



Bócsai Hírek

2023. január – Nagyboldogasszony hava



A TARTALOMBÓL

Adónk 1 + 1 százalékaról mi döntünk!

Kendermagot termeszttek

Vendéglőbezárások és ami mögötte van

Szemétszállítási naptár

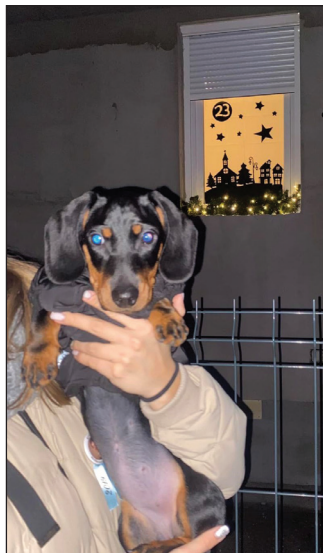
Régi borok nyomában

Zöldhalom művésze

Akik fényt hoztak az adventi készülődésünkbe

Itt szeretnénk megköszönni még egyszer mindenkinek, akik részt vettek a Világító Adventi Ablakok Bócsán megmozdulásában. Minden ablakdíszítő nagy szeretettel fogadta

ben az ablakok feldíszítését, nevüket a fények felgyúlásának sorrendjében közöljük:



és vendégelte meg a hozzájuk ellátogató ablakkeresőket. Ezek a családok, vállalkozások és intézmények vállalták 2022-



- Bócsa község Önkormányzat
- Lőrincz István és családja (LTZS Kft)
- Venczák Zoltán és családja
- Bozorádi Barnabás és családja
- ifj. Szegné Károly és családja
- Boróka Általános Iskola
- Völgyesvári László és családja

- Székely Ágoston és családja
- Csővári Mihályné és családja
- Tóth-Pécza család
- Evangélikus Templom
- Tófeji Norbert és családja

- Hungarikum és Civil Községi Ház
- Deli Szabolcs és családja
- Benu Gyógyszertár Bócsa
- Bóbíta Óvoda Konyha



- id. Szeg Károly és családja
- ifj. Molnár Géza és családja
- Bóbíta Óvoda
- Balogh István és családja
- Pálkás István és családja
- Pipagyújtó Csárda

- Vida Gábor és családja
 - Csipkó Gábor és családja
 - Gyetvai Csaba és családja
 - Római Katolikus Templom
- Belákné Vincze Mónika**
könyvtáros, szervező



Segíts Te is!

VÉRADÁS

VÉRADÁS IDŐPONTJA:

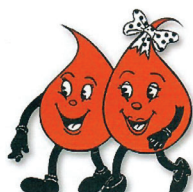
2023. II.25. (szombat) 9 órától 12 óráig

Helye:

BORÓKA ÁLTALÁNOS ISKOLA

6235 Bócsa, Kecskeméti út. 1.

Mindenkit szeretettel várunk!



FELHÍVÁS



A Bócsai Boróka Általános Iskola 2024-ben ünnepli 70. születésnapját, melyre kiállítás szervezünk régi és újabb emlékekből.



Várjuk szeretettel a régi ballagásokon, osztálykirándulásokon készült fotókat a könyvtárba, hogy digitalizálni tudjuk! Szívesen fogadjuk az iskolához kapcsolódó tárgyakat (füzet, egyenruha, tankönyv stb.!) Ha van egy jó története, szép emléke, azt is szívesen fogadjuk, ha megosztja az utókorral!

Nyitva tartás:
H: 14:00-17:00
K-P: 10:00-17:00

Tisztelt Adózók!

2023. év január 1-jétől a helyi iparüzési adó devizában történő megfizetéséről szóló 366/2022. (IX. 26.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Korm. rendelet) alapján a helyi iparüzési adót euró vagy amerikai dollár devizanemben is megfizethetik.

Az új szabály egyszerűsítést jelent azoknak a cégeknek, amelyeknek bevétele részben vagy teljes egészében devizában érkezik be. A Korm. rendelet által biztosított új lehetőség – elsősorban az említett cégek számára - **megkönnyíti az önkormányzatok felé teljesítendő helyi iparüzési adó befizetését.** A szabályozás alapján ezt a helyi adót 2023. január 1-jétől kezdve már nemcsak forintban, hanem amerikai dollárban vagy euróban is be lehet fizetni.

A devizában történő befizetés lehetősége minden cég számára elérhető.

Az adózó 2023. január 1. napjától esedékessé váló **helyi iparüzési adóelőleg és helyi iparüzési adó fizetési kötelezettségét a Magyar Államkincstár (a továbbiakban: Kincstár) által** a helyi iparüzési adót bevezetett illetékes önkormányzat részére e célból euró vagy amerikai dollár devizanemben történő adófizetésre **nyitott számlára történő átutalással is teljesítheti.**

A Kincstár önkormányzatunként egy „HIPA deviza beszedési technikai számla” elnevezésű, forintban vezetett elszámolási számlát nyitott. Erre az elszámolási számlára van lehetőségük az adózóknak 2023. január 1-jétől euróban vagy amerikai dollárban deviza átutalással teljesíteni a helyi iparüzési adó fizetésüket.

