



# Bócsai Hírek

2025. augusztus – Kisasszony hava

*Szüreti Napok: 2025. szeptember 12-13.*



## A TARTALOMBÓL

**Az új kenyér ünnepén**

**Készülődés őszi rendezvényeinkre**

**Bócsa az országos sajtóban**

**Ismét nagyüzem a szárnyasoknál**

**Családi Nap a Mózes-kosárban**

**A tanyavilág új lakói**

# Ökumenikus istentisztelet kenyérszenteléssel



elé hívott. És mi a mai ünnep üzenete?

Az ezer esztendő alatt a hit tartott meg bennünket. A kenyér pedig azt jelképezi, hogy képesek vagyunk a közös munkára.”

**Szöke-Tóth Mihály  
polgármester szerint  
nem a legjobb évünk  
az idei.**

„Nem vagyunk idén sikeresek, és több gazdasági ágazatunk veszélyben forog. Ilyenkor kell erős lélek, melyben több bócsai szervezet és baráti kör is partner. Legyen biztató számunkra, hogy ami ezer éve fennáll, az nagy kegyelmet kapott! Határozzuk meg a csillagokat célként, és legalább a Holdra elérünk!”

Az istentisztelet a megszentelt kenyér felvágásával és elfogyasztásával ért véget.

**K. L.**

Az új kenyér ünnepe különösen mezőgazdasági vidéken játszik nagy szerepet.

Itt mélyebben élük meg az emberek a jó és a rossz termés, a bőség vagy éppen az aszály és fagykár hatását. Első királyunkra pedig azért kell visszaemlékeznünk, hogy erőt merítsünk példájából.

Községünkben évek óta hagyomány, hogy a katolikus, református és evangélikus egyház papjai közösen állnak ki híveik elé, bizonyítva a keresztények egységét.

Szent István öröksége pedig egyértelmű: nem tűntünk el a történelem süllyesztőjében, hanem — néhány szakadékkal nehezítve — sikerült végig járni a 2025-ig vezető utat.

**Farkas Tibor plébános  
így emlékezett Szent  
Istvánra igehirdetésében:**

„A jelenben egyre nagyobb szükségünk van arra az em-

berre, aki a múltban arról gondoskodott, hogy legyen jövőnk! Első királyunk a magyar népet biztonságban akarta tudni, ezért mindenkit Isten



A Bócsai Önkormányzat lapja

## Bócsai Hírek



Kiadja: Bócsa Község Önkormányzat  
Felelős kiadó: Szöke-Tóth Mihály, polgármester  
Szerkesztők: Káposzta Lajos és Belákné Vincze Mónika  
ISSN 2677-0695 (Nyomtatott), ISSN 2677-0709 (Online)  
ISSN 2677-0695 (Nyomtatott)  
ISSN 2677-0709 (Online)

www.bocsa.hu

Tördelés és nyomdai munkák: s-Paw Bt., Üllés  
Megjelenik havonta.

## A Bócsai Szüreti Felvonulás Rendezvény Szabályzata

Megkérünk minden kedves járművezetőt és a rendezvényen résztvevőt, hogy a szüreti felvonulás lebonyolítása és biztonsága érdekében a szabályzatot betartani szíveskedjenek.

**1. Felhívjuk figyelmüket, hogy a szüreti felvonuláson mindenki saját felelősségére vesz részt.**

**2. A felvonuló menetet esetkocsi (mentőorvos és két mentőtiszt) kíséri. Személyi sérülés esetén azonnal értesítsék a rendezvény szervezőket a +36 70 400 9945 vagy +36 20 956 2480 számon vagy keressék a mentőautót!**

**3. Megkérjük a felvonuló járművek vezetőit, hogy a rendezvény ideje alatt az alkohol fogyasztását mellőzzék.**

**4. A felvonuló menetben és a megállóknál a járművek között kérjük a 3 m távolság betartását.**

**5. A járműveket irányító KÉK karszalagot viselő hölgyekre fokozott figyelmüket kérem, illetve kövessék az általuk megadott útvonalat és a megállók parkolási sorrendjét!**

*Mindenkinek kellemes szórakozást kíván  
Bócsa Község Önkormányzata*

**Tisztelettel: a szervezők nevében  
Szőke-Tóth Mihály polgármester**

## Szüreti Napok infok

Minden évben jobb szeretnénk lenni. Szinte észrevétlen változások ezek, de a visszajelzések szerint hálásan veszik a résztvevők. Az elmúlt években például fokozatosan lopta be magát a programok sorába a Tájház. Na meg a szívünkbe is! Menjünk el, nézzük meg a felvonulás előtt, mivel készülnek!

Bócsán divat a viselet ezen a napon. Idén mintegy harmincnál több ember húzza fel a „szép ruhát”, és járja a táncot az egyes állomásokon. Ropjuk velük mi is!

Fiatalok nélkül nincs felvonulás! Az a szervezők kérése, hogy segítsenek majd az elpakolásban is. Ha valahol szemét marad, azt bizony legkésőbb másnap össze kell szedni. Ugyanez vonatkozik a lótrágyára is. A kiskertbe kiváló...

A szemétermelést vissza kell fogni. A szervezők azt kérik, hogy a felvonulók használjanak erősebb falú, de többször használható műanyag poharat. A későbbi rendezvényeken fokozatosan megjelennek majd a visszaváltós tányérok, poharak és csomagoló anyagok. Aki tud, hozzon saját poharat.

## Katolikus egyházközségi hírek

**IX. 6. szombat — Zarándoklat Csatkára.** A buszon még 20 hely van, a részvételi díj 5.000 Ft / fő. Jelentkezni személyesen vagy telefonon lehet a plébánián.

**IX. 6. szombat 18.00 — Kisboldogasszony búcsúünnepi** szentmise Zöldhalomban, melyet főtisztelendő Mezei Ferenc táblári plébános atya mutat be.

