



Leányvári Újság

Leinwarer Zeitung

AZ ÖNKORMÁNYZAT LAPJA

II/4. szám
2008. február

Pilinszky János: Nagyböjti levél

A nagyböjt ilyen értelemben az alázat legfőbb iskolája számunkra, „a katarzis éva-da”, mely halandó voltunk megértésében, belátásában és elfogadásában tetőzik. Az, hogy bocsánatot nyerünk, és az, hogy halálunk után az örök élet ígérete vár ránk: tökéletesen ingyenes, isteni ajándék. A nagyböjti időszak szelleme fokozhatatlanul drámai, se a bűn realitását, se a halál tényét nem szépíti. Ellenkezőleg: mindkettőnek, a halálnak és a bűnnek is, pontosabban halálunknak és bűneinknek is teljes súlyát tárja elénk. Félelmetes iskola. És szabadságunk belőle – minden megszenvedettsége ellenére – mégse valamiféle törvényszerű átmenet gyümölcse, hanem olyan ajándék, mely minden reményt, minden elképzelést fölülmúl békéjével és makulátlan szeretetével.

Ha az újkori irodalomból azt az író t kelle-ne megneveznem, akinek műveiben a nagyböjt nagy metafizikai drámája a legmélyebben és talán legszélesebben nyert

megfogalmazást, minden biztonnyal Dosz-tojevszkij nevét említeném legelől. Ő talán az egyetlen „klasszikusunk”, akinek

„mondandója” még ma is nyitottan áll előttünk. A „bűn örületétől” kevesen gyötrődtek annyit, mint ő (egyik rövid posztumusz műve a világirodalom legfélelmetesebb önvallomása), de a megsebzett „Báránnytól” nyert ítélet csodálatos békéjéről se tudott író nálánál „többet” papírra rögzíteni.

Az, hogy befejezésül épp Dosztojevszkijre hivatkozom, többek közt azt is bizonyítja számomra, hogy a nagyböjt „enyhített”, mai formája semmiképp se von le semmit annak örök (égetően örök) aktualitásából. Ellenkezőleg: minél előbbre jutunk a történelemben, annál nyilvánvalóbban fölszínre kerül az emberi sorsnak

az a „mélyrétege”, változatlan, lényegbeli tényezőivel együtt, amiről az Evangélium beszél.

Milyen jó volna végre valóban meghallanom, meghallanunk.



Építési telkek eladók!

Leányváron, a Kálvária dombon
összközműves építési telkek
2008. júliusi beépítési lehetőséggel eladók.

A telkek nagysága:

1.050 – 1.800 m² (39 darab)

A telkek értékesítési ára:

5.200 Ft/m²

Érdeklődni lehet a Polgármesteri Hivatalban
Tóth János polgármesternél.

Újévi koncert a Kultúrházban

Már több ízben lehattunk tanúi az AL FRESCO Kamarazenekar igényes és szép előadásának, valamint Érdi Gabriella érett és szépen előadott dalainak.

Először a 2006. évi Idősek Napján, majd a 2007-ben a templomban megrendezett Adventi Hangversenyen és a Falukarácsonyon bővülték el a hallgatóságot. Ez év január 20-án rendeztük hagyományteremtő céllal az Újévi koncertet. A szépszámú hallgatóság egész estés koncerten élvezhette Kálmán Imre operett remekeit, Johann Strauss örökbecsű bécsi zeneszerző dalait, valamint híres musicaldalok – így a West Side

Story, a My Fair Lady fülbemászó dallamait.

A kamarazenekarral végigutaztuk Európát egy jellegzetes zenei varázsszőnyegen. Az este nagyszerű zenei feltöltődést jelentett mindenki számára. Külön köszönet illeti Érdi Mónikát és kamarazenekarát, valamint Érdi Gabriellát a szép dalokért. Az este végén még egy szép fafaragást is adhattam ajándékba, melyet Lőrinc József készített.

*Tóth János
polgármester*

Cselgáncs



Remek évkezdés

Jól kezdték a 2008-as versenyevet a leányvári cselgáncsozók a felnőtt 1. osztályú válogató rangsor versenyen. Mind a hat induló versenyző dobogós helyezést ért el. Kiválóan versenyzett Péntek Zoltán 100 kg -ban és a junior korú Kiss Gergő.

