.

— **Ha ezek fontosak, akkor miért és milyen pénzből?**

Noha fontos lenne a helyi termék értékesítése, az interjúk kutatás eredményei szerint a hazai, vidéki rendezvényeken a vállalkozók inkább szponzorként lépnek fel a megvalósítást támogatva, közvetlen, anyagi előnyük kevésbé származik belőle. A helyi önkormányzat bevételek szerzése a rendezvények kevesebb, mint felének volt célja. Ők inkább ugyancsak a szponzori oldalon állnak, mely pályázati pénzek elnyerésével még tovább fokozható.

Elmondható, hogy piaci alapon nagyon kevés gasztrorendezvény áll meg ebben a helyzetben.

A megszerzett erőforrások mennyisége, illetve valamely támogató csoport kimaradása pedig nagyban befolyásolják a rendezvények vonzerejét és színvonalát, illetve magát a megvalósíthatóságot és a fenntarthatóságot is.

K. L.

Retro Nosztalgia SZMK bál

Nem egyszerű válság időszakban zenés-táncos rendezvényt szervezni! Sokan vonakodnak, visz-szahúzódnak. (Megjegyzés: hogy mennyire voltunk mi 2022 végén válságban, majd húsz év múlva megbeszélhetjük...)

sorával vette kezdetét: slágerek aktuális átköltését adták elő a hölgyek Szokolczai Ferenc harmonika kíséretével. Az ünnepi beszédekben felidéződtek a régi közös szolgálatok, melyet az iskola és a közösség érdekében tettek ezek az emberek. „10 év telt el azóta, hogy



Aztán október végére csak összejött Csővári Mihályné

SZMK társaimmal utoljára bált szerveztünk” — emelte



Elluskának és csapatának: meg tudták tölteni a Hungarikum Házat emberekkel és derűvel! Az est a régi SZMK tagok mű-

ki Elluska. Ezt hangsúlyozták ki Kőhegyiné Erzsike erre az alkalomra hozott fa jubileumi kitűzői is.



Voltak, akik kimondottan a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei zenész, Kocsis Janika miatt jöttek el a rendezvényre. Bizony, tud ez a fiú: ének, zenei kíséret és egy kisebbfajta show!...

László Lajos evangélikus



lelkész vacsora előtti gondolatában a lutheri reformáció közelgő évfordulójára (október

ról a kecskeméti Éhes Vándor Étterem gondoskodott, a több mint 100 tombolanyeremény



31.), a modern oktatás kezdete emlékeztetett. A vacsorá-

miatt pedig a rendezvény támogatóit illeti köszönet. **K. L.**

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.

**DECEMBER HAVI ÉTLAP**

	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	2022. december 1-31.				
XII. 1-2. 48. HÉT	Infó és rendelés: +36 70 501 54 20 bocsakonyha@t-online.hu A változtatás jogát fenntartjuk. A menü ára 1500 Ft			Májgaluska leves Krumplis tészta	Sertés raguleves Máglyarakás
XII. 5-9. 49. HÉT	Paprikás burgonya	Rakott karfiol	Csikóstokány Tészta	Szilva leves Rakott csirkemell Rizi-bizi	Fokhagymás halfilé Sült burgonya
XII. 12-16. 50. HÉT	Zöldbableves Túrós tészta	Daragaluska leves Fasírt Burgonyafőzelék	Paradicsomleves Csirkemáj rizottó	Babgulyás Kakaós palacsinta Lekváros palacsinta	Lebbencs leves Hentes tokány Bulgur
XII. 19-23. 51. HÉT	Majorannás májgombóc leves Bolognai spagetti	Húsleves csigatésztával Rántott csirkecomb filé Kukoricás rizs	Gyümölcsleves Marhapörkölt Tarhonya	Zöldségleves Székelykáposzta	Halászlé Mákos guba vanília öntettel
XII. 27-30. 52. HÉT		Sárgaborsó leves Cigány pecsenye Steak burgonya	Karfiol leves Körmös pacal Főtt burgonya	Tárkonyos raguleves Rántott szelet Rizs	Orja leves Töltött káposzta