



Bócsai Hírek

2025. szeptember – Szent Mihály hava

A jó nóták és a reformáció hónapja következik!



A TARTALOMBÓL

Új lendülettel a tanévbe

Kenderszüret

„Egyéves papjaink” gondolatai

Focistáink sikere

Országos szakkiállításon jártunk

Főzőverseny és szüreti felvonulás



**VI L Á G
GYAL O G L Ó
(HÓ) N A P** WORLD WALKING DAY

2025. OKTÓBER

Helyszín:
Bócsa, Parkerdő

Időpont:
2025.10.05. (vasárnap) 14 óra

További információ:
Várunk minden kedves érdeklődőt sok szeretettel!
Ne hagyd otthon a túracipődet és a jókedvedet!

TURÁK, PROGRAMOK, INFORMÁCIÓK masport.hu




**NÓTAEST
MARTIN JÁNOSSAL**

Beülünk, együtt elmondjuk
a régi jó nótákat, eszünk egy jót,
mulatunk, aztán hazamegyünk.

**A Hungarikum
és Civil Házban
október 18-án szombaton
15 órától**

vár mindenkit a Kútágas '77 Citerazenekar
és Martin János egy közös éneklésre.
A kiváló citerazenéről a házigazdák
és a vendégművészek gondoskodnak.
A kedves közönségnek csak élveznie kell
a remek hangulatot...

**Info és bejelentkezés
Duchai Juditnál: 70/546-7035**



**FORRADALOM 1956
ÉS SZABADSÁGHARC**

OKTÓBER 23.

Szeretettel hívjuk Önöket
az 1956-os forradalom és szabadságharc
tiszteletére tartandó iskolai és községi megemlékezésre!

Időpont: 2025. október 22. (szerda) 13:00 óra
Helyszín: Bócsai Boróka Általános Iskola tornaterme

Ünnepi beszédet mond:
Szőke-Tóth Mihály polgármester

Az ünnepi műsort előadja az iskola 8. osztálya
A megemlékezést követően koszorúzás a kopjafánál

**Emlékezzünk együtt az 1956-os forradalom
és szabadságharc hőseire, áldozataira és mártírjaira!**

október 23. szabadság napja



Halloween party
2025. október 25.

Hungarikum és Civil Közösségi Ház,
Bócsa

Welcome drink **Dj Benny**
Csitta Grill **Zsákbamacska**

Vendégvárás: 18 órától

Belépőjegy: 10 000 Ft/fő
és támogatói jegy is
vásárolható 2025. október 20-ig
Piroska Dívatban, Bócsa, Kecskeméti út 4.
és Nagyné Sréter Orsinál.

Ha van kedved, akár jelmezben is megjelenhetsz!
Felajánlásokat, támogatásokat szívesen fogadunk!
A bevételből az iskolás gyerekeket támogatjuk!
Bővebb információ: Nagyné Sréter Orsi; +36 30 284-1324

Egy falatnyi szerelem

Kapcsolaterősítő vacsoraest házaspároknak a Pipagyújtó Csárdában

A házasság olyan, mint egy gondosan elkészített étel: időt, figyelmet és szeretetet igényel ahhoz, hogy igazán ízletes és tartalmas legyen. Ez az alkalom erre kínál lehetőséget: egy este amely csak Önökről szól, ahol kettesben, nyugodt környezetben, a mindennapok zajától távol tölthetnek időt, más párokkal közösségben.

Szeretettel várjuk a házaspárokat a Pipagyújtó Csárdába, ahol a kulináris élmények találkoznak a kapcsolatukat erősítő programokkal. Az este során ínycsiklandó vacsora, játékos és elgondolkodtató páros feladatok, valamint szívet melegengető beszélgetések segítenek abban, hogy újra felfedez-

zék egymás értékeit, és megerősítsék kapcsolatuk alapjait. Nem előadásról van szó, hanem egy vidám és romantikus esetről, amelyben a szeretet, az egymásra figyelés és a közös élmények kapják a főszerepet. Meglepetések, közös nevetések és tartalmas pillanatok várják, amelyekből a hétköznapiak során is töltekezhetnek.

Időpont:
2025. november 28.,
péntek 18:00
Helyszín:
Pipagyújtó Csárda

További információ Bányai Tamás evangélikus lelkészttől kérhető a +36204575058-as telefonszámon.

Az este során felszolgált fogások: *inyenc sajttal, tyúkhúsleves gazdagon, baconbe gyöngyölt sertésszűz, hercegnőburgonya, gyümölcsmártás, somlói galuska.*

A program ideje alatt gyermekprogramot biztosítunk az evangélikus gyülekezeti teremben.

Temető takarítás

Kedves Bócsaiak! Három temetőnk van, három lelkes csapattal! Ezúton kérünk mindenkit, hogy ha teheti, csatlakozzon valamelyikhez, hiszen közösen jobban megy a munka.

Hogy mit végeznek el egy-egy ilyen kampány-takarításkor?

A Mindenszentek előtti hétvégék a gyomtalanítás, a régi koszorúk elhordása és egyes sírok helyreállítása jegyében telnek. Közben pedig beszélgetünk: kicsit megosztja mindenki a bánatát és örömet a többiekkel. Így készülünk az ünnepre!