### Albérletet keresek

Bócsán hosszú távra családnak: szülők, valamint egy 17 és 13 éves lánygyermek. Hajdan bócsai voltam, most pedig szeretnék visszatérni.

Flaisz Tamás: 0620/618-0054

## Védekezés az afrikai sertéspestis ellen

Az afrikai sertéspestis mentesítési terv alapján az egész ország területén összeírásra kerül valamennyi sertéstartó gazdaság a 2025. március 1. és 2025. november 30. közötti időszakban. Településünkön

**dr. Judák Róbert**

szakállatorvos végzi az összeírást rendelési időben, mely idő-

pontjához egyeztetés szükséges az alábbi elérhetőségeken:

**6235 Bócsa, Boróka utca 41.**

**Tel.: 78/453-254, mobil:**

**70/389-3461**

**e-mail: judvet@t-online.hu**

**Rendelési idő: H-P 7:00-**

**8:00 és 13:00-14:00**

Kérjük a sertéstartókat az együttműködésre az összeírás kapcsán.

## Bócsator

**2025. november 15. szombat**

Ismét együtt a tájfutó versennyel és remélhetőleg sok éhes emberrel. A hangulatot és a szakmaiságot ezúttal sem bízunk a véletlenre! **Vendégünk Bede Róbert, a Paprika TV sztárséfje lesz.** A záróbuli pedig természetesen elképzelhetetlen a Jó Laci Betyár nélkül.

A bejáratnál ismét helyi kézművesek mutatkoznak majd be. A disznótörő és süteményes kóstolójegyeket csomagárban árusítjuk: a tapasztalatok szerint már ismerjük a fogyasztási és vásárlási szokásokat. A jegyek árát és ajánlott mennyiségét ezek alapján állapítjuk meg.

Így várjuk a böllércsapatok jelentkezését, akik igényeit ezúttal is szem előtt tartjuk majd. Az előző évek tapasztalatait és visszajelzéseit mindenképpen felhasználjuk a felkészüléskor.

Reméljük, hogy az eddigiek mellé új csapatok is érkeznek. Biztatunk mindenkit, hiszen tavaly is elfogyott minden itt készült termék!

**A szervezők**

# FELHÍVÁS

**közösségi célú önkéntes munkára.**  
**Tegyük együtt rendezettebbé a bócsai játszótérrel!**

**2025. szeptember 27-én**  
**(szombat) 8:00 órától**

**Játszótéri eszközök, kopott fajtékok csiszolására, festésére, tereprendezésre várjuk azok jelentkezését, akik munkájukkal szívesen hozzájárulnának a közösségi célú játszótér felújításához.**

**Festéket, csiszolópapírt, ecsetet biztosítunk, munkaeszközöket (gereblye, ásó, lapát, kesztyű) lehetőleg hozzanak magukkal!**

**Az önkéntesek, segítők munkáját ebéddel köszönjük meg.**

**Információ**  
**Belákné Vincze Mónika:**  
**06 70/400-9945**

**Bócsa Község Önkormányzat és a bócsai gyermekek nevében előre is köszönjük megtisztelő munkájukat!**

Szoke-Toth Mihály  
polgármester

# Újra indultak a baromfitelepek

## Vajon meddig?

Augusztus közepe van, de már lehullottak a nyár-falevelek. Az avaron átsétálva jutok a hűtőberendezéshez, majd a kacsatelep zárt épületébe. Csontosné Varjasi Katalinnál járok Fischerbócsán. Itt is újraindult a baromfinevelés, mint a környék legtöbb telepén. Egyelőre. De vajon meddig?

### Kacsák a „hűtőszekrényben”

Igen, teljes gőzzel működtetjük a hűtőpaneleket — kezdi a telep bemutatását Kati. Idekint 39 fok van, odabent 26. Nyolc toló- és 4 szívóventilátor dolgozik ezen. 1.800 Mulard kacsa van bent. Ez ugyan kevesebb, mint a teljes kapacitás, ami 2.500 lenne, de így is kell a hűtés. Nincs ugyan hőmérsékleti előírás a

de éppen akkor jött egy újabb madárinfluenza hullám. Ezért hát idén nyár elején indultunk újra.

### Ezek hízó kacsák

Két héten át vannak itt, addig kell elérnünk a szükséges súlyt, aztán szállítják a kerek egyházi vagy a kiskunmajsai vágóhídra. Utána takarítás, majd jön a következő szállítmány.



tartáshoz, de tudjuk: a kacsa tömés után hőt bocsát ki emésztés közben. Ez a testsúly függvényében egyre nagyobb hőmennyiséget jelent, amit ilyen hőségben ki kell szívattunk ebből az óriási ólból. Különben hőgutát kap a jószág. Így is magas a hűtési költség, de különben elszállna az egész bevételem.

— Ezért nincs tele az épület?

Inkább az az ok, hogy nem volt elég munkaerő és nem is kaptam most több kacsát. Szerintem mindenütt kevesebb szárnyast helyeztek ki most. Egyébként nem panaszkodhatom: tavaly novemberben még le tudtunk adni egy falkát. Aztán februárban bepakolhattam volna egy újabb állományt,



### Menjünk tovább!

**Következő beszélgetőpartnerem Odrobina András. Ő a nagy kockázat miatt áttért a víziszárnyasról a brojlercsirkére. Ennek kapcsán így nyilatkozott nekünk:**

A csirke a Mulard kacsa teljes tenyésztésének a fele alatt megvan. Ez 9-10 hét a kiköltéstől a vágásig. A kacsáért rossz árat fizetnek

### Mit mond az állatorvos?

**Dr. Kléh Zsolt sok baromfitelepet lát el. Felügyel, ellenőriz, tanácsot ad. Úgy gondolja, az újraindú-lással egyes telepek még kívánnak.**

Ahol három járványkitörést regisztráltak az elmúlt években, ott újból ellenőrzött az országos járványügyi bizottság — mondja. Szigorúak voltak: megkövetelték azokat a dolgokat, melyeket eddig is be kellett volna tartani. Tudomásom szerint mindenhol megadták az engedélyt az újraindításhoz.