Az önkormányzat részére megnyitott számla adatai:
Önkormányzat neve: Bócsa Község Önkormányzat
Számla száma: 10025004-00001311-02120014
Számla IBAN száma: HU27 1002 5004 0000 1311 0212 0014

A deviza átutalás kezdeményezésekor a fizető félnek minden esetben fel kell tüntetnie az önkormányzat Kincstárnál vezetett 28 karakter hosszúságú nemzetközi pénzforgalmi jelzőszámán (IBAN) túl a számlavezető („account with institution”) Magyar Államkincstár BIC kódját: HUST-HUHB, valamint a Kincstár levelező („correspondent”) bankjaként a Magyar Nemzeti Bank BIC kódját is: MANE-HUHB. SEPA átutalás esetén a kedvezményezett bankja BIC kódjaként a Kincstár HUSTHUHB BIC kódját kell feltüntetni.

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 a +36 70 400 99 45 telefonszámon lapzártáig minden hónap 18-ig fogadjuk.

Ne feledje: 2 x 1 %

Kedves Olvasóink!

Felhívjuk szíves figyelmüket arra, hogy 2023-ben is minden adófizető magánszemély felajánlhatja 2022. évi adója 1-1%-át egy elismert egyház, valamint bejegyzett társadalmi szervezet (egyesület, alapítvány) részére. Kérjük Önöket, ne feledkezzenek meg erről — Bócsa javára döntve!

Bócsai egyházközségek és technikai számuk:

Magyarországi Evangélikus Egyház: 035

Magyar Katolikus Egyház: 011

Magyarországi Református Egyház: 066

Kérjük továbbá azokat az egyháztagokat, akik önálló keresettel rendelkeznek, hogy szíveskedjenek rendezni egyházfenntartói járulékokukat.

SZJA 1 % felajánlása civil szervezetnek

Felkérünk a személyi jövedelemadót fizető lakosokat, hogy akinek valamelyik bócsai civil szervezet tevékenysége elnyerte a tetszését, támogassa azt adója 1 %-ának felajánlásával. Ezt az adóbevallás beadásával együtt lehet megtenni. Az alábbi szervezeteket lehet támogatni:

Bócsa Község Oktatásáért és Közművelődéséért Alapítvány
 adószám: 18356272-1-03

Bócsai Ovisokért Alapítvány
 adószám: 18356681-1-03

„Erős Vár” Bócsa-Tázlár Evangélikusaiért Alapítvány
 adószám: 18741719-1-03

Bócsai Birkózó és Labdarúgó Sportegyesület
 adószám: 18363405-1-03

- Bócsai BLSE Kézilabda Szakosztály

- Bócsai BLSE Birkózó Szakosztály

- Bócsai BLSE Labdarúgó Szakosztály

Bócsai Citerazenekar Egyesület

Adószám: 18367492-1-03

Torockói Baráti Kör Egyesület

Adószám: 19550479-1-03

Bócsai Boróka Citerazenekar Egyesület

Adószám: 18740495-1-03

Bővebb információ a szervezetekről: www.bocsa.hu

Köszönettel: Bócsa Község Önkormányzata

Tisztelt Szőlőtermesztők! Felhívás!

Azon termelők figyelmében ajánlom, akinek a szőlőpermetező gépének a műszaki vizsgálata lejár 2023. márciusban, és újra szeretné vizsgáztatni, kérem, jelentkezzen a Hegyközség irodában.

Tisztelettel: Balla István

Anyakönyvi hírek

Születtek: (december)

Hegedűs Zarán – an: Csúri Darinka

Elhunytak:

Csontos Sándor (1945)

Pálfi Patrik kendertermelő

Nyolcadik éve vet kendert, aztán ahogy hanyatlani kezdett a kacsatenyésztés, azt szüneteltetve ez lett a fő csapásiránya. Jelenleg 3,5 hektáron termel kendermagot. Pálfi Patrikkal beszélgetek.

— *Van ennek a kendernek egy rossz híre. Mit lehet belőle legálisan kinyerni?*

Fontos az elején leszögezni, hogy két különböző növényről van szó.

Én ipari kender termelék, ami egy haszonnövény. Itt nincs szó kábítószerrel. A kenderből nagyon sokféle terméket lehet előállítani. Én az egészséges ételkészítés irányába haladok. Gépesíték, mert leginkább ezen múlik. Termékeim: hántolt kendermag, kendermag olaj és kendermag liszt. Az alapterméket én állítom elő, melyhez jelenleg a magot használom fel.

— *Hogy kell az egész termelési folyamatot alkalmazni?*

Áprilistól vetünk, de lehet később is. A vetési távolság lehet kukorica vagy búza távolság. Ha pl. kötélhez vagy szigetelőanyaghoz kell, akkor a sűrű vetés ajánlott. Ekkor nem lesznek vastagok a szárak, és nem lesznek oldalágak. Hüvelykujj vastagságú, még nem fás szárak keletkeznek. Aztán ha nagyobb a sor- és tőtávolság, akkor vastagabb lesz.

Ahhoz, hogy vetni tudjak, fémzárolt vetőmagot kell vásárolnom. Ezt ellenőrzött körülmények között termelik meg. A THC tartalom nem lehet 0,2 % fölött, még az augusztusi virágzás idejékor sem. Ez a drogtartalom mérőszáma. Csak információképpen: az útszéli vadkenderben 4-5 %, egy holland génmódosított, direkt kábítószerre termelt kenderben pedig 20-40 %.

— *Mi lesz vagy mi lehet a szárral?*

Ez itt a kezemben a kender-



szár héja, a szárról lehántolt zöld szár, melyből például madzagot és erős szövetet lehet készíteni. Az autóipar is használja pl. tartós szigetelőanyagként. Ez egyes típusokban (Mercedes, BMW) a kárpit alapanyaga.