Szociális célú tűzifa

Közeleg a tél és a hideg, ezzel együtt jobban oda kell figyelnünk rászoruló embertársainkra. Az állami segélyprogram ismét lehetővé teszi szociális tűzifa igénylését. Ebben az ügyben kérjük, keressék az Önkormányzati Hivatalban Szőke-Tóth Mihályt. Az igénylés benyújtási ideje: 2025. X. 1–31.

Anyakönyvi hírek

2025. szeptember

Házasság:

Lakatos Martin Károly és Hajdú Beatrix
Kiss László és Béki Krisztina

Elhunyt:

Bíró Sándor (1957.)

Móczár Imre Jánosné szül.: Tóth Rozália (1952.)

Kormányos, jobbra jéghegy!

— akár ez a mondat is elhangozhat majd az óvoda udvarán. Legalábbis azoktól a gyerekektől, akik a hajó parancsnoki hídján állva távcsővel figyelik a horizontot...



Bóbíta Bárka

a neve a hajónak. Az történt, hogy a Bóbíta Óvoda és Mini Bölcsőde dolgozói és gyermekei nagyot álmodtak! A mai magas árak miatt egy játszótér felújítása és megújítása horribilis összegekbe kerül. A Bócsai Ovisokért Alapítvány, illetve a Víz Világnapja alkalmából rendezett ovis bálon gyűjtött

adományok segítségével ez megvalósulhatott. A nyár végére egy egyensúlyozó „sikló” és egy Bóbíta Bárka kötött ki az óvoda udvarán a jánoshalmi Kerti Játék Kft. jóvoltából.

„Kiegyensúlyozott tanévre készülünk”

— mondja Barcsikné Weinhardt Éva iskolaigazgató. A nyáron ismét megszépült az intézmény. A Tankerületi Központ és az Önkormányzat segítségével kifestették a könyvtárat, a tanárit és négy tantermet. A tanárban elektromos hálózat

korszerűsítésre került sor, két tanterem pedig faburkolatot kapott. A munkálatokat Faragó Ottó és Richárd (festők), valamint Deli Szabolcs és Schneider Péter (asztalosok) ill. munkatársaik végezték el.

KL - BVM

„Egy nap az iskoláért” – október 18. szombat

Ezen a napon összefog szülő és pedagógus. A tervek szerint együtt fákat, növényeket ültetnek, füvesítenek, megújítják a kerítést, a már meglévő udvari játékokat lefestik. Ha adománnyal tudja támogatni kezdeményezésünket, az iskolával együttműködő alapítvány számlájára történő befizetéssel megteheti.

Bócsa Község Oktatásáért Közművelődéséért Alapítvány
Bankszámlaszám: 57600046-11097710

A megjegyzés rovatban kérjük tüntessék fel: „Egy nap az iskoláért”.
Segítségüket és adományaikat előre is nagyon köszönjük!



Elsőseink a tanévnyitón

Számok és adatok

138 diák, 14 főállású pedagógus és 2 óraadó „jár az iskolába”. Sportolási lehetőség: birkózás, labdarúgás, kézilabda. Alsósoknak heti 1 néptánc foglalkozás, felmenő rendszerben.
Jó a kapcsolat a helyi intézményekkel és civil szervezetekkel, melyek sorába az elmúlt tanévben az idősek otthona is bekekerült.

Papjaink – egy év elteltével

Tavaly ősszel érkeztek meg gyülekezeteikbe, és azóta beilleszkedtek a falu életébe. Sőt: megpróbálták lendíteni is valamit. Fiatalok, tetterősek. Vajon milyen állomáshely vagyunk mi életükben, és hogy érzik itt magukat? Erről beszélgettünk Farkas Tibor katolikus pappal és Bányai Tamás evangélikus lelkésszel. Ennek kivonatát olvashatják most, táblázatba szedve.

Kérdés	Farkas Tibor (katolikus)	Bányai Tamás (evangélikus)
Státusza most	 A kalocsai érsek helyezte ki ide, bócsai és tázlári plébániai kormányzónak. Elvileg januárban megtörténhet a plébánossá való beiktatás.	 A Déli Egyházkerület püspöke helyezte ki a bócsa-tázlári egyházközség beosztott lelkésszi állásába. Jövő ősszel lesz a parókusi vizsgálja. Utána önállóan is lehet egyházközségi lelkész.
Lakás, tel:	Bócsa Plébánia, 70/850-5134	Soltvadkert, 20/457-5158
Egyéb funkciói:	Országos cigány pasztoráció	Iskolalelkész Soltvadkerten
Származik:	Soltvadkert és Kecel. Magyar és cigány nyelvű közegben nő fel. 13 éves korától készül papnak.	Kaskantyú. 16 évesen, a főtí kántorképzőben érik meg benne az elhivatottság.
Egyetemi végzettsége:	Katolikus Teológia ill. pedagógia végzettség	Evangélikus Hittudományi Egyetem, jelenleg ugyanitt hitoktatói képzésen
Eddigi állomások:	Kiskunfélegyháza ótemplom, Jánoshalma (mint káplán)	Budavári evangélikus gyülekezet (kántor, ifj. vezető), Kiskőrös (6. teológiai tanév)
Tervei:	Életet adni az egyházközségnek, hitoktatás gyerekeknek és felnőtteknek. Cigány pasztoráció az egyházmegyében.	Rendszeres és tartalmas istentiszteleti élet, havonta kétszer úrvacsorás alkalmak. A Házasság Éve alkalmából különleges rendezvény.
Konkrét eredmények:	Adományozás a rászorulóknak, mise a gazdákért, tojáskeresés, időseknek húsvéti kalács	Negyedévente gyülekezeti hírlevél, családi istentiszteletek, konfirmációs találkozók a jubilánsoknak
Extrák:	A külterületi misék is fontosak: vannak, akik csak azokra mennek el	A Mózes-kosár Családi Bölcsőde rendezvényei különlegeseek. 2026-ban 5 éves lesz a templom!