Hogy lesz-e újabb járvány, azt nem tudjuk előre, de minden esély megvan rá. Itt ugyanis a járvány endémiásan már jelen van: a vadmadarak is megbetegednek, és hordozzák a vírust az egész régióban. Ez pedig bekerülhet a telepre, ami újabb kitöréseket okozhat. A sok telep között elég keskeny a védőövezet. Tehát nem a vadmadár mozgás ideje a mérvadó, hanem hogy itt van a vírus. A szél fúj, a szalma nem mindig van zárt tárolóban, mint ahogy a takarmány sem. Illetve egyes helyeken maguk a kacsákat is a szabad ég alatt tartják.

Véleményem szerint ha valaki beadja a pályázatot az országos támogatásra, és ennek jegyében feladja a baromfitelezést, előidézhet valamilyen javulást.

Ez lehet akár egy korrekt leállási lehetőség azoknak, akik koruk vagy másfajta megélhetőségük miatt nem akarnak ezzel tovább foglalkozni. Nagy valószínűséggel nem a legmodernebb, pályázati pénzen vagy nagyszemű önerőből felépített telepek fognak bezárni.

A vakcinázás jogi háttere még nincs megoldva: Magyarországon a piaci követelmények és elvárások miatt egyelőre még nem lehet oltani a madárinfluenza ellen.



szerintem, és a piac is szűkül. Lecsökkent Izrael felvevő piaca a gázai háború miatt, és nagyon erős a kínai dömping: mindenki tudja, hogy önköltség alatt hozzák be Európába, de őket nem érdekli az esetleges bírság. Le akarják törni az árakat, hogy övék legyen a piac.

— Ki a fő víziszárnyas fogyasztó?

A hotelszektor és az elit éttermek. Ők pedig ár érzékenyek: inkább megveszik az olcsóbb víziszárnyast, aztán hiába silányabb esetleg a húsa, legfeljebb kreálnak egy új ételt az étlapra, és eladják úgy. A családok konyhájában nem igazán szerepel, csak esetleg nagyobb ünnepeken. Az pedig nem nagy mennyiség.

— És hova kerül az itt megtermelt brojlercsirke?

Az élelmiszerboltok hűtőpultjaiba, jelentős részük a divatos gyorséttermi hálózatokba. Ebből lesz a csípős csirke szárny, a csirkemell és a „dínó hús”. Most az megy.

— Lehet gond a lecsökkent dolgozói létszám a baromfitelepeken?

Szerintem munkaerő van elég. Az, hogy időlegesen átmentek másik szektorba, csak egy ideiglenes állapot. Az egyszerű dolgozók alkalmazkodnak, de a felépült tenyészetekkel nem lehet mit kezdeni, ha nem üzemelnek.

**Káposzta Lajos**



### Zárj be és fizetünk!

Állami támogatásban részesülhet az a víziszárnyas-tartó, aki vállalja, hogy három évig nem termel. Nagy István agrárminiszter tavaszi bejelentése szerint ezzel is csökkenteni akarják a madárinfluenza-járványok kialakulásának veszélyét. Összesen kétmilliárd forintot szánnak erre.

### A pénz fejében hároméves szünet

Nagy István agrárminiszter az intézkedés bejelentésekor arról beszélt, hogy ezzel növekszik az állattartó telepek biztonsága, javul a baromfiágazat további működése. A termelés legalább három évig tartó szüneteltetésével együtt a gazdálkodónak azt is vállalni kell, hogy a kijelölt területen nem folytat semmilyen baromfitartást.

A madárinfluenza-kitörések zöme Bács-Kiskun, Békés és Csongrád-Csanád vármegyében történik, ahol jellemzően magas az ilyen baromfitelepek sűrűsége. A program kompenzációs támogatást kínál a kockázatoknak leginkább kitett kistermelőknek a baromfitenyésztési tevékenységük hároméves szüneteltetésére. Összesen mintegy 2 milliárd forintot szán erre az agrártárca.

## Birkózótábor

### Készülés az őszi bajnokságokra

A Csepel Tornaklub birkózó szakosztálya 3. éve jár Bócsára edző táborozni. Idén augusztus 20-a hetében vendégeskedtek nálunk. Szokás szerint ehhez csatlakoztak be a környékbeli birkózók: Bócsa mellett Soltvadkert és Kiskunhalas sportolói. Mint Petróczi Andor szakosztályvezető elmondta, ez egy nagyszerű lehetőség arra, hogy a nyáron kipihent gyerekek szép lassan ismét formába jöjjenek. Nem elég szeptember elején

elkezdeni az edzéseket, éppen a szeptemberi versenyszezon előtt!

A programban délelőtti és délutáni edzés, valamint átmozgatás és rengeteg játék szerepelt. Szimulálták a jövőbeli tétversenyek hangulatát, hiszen ugyanolyan szabályok és feltételek szerint mérték össze erejüket és tehetségüket a gyerekek a szőnyegen. Bócsáról nyolcan vettek részt az ötnapos táboron.

**K. L.**

## A főzőverseny névadója: Dudás Lajos

1959. I. 18-án született Bócsán. Foglalkozása géplakatos volt, de zöldhalmi tanyasi emberként nagyon sok mindenhez értett. Őstermelőként kacsát nevelt a család a mai Vincze Lovastanyától mintegy 500 méterre.

1981-ben vette feleségül Benkóczki Marikát, és két lányuk született: Krisztina és Szilvia. Azóta három unoka is világra jött, akiket azonban nem dajkálhatott Dudás Lajos: 2004. július 17-én halálos balesetet szenvedett a fischeri kanyarnál.