+100 kg Kiss Gergő	3. hely
48 kg Dobosi Szabina (ifi korú)	3. hely
48 kg Urbanics Roxána (ifi korú)	3. hely
60 kg Horváth Krisztián	3. hely
78 kg Diviki Barbara	3. hely

Egyéni eredmények:

100 kg Péntek Zoltán

1. hely

Felkészítők és szervezők: Pfluger Antalné, Deák Attila, Nagy József, Pfluger Antal.

MKK kupa győzelem

Jól szerepeltek a leányvári judósok a Budapesten rendezett Magyar Köztársaság Kupán, amely egyben válogató verseny is volt. A lányok 31 ponttal megnyerték az összesített csapat kupát.

48 kg Urbanics Roxána	3. hely
48 kg Dobosi Szabina	5. hely
52 kg Farkas Helén	5. hely
63 kg Nagy Annamária	5. hely
70 kg Zupkó Noémi	2. hely
70 kg Dienes Mónika	5. hely
+70 kg Szücs Dóra	1. hely

Egyéni eredmények:

55 kg Laky Richárd

5. hely

40 kg Nemes Klaudia

2. hely

44 kg Takács Réka

5. hely

*Pfluger Antal
SE elnök*



Lena hírek



A LENA Egyesületről röviden mindenkinek, de főleg azoknak, akik még nem ismernek bennünket

A Leányvári Nagycsaládosok Egyesülete – rövid nevén LENA Egyesület - 2002. október 24-én alakult. Egyesületünk a Nagycsaládosok Országos Egyesületének (NOE) 101. számú tagszervezete, a NOE közép-dunántúli régiójának egyik nagycsaládos tagegyesületeket összefogó - koordináló szervezete – e tevékenység keretében tevékenysége Tát, Esztergom, Szomor, Tokod és Lábatlan területét érinti. Az egyesület közhasznú, fő tevékenységi köre az Alapszabály szerint:

- családokkal kapcsolatos emberi- és állampolgári jogok védelme
- családsegítés, családok számára szociális ügyekben tanácsadás, jogsegélyszolgálat
- gyermek- és ifjúságvédelem, gyermek- és ifjúsági érdekképviselő
- családi életre nevelés
- egészségügyi felvilágosítás
- környezeti nevelés
- ismeretterjesztés és ennek keretében a helyi hagyományok közvetítése.

Alapértékeink:

- **Családközpontúság:** Úgy szeretnénk segíteni, hogy a gyermekek egészséges, értékeket közvetítő családban nőjenek fel, mert a családot tekintjük a társadalom legfontosabb alapegységének.
- **Segítőkészség:** Észrevesszük, felismerjük mások igényeit és megpróbálunk ezekre velük együttműködve megoldást találni.
- **Egészség:** Számunkra az egészség a család (ideértve apraját és nagyját) testi- és lelki egészségének megőrzését, és az egészséges életmód szemléletének átadását jelenti.
- **Hitelesség:** Cselekedeteink mindig összhangban vannak elveinkkel és céljaink-

kal azért, hogy bizalommal fordulhasson hozzánk bárki.

- **Nyitottság:** A hozzánk fordulókat előítéletektől mentesen, diszkréten fogadjuk. A változásokat lehetőségeinkhez mérten rugalmasan kezeljük.

A LENA azért tevékenykedik, hogy Leányváron és környékén, a gyermekes családok és a hozzá fordulók, egy olyan tevékeny, egészségközpontú közösséget alkossanak, amelynek tagjai értékvezéreltek és érzékenyek egymás igényeire. A LENA számukra programokat szervez a szabadidő tartalmas és hasznos eltöltéséhez, közösséget épít, adományokat közvetít, és érdekképviselőt lát el.

„Nézz irgalmas szemmel, mert amit első látásra észlelsz, az csak külső réteg, álca vagy védő burok.

Ahhoz, hogy meglásd a lényegét, nem ítélned, hanem szeretned kell.”

Simon András

Postacímünk és székhelyünk:
2518 Leányvár, Kálvária utca 69.