Összeállította: Káposzta Lajos

Egy kis tudomány — hangulatosan

Tudta ön, ...

- hogy az 1500-as évek az egyik legszínesebb időszakot hozták Európára?
 - hogy nem minden rendszerváltás gyors és véres?
 - hogy mitől is lettünk mi katolikusból evangélikusok és reformátusok?
 - hogy jelenleg mi a különbség a felekezetek között?
- Néhány „kis mese”, közben jó énekek és érthető magyarázatok 60 percben.

Helyszín: bócsai evangélikus templom

Időpont: október 31. péntek 17.00

Utána beszélgetés süti mellett, ahol mindent megkérdezhetsz!

Nem csak

evangélikusok jöhetnek, hanem bárki, akit érdekel a reformáció témaköre. Mert most erre az 1517-ben elindult folyamatra emlékezünk.

Bemutatkozik az új tanárnéni:

Klement Alexandra

Kedves Bócsaiak!

Kecskemétről érkeztem a Vadkerti-tó csücskébe, hogy itt éljünk házikonkban férjemmel és két éves kislányunkkal. Mindenki azt tanácsolta, hogy Bócsán kezdjek érdeklődni, ha kedves iskolát keresek. Szeptember végén állíthatom: eddig nem csalódtam az iskolában és a közösségben. Nagyon jól érzem magam itt, és pont ilyen családi légkörre volt szükségem a két évnyi „babázás” után. Az 1. osztályban napközis tanító vagyok, a 4. osztályban pedig magyart és testnevelést tanítok. Emellett angol szakos tanári képesítéssel is rendelkezem. Igyekezem megismerni a községet és annak lakóit!



„Elvarrogatok itt”

A világ vége vagy a világ közepe?

— sok tanyasinak feltettem már ezt a kérdést. A vélemények megoszlanak, minden esetre abban egyeznek a vélemények, hogy itt néha varázslatos dolgok történnek.

Mészáros István — becenevén „Óriás” — eredetileg szűcsnek tanult, aztán kitanulta a nyerges és szíjgyártó szakmát. Büszke rá, hogy az alapokat Budapesten, Bösendorfer Ferenc soroksári népi iparművészettől tanulta meg. Amit a



tanyasi kis műhelyben el tud végezni, az a lószerszám készí-

tés, a hámok javítása, valamint szíjak és táskák készítése.

De hogy is kerül valaki a fővárosból a tanyavilágba?

Mint meséli, az 1990-es években lovagolni járt Kaskantyúra. Aztán 2000-ben ideköltözött a kisbócsai tanyavilágba, és western stílusú nyergesként kezdett dolgozni. Változnak az idők, és másra lett kereslet. Amit más

már nem javít meg, sok esetben nála landol. Kézműves vásárookra a bócsai Csiszár Klaudia bőrművessel jár el. Talán a Bócsatoron is ott lesz...

És hogy miért jó a tanyán? Mint mondja, „édesanyám inkább itt szeret lakni, mint a nagyvárosban! A csend és a nyugalom pótolhatatlan.”

Káposzta Lajos



Felhívás kenderaratásra

Ültem a számítógép előtt, aztán egyszer csak feldobta az internet Pálfi Patrik felhívását. Kiderült belőle, hogy a kenderszüretre nem román munkaerőt vár a gazda. Ugyanis a „Szükséges tudnivalók a munkálathoz” pontban így írt:

„Kétféle szúrós növény lesz a földeken: bógáncs és királydinnye, no meg némi parlagfű is akad majd. Tehát aki szeretne, hozzon magával munkavédelmi kesztyűt! Fontos, hogy olyan öltözetet viseljünk, ami hosszú, illetve lehetőleg magasszárú cipőt válasszunk!

A munkaeszköz lehetőleg metszőolló legyen, a sarló használatát, mint vágóeszközt hanyagoljuk, mert ön- és közveszélyes lehet!”



Kíváncsi voltam, mi történik itt, illetve kik jelentkeznek a szeptember 14-15-én zajló önkéntes kenderaratásra. Úgyhogy régi jó barátként bejelentkeztem.