### A főzőverseny

Vadász volt, nagy baráti körrel és jó hangulattal megáldva. A halála utáni megdöbbenést követően Pálfi József vetette fel, hogy mivel rengetegszer főzött rendezvényeken és lakodalmakban,



viselje a főzőverseny az ő nevét.

És immár a 20. alkalommal történik meg, hogy összejönnek az emberek, egyre többen, és megfőzik azokat az ételeket, melyekkel vendégül akarják látni rokonaikat és barátaikat. Ahogy annak idején a rendezvény névadója is gyakran tette.



### Mit és hogyan lehet főzni a versenyen?

Bármit és bárhogy. Az előző évek tanulsága az, hogy a zsűri nagyon szerteágazóan értékeli az elkészült ételt. Lévé a főző helyet és a szakácsot nem láthatja, csak az étel kinézete, állaga, ízvilága és az összbenyomás jelent pontokat. Viszont a látogatók előtt jobban érvényesül a „mindent a szemnek” elv. Noha ez nem a Bócsator, de bizony megjelenik itt is a sparherd, a cserépedény és a szépen beöltözött főzőcsapat. Csak úgy, a vendégek és a magunk kedvéért...

## Bócsa az országos sajtóban

**Néha bizony bekerülünk a hazai „nagy médiába”, idén augusztusban pedig jelentősen megemelkedett a jelenlétünk. A szokásos országos programajánlók mellett más híradások is napvilágot láttak rólunk.**

Az **Autótechnika** c. magazin több oldalon keresztül taglalta a bócsai Dutra Baráti Kör munkáját. A cikk szerzője külön kitért a június végén megrendezett Nyitott Kapuk Éjszakájára. Méltatta a Kiskopárdi házaspár és segítők tevékenységét, végül kiemelte a Jendrassik-féle motor udvari

beüzemelését. Innen jött a cikk címe is: „Működik!”

A „**Budapester Zeitung**” a hazai német nyelvű országos napilap. Az augusztus 18-i számban jelent meg a bócsai meteorológiai előjelző rendszer ismertetése. Ez azért lényeges, mert a lap olvasói főleg (nagy)városi emberek,

ide került németajkú vállalkozók, ill. nyugdíjasok. A cikk és a nagyszámú fotó szakmailag, de mégis közérthető módon mutatja be a mobiltelefonon követhető rendszer előnyeit. Ennek az olvasói körnek sem árt tudnia, hogy faluhelyen is haladunk a korrall!

**K. L.**

## Erdőjárók

Ha valaki szereti a természetet, vagy éppen kihasználja a lehűlőben lévő nyarat, az bizony nem csalódik, ha a Bócsa körüli erdő-mezőket járja be.

A vadászoknak, illetve az etetésnek és főleg itatásnak hála van vadmozgás erdőinkben. Ennek hiányában megnőne a nagyvadak elvándorlása, vagy a kártétel a mezőgazdasági területeken.



### Nyomolvasás

Amikor homokos területen sétálunk, sok mindent elárulnak a nyomok. A minap egy kedves természetjáró társasággal fedeztük fel az állatvilág titkait.

Láthattuk a hangyaleső nevű apró kis rovar krátereit, melybe beleesnek a hangyák és felfalja őket. Ezek a nyomok egy őzcsaládé: gida járt itt a sutával! Odébb pedig egy csomó vaddisznó nyom keresztelte egymást.

Na nézd meg — mutatta egyik kísérőm — erre jött a konda. Itt a koca megállt, nem ment ki a szóróra, hanem megállt a takarásban. Erre pedig egy süldő vadkan



járt. Biztos idősebb volt egy évesnél, hiszen látszik a fűkórme lenyomata. A nőstényeknek nincs ilyen. Éjjel lehettek itt, mert nézd meg odébb: a mesterséges dagonyázóban, ott a fák alatt zavaros még a víz. A fatörzseken mellette pedig

friss a sár: ott dörgölte le magát a disznó „fürdés után”.

Észak-Magyarországon hatalmas károkat okozott a sertéspestis a vaddisznó állományban az elmúlt 5 évben. Bócsa csupán megfigyelési körzet ebből a szempontból: a lelőtt állatot megvizsgálják, de megbetegedést még nem találtak az állatorvosok.

**K. L.**

### BÓCSAI SZENT MARGIT PLÉBÁNIA

#### SZENTSÉGI FELKÉSZÍTŐ

„Térjete meg, és higgyetek az evangéliumban!” (Mk 1,15)

Szeptembertől a Bócsai Szent Margit Plébánián szentségi felkészítőt indítunk felnőttek számára, akik:

- ◆ még nincsenek megkeresztelve,
- ◆ elsőáldozók vagy bérmálkozók szeretnének lenni,
- ◆ esetleg mindhárom szentségre szeretnének felkészülni.

Ez egy kivételes lehetőség, hogy hittel és közösségben készüljünk fel ezekre a fontos lépésekre az életünkben.

A felkészítő alkalmak kéthetente lesznek, az **első alkalom**

**2025. szeptember 5. péntek 18:00**

 **Bócsa, Templom u. 1. PLÉBÁNIA**

 **Jelentkezés és további információ:**  
Farkas Tibor atyánál

 **+36 70/850-5134**

 **szt.margit0118@gmail.com**

Várjuk szeretettel mindazokat, akik keresik Istent, és szeretnének közelebb kerülni Hozzá a szentségek által!

## Bölcsis családi nap az evangélikusoknál

Ismét vége lett egy gondozási évnek, a Mózes-kosár életében immár a 6. évzárót ünnepeltük egy Családi Nap keretében augusztus 8-án.

Az engedélyezett férőhelyeket maximálisan kihasználva az idén is 13 kisgyermek

köszönt el egy évtől. 2 kisfiú véglegesen vett búcsút tőlünk, mert elkezdte óvodai kis életét, de 11 gyermek tovább menetel velünk a 2 hetes nyári szünet után, szeptember 1-jétől.