Elnök: Csörgits Andrea (20/568-5542)

Elnökhelyettes: Sass Imréné Éva (70/201-2815) vagy (33/487-377)

Titkár: Guttin Lászlóné Zsuzsa (30/397-6832)

Vezetőségi tag: Misikné Lóczy Irén (Ibi)

Vezetőségi tag – pilisjászfalui csoport vezetője: Petrovszki Viktória

Csörgits Andrea

Egy leányvári farsangolás a harmincas években

Elmondják Engler Györgyné Náni néni 88 éves, Gerstner Teréz 83 éves, Eifert Mihályné Rozi néni 82 éves, Schmidt Jánosné 81 éves

Egy tizenhét évvel ezelőtti dalos találkozó falutévés visszhangja, sikere döbrentett rá arra, hogy milyen jóvátételment mulasztást követünk el, ha nem mentjük meg szokásaink, ünnepeink történéseit utódaink számára. Csak akkor érzékeljük a hagyománymentés, a szép szokások megörökítésének fontosságát, amikor rádöbbenünk arra, hogy az emlékezők egyre kevesebben lesznek. Ők szívesen mesélnek a régmúlt-ról, hiszen fiatal szép éveikre is emlékeznek.

A könyvtárakban, levéltárakban megőrzött dokumentumok bármikor vallathatók, de megbecsülendő emlékezőink egyike-másika már csak betegségében fekvve mesél élményeiről. A farsangi mulatságok egy-egy szép helyi szokásának közreadására vállalkoztam úgy, ahogy az emlékezők elmondták.

Hogy mit jelentett számukra a farsang? Álljon itt Schmidt Jánosné beszédes története. Ő is a Pesten szolgáló fiatal cselédnányok egyike volt, aki örült, hogy munkát kapott, s szűkös fizetésével segítette családját, s részben hozzájárult stafírungjának költségeihez. A háziakkal részletesen megállapodtak a fizetésben, az elvégzendő munkában. Az egység egyik legfontosabb feltétele volt, hogy farsangra három nap szabadságot kapjon. Farsangra hazaengedte a nagyságos asszony, de keresztfiának keresztelésére nem jöhetett haza. Az Ő generációjának ezt jelentette a farsang.

Mindegyikük elmondta, hogy milyen lázas várakozással és készülődéssel teltek napjaik az ünnepet megelőző időszakban. A lányok hazajöttek a nagyvárosból, itthon találkoztak, együtt tölthettek három napot rokonaikkal, barátaikkal, udvarlóiikkal. Meséltek városi életükről és táncoltak, táncoltak, énekeltek e szép mulatságokon.

Miről írtak a pesti újságok, miről szóltak a mozihiradók ez időszakban? Endesz György az „igazságot Magyarországnak” feliratú repülőgéppel átrepüli az óceánt (Trianon). Szentgyörgyi Albert Nobel-díjat kap kutatásaiért. A Karádi-

dalok és filmek bombasztikus sikert aratnak (Halálos tavasz, Külvárosi őrszoba). A Szent István év, közte az országos körútra induló Szent Jobb Aranyvonata, mindent átható eseménye volt a millenniumi évnek. A Szent Jobb aranyvonata 1938-ban a leányvári vasútállomáson is megállt. Az iskolások, a fiatal leventék és az egész falu népe az állomáson tisztelgett a szent ereklye előtt. Pacelli bíboros, a későbbi pápa köszöntötte az ünneplő sokaságot. Eifertné, Rozi néni szép verset szavalt az ünnepeken.

„Havi kétszáz pengő fixszel az ember könnyen viccel.” – szölte a kor slágere. Erdély és a Felvidék visszacsatolásával gyarapodott az ország. Később a hadigazdaság, a háborús készülődés és a jegyrendszer bevezetése már a megszorítások időszakát jelentette.

A szegénység és a háborús készülődés az ellátásban szaporodó megszorítások jelen voltak a mindennapokban, de a fiatalság a vidámság, a báli mulatságok varázsa mindenben átsütött.