A növényről

Rengeteg magot próbáltam ki az európai vetőmaglistáról — meséli Patrik. Ezek mind fémzárolt vetőmagok, így drogtartalmuk az előírt határérték alatt van. Amit most szedünk, ez az Esztika-nevű ipari kender fajta, ami magorientált. Tehát nem ad szárat, azaz nem lesz belőle kötél vagy építőipari

a gazda. A fele hímvirú volt, amely elvégezte a beporzást, de azok augusztus közepén már kezdenek is beszáradni. Ahhoz képest, hogy aszályos évünk volt, ez nem rossz termés. Tegyük hozzá: 2 C fokban vetettünk, másnak a kukorica se kelt ki, és sokaknak újra kellett vetni. A szüretkor műanyag lapokra helyezük a levágott



alapanyag, hanem itt a mag a lényeg: élelmezésre használom fel, hántolt kendermag lesz belőle.

Elég ritkásan állnak ezek a szárazak

Amit elvetettünk magot, az kétlaki kender — magyarázza

növényt, majd a gép kanálában bevisszük fedél alá, ahol megszárad. Én magam dolgozom fel: a 2-3. osztályúból takarmány, az 1. osztályúból pedig emberi élelmiszer készül.

Itt csend van. Dolgozunk, eszünk-iszunk, beszélgetünk.

Káposzta Lajos

A kenderföldön

Néhány vendég-munkás / vagy dolgozó vendég tüsténkedett a sorokban. Ahogy beszédbe elegyedtünk, leginkább az „örülünk-hogy-itt-lehetünk” segítőkert ismertem meg bennük. Ez az, amibe egyre többen sodródunk be: „csináljunk bármit és közben beszéljessünk egy jót!”. Ez egyfajta harc a kiégés ellen, amelybe egyre többen sodródunk bele, ha nem vigyázunk. Paska tehát több éve felkarol egy elveszett társadalmi csoportot, akik a társaság és a hangulat miatt jönnek ide a környékről, de akár Budapestről és a Dunántúlról is.

Élmények az élmények falujából Az OMÉK-on jártunk!

Először vett részt az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállításon (OMÉK) a Bócsai Dutra Baráti Kör. A több éven át épített országos szintű kapcsolatok meghozták gyümölcsüket, hiszen a legmagasabb fórumon történő megjelenés mindenképpen nagy elismerésnek számít.

borok, reformtermékek — kóstoltatása mellett ott vannak a nagy gépforgalmazók és a mezőgazdasági cégek.

Agrártörténeti sziget

A baráti kört dr. Kovács Imre a gödöllői Mezőgazdasági Eszköz- és Gépfejlődés-történeti Múzeum igazgatója és dr. Hentz Károly nyugalmazott igazgató hívta meg, hogy a

baráti kör tagjai, köztük Kiskopárdi Lajos, Bócsa Mihály, Bíró István, Majer Jenő és Gyurik Benedek személyesen meséltek a régi traktorokról és a felújítás kihívásairól. Ki kell emelnünk a női családtagok segítségét

felújítása két évet vett igénybe. A gépeket Bócsáról Frittmann Dániel kamionjával szállították Budapestre, és 4 napon át szeptember 18-21. között, reggeltől estig megtekinthetők voltak. Az eszközökhöz



Bócsa község több ajándécsomagot állított össze a rendezvény prominens látogatói és szervezői részére. Képünkön Bócsa Mihály és Kovács Imre gödöllői múzeumigazgató, valamint Kiskopárdi Lajos és dr. Hentz Károly volt igazgató látható a szakmai napon.

Az OMÉK-ot két évente rendezik meg, és a hazai agrárium népszerűsítése a cél. A különböző termékek — pl. biogyümölcsök, sajtok, sörök,

múlt mezőgazdasági kincseit a fővárosi nagyközönség elé tárják. Ez egy rendkívül színes és népszerű „sziget” volt a hatalmas csarnokban. A kiállításon a



is: a férfiak naponta ingáztak a fővárosba, így felkészítésük, a sütemények megsütése és logisztikai feladatok sokszor az ő vállukon nyugodtak.

Három felújított Dutra a középpontban

Kimondhatjuk, hogy a gödöllői múzeum által látványosan összeállított, mintegy 500 m²-es stand legnagyobb vonzerejét a három bócsai különleges traktor adta: egy UE 28-as, egy D4 KB 1000-es, valamint egy Dutra 1300-as. Ez utóbbi különösen ritka jármű, amelynek

számos aktivista állt oda, hogy meséljen róluk a látogatóknak.

Mint Kiskopárdi Lajos elmondta, nagy öröm volt látni a sok érdeklődőt a standon. A diákok tanáraikkal érkeztek, és élénk figyelemmel kísérték a „nagy öregek” meséit. Számos olyan látogató is járt arra, akinek a családjában volt Dutra, sőt ők maguk is dolgoztak ilyen traktorokkal. Egy 82 éves úriember még a gyártásban is dolgozott mérnökként.

Köszönjük a munkát Bócsa nevében!