Hálásak vagyunk azért, hogy a következő gondozási évben is megtelik bölcsődénk, hiszen 2 új kislányt köszönhetünk majd. Szeretettel várjuk őket!

Az évzáró változást is hozott az életünkben. Frittmann Fanni kolleganőnk elköszönt tőlünk, hiszen egyetemi tanulmányai befejezéséhez a kötelező szakmai gyakorlatát egy új munkahelyen kell töltenie. Szeptember 1-től új kolleganőt köszönhetünk, Rázsonyiné Évi személyében.

A gyermekek és a szülők részére is a menüt a bölcsőde udvarába kitelepült Hambi-Car Gyorsétterem és Street Food Bár biztosította, a bölcsisiek részére ajándék jégkásával.

Egy nagyon kedves szülő házaspár a saját póniját hozta be a gyerekek nagy örömeire. Volt



ezen kívül ugrálóvár, buborékfújás, zene és játék. A szülők a vacsora közben megismerkedhettek, és beszélgethettek egymással.

Tájékoztatásul közöljük, hogy a 2025/26-os gondozási évre bölcsődénk megtelt. Jelentkezéseket már csak a 2026/27-es évre tudunk fogadni.

Mivel a szabad férőhelyek már a következő évre is kezd-

nek fogyni, ezért aki szeretné, hogy a kisgyermek a Mózes-kosár szuper kis csapatában, igényes és szeretetteljes körülmények között tölthesse napjait, az időben jelezze!

Érdeklődni és jelentkezni lehet Tóth Márta bölcsődevezetőnél:

**30/519-6372**  
**mozeskosarbolcsi@gmail.com**



## Összejöttek a nemzeti ünnepen



A Mozgáskorlátozottak Baráti Köre tavasszal rendezte meg megyei összejövetelét a Hungarikum és Civil Házban. Borbényiné Juliska, a csoport vezetője a tagság mellett azokat hívta meg egy ünnepi zenés ebédre augusztus 20-án, akik áprilisban segítettek a nagyrendezvény lebonyolításában.

Közéjük tartoztak mindazok, akik a tombolaszervezés, a pakolás, a felszolgálás és a főzés nehézségeiből vették ki részüket. Külön kiemelték itt Borbényi Norbert és felesége, Anikó munkáját.

A hatvan személyre ezúttal Kesztl Jakab és felesége Rózsa, valamint Zsikla Ferencné Ilon-

ka készítette el a babgulyást. A fánkot két csapat készítette: Kaposváriné Franciska néniék, valamint Üröginé Marcsiék.

Nekik szólt a hagyományos „szakácsköszöntő” dal: Fakanál, favilla, fatányér... A zenéről a kerekegyházi Kiss Sándor gondoskodott.

**Káposzta Lajos, vendég**



# Fejezetek a 119 éves Bócsa történetéből

## Egy fura tárgy: a vályogvető keret

**A nyáron a Tájházban jártunk a nyári táborozókkal és a sok „valahonnan még ismert” tárgy között felbukkant egy köznapis fateret, melyet senki sem tudott beazonosítani. Pedig annak idején létfontosságú volt: ezzel készült az építőanyag.**

Vályogveréskor / vályogvetéskor ebbe gyömöszölték, döngölték bele a munkások az előre összekevert, vizes, szalmás agyagot. A szikkadási idő után levették az így elkészült téglákról a kereteket, és

megjelenése és széleskörű elterjedése viszonylag későn, a XIX. századtól datálható, főként olyan helyeken (az Alföldön és a Kisalföldön), ahol kevés vagy ritka volt az építési faanyag és kő.

vényi rost lehet, leggyakrabban szalma, pelyva, törek, forgács vagy növényevő trágyája.

### Vályogépítkezés Magyarországon

A vályogtégla kedvező páratechnikai tulajdonsága és főleg olcsósága (helyi anyagból készíthető, és csak munkaerőt igényel) miatt, egyes vidékeken ma is használt építőanyag.



**A vályogtégla készítése embert próbáló feladat volt: a vizes agyag hideg volt, a nap hétágra süttött, a böglyök nem kímélték a munkásokat, a sok emelgetéstől pedig szétszakadt az ember dereka.**



indulhatott az újabb bekevert adag. A teljes száradás több napot vett igénybe. Vigyázni kellett a hőséggel: nagy melegben inkább árnyékos helyen szárították. A vályogtéglat nem égették ki.

### Hogy is alkalmazták ezt a gyakorlatban?

A vályogot leggyakrabban vályogtégla és vályogvakolat formájában használták fel. Ismert volt még a nádszövet közé döngölt vályogfal is. A vályog az emberiség egyik legrégebben használt építőanyaga.

A „vályog” szavunk keleti szláv eredetű, első említése 1693-ból való. A vályog építésű házak magyarországi

### A vályog összetétele és előállítása

Az építéshez felhasznált kevert vályognak két fő összetevője van: egyrészt szemcsés ásványi anyagból, másrészt rostos növényi adalékból áll. A vályog készítésének folyamata a vályogvetés vagy vályogverés.

A szemcsés összetevő lehet természetes előfordulási vályog, amely vályogos talajból bányászható, valamint lehet agyag és homok meghatározott arányú, mesterséges keveréke. A Kiskunságon „székes”, „széktó”, „szikes” néven illették a vályogkészítésre alkalmas helyeket.

A rostos összetevő szinte bármilyen nehezen bomló nö-

vényi téglát általában azért vásárolnak hozzá, hogy csapadéknak ellenállóbb lábazati részt alakíthassanak ki. Használatos volt és ma is itt-ott látni, az 1 vályog és 1 tégl (függőleges értelemben) falazási megoldást, ez alkalmassá teszi a külső-belső

### Verik vagy vetik?

A két ige a munkafolyamat más és más elemeire utal. A verés, döngölés mind a téglakészítéskor, mind a vertfal esetében a tömörítésre vonatkozik. A vetés viszont az említett fateret alkalmazására, ahogy éppen kivetik belőle a félig szikkadt téglát.

mészhabarcs (mész, homok, víz), illetve javított mészhabarcs (cement hozzáadása), vagy a boltokban por alakban készen kapható vakolóanyagok használatát.