— *Növényvédelem?*

Ha sűrűre vetjük, akkor szinte nincs gyomosodás. Versenyezve törnek a fény felé... A növényi trágya kijuttatása drónnal történik, hogy ne legyen taposási kár. Tavaly óriási eredményeink születtek. Maga a növényi trágya kijuttatása úgy történt, hogy a drón előre berepülte, feltérképezte a többholdas területemet, felvette a növényi alapú trágyát és 3-4 méteres magasságból elvégezte a szórását. A tápanyagszegény foltoknál be lehet állítani a drónt, hogy oda többet szórjon, ahol pedig nincs termés, oda nem is megy. Ha már itt tartunk: minden fiatalnak ajánlom egyébként a drónos használatának elsajátítását, ez lehet a jövő szakmája.

— *Szüretelés?*

Kaszával történt, majd be-

jelentősége egyaránt.

— *Mitől „hántolt” egy kendermag?*

Egy malomhoz hasonló eszközzel levesszük a héját. De nem őröljük, mert akkor az olajtartalom miatt pépes lenne, hanem csiszoljuk, ketté pattintjuk. Egy ilyen magocska ovális alakú, mintegy 4 mm hosszú.

— *Hogy kell ezt megenni?*

A hőkezelését nem ajánlom, inkább salátába, turmixba vagy joghurtba. No meg főleg magában, kiskanállal! Szuperélelmiszer, ami azt jelenti, hogy méretéhez képest nagyon sokat ad! Omega zsírsavak, aminosavak (mind a 21, emberi szervezethez szükséges). Közülük 8 esszenciális aminosav. És ami fontos: mindezek a megfelelő arányban vannak benne, úgy, hogy az emberi szervezetben hasznosuljanak, tehát ne ürüljenek ki felhasználás nélkül!



A fűtést vele pelletes kazánokba javaslom. Szeletelése és brikettálása még nincs megoldva, tehát vállalkozót keresünk rá! De sok lehetőség van a szár más hasznosítására: építőanyag, papír és szigetelőanyag állítható elő belőle. Hogy mondjak új fogalmakat: kenderbeton, kendertégla...

— *Visszatérve a növényre. Mekkora nő ez meg?*

A legmagasabb egy áprilisi vetésű kenderem volt, még az elején, ami 5,8 m magas. De ez kukorica-sortáv, tehát széles. Elágazott, több felületen termelt magot.

hordtuk egy fóliasátorba. Ott száradás után mechanikus, ütögetős módon megtörtént a cséplés. Jobb az íze a magnak, ha a növényen szárad meg. És még egy trükk: nem hidegen, hanem egy kicsit felmelegítve kell csépelni.

Amit őstermelőként feldolgozok, azt mindet el is tudom adni.

A betakarított mag ára 2022-ben négyszerese volt a búzának és a kukoricának. Reméljük, hogy a kutatások egyre jobban előtérbe hozzák majd az előnyeiket és tovább növekszik a kendermag és a kenderszár

Én egészséges étrend részeként fogyasztom. Egy hetvenkilós embernél 2 evőkanál az ajánlott napi bevitel. De nem kell minden nap fogyasztani: elég hetente is néhány alkalommal. A legtöbb vevőm azt mondja, hogy az alvásuk rendkívül pihentető lett.

Kíváló különböző diéták esetében, különösen ajánljuk cukorbeteg részére, sportolóknak és általános vitamin és ásványianyag pótlásra mindenkinek.

Info facebook:

Hántolt kendermag

K. L.

Záróra!

„Júniusig szüneteltetjük!”, „Határozatlan ideig zárva tartunk!”, „Csak rendezvényekre, esetleg...” — ilyen és ehhez hasonló mondatokat hallhatunk azoktól a vendéglősöktől, akik 2022 végén úgy döntöttek, bezárnak.

Nehéz döntések nehéz időkben

— Így lehetne leginkább jellemezni a jelenlegi helyzetet a vendéglátás frontján. Két neves vendéglő zárta be kapuit 2022 végén: az Abonyi Fogadó és a Kukla Csárda. Mindkettő „jó helyen” van: az egyik az országút mellett, nagy parkolóval, rendezvényteremmel, a másik ugyancsak a főút és benzinkút mellett, több teremmel. Úgy is mondhatnánk, hogy „boldog békeidőkben dübörögne a gazdaság” itt is.

Miért zártak be és a többiek miért maradtak nyitva?

Megkérdeztük a vendéglősöket, ki miért döntött a „Nyitva” és a „Zárva” tábla mellett. Az alábbiakban — név nélkül — leközzöljük a véleményeket.

— Nyáron kötelezően bevezetésre kerül az internetes regisztrációs és adatszolgáltató rendszer: minden fogyasztást le kell jelenteni a tárgynapon az állami adatkezelő szervezet felé. Ez az NTAK, azaz Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ. Úgy érzem, nekem ez nehézséget jelentene. Leginkább az a bajom az „okos rendszerrel”, hogy megfelelő, „okos alkalmazott is kellene hozzá”. Ezenkívül feleslegesnek tartom az egészséget: a pénztárgépünk forró dróton minden adatot eljuttat a NAV felé.

— Én nem akarom eldobni az elmúlt évtizedek befektetett munkáját. Most egy kicsit



nehezebb lesz, de a január alapjában mindig is nehezebb: hideg van, az emberek otthon ülnek, kevésbé mozog a határ. Ennek megfelelően kevesebbet is fűtünk és kevesebbet is világítunk. Ez egy próbahónap most.