Káposzta Lajos

Labdarúgóink sikere

Bócsai bravúr Kiskunfélegyháza ellen

Szeptember elején kezdetét vette a megyei labdarúgó bajnokság. Emellett a bócsai labdarúgók a megyei kupa mérkőzéseken is vitézkedtek. Ennek egyik nagy bravúráját a harmadosztályban szereplő Bócsa érte el azzal, hogy 1-1-es rendes játékidőben elért eredmény után büntetőrúgásokkal legyőzte a megye egyes Kiskunfélegyházát és továbbjutott.

P. Szabó Zsolt, a csapat játékos-edzője így nyilatkozott a Baon újságírójának:

„A kupameccs az kupameccs, az ember odateszi magát, ahogy bírja. És ezzel nem csak én vagyok így, az egész társaság hozzáállása kiváló volt már a meccset megelőzően is. Nagyon vártuk ezt a kupameccset, szerencsére a keret nagy része el is tudott jönni. Azt tudtuk, hogy nem sok esélyünk van a továbbjutásra, de hihetetlen nagy motivációt adott - személy szerint nekem is nagy álmom volt -, hogy egyszer sikerüljön egy komolyabb szintű csapat ellen is továbbjutni, ami annyi év után végre sikerült. Ráadásul nem is akárhogyan. Az első fél óra teljesen a Kiskunfélegyházáról

szólt, túlnyomórészt ők birtokolták a labdát, remekül és gyorsan járatták. Mi olyan jó félóra elteltével kezdtünk éledezni, egyre több helyzetet és egyre nagyobb ziccereket tudtunk kialakítani, és aztán a második félidőben egy szöglet után Fábián Dániel fejese után végre góllá is érett az egyik helyzetünk. Ez után is több alkalommal eldönthettük volna a mérkőzést, de maradt az 1-1-es eredmény.”

Fábián Dániel, a mérkőzés közbeni bócsai gól szerzője így mesélt:

„A 19. percben 1:0 ra vezettek, aztán a 60. percben lett egy szögletünk. Ekkor rám szólt P. Szabó Zsolti, hogy menjek előre a kapuhoz, álljak a kapus elé, hogy ne lássa a labdát. Tettem egy taktikai lépést. A kapus háta mögé mentem, jött a labda és befejeltem a gólt. Így lett 1:1 a rendes játékidő végeredménye.”

A lefújás után hamarosan jöttek a büntetők. A kapus, Csernák Gábor hihetetlenül sokat tett a sikerért, valósággal parádézott a kapuban, három 11-est is kivédett. Ahogy Zsolt nyilatkozta, „az ilyen pillanatokért érdemes beletenni a sok munkát”!

Fejezetek a 119 éves Bócsa történetéből

Az ásóbottól a Dutráig

Az idei OMEK szakvásár egyik kedves színfoltja volt a régi eszközök bemutatója. Az 500 m²-es területen berendezett kiállítás célja a mezőgazdaság történetének bemutatása volt. Mivel ebből a szempontból a leglátványosabbak a szerzők, a különleges eszközök és a gépek, adta magát a mottó:



Beszélgetés a kiálltáson: dr. Hentz Károly nyugalmazott múzeumigazgató, Turger Béla gépészmérnök és a szerző

„A mezőgazdaság technikai és fizikai erőforrásai”

A kiállítás tematikus rendezője dr. Hentz Károly, a gödöllői Mezőgazdasági Eszköz- és Gépfejlődés-történeti Múzeum nyugalmazott igazgatója volt, aki jó kapcsolatokat ápol a



Kézi hajtású cséplőgép. Egy sokkal nagyobb van a mi tájházunkban is. Igaz, az még felújításra vár.

bócsai Dutra Baráti Körrel. A Hungexpo csarnok közepén berendezett kiállítás egyik látogatói asztalánál ültünk le egy rövid eszmecsere.

A mezőgazdaság mindig energiaigényes volt

— kezdte az eszmefuttatást a tudós ember. A bócsai tanyasi gazdák pontosan emlékeznek azokra az időkre, amikor termelőeszköz híján kínkeserves

munka volt megtermelni a szükséges mennyiséget. Persze ne feledjük: a szükséges mennyiséget néha az időjárás, néha a család kapacitása, néha pedig maga az állam határozza meg!

12.000 évvel ezelőtt

odaért az ember, hogy nem csak vadászott és gyűjtögetett, hanem termelt is. Aztán bekövetkezett az állatok házasítása, úgy 10.000 évvel ezelőtt. Ez azt jelentette, hogy felügyelt módon szaporították és táplálták az állatokat. A hasznosításuk sokrétű lett: egyrészt maga az állat vált élelmiszerré (hús, tej, tojás), lehetett ipari nyersanyag forrása (bőr, szőrme, szarv, csont, stb.) és megjelentek az igavonó állatok is (szántás, kocsik, egyszerű gépek meghajtása, stb.). Ez már egy jelentős lépés volt a termelés fokozásában.

A megnövelt befekete-

tett erővel nőtt az előállított élelmiszer mennyisége, ezzel együtt a lakosságszám és az életminőség. Ha például volt ott fejős állat, táplálóbba lett az étel, és több gyerek tudott felnőni. Ezért volt minden tanyán kecske vagy tehén. Ha meg nem volt, akkor cserekereskedelem útján könnyedén beszerezhetővé vált. Kialakult a tanyavilág belső útvonala, az áruk mozgása.