A téglabetét nélküli vályogfalat, dróthálós (rabichálós) vonják be, ha mészhabarcs vakoláshoz akarják azt előkészíteni. Tapasztás, vakolás után meszeléssel teszik víznek ellenállóbbá és esztétikusabbá a fal felületét.

Magyarországon a legutóbbi népszámlálás adatai szerint több mint 700 ezer család él vályogházban, földfalú házban. A közfelfogás ennek az építőanyagnak a használatát – szemben a kő- illetve téglaházakkal – szegényesnek ítéli. Viszont sok építési kivitelező óvatosan fogalmaz a vályoggal kapcsolatban: nincs rá garancia, sem pedig olyan mérőszámok, melyek egy adott építési naplóba szükségesek.

Ennek ellenére vannak, akik még ma is látják a potenciált ebben a technológiában, és kortárs bővítésekkel építenek családi házakat.

**Összeállította:  
Káposzta Lajos**

## Gyümölcsleves

### Hozzávalók:

30 dkg szilva  
30 dkg alma (savanykás)  
4-5 evőkanál cukor (ízlés szerint)  
csipet só  
1 dl tej  
1 csomag vaníliás pudingpor  
2 csomag vaníliás cukor  
2-3 szem szegfűszeg  
kb. 1 l víz

### Elkészítés

Egy edénybe beletesszük a konyhakészre előkészített kimagozott, feldarabolt gyümölcsöket.

0,6 l vízzel felengedjük, sózzuk, beletesszük a szegfűszeget és forrásig főzzük a gyümölcsöket.

Külön elkészítjük a habarást: a vaníliás pudingport elkeverjük 1 dl tejjel és cukorral, vaníliás cukorral, hozzáadjuk a 4 dl vizet is.

Folyamatos keverés mellett sűrűsödésig főzzük.

**Péter Szabó Ferencné**  
Bócsai Szociális Központ

## Vidám percek Munka- és egészségvédelem

Sose kezdjük borivással a napot! A reggeli bor megfekszi a gyomrot, rátelepszik a mozgásközpontunkra, és kettőslátás is kialakulhat.

Tapasztalt szüretelő törkölypálinkával indítja a reggelt féldecis kiszerezésben, ennek kiváló az értágító hatása, meg a muslincák sem jönnek ránk annyira, mint bor esetében.

Lehetőség szerint keveset tartózkodjunk napon, a szeptemberi-októberi napsütésnek még ereje van, könnyen okozhat szédülést, kóválygást, egyensúlyi zavarokat. Ha tehetjük, vonuljunk a pince hűvösebe, a megfáradt, kitikkadt szervezet itt tud igazán akumulálódni.

Ernyőt, botot sose vigyünk magunkkal a pincébe, ez tudniillik a lépcsőn való lezuhanásunkban akadályozhatja a biztos talajfogást, plusz a poharakat is leverhetjük vele, ami újabb bajforrás lehet. (Vágásos sérülések)

A lopót mindig kézzel fogjuk, így szabad kezünkkel megtámaszthatjuk szüretelő társunkat.

Sose vedeljük a bort, csak hörpöljük, kortyolgassuk. A vedelő borivó nem esztétikus, beárnyékolja az egész szüretet, valamint a saját kezére is rá szokott lépni.

Óránként, kétóránként jöjjünk fel a pincéből, nézzük meg hol tart a szüret, mire jutottak az asszonyok és a gyerekek. Ha a tőkék között szemlélődünk, kapaszkodjunk erősen a karókba, lábunkat próbáljuk meg ciklikusan egymás elé rakni.

Az éneklés (Részeg vagyok rózsám), szavalás (Ej, döntsöd a tőkét), játékon hat tudóre, szívre, növeli az együvé tartozás érzését, meg a seregélyek is elmennek tőle a környékről.

## Könyvajánló — Hívogat az iskola!



### Gyerek: Joanna Nadin —

#### A világ legrosszabb osztálya

A 4. b a világ legrosszabb osztálya. Stanley-t és a legjobb haverját, Mandzsitot ez persze nem aggasztja, nekik ugyanis BOMBABIZTOS tervük van rá, hogyan ússzanak meg mindent, hogyan legyenek az osztály Kekszkirályai, vagy hogyan nyerjék meg a Nagy Kiselőadás-versenyt. Hogy ehhez meg kell szegniük a házirend néhány... vagy inkább jó néhány szabályát? Annyi baj legyen! Vigyázat! Nyomokban tejtől cuppogós cipőt, igazi hörcsögcsontvázat és egy csomó rókázást tartalmaz.

### Ifjúsági: Leiner Laura —

#### Barátok (A Szent Johanna gimi 4.)

Egy sorozat a való életről, tini problémákról, jó és rossz döntésekről. Egy sorozat, amiben olvashatsz a barátságról, szerelemről, problémákról- és megoldásokról. Srácok, akik ugyanolyan hétköznapiak, mint te. Ez a történet rólad is szól!

Reni és Virág ismét nagyon jó barátok a nagy konfliktus után. Virág nemcsak Doriánnal szakított, hanem emós külsejével is: mostantól vidám cuccokban jár, és még a szemüvegét is hajlandó hordani.

Reni igyekszik kihasználni minden percet, amit Arnolddal tölthet, ám Cortez ezt egyáltalán nem nézi jó szemmel, ezért a két fiú között egyre nő a feszültség...

Mindezek mellett fontos szerepet kap még a második félévben egy mangakiállítás, Ricsi új robogója, Cortez nagymamája, egy éjszaka a Balaton-parton és az iskolai könyvtár...