A farsangi báli készülődés része volt a takarítás, díszítés, a székek, padok, asztalok elrendezése. A Grosz kocsmában (Grosz Antal és neje Heintz Erzsébet tulajdonosok) a háznép és rokonsága frissen felsúrolta az egész tánctermet, majd federweisszel felszórták a padlót. Színes, tarka zászlók kerültek a falakra. A zászlókra ráírták a legények ragadvány-neveit. Szatzelári, Tausendsüß (ezerédes), Ladári, Eitle, Czinzl Schneider, Zwicker, Melinger. Olvashatták a fiúk. A nevek egy-egy történetről, foglalkozásról, tulajdonságról, helyről szóltak. A mai hősök szobra előtti híd (az árok aszfalt alá süllyesztett része) volt a Melinger híd, s az ott lakó Puchler Györgynek ez lett a ragadványneve.

A mai színes krepp-papír szalagok helyett, fényes papírcsíkokból készült a Beilkhütte (báli lánc), és a plafonról lelógatva díszítette a báltermet. Ezt reggelfelé a bálozók nyakukba akasztották, és hazavitték a gyerekeknek, akik már várták a díszes szalagot.

Ünnep

A lányok otthon a kikeményített, vasalt ruháikat készítették. Mind a három farsangi bálon más-más ruhát vettek fel. Az első nap, világos színű ún. lavablinból készült (selyemszerű anyag) ruhát vettek fel. Hétfőn, a második napon a fehér ruha szinte kötelező volt. A fehér alsószoknya után, két fehér csipkés szoknya, majd az ugyancsak fehér felső szoknya következett. Az alsó szoknya belső fele sárga szalaggal volt díszítve, amit alul piros ún. farkasfogdíszítés zárt. Fehér blúz és fekete lüszter kötény, díszes zsebkendő a monogrammal hímezve, fehér florharisnya és fekete spanglis cipő – ez volt a szép leányvári viselet, ami az ilyen ünnepegeknek kijárt. Az is megtörtént, hogy mikor e szép szoknyákat sorra magára öltötte a bálozó, olyan természetesnek látszott, hogy az egyébként is vékony lábai még vékonyabbnak tűntek, s megoldásként még egy pár florharisnyát húzott fel, s így már minden passzolt. Eredeti, egyszerű és olcsó megoldás volt. Mennyivel többbe kerül manapság egy plasztikai műtét?! Más esetben mikor a bál után otthon vetkőztek, a férj szólt az egyre vékonyodó asszonykának: „ha még egy-két szoknyát leveszel, nem marad belőled semmi.” A motiváció mindig ősi, a lányok mindig tetszeni akartak, és ez így van jól. Minden fodornak, masninak, csipkének illeszkedni, passzolni kellett. Aki erre nem figyelt, és nem volt elegánsan öltözve, azt megszólták, kibeszélték. Ez súlyos közítélet volt akkoriban.

Hát persze a frizurakészítés sem volt tucát eset. Egy-egy befésülés, egy-egy órát is eltartott. Ügyes kezű asszonyok fésülték a báli frizurát. Klotz Jánosné, Gölcz Erzsébet, Grosz Józsefné, Merxwohl Katalin, Baumstarkné Péter Anna, Gölcz Józsefné, Gerstner Rozália és Engler Görgyné Náni néni sok-sok szép hajfonatot készítettek. Jellegzetes volt a khetnschale (láncszem). Ezt a négyes fonást vizes hajjal készítették, és a fonott haj csipkeszerű fodros befejező vége volt, amit hajtűkkel a fejköré tűztek, és nagyon díszes volt.

A parasztleányok csizmában, fekete ruhában és szép fehér ingben voltak. Fejükön kalap. Más bálókra a fiúknak Gölcz Ferenc borbély beon-

dolálta a haját. Hát igen, ők is valakinek nagyon akartak tetszeni.

Kedves és szép szokás volt farsangkor a legényavatás. A Burscheneinkhauf során a tizen-nyolc éves legények egy-egy háznál csapatokba gyűltek, és zenével vonultak a bálba. Az utolsó ilyen szép szokás egy-egy nevére még emlékeznek: Bartl Görgy, Weissenburger Bálint, Grosz Lőrinc, Erdélyi János, Frank Ferenc, Péter Ferenc, Pfau Ferenc voltak ők. A báltermet körbeállták a szépen öltözött lányok. A bejárat melletti kis mellékajtón az idősebb legények sorfala között belökdösték az avatásra kerülőket, akiknek a hozzájuk legközelebb álló lánnyal mindjárt táncolni kellett. Miután az idősebb legényeknek fizetett tulipánokból kínált borral koccintottak polgárjogot nyertek a bálozásra, befogadták őket az idősebb legények. A lányok tizenöt éves koruktól mehettek a bálba. A mulatóságok délután három órakor kezdődtek, és egy óras vacsora szünettel reggel öt óráig tartottak.