— Nagyon óvatosan lehet csak árakat emelni! Bócsán két vendéglő ugyan bezárt, de melegkonyhás maradt még kettő, plusz a központi menza, plusz az italkimérések. A trafik mellett is megélénkült az élet. Meg hát: Soltvadkert itt van közel... Sok ember bizony nagyon megnézi az árakat.

— Nem bírtam megtartani a személyzetet: hogy ígérjek nekik jó fizetést, ha nincs jó bevétel? És ha a csapat nem motivált, az kihat a vendéglátás egészére. Ez az ágazat nagyon érzékeny: ahogy az emberek „veszélyt éreznek”, a vendéglőt és a külföldi nyaralást húzzák ki először a havi költséglistáról.

— Még talpon vagyunk, de ezeket a költségeket egy néhány főt alkalmazó vendéglátóipari egység nem tudja kitermelni ebben a kis faluban. Egyelőre nem vagyok veszteséges.

— Lehetne próbálkozni itt új szolgáltatással, de mivel is?

Adventkor elvitték otthonra a sültestálatokat a családok, de most, januárban nem igazán van megrendelés erre sem. Más ötletem nincs, szépen

mosolygunk... Ki kell húznunk tavaszig!

Lejegyezte:
Káposzta Lajos idegenforgalmi szakközgazdász

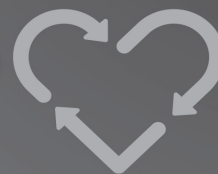
Kiss Illés Józsefné 95 éves



Községünk legidősebb lakója, Kiss Illés Józsefné Péczka Zsófia néni 2022. december 18-án töltötte 95. születésnapját. Ez alkalomból, otthonában köszöntötte őt a falu első embere. Szőke-Tóth Mihály polgármester virággal és emléklappal üdvözölte, valamint megkapta Orbán Viktor miniszterelnök köszöntő oklevelét. Egészségben és szeretetben töltött hosszú, boldog éveket kívánunk!



2023. ÉVI ÜRÍTÉSI TÁJÉKOZTATÓ BÓCSA



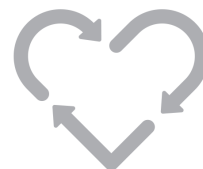
JANUÁR				FEBRUÁR				MÁRCIUS				ÁPRILIS			
1 V		17 K		1 Sze		17 P		1 Sze		17 P		1 Szo		17 H	
2 H		18 Sze		2 Cs		18 Szo		2 Cs		18 Szo		2 V		18 K	
3 K		19 Cs		3 P		19 V		3 P		19 V		3 H		19 Sze	
4 Sze		20 P		4 Szo		20 H		4 Szo		20 H		4 K		20 Cs	
5 Cs		21 Szo		5 V		21 K		5 V		21 K		5 Sze		21 P	
6 P		22 V		6 H		22 Sze		6 H		22 Sze		6 Cs		22 Szo	
7 Szo		23 H		7 K		23 Cs		7 K		23 Cs		7 P		23 V	
8 V		24 K		8 Sze		24 P		8 Sze		24 P		8 Szo		24 H	
9 H		25 Sze		9 Cs		25 Szo		9 Cs		25 Szo		9 V		25 K	
10 K		26 Cs		10 P		26 V		10 P		26 V		10 H		26 Sze	
11 Sze		27 P		11 Szo		27 H		11 Szo		27 H		11 K		27 Cs	
12 Cs		28 Szo		12 V		28 K		12 V		28 K		12 Sze		28 P	
13 P		29 V		13 H				13 H		29 Sze		13 Cs		29 Szo	
14 Szo		30 H		14 K				14 K		30 Cs		14 P		30 V	
15 V		31 K		15 Sze				15 Sze		31 P		15 Szo			
16 H				16 Cs				16 Cs				16 V			

MÁJUS				JÚNIUS				JÚLIUS				AUGUSZTUS			
1 H		17 Sze		1 Cs		17 Szo		1 Szo		17 H		1 K		17 Cs	
2 K		18 Cs		2 P		18 V		2 V		18 K		2 Sze		18 P	
3 Sze		19 P		3 Szo		19 H		3 H		19 Sze		3 Cs		19 Szo	
4 Cs		20 Szo		4 V		20 K		4 K		20 Cs		4 P		20 V	
5 P		21 V		5 H		21 Sze		5 Sze		21 P		5 Szo		21 H	
6 Szo		22 H		6 K		22 Cs		6 Cs		22 Szo		6 V		22 K	
7 V		23 K		7 Sze		23 P		7 P		23 V		7 H		23 Sze	
8 H		24 Sze		8 Cs		24 Szo		8 Szo		24 H		8 K		24 Cs	
9 K		25 Cs		9 P		25 V		9 V		25 K		9 Sze		25 P	
10 Sze		26 P		10 Szo		26 H		10 H		26 Sze		10 Cs		26 Szo	
11 Cs		27 Szo		11 V		27 K		11 K		27 Cs		11 P		27 V	
12 P		28 V		12 H		28 Sze		12 Sze		28 P		12 Szo		28 H	
13 Szo		29 H		13 K		29 Cs		13 Cs		29 Szo		13 V		29 K	
14 V		30 K		14 Sze		30 P		14 P		30 V		14 H		30 Sze	
15 H		31 Sze		15 Cs				15 Szo		31 H		15 K		31 Cs	
16 K				16 P				16 V				16 Sze			