Az osztály továbbra is a „legballhéssabb” társaság az iskolában, és a tanulásban sem jeleskednek. A sok panasz miatt még a nyár eleji párizsi csereutazás is veszélybe kerül...

### Felnőtt: Vibók Ildi, Szegleti Gabriella —

#### Ha tényleg tudni akarod...

A neurodiverzitás könyve felnőtteknek

ADHD, autizmus spektrum zavar, diszlexia, diszgráfia, diszkalculia, tik zavar... Szavak, melyeket gyakran frusztrált sóhajok és szemforgatások kísérik, mert a külvilág sokszor csupán annyit lát, hogy az ilyen gyerekekkel MINDIG CSAK A BAJ VAN! Izegnek-mozognak, nem tudnak nyugton maradni, vagy éppen bosszantóan akadékoskodnak, totóznak, elkésnek, elrontják, elfelejtik, eltévesztik, összekeverik, és egészen egyszerűen nem boldogulnak vele... Hogy mivel? Hát a hétköznapi feladatokkal, amelyek nekik gyakran igazi kihívást jelentenek.

Közben azonban tele vannak jó szándékkal, és azok a dolgok, amelyek kívülről nézve olyan idegesítőnek és lehetetlennek tűnnek, belülről egészen máshogy festenek.

### A Boróka Könyvtár nyitva tartása:

**Hétfő: 14:00-17:00**

**Kedd-péntek: 10:00-12:00 és 13:00-17:00**

## Bócsa új lakói: Kornél és Anikó

**Két csacsi fogadott a tanyaudvar bejáratánál. Meg egy csettegő. Kell ez nekünk, hogy igazi bócsaivá váljunk — így a házigazda. No meg az erre-arra kapirgáló tyúkok. A róka nem tudja őket elvinni, mert fenn a fán alusznak — hangzik a megnyugtató biztonsági információ.**

Mühlbert Kornél és Lévai Anikó fogad kisbócsai portájukon. A gangon ülünk le, hisz odabent még folyik a nagyfelújítás. Ősszel már beköltözünk, így másfél év után — mondják mosolyogva. Na de kik is ők, és miért pont Bócsa? — kérdezem a kedves házaspárt.

Érdről kerültünk ide — kezdi Kornél. Én baranyai származású vagyok, alsómocsoládi. Mintegy háromszázan élnek ott, tehát ehhez képest Bócsa egy város! Anikó szolnoki, az ő rokonsága pedig ott él. Kerestünk egy helyet, ami a kettő között fekszik, és Budapest is elérhető úgy másfél órán belül. Bócsán amúgy gyakran keresztüljártunk. Ez volt az a falu, aminek „mindkét végén van egy-egy repülő”.

### A „Forrás Tanya”

Persze volt egy elképzelésünk, milyen is legyen a mi tanyaunk. Több helyet megnéztünk, hátha ott lesz a „mi házunk” — folytatja Anikó. Készítettünk egy listát a fontos pontokkal, amiket pipáltunk vagy éppen áthúztunk. Aztán egyszer csak ráleltünk erre a tanyaúra. Minden stimmelt, tán egyedül a csörgedező patak nem. Viszont láttuk, hogy éppen jó a távolság a főúttól, csend van és erdő, kis falu és nagyobb város a közelben. Úgyhogy tavaly márciusban megérkeztünk ide,

a „Forrás Tanyaúra”...

— *Mi kellett még a jó döntéshez?*

Tudtuk, hogy a tanyagondnok ezeken a helyeken „mindent tud”. Felvettük tehát a kapcsolatot Frittmann Janival, és végigbeszéltük vele az elképzeléseinket. Még az ideköltözés előtt, 2023 novemberében részt vettünk a Bócsatoron, ami feledhetetlen élményt jelentett: a zuhogó esőben egy csomó ember együtt dolgozott, és jól érezte magát. Ők a zord körülmények ellenére nem adták fel, és mi sem adjuk fel!

— *Látom, még azért van itt pár malterosláda...*

Nagy dilemma volt, hogy eldözeroljuk-e a házat, vagy inkább felújítsuk. Felújítottuk. Addig is itt élünk a ház mögötti jurtában — vezet körbe Anikó mosolyogva. Láthatod: van villany, klíma, víz, zuhanyzó és sparherden főzünk. A kis-kertben sok minden megterem: már Érden elkezdtük az önellátó gazdálkodást.

— *Igen, erről láttam kisfilmet tőletek. Hogy jutottatok erre az elképzelésre?*

Jó pár éve érett a gondolat, hogy visszavonulunk a világ zajától. Abban hiszünk, hogy létezik önellátó termelés. Sokkal kevesebb pénzből megvalósítható az önfenntartás, emellett



megfelelő összefogással el lehet érni, hogy az egyes termelők cserekereskedelmet folytassanak. Valakinek gyümölcse van, ezzel együtt befőtje és lekvárja, másnak zöldsége, tojása vagy sonkája. Ha ezt a közösséget 10 km-es körben meg tudjuk valószínűsíteni, egy másfajta vérkeringést hozhatnánk a falu életébe. De mással is így vagyunk: a házfelújítást pl. igyekeztünk helyi vállalkozókkal megoldani.

— *Mi a ti terméketek?*

Egyelőre almaecet, gyógyteák és zöldségfélék — sorolja Anikó. Őstermelők vagyunk, majd szépen alakul minden. Ez a „fenntartható visszafejlődés” másfajta gondolkodást kíván meg az embertől. Reggel 6-kor kimegyünk a jurtából, este 9-kor pedig bemegyünk. Addig a természetben élünk. Magunk gyártjuk a mosószert, a sampont és a szappant is — ez utóbbit pl.

hidegen sajtolt olajból. Fontos a műtrágya- és vegyszermertesség.