Shakosodás

Minél nagyobb a lakosság és szélesebb a társadalom, annál nagyobbak az igények is. Ki szélesedik a termelés és ezzel együtt a fogyasztási igény. Már nem a mindennapi kenyér a lényeg, hiszen az (a legtöbb családnál) szinte automatikusan megvan.

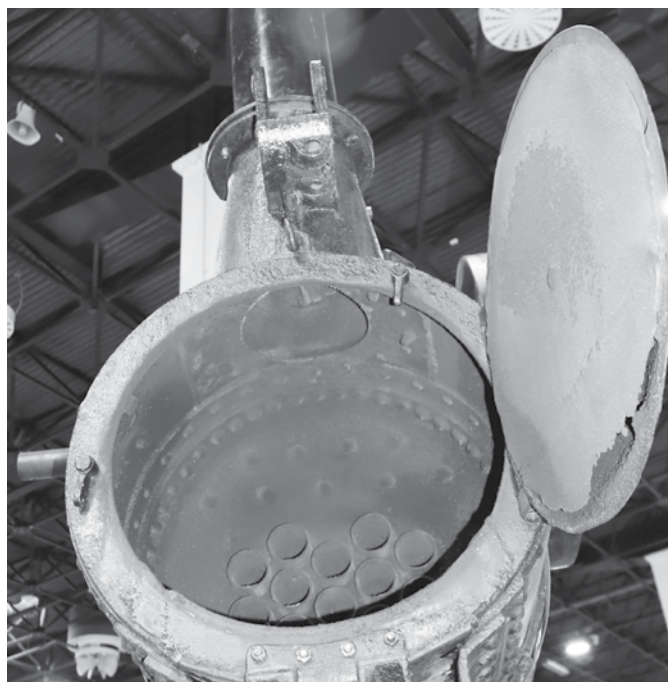
Megindul a szakosodás: már nem folthatott minden területen önellátás, hiszen egy ember nem tudhatott mindent. Így létrejönnek a szakmák: az élelmiszeriparban a molnár, a pék, a hentes, míg a kisiparban a szűcs,

a szabó, a takács, a kőműves, a kovács...

A mérnöki és módszertani ismeretek bővülésével, valamint a szakmai iskolák létrejöttével megjelennek az ipari forradalom termékei a mezőgazdaságban a XIX. század folyamán. A tömegcikkek körében ott a vasból készült ásó, kasza és lapát, majd a vetőgépek és a gőzgépek.

Egy gőzmozdony sok mindent meg tud hajtani. Ilyen például a cséplőgép, amihez összeszokott munkaszervezetként megjelenik a cséplőbanda. Az 1950-es évektől pedig az egyéni, illetve szövetkezeti gazdák is megtermetik (vagy államilag, vagy otthon összeszebarkácsolva) a gépesített termelőeszközt. Ennek jó példája az évtizedekig gyártott Dutra, vagy a Soltvadkertről kiinduló csettegő. Fontos tényezők Magyarországon a szocialista tervgazdálkodás, a csekély mértékű tőke és az általános hiánygazdaság. Ezt oldotta meg a Kiskunság népe a XX. század szűk mozgásterében.

Káposzta Lajos



Ez egy cséplőmozdony eleje, kinyitva. A lyukakon jön át a forró füst a tűztérből, ami már felmelegítette a kazánban lévő vizet. Ebből a térből távozik el a füst fölfelé a kéményen. A vízből nagynyomású gőz lesz és az mozgatja a gőzgép kerekét. Arra aztán szíjat tesznek és meghajtják vele pl. a cséplőgépet.

Csernák László főzőverseny győztes étele: (10 éve minden évben itt van) Bika boka és bika pofa pacallal



Hozzávalók

5 kg pacal
2,5 kg marhapofa
2,5 kg marhaköröm
1,5 kg vörshagyma
1 nagy fej fokhagyma
só, bors, kömény, házi készítésű paprikakrém, paprika, paradicsom ízlés szerint fűszerezés.

Elkészítés

Összedaraboltuk a hagymát, majd én rétegezve mindent beraktam a bográcsba. Legalulra raktam a körmöt, utána a ledarabolt hagyma 1/3-a került.

Utána egy réteg pacal és a fej fele, fűszerek, újabb 1/3 rész hagyma, az összes maradék pacal és fej, rá a hagyma, arra fűszerek. A tetejére rádaraboltam a paradicsomot és a parikát, majd ráöntöttem a házi paprika krémet. A főzés 5 órán keresztül tartott. A vizet folyamatosan kellett pótolni, mert a kollagén miatt gyorsan sűrűsödött. Nem volt elég csak mozgatni a bográcsot, hanem főzőkanállal 3-5 percenként kevergetni is kellett.

Köretnek főtt krumplit és friss kenyeret adtunk.

Kutyaügyek — ahogy a kisbíró látja



Köszönhető magas kormányunknak,
Hogy pályázatok mindig vannak.
5000 fő alatti településeknek,
Ingyenes ivartalanítás a házi kedvenceknek.