A vacsora szünet időszakában egy másik szép farsangi szokás is zajlott. A lányok szép, hosszú, széles selyemszalag végére írták nevüket. A szép szalagokat a bálterem közepére függesztett koszorúra tűzték. Ezt a koszorút egy hosszú rúdra tűzve a zenekar kíséretével vitték a legények a bálterembe. A húszas években egy szép fafaragás díszítette a koszorút. Az ekét, lovakat és parasztleányt ábrázoló szobor a Pflug (eke) a paraszti foglalkozásra utalt. Később a bányászat vált meghatározóvá, és a faeke helyett a kettős bányászkalapács, a Berghammer lett a koszorú dísze. Sztoján Márton, a mindig jókedvű legény volt az egyike e „szalagavatóknak”. A szalagokat – egy széken állva – levette a koszorúról, és annak a fiúnak adta, aki a lánynak udvarolt. A fiúk a szép hosszú szalagot a kalapjukra tűzték, és úgy táncoltak egész éjjel. Az esemény alatt sűrűn koccintgattak és élcelődtek egymással a fiatal legények.

Olyan szalagok is a koszorúra kerültek, amelyekre nem írtak nevet. Ezeket is levéve olyan fiúknak is jutott szalag, akiknek még nem volt szíve választottja, sőt ha nem volt elég a szalag úgy rövidebb darabokra vágták azokat, hogy minden kalap díszes legyen.

Ünnep

Vacsora után hét órakor folytatódott a bál. A lányok a báltermet körbeállva, egymásba karolva énekeltek, várták a zenét. A fiúk a kocsmasöntésében mulattak, énekeltek. Mindenki tulipánt kért. Ez egy jellegzetes literes, gúla formájú üveg volt, hét deci bor, és három deci szódával keverve. Az österreich ugyanezen üvegben öt deci bor, és öt deci szóda volt. A lányoknak a fiúk literes üveg formájú egy decis üvegecskében felszolgált likőröket vittek. (dió, meggy, császárkörte...). A bál közben kosárákból narancsot árultak. A fiúk ezzel is gavallérosodtak. (Az árusok többnyire a Szlovéniából érkező déligyümölcs árusító kucséberék voltak.) Ahol több volt a fiú rokon, ott több narancs jutott a bálozó lányoknak. A Kohl pékségből friss fonnott kalács, és perec is kapható volt.

Az idősebbek, a szülők, a lányok mögött álltak vagy padokon ültek. Őket is táncba vitték. Egy gyors polka után az egyik mama „Jesszus Mária kiestek a fogaim”- kiáltással kereste a fogsorát, ami a zenészek pódiuma mellől előkerült. A bálozó örült a megtalált fogsorának, miközben az egész terem derült és nevetett.

Farsang másnapján – és csak akkor – magasba emelték az előző évben házasságot kötött fiatal párokat, a boltosokat, a kocsmárosokat. Ők az ünnepeltek az asszonyoknak pálinkát, édes likőröket, a férfiaknak bort rendeltek. Ettől aztán még vidámabb lett a mulató sokaság. A zenészek látva, hogy emelkedik a hangulat még gyorsabb ütemre váltottak. Állt a bál, szállt a por, mindenki törölgette kipirosodott, izzadt arcát.