SZEPTEMBER				OKTÓBER				NOVEMBER				DECEMBER			
1 P		17 V		1 V		17 K		1 Sze		17 P		1 P		17 V	
2 Szo		18 H		2 H		18 Sze		2 Cs		18 Szo		2 Szo		18 H	
3 V		19 K		3 K		19 Cs		3 P		19 V		3 V		19 K	
4 H		20 Sze		4 Sze		20 P		4 Szo		20 H		4 H		20 Sze	
5 K		21 Cs		5 Cs		21 Szo		5 V		21 K		5 K		21 Cs	
6 Sze		22 P		6 P		22 V		6 H		22 Sze		6 Sze		22 P	
7 Cs		23 Szo		7 Szo		23 H		7 K		23 Cs		7 Cs		23 Szo	
8 P		24 V		8 V		24 K		8 Sze		24 P		8 P		24 V	
9 Szo		25 H		9 H		25 Sze		9 Cs		25 Szo		9 Szo		25 H	
10 V		26 K		10 K		26 Cs		10 P		26 V		10 V		26 K	
11 H		27 Sze		11 Sze		27 P		11 Szo		27 H		11 H		27 Sze	
12 K		28 Cs		12 Cs		28 Szo		12 V		28 K		12 K		28 Cs	
13 Sze		29 P		13 P		29 V		13 H		29 Sze		13 Sze		29 P	
14 Cs		30 Szo		14 Szo		30 H		14 K		30 Cs		14 Cs		30 Szo	
15 P				15 V		31 K		15 Sze				15 P		31 V	
16 Szo				16 H				16 Cs				16 Szo			



ÚTMUTATÓ



KOMMUNÁLIS HULLADÉK

GYŰJTÉS NAPJA: HÉTFŐ
HULLADÉK KIHELYEZÉSÉNEK MÓDJA:

Gyűjtés napján legkésőbb **reggel 6:00 óráig** közterületen, a begyűjtést végző munkatársaink által könnyen megközelíthető módon

Többlethulladék elszállítására alkalmas zsákot biztosítunk díj ellenében ügyfélszolgálatunkon amennyiben háztartásában nagy mennyiségben keletkezett kommunális hulladék



ELKÜLÖNÍTETTEN GYŰJTÖTT CSOMAGOLÁSI HULLADÉK

GYŰJTÉS NAPJA:
PÁRATLAN HETEKEN, HÉTFŐI NAPOKON

SÁRGA FEDELES EDÉNYZETBEN ELHELYEZHETŐ HULLADÉKOK:

Papírhulladék, italos karton (újság, folyóirat, füzet, könyv, hullámpapír, csomagolópapír, kartondoboz lapítva, kiöblített italos kartondobozok kupak nélkül)

Műanyag- és fémhulladékok (kiöblítve, kupak nélküli PET palack, PP, HDPE jelzésű flakonok, pl.: tejfőlős, samponos, ásványvizet, üdítő flakonok; műanyag zacskó, háztartási fém, italos és konzervdoboz kiöblítve, apróbb fémtárgyak)



BIOLÓGIAILAG LEBOMLÓ HULLADÉK:

-szerves anyagtartalmú hulladék (konyhai és kerti zöldhulladék)
-ágyasedékét max. 70 cm hosszú, 50 cm átmérőjű kötegekben

GYŰJTÉS:

-Szállítási alkalmanként tehát kizárólag a biztosított mennyiség erejéig zöld színű emblémás, valamint „korlátlan” mennyiségű megvásárolt kék színű zsák helyezhető ki.

Zsákok biztosítása:

Szállítási alkalmanként, ingatlanonként 4 db ingyenes zsák, valamint további "korlátlan" mennyiségű kék színű megvásárolt FBH-NP Nonprofit Kft. felirattal ellátott lebomló zsák helyezhető ki.

További (kék színű) zsákok értékesítési helyeinken beszerezhetőek az ingatlanhasználó, vagy meghatalmazottja által, a közszolgáltatás számlafizetője nevére.

1 db zsák ára: **289 Ft + Áfa***, utólag az NHKV Zrt. által kerül kiszámlázásra.

A zsák átvételéhez személyes okmányok szükségesek.

*A feltüntetett ár a naptár megjelenésekor hatályos árat jelöli.



HÁZHOZ MENŐ LOMTALANÍTÁS

Díjmentesen igénybevehető évente 2 alkalommal / ingatlan.

Feltétele, hogy az ingatlantulajdonos díjhátralékkal ne rendelkezzen.

ELSZÁLLÍTHATÓ HULLADÉKOK:

A háztartásban keletkezett lom - feleslegessé vált használati tárgyak, eszközök, bútorok, egyéb kisebb méretű tárgyak, anyagok zsákolva vagy kötegelve.

Lomtalanítási igényét a +36-79/524-821 telefonszámon tudja jelezni.



ELÉRHETŐSÉGEINK



Telefon: +36-79/524-821
E-mail cím: fbhnpkft@fbhnpkft.hu
www.fbhnpkft.hu

ÜGYFÉLSZOLGÁLATI ÉS ZSÁKÉRTÉKESÍTÉSI HELY:

Cím: 6400 Kiskunhalas, Szilády Áron utca 5-7.
Nyitva tartás:
Kedd: 9:00 - 19:00
Szerda: 8:00 - 12:00, 13:00 - 17:00

Konténer rendelés:

kontenermegrendeles@fbhnpkft.hu

HULLADÉKUDVAR:

6230 Soltvadkert, 0218/8. hrsz.

Nyitva tartás:

Kedd: 8:00 - 16:00
Szerda: 8:00 - 16:00
Csütörtök: 8:00 - 16:00
Péntek: 8:00 - 16:00
Szombat: 8:00 - 16:00

Sajtos-magos ropogós

A farsagi bulikra hangolódva, itt egy gyorsan elkészíthető, sós ropogtatnivaló receptje.