Tehát hölgyeim, ha párjuknak elcsökevényesedett,
Használaton kívüli, vagy meglógosodott
Ivarszervei akadályozná a termelői munkába',
„Viktor ezt is megoldja” jelíggel jelentkezhet rája.

Lehet, hogy néhányan a műtéten már át is estek,
Mert tavaly szeptembertől csak hat gyerek született.
Elsorvad a falu, nem lesz ez így jó,
Mondom ezt én a kisbíró.

Esküvőkkel tavaly már elindult valami,
De idén csak 6 helyen volt lagzi.
Hát így nem fog nőni a lélekszám,
Ne lankadjon soha, dolgozzon a szerszám!
Megcsalásos eset nem történt,
(Vagy legalább is nem láttam.)

Európai Nyelvi Koktélbár 2025



Idén 15. alkalommal rendezték meg hazánkban is az európai nyelvi és kulturális sokszínűség ünnepét, az Európai Nyelvi Koktélbárt, amelyet a magyarországi székhelyű EUNIC szervezett az Európai Bizottság közreműködésével.

Iskolánkból mintegy 50 tanuló töltötte meg a bérelt buszt. Imáron sokadszorra látogattunk el erre az alkalomra, amelynek ezúttal is Budapesten az Olasz Kultúrintézet adott helyet. 22 ország 23 nyelvi intézete állított ki standot, ahol lehetőségünk volt anyanyelvi kommunikációra, játékos feladatokra.

Leírtuk a nevünket

koreai és japán nyelven, kiraktuk a nevünket a grúz ABC betűiből, virtuálisan megnéztük a francia nevezetességeket, flamand tesztet töltöttünk ki, kiraktuk az óriás német térképet, jelnyelven „beszélgettünk”, mesehősöket

fejtettünk meg finn nyelven, spanyol puzzlet raktunk össze és még sorolhatnánk a különlegességeket. Részt vettünk grúz, japán és spanyol mini nyelvtan. A kapott nyelvi útlevelünkbe gyűjtöttük a jó feladatmegoldásra kapott pecsétet, amelynek jutalma nagyon finom koktél volt.

Ezzel nem érték be a gyerekek!

A pecsétygyűjtés tomboláért folyt tovább, több ajándécsomagot meg is nyertek diákjaink. Nagyszerű alkalom volt, hiszen a nyelvi kavalkádban ízelítőt láthatunk a nyelvek sokszínűségéből. A legjobb az volt, hogy a tanult nyelvet is tudták a gyerekek használni, hiszen a bátrabbak angolul és németül is megszólaltathattak. Óriási élmény volt nem csak a gyerekeknek, de nekünk, nyelvtanároknak is. Köszönöm Kőfalvi Erika és Vlcskó-Nyúl Anna kollegáim segítségét.

Szlobodáné

Rakoncay Tünde némettanár

Főzőverseny, ezúttal a huszadik!

A helyszín ugyanaz volt, de most már tényleg fák nélkül. A polgármester után szabadon: „a parkerdő sivatagja nemsokára megújul”, a kivágott fák után újak jönnek! A viharkárokat ismét szerencsésen elkerülő falukemencét ezúttal sem hagyta magára a Haskó és a Csipak család. A regisztrált, tehát versenyre nevezett csapatok száma 22 volt.

A gyerekeket ugrálóvár és a tűzoltó autó várta. Érdekes volt megtekinteni a Tájház paravánokon elrendezett helytörténeti minikiállítását is. Ennek kapcsán a felnőttek és a gyerekek külön-külön vetélkedőn és kvízzátékon mérhették fel tudásukat. Mindehhez Takácsné Böjtös Klára és Szabó Klára nyújtotta a szakmai segítséget. Az esti tánchoz pedig már napközben megteremtette a hangulatot a Stefy-Band. A díjátadón Szőke-Tóth Mihály

polgármester mondott beszédet, méltatva a főzők áldozatos munkáját és szakmai tudását. Ezután köszöntötte a főzőverseny húsz évén át névadója, Dudás Lajos családtagjait. Az eddigi vándorserleget Dudásné Marikának adta át, Kesztl-Dudás Krisztina és Dudás Szilvia pedig ajándécsomagot kapott. A díjátadó után a kisbíró hívogatta a népet a másnapi programokra.



A zsűri tagjai:

Lehoczki Klára, a Pipagyújtó Csárda tulajdonosa
Dudásné Marika, a főzőverseny névadójának özvegye
Kőhegyi Gáborné, a főzőverseny egyik elindítója
Vincze Norbert, a bográcsos ételek nagy tapasztalatú szakértője
Melkvi László hentes



Helyezettek, jutalmazottak:

- 1. különdíj: Csipkóné Gyöngyi — cigánylecsó
- 2. különdíj: Kárász Sándor — libazúza
- 1. helyezett: Csernák László — bika boka és pofa pacallal
- 2. helyezett: Benkó Sándorné — halászlé
- 3. helyezett: Szent Margit Plébánia, Kürtösi László — birkapörkölt



A szüreti felvonulás

... hangulatát már hajnalban megadta a zenés ébresztő! Kovács Nándor kisbíró rigmusa így szólt a délelőtről:

*Nosztalgia zenekar egész nap a zenét szolgáltatja,
Táncoljon mindenki, ha tud rája.
Délelőtt a tájházba játék arcfestés,
Lehet a gémeskútból pecázni.
Vagy Tv-n a régi időket felidézni...*

Délben ebéddel kezdődött az ünnep a Rákóczi utcán. A kisbíró és a polgármester köszöntői után következett a meglepetés program: a felnőtt csőspárok tánca. Ez három koreográfiát jelentett!