A zenekart, a rezesbandát Náni néni nagyapja Heintz Bálint dirigálta. Szigorú volt, nem engedte meg a zenészeknek, hogy többet igyanak vagy ellustuljanak. Reggel a bál végeztével a kapott bevételt elosztotta, és azzal adta át zenésztársainak a rájuk eső fizetséget, hogy most már azt csinálhattok, amit akartok. A fiúk három forintot, a lányok ötven fillért fizettek a báli belépőért. A zenészek (15-16 fő) önszorgalomból tanulták meg a kottát. A zenekarvezető Pilisborosjenőre járt a búcsúbálokba, és onnan sok jó darabot hozott, más részüket hallás után kottára írta, és a próbán tovább csiszolta. A kö-

telező polka és keringő mellett, a mazurka, a csárdás, és a híres „gólya” is állandóan műsoron volt. A „Jaj de magas, jaj de magas...”, és az „Az a szép, az a szép...” kedvelt és népszerű betétei voltak a zenekarnak. „Egy kislánynak udvarol, egy stramm parasztleány / Aki tőlem min-den este páros csókot kér / Gólya, gólya...”

Megettem a túros rétest, megmaradt a tál / Én utánam barna legény mind hiába jár / Gólya, gólya...”

Az egész bálterem visszhangzott a közkedvelt énektől és az ütemes vidám akkordoktól.

Később – a fiatalok öröme – már el-elköszöngettek az idősebbek, s így „több lett a hely, és kevesebben figyeltek bennünket”- mondták.

Tömény vidámság és jókedv, tánc, nagy dalolás, emelkedett hangulat, s ez így tartott reggelig. Reggel az ötórás befejezéskor refrénszerű volt a „hogyan volt”, mire Moller Schneider (Moller szabó) a későbbi bíró „noch ein hogyan volt, és akkor nix mehr” (még egy hogyan volt, és akkor semmi többet). Így fejeződött be az első két nap, s a lányok, legények egymást karonfogva, kissé fáradtan, de lassacskán hazaindultak. Hazafelé szép énekekkel búcsúztak egymástól és a felejthetetlen estétől. A zenészek már szabadon, hangszerszólóikkal kísérték a szép dalokat.

A farsangi mulatság, a farsangtemetés általános és szép szokásával vált teljessé. A legények már délután gyülekeztek a kakasnyakázásra. Együtt volt az egész falu, kicsik és öregek, mindenki szurkolt a vállalkozó legényeknek. E szép szokást Gerliné Schiszler Erzsébet az újság januári számában ismertette. Csak annyival egészítem ki a színes beszámolót, amennyit idős emlékezőim még elmondtak.

A sok fiatalnak az egy kakasból készülő pörkölt nem lett volna elég, ezért a legények a lányos házaktól tyúkot és kolbászt is gyűjtöttek még a kakashoz. Sok helyütt a legények a tojásokon ülő kotlóst vették a honuk alá. A kocsmaudvaron felállított üstökben készült el a pörkölt, amelyből mindenkinek jutott. A tyúklábat külön megfőzték, és kinek-kinek, két-három tyúklábat is tettek a tányérjába a pörkölt közé.

Ünnep

A vidámság és élce-lődés kiegészült azzal a kötelemmel, hogy a legényeknek annyi tulipánt kellett fizetniük, ahány csirkeláb volt a tányérjukban. A vendéglősnek és segítőinek is jutott a pörköltből, és viszonzásként borral honorálták a legények törődését, figyelmességét. Több bor fogyott, nagyobb lett a jókedv, mindenki vidámabb lett a farsangtemetés idejére.

Éjfélét kezdte a „szomorú” temetés. Búcsúztatták az eltelt szép napokat, de valahol azt is szimbolizálta e szép és eredeti szokás, hogy vége felé közeledik a hosszú tél, egyre hosszabbak lesznek a nappalok, közeledik a tavasz, az örök megújulás időszaka. A temetés főszereplője a temetést végző pap volt. Stadtmüller Mátyás és Reitling Antal „halotti beszédeinek” mindig nagy sikere volt. A miseruha helyett a nyakban összefűzött fehér női szoknya volt a papi öltözék, s a ministránsok is női szoknyában ékeskedtek. A farsang nevű felejthetetlen, drága halottnak földi érdemeit hosszasan taglalták. A „megható” búcsúzást a sirató asszonyok hangos jajveszékélése kísérte. A félig latinul mondott búcsúszöveg olyan eredetire sikeredett, hogy az akkori rendes plébános megróttá az álpapokat. Bizonyára a húsvéti gyónáskor meggyónták „bűneiket”. A „szentelt vizet” tulipános üvegekből üvegmosó bemártásával locsolták a halottra, akit egy forrázó teknőben hoztak a terembe. „Oh Herr, gebe ihn die ewige Ruhe / Gefressen und gesofn hatte genuë” (Uram, adj neki örök nyugodalmat [hiszen] már eleget zabált, és vedelt.) Kezdte ájtatosan a plébános „Kirie leisen”- folytatta, és bőben locsolta a „szentelt vizet”. „Knith die Leis zamm”(Nyomkodd a tetve-ke)- felelték a siratók. „Pater noster der Arsch hat o o Pfloster”. Végül a tolongó, „síró”, nevető fiatalok elindultak kifelé a „koporsóval”, hogy aztán felüljön és kiugorjon a forrázó teknőből a drága halott, a farsang, aki a sok-sok „szentelt víztől” már egy csurom víz volt.