Hozzávalók:

25 dkg zsír

40 dkg liszt

2 kk só

1 ek 10%-os ecet

6 ek víz

1 felvert tojás a kenéshez

Vegyes magok a tetejére



Az összes hozzávalót egyszerre összegyúrjuk. A kész tésztát egy órát hűtőben pihentetjük, majd vékonyra kinyújtjuk. A tésztát megkenjük a felvert tojással, és megszórjuk magokkal (szezámmal, lenmag, mák, hántolt kendermag, stb.). Éles késsel vagy pizzavágóval közel egyforma csíkokra vágjuk, és zsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsire tesszük egymás mellé. 220 fokon, 6-7 perc alatt aranyszínűre sütjük.

Vidám percek

Január 1-én korán reggel:

- Mit csinálsz szomszéd?

- Havat hányok.

- Az igen! Te, és mit ittál?!

Szilveszterkor két barátnő találkozik.

- Milyen gyönyörű ruha van rajtad, drágám! - mondja az egyikük.

- Tetszik?

- De még mennyire! Ezt egyébként már tavaly is mondtam.

Szilveszterkor az étteremben a pincértanuló egy egész malacsültet szolgál fel egy vendégnek. A főpincér nincs vele megelégedve. Magához hívja:

- Legközelebb, ha ilyen ételt tálal, legyen szíves a fülébe egy kis petrezselymet tenni, a szájába egy citromkarikát, s a farkára külön kössön egy arany szalagot. Megértette?

- Hogyne Uram! De nem leszek úgy nagyon röhejes?

Tanuljunk nyelveket!...

Az ifjú titán vállalkozó ember fel akar vágni barátnőjének, és elviszi egy fővárosi olasz étterembe vacsorázni. Leülnek az asztalhoz, a pincér hozza az étlapot. Hosszas tanulmányozás után végül odainti magához a pincért, és hanyagul rendel:

- Két Guiseppe Spomdaluccit kérek.

- Elnézést uram, de az a tulajdonos...

Egy fontos szempont

- Pincér! Melyik bort ajánlaná házassági évfordulóra?

- Az attól függ, ünnepelni akarnak vagy felejtetni?

Pincárnő odamegy a vendéghez:

- Vacsorázni szeretne? Van libamellem, marhacsülkőm....

- Kisasszony! Én vacsorázni szeretnék, nem pedig a maga egészségügyi problémáival foglalkozni!

Itt semmi sem az, aminek látszik...



Gyermek: Mészöly Ágnes - A jövőbe látó gömb

Farsangra készülődik az iskola. Levendula olyan jelmezt szeretne, aminek a macskája, Majdnem is a része lehet. Jónőből biztosan nem lesz több az egész iskolában! Vagy mégis? Majdnem egyre ügyesebben varázsol, de azért ráférnének még egy mester tanácsai...

A „Most én olvasok!”-sorozat elindításával a Pagony régi vágya teljesült: egy szisztematikusan felépített, pedagógusi szakértelemmel megátogatott kortárs, magyar „Olvasni tanulok”-sorozatot építünk.

Ifjúsági: Soman Chainani - Jók és Rosszak Iskolája 1. (Hercegnő és boszorkány)

Sophie és Agatha jó barátnők; a következő tanévben felfedezik, hová kerül minden eltűnt gyerek: a Jók és Rosszak Iskolájába, ahol egyszerű fiúkból és lányokból tündérmesehősöket és gazembereket képeznek. Gavaldon legszebb lánya, Sophie egész eddigi életében titkon arról ábrándozott, hogy elrabolja, és elviszik egy elvarázsolt világba. Rózsaszín ruhákban, fess topánkáiban jár. Rajong a jó cselekedetekért, ezért egészen biztos abban, hogy nagyon jó jegyeket kapna a Jók Tagozatán, és dicséretes mesekönyv-hercegnő bizonyítványa lehetne. Agatha viszont mindig formátlan, fekete hacukákban jár, gonosz macskája van, és szinte mindenkit utál, ezért természetesnek látszik, hogy ő a Rosszak Tagozatára kerül.

Amikor azonban a két lány a Végtelen Erdőbe kerül, azt tapasztalják, hogy sorsuk a remélten éppen ellentétesen alakul, és hamar rájönnek, hogy egy tündérmeséből a leggyorsabb kivezető út az, ha... végigélik.

Felnőtt: T. M. Logan - A gyanú Az odaadó apa

Ed alig várja, hogy végre személyesen is megismerje az egyetlen lányát, Abbie udvarlóját. Sajnos nincs jó tapasztalata a gyermeke korábbi választottjaival – szerinte ugyanis egyikük sem ért fel a lányához.

A tökéletes vőlegény

Ryan minden szempontból tökéletes. A tagadhatatlanul jóképű, bátorságáért kitüntetett egykori katonatiszt harminchárom éves korára üzlettárs, önkéntes munkát vállal a rendőrségen és egy hospiceszolgálatnál is. Ráadásul annyira szereti Abbie-t, hogy alig hét hónap ismeretség után feleségül kéri.

A gyanú

Ednek azonban elég egyetlen elkapott pillantás, egy kiismerhetetlen tekintet, hogy felébredjen benne a gyanú. Azt pedig már megtanulta, mit veszíthet, ha nem hallgat a megérzéseire. Miközben a családja a közelgő esküvőt szervezi, és Ryan mindent megtesz azért, hogy leendő apósa bizalmába férkőzzön, ő minden követ megmozgat, hogy kiderítse az igazságot a vőjelöltjéről. Kerül, amibe kerül...