— *Ősszel berendezkedtek az új házban. Mi lesz a következő lépés?*

Épül a nagy rendezvényjurtánk — mutatja Kornél a kör alakú talapzatot. Ebben lennének Anikó mandalafestő foglalkozásai, emellett elvonnulások, teakóstolók és örömmelés éneklés. Természetgyógyásként talpmasszázzsal és reflexológiával is foglalkozik, így tudatosan építjük kapcsolatunkat a hasonló érdeklődésű emberekkel.

**Bócsára mindig is jellemző volt a beköltözés: ki ezért, ki azért érkezik hozzánk, az alföldi pusztaságba. Örülünk mindenkinnek, aki új szintet hoz településünk életébe!**

Káposzta Lajos



## Veszélyben a kisbaltok

Amíg korábban jól elműködtek a falusi / tanyasi kisbaltok Bócsán, most egyre nehezebb a helyzetük. Mivel kevesebb a helyben lakó idénymunkás, lecsökkent ez a fajta vásárlóerő is. A szervezeten dolgozó brigádok (metszés, kacsálás, szürete-

lés, ill. állattartó telepek) már autóval járnak. Fizetésnapkor pedig együtt elmennek bevásárolni — valamelyik környező nagy bevásárlóközpontba.

Ezekkel lépést tartani pedig szinte lehetetlen...

Vajon mit tud tenni a helyi lakosság az ügyben?

# XXIII. Bócsai Szüreti Napok

## 2025. szeptember 12-13.



### Szeptember 12. péntek

#### XX. Főzőverseny Dudás Lajos emlékére

12:00 Főzőhelyek elfoglalása  
16:00 Zsűrizés  
17:00 Eredményhirdetés

Nevezési díj: 3000 Ft

Jelentkezési határidő:  
2025. szeptember 8. (hétfő)

Belákné Vincze Mónika:  
+ 36 70/400-9945

Buli éjfélig a  
Stefy-Band együttesel!

15:00 órától 19:00 óráig:  
Gyerekeknek, felnőtteknek  
helyismereti kvíz

**BÜFÉ, LÉGVÁR, VATTACUKOR**

### Szeptember 13. szombat

#### XXIII. Szüreti felvonulás

06:00 Reggeli ébresztő a Nostalgia Zenekarral  
10:00-12:00 Megnyitja kapuit a Tájház  
Játék, arcfestés gyerekeknek

11:30 Gyülekező az Önkormányzati Hivatalnál

12:30 Megnyitó

- Szőke-Tóth Mihály polgármester köszöntője
- Szüreti hírek a Kisbíró tollából
- Nyitótánc

13:00 Kezdetét veszi a felvonulás

14:00 Fischerbócsa

16:00 Katzenbachfalu  
Zárótánc

**ESTE UTCABÁL A BÓCSAI IFJÚSÁG SZERVEZÉSÉBEN  
A JÓKAI UTCÁN ÉLŐZENÉVEL**



**MINDEN KEDVES ÉRDEKLŐDŐT SZERETETTEL VÁRUNK!**

**Bócsa Község Önkormányzat**

**További információ: 06 70 400 99 45**

**A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk!**

A rendezvényről hang, kép és video felvétel készül!

[www.bocsa.hu](http://www.bocsa.hu), facebook: Bócsa Község Önkormányzata



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA





|                         | HÉTFŐ                                                                | KEDD                                                                         | SZERDA                                                                                                                                              | CSÜTÖRTÖK                                                | PÉNTEK                                                               |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 2025. szeptember 01-30. |                                                                      |                                                                              |                                                                                                                                                     |                                                          |                                                                      |
| IX. 01-05.<br>36. hét   | Karalábéleves<br><br>Borsos tokány<br>Tört burgonya                  | Lebbencsleves<br><br>Rakott karfiol                                          | Tejfölös burgonyaleves<br><br>Lecsós sertésszelet<br>Tarhonya                                                                                       | Zöldbableves<br><br>Sült csirkecomb<br>Finomfőzelék      | Csontleves<br><br>Bolognai spagetti                                  |
| IX. 08-12.<br>37. hét   | Gombaleves<br><br>Rántott harcsafilé<br>Párolt rizs<br>Tartármártás  | Tavaszi zöldségleves<br><br>Pincepörkölt                                     | Májgaluskaleves<br><br>Mézes-mustáros<br>csirkemell<br>Bulgur                                                                                       | Zellerleves<br><br>Székelykáposzta                       | Babgulyás csipetkével<br><br>Lekváros derelye                        |
| IX. 15-19.<br>38. hét   | Orjaleves<br><br>Sertésszelet<br>vadas mártással<br>Spagetti tészta  | Szilvaleves<br><br>Rizeshús csirkecombból<br>Káposztasaláta                  | Karfiolleves<br><br>Sült pulykacomb<br>Burgonyapüré                                                                                                 | Kertészleves<br><br>Temesvári sertésragu<br>Galuska      | Paradicsomleves<br><br>Rakott-burgonya                               |
| IX. 22-26.<br>39. hét   | Daragaluskaleves<br><br>Fokhagymás halfilé<br>Petrezselymes burgonya | Tarhonyaleves<br><br>Sajttal töltött rántott<br>csirkemell<br>Kukoricás rizs | Bableves<br><br>Stíriai metélt                                                                                                                      | Magyaros burgonyaleves<br><br>Fasírt<br>Zöldborsófőzelék | Zöldborsóleves<br><br>Lecsós csirkemáj<br>Kuszkusz<br>Csemege uborka |
| IX. 29-30.<br>40. hét   | Palócleves<br><br>Szilvatöltelikes gombóc                            | Tejfölös gombaleves<br><br>Hentes tokány<br>Párolt rizs                      | <b>Infó és rendelés: +36 70 501 54 20</b><br><b>bocsakonyha@t-online.hu</b><br><b>A változtatás jogát fenntartjuk.</b><br><b>A menü ára 1500 Ft</b> |                                                          |                                                                      |