A jókedvben bővelkedő lányoknak, asszonyoknak köszönhetően 34 fő jött össze, és mindenképpen ki kell emelnünk azt a csodálatos öt férfit, aki bevállalta az utcai táncot. (Ezt a mondatot a hölgyek írták!)

*Ősz lett a szőlő íze már érett,
Faluba új hagyomány éled.
Csinos lányok asszonyok hamarosan,
Előttünk peregnek forognak.*

*Zsikláné Szarka Judit segítségével táncot tanultak.
Táncosaink felöltöztek nagyon szép ruhába
Van rajta csipke szalag meg pántlika.
Köszönjük mindenkinek kik ebbe segítettek,
Közösen alkotunk emlékezeteset.*



A mintegy 70 járműből álló menet Fischerbócsára is kiment idén. A példás rendet megtartva szépen beállt a sor az Itató Kocsma előtti útra. Némelykor azért elkelt a rendezők erélyes intézkedése. Az incselkedés persze itt sem maradhatott ki.



*Valentin nap tájára,
Összejöttek a juhászgazdák a civilházba.
Nem volt hideg nem volt nagy fagy,
Farsang idején mégis egy vidám rendezvény akad.*

*Találó volt az esemény minden kiskérődző számára,
Mert a műsor vezetést rábízták a Káposztára.
A mi Lajosunk nem sokat beszélt csak bégetett,
Így kapott a végén dicséretet.*

*Kecskek, gidák, bárányok és kosok,
Úgy vonultak be az ajtón, mint a nagy sztárok.
Volt ott bámulás, bőgés meg rágás,
Meg egy kis romantikus tőgymustrálás.*

A felvonulás Katzenbachfaluban ért véget, ahol végre elkészülhettek a csoportképek, és persze el is fogyott minden az asztalokról. Elmondhatjuk, hogy minden állomás kitett magáért. Az ünnep idén utcabállal zárult, melyen együtt mulathatott a falu apraja és nagyja, de főleg a fiatalok. Remélhetőleg lesz folytatása a közös megmozdulásoknak!

**A szüreti oldalakat összeállította: Belákné Vincze Mónika,
Bíró Róbert, Káposzta Lajos és Kovács Nándor**



Köszönet

Bócsa Község Önkormányzata ezúton mond köszönetet minden közreműködőnek, támogatónak és segítőnek a példaértékű helytállásért, amit a község érdekében végeztek. Csak így vagyunk és leszünk a jövőben is az Élmények Faluja!



A Bócsai Önkormányzat lapja

Bócsai Hírek

Kiadja: Bócsa Község Önkormányzat
 Felelős kiadó: Szőke-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.



Bócsa Község Önkormányzat által biztosított közétkeztetés

OKTÓBER HAVI ÉTLAP

	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
2025.október 01-30.					
X. 01-03. 40. hét	Infó és rendelés: +36 70 501 54 20 bocsakonyha@t-online.hu A változtatás jogát fenntartjuk. A menü ára 1500 Ft		Tavaszi zöldségleves Hagymás rakott csirkemell	Lencseleves Rántott csirkecomb Franciasaláta	Csontleves cérnametéllel Paradicsomos húsgombóc Főtt burgonya
X. 06-10. 41. hét	Tojásleves Tavaszi rizshús csirkecomból Céklasaláta	BrokkolikréMLEVES Sült fokhagymás csirkemell Burgonyapüré	Májgaluskaleves Sertéspörkölt Tarhonya	Zellerleves Bolognai spagetti	Gulyásleves Tejes pite baracklekvárral
X. 13-17. 42. hét	Húsleves csigatésztával Fokhagymás sült kolbász Spenótfőzelék Főtt burgonya (fél adag)	Daragaluskaleves Chilis bab	Fahéjas almaleves Májas rizottó Csemege uborka	Zöldségleves Zöldborsós tokány Orsó tészta	Paradicsomleves Natúr halfilé Majonézes burgonyasaláta
X. 20-24. 43. hét	Pandúr gulyás Szilvatöltelikes gombóc	Zöldbableves Fokhagymás tarja Paradicsomos káposztafőzelék	Gombaleves Túrós csusza szalonnapörccel	Ünnep	Ünnep
X. 27-31. 44. hét	Tarhonyleves Tejfölös-gombás csirkecomb Galuska	Orjaleves Rakott burgonya	Karfiolleves Fasírt Zöldborsófőzelék	Felvidéki zöldségleves Baconben gyöngyölt csirkemáj Párolt rizs	Babgulyás csipetkével Grízes tészta lekvárral