A Boróka Könyvtár nyitva tartása:

Hétfő: 14:00-17:00

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

Fejezetek a 117 éves Bócsa történetéből

A Kiskőrösi Állami Gazdaságra emlékezünk

Az 1960-as évek 2. felében épült fel, és kora legmodernebb borászatának számított a Kiskőrösi Állami Gazdaság bócsai üzemegysége. Ez ma a Weinhaus Kft, mely annak idején mintegy 100 dolgozónak, férfiaknak és nőknek biztosított jó munkahelyet.



A mezőgazdasági nagyüzem mintegy 4 évtizeden állt helyt a Kiskőrösi járás mezőgazdasági termelésében. Több ágazattal is rendelkezett. A szőlészet-borászat mellett meghatározó volt a

gyümölcsstermesztés és az állattenyésztés.

Az 1980-as évek derekán a 2.000 fős Bócsáról évente mintegy 11.000 hízót adtak le az emberek a különböző mezőgazdasági nagyüzemek (ÁG, Petőfi Tsz, Szőlőskert Szakszövetkezet, ÁFÉSZ) közreműködésével és segítségével. Intézték a papírmunkát, a szállítást és az értékesítést a húszüzemek felé. Ebből pedig a rendszerváltásig jól meg lehetett élni a családoknak, hiszen kiszámítható jövedelemmel számolhattak.

Káposzta Lajos



Kunszeri Miklós egy megbeszélésen (álló)

Bor a medencében

A Kiskunhalason élő Kunszeri Miklós borász 28 évesen lett a bócsai borászat vezetője. 1980-1984 között dolgozott községünkben. Így mesél ezekről az évekről:

Az ÁG keresett fehérbora a Kiskőrösi Leányka és az Olaszrizling volt, míg a vörösborok között a Kiskőrösi Nemes Kadarka és a Kékfrankos volt a csúcsminőség.

Viszont nem mindig volt jó a termés. Például az 1981-es év rendkívül rossz időjárása rányomta a bélyegét mindenre. A következő év, 1982 viszont rekorderedményeket hozott, mely főleg a mennyiség miatt gyakran nehezen volt kezelhető. Nagy kihívás elé állította a borászati ágazatot, hogy nem volt például elegendő tárolókapacitás, amibe a szerződéses gazdáktól felvásárolt szőlő mustját, illetve borait be lehetett volna tárolni.

Az akkori állampárt, az MSZMP járási titkára, dr. Ivanics Lajos kijelentette: „Szőlő a tőkén nem maradhat”. Ez visszautasíthatatlan elvárása volt, és hozzá kell tennünk, hogy a rendkívül probléma megoldását is elősegítette. A környék vízmű vállalatának hatékony segítségével rendkívüli tárolókapacításra tettünk szert: a helyi strandfürdők kiürített szabadtéri medencéire!

A kiskőrösi és a kiskunfélegyházi strandot vettük igénybe erre! A félegyházi nagymedencéje 1.500 m³, azaz 15.000 hektó, vagyis 1.500.000 liter űrtartalmú volt, a kiskőrösi kisebb. Ezekbe a medencékbe fóliatömlőt készítettünk, és ide került bele a még utóterjedésben lévő fehér újbor október közepén. Aztán a tél folyamán értékesítés és a technológia eljárás miatt felszabadultak tartályaink, így minden visszakerülhetett az üzemekbe. A szállítás volt talán a legnagyobb kihívás: nem volt tartálykocsi, hanem IFA-ra tettünk lencsetartályokat!

Bócsára úgy emlékszem vissza, hogy sokoldalú, ügyes dolgozóink voltak. Ahogy lehetőség adódott, a borászati ágazatban elkezdődött a GMK-zás. Ez a társas vállalkozás egyik formája volt a szocializmusban: „Gazdasági Munkaközösség”. Ez elősegítette azt, hogy (főleg a műszaki) dolgozók munkaidőn túl el tudtak menni máshova dolgozni, és a GMK-n keresztül számlázhattak is.



Bócsai ultrafutó a görögországi Spartathlon versenyen



December közepén újra megtelt a Boróka Könyvtár. Lukács Sándor Luky élménybeszámolóját hallgathattuk meg a görögországi futóversenyéről. Az

ország számos helyéről érkeztek barátok, érdeklődők és versenytársak. A jelenlévők dicsőséges és megható pillanatoknak lehetnek tanúi, ahogy Luky elmesélte,

miként jutott el a tanyájuk körüli futástól a 246 km-es távú verseny 355 indulójából a 45. helyezésig. Ez a magyar résztvevők közül az 5. helyet jelentette. Példájából

inspirálódhatunk mindannyian! Megmutatta nekünk, bármit elérhetünk, csak hinni kell benne és tenni érte!

Belákné Vincze Mónika

Tompai Ilona: Az én nagymamám

Oly régen volt, de étkezés közben gyakran még mindig eszembe jut a nagymamám apró futórózsás porcelán csészéje. Amiből kortyolgattuk nála kényelmesen a bundás kenyérhez a forró teát, vagy a csodás házi kenyérhez a finom tejeskávét.

Merthogy volt neki egy kárpáti-borzas, szelíd kis tehene, aminek tejhasznát a csarnokban adta le. Egy kis havipénz jött rajta, amit a konyhára fordított. Vett egy szép, új veszőgarabolyt, amit telirakott

minden jóval, ha jött hozzánk látogatóba.

Nyár elején fűrtös ribizlit is tett a kosár tetejére, hisz ezzel volt kerítve az udvara. Ápolta is rendesen, mások meg csodájára jártak. Később nagy szemű epret szedett hatalmas eperfájáról, amik fehérben és rózsaszínben pompáztak. Ez a fajta még a Mária-Terézia-féle eperfa ültetési rendeletből maradt itt.

Aztán amikor megért, hozott édes-ropogós cseresznyét, szamócat és nagyszemű üveg-

meggyet. Gabonacsépléskor a sárgászöld, aratási édesalma következett, aztán pedig a főtt csemegekukorica.

Ősszel a csodálatos, nagy szemű, zamatos szőlő töltötte meg a kosárát: Piros Magyarka, Szekszárdi Kadár, Sárfehér és az illatos Otelló.

Merthogy szőleje is volt, amit özvegysege alatt ugyancsak kitartóan gondozott. Akkor még szebb időkét éltünk: nem volt ennyi kórokozó. Elég volt, ha az oltott meszet vízzel felhígították, rézgálicot szűrtek bele

és úgy permeteztek.

Aztán ért a dió, ami ugyan csak került a kosárba. Nem különben sült tök szeletek, pattogatott kukorica és piros jonatán alma. Tiszta illatú köténye lebbent, szívből jövő mosoly virult rózsaszín arcán. Ő volt az én kékszemű Anna nagymamám. Nővéremet és engem angyalaimnak becézett. Édesanyám azon nyomban küldött elébe, ha meglátta, hogy közeledik tanyánkhoz a dűlőúton.

(folytatjuk)

Látogatóban egy bócsai művésznél

Lapunk hasábjain, valamint a decemberben megjelent Bócsai Kalendáriumban már megismerkedhettek olvasóink Tompai Ilonával. Fiával él egy tanyán, Zöldhalomban, ahol gazdálkodnak. Vagyonuk nem nagy: egy kis kert, jószág, birkák, legelő. Viszont ha benézünk a tanyába, egy másik világ nyílik meg előttünk.



Behajtottam a szépen felsepért udvarra. „Csak kerüljön beljebb!” — invitál a házba, ahol egy kis uzsonna és üdítő fogad. „Ez az én kis otthonom.” És ez a tanya valóban egy „otthon”. A falon saját rajzok és festmények, az asztalon füzet, benne versek és novellák. Lapozgatom, beleolvasok, majd a képeket is a kezembe veszem.

— Szóval festeni is szokott? Ezt nem tudtam...

Mikor mihez van kedvem vagy ihletem. De nem nagy művészet ez, inkább olyan kis önkifejezés. Ahogy érzem, ahogy gondolom.

— Az írásokat olvasva rögtön kitűnik, hogy alföldi, tanyasi ember művei!

Igen, a gyerekkorom sok mindent meghatározott. A

csodálatos élmények, a körülöttem lévő kedves emberek,



mint a nagymamám is, örök élményt jelentenek a szívemben. A másik alapélményem a táj! A Kiskunsági rónaság, az erdők és a mezők, no meg a közeli Szappanos-tó. Ez

most sajnos kiszáradt, pedig én emlékszem, amikor szinte tengernek tűnt, akkora volt. Voltak, akik még csónakáztak is rajta! Talán egyszer újra visszatér bele a víz!

— És ezek pedig a rajzok és a festmények. Házak, kastélyok, tájképek, rajzok — többfajta stílus és többfajta technika.

Igen: amit láttam, látok... de olyan is van, hogy egyszerűen lemásolok egy képet. A téli tájak, a bibliai ihletésű jelenetek vagy egy falusi utca mind-mind az én lelkemből jön. Úgy érzem, hogy ezzel alkotok valamit, ami több, mint a mindennapok munkája.

Sok mindenről beszélgetünk Ilonával. Talán egy kiállítás és felolvasó est még közelebb hozná őt a bócsaiakhoz és a tanyasi emberekhez.

Káposzta Lajos



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 Városmenedzser Nonprofit Kft.
Megjelenik havonta.



FEBRUÁR HAVI ÉTLAP

HÉTFŐ		KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
2023. február 1-28.					
II. 1-3. 5. HÉT			Zöldségleves Zöldborsós tokány Bulgur	Daragaluska leves Paradicsomos hús- gombóc Főtt burgonya	Sajtkrém leves Bakonyi sertésszelet Galuska
			Legényfogó leves	Gyümölcsleves Rántott szelet Párolt zöldség 1/2 adag Barna rizs 1/2 adag	Lebbencs leves Rakott karfiol
II. 6-10. 6. HÉT	Tárkonyos raguleves Krumplis tészta	Csontleves cérna- metélttel Fokhagymás tarja Paradicsomos káposzta főzelék			
			Paraj krémleves Paprikás burgonya Csalamádé, Mandarin	Orja leves Hawai csirke mellszelet Párolt rizs	Tojás leves Bolognai spagetti
II. 13-17. 7. HÉT	Zeller leves Sertés pörkölt Sárgaborsó főzelék	Palóc leves Meggyes pite Banán			
			Paradicsom leves Csirke pörkölt Galuska	Babgulyás csipetkével Palacsinta (túros, lekváros)	Burgonya krémleves (bacon csipszel) Fasírt Zöldborsó főzelék
II. 20-24. 8. HÉT	Húsleves csigatésztával Székelykáposzta	Zöldborsó leves Rántott hal Kukoricás rizs Alma kompót			
II. 27-28. 59. HÉT	Májgaluska leves Gombás lecsós sertésszelet Szarvacska tészta	Csirke raguleves Diós metélt			

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