Eltemették a farsangot, elbúcsúztak három nap vigasságától, örömeitől. Hamvazószerdától húsvétig aztán nem volt bál. A lányok másnap visszavonatoztak a fővárosba. Sokan közülük a vonaton aludta ki magát. A pesti asszonyok el

sem tudták képzelni, hogy három napig délutántól reggelig, illetve éjfélig táncoltak, mulattak ezek a fiatalok. Az igazat megvallva – ma, amikor szilveszterkor is a szomszédos községbe jár bálozni fiatalságunk – mi is ámuldozunk, hogy valamikor ilyen volt egy multság Leányváron. Ha akkoriban megszólalt a zenekar szinte az egész falu nyüzsögni kezdett. Mindenki jókedvű, vidám volt, pedig életük nehezebb volt, mint ma, amikor rosszabbul élünk. Akkoriban még a főváros is vidámabb volt. Rozi néni meséli, hogy a pesti Vörösvári úton masírozott a rezesbanda, és mindenki tódult az utcára vagy az ablakokhoz. Szólt a nóta: „A körúton mennek a katonák / Jaj, de szépen fújják a trombitát/ Elöl megy a hadnagy, aki vezet / Gyere babám, fogjál velem kezét...Nem fogok én a hadnagyúrral kezét / Inkább írjon egy szerelmes levelet / Ma megírom, holnap elolvasom / Holnapután el kell masíroznom.”

Napjainkban táncosaink szép viselete, hangulatos táncaik, vidámságuk, énekeink az időkben is énekelt régi-régi dalai varázsolják vissza egy-egy műsoros délután időszakára e szép időket. Az egykori fiatalok ma őszülő fejjel könnyeiket törölgetik, mi pedig sok-sok tapssal honoráljuk szép múltidéző műsorukat, és örülünk annak, hogy vannak, akik még emlékeztetnek e szép napokra.

Befejezésül köszönetet mondok a délutáni beszélgetésekért, a sok-sok színes élményért, amelyet az egykori bálozók elmeséltek. De jó lenne, ha az ő fiatalságukból valami kicsi is visszajönné közénk! Nemcsak szebben tudnánk mulatni, hanem nagyobb lenne környezetünkben a rend, a pedantéria, az öröm, és a szeretet, „szebb lenne körülöttünk a világ”.

Leányvár, 2008. február 1.

Dr. Szakmár János

Jellegzetes böjti ételek és azok elkészítése

A nagyböjti időszak legelső napja szigorú böjti nap. A régi idők böjti fegyelme nagyon szigorú volt. Csak kenyeret, sót és száraz növényi ételeket szabadott enni, azt is napjában csak egyszer. Ennek az önmegtágadó életnek nyomai a mai vallásos gyakorlatban is jelen vannak. A egyház hivatalosan enyhítette a böjti szigort, azonban sokak betartják a régi megkötéseket. Hamvazószerdán általános volt, hogy gondosan kimosták az edényeket és eltették (pl. húsfazék). Voltak olyan edények, amelyekben csak böjti időszakban főztek. Népi konyhaművészetünkben több olyan étel van, melyeket jellemzően ebben az időszakban készítettek. Ilyen volt többek közt a cibereleves, a tejleves, a korpából készült savanyú leves, különböző aszalt gyümölcsök, tojás, halételek vagy a paprikás lepény.

Íme néhány recept a fentiek közül:

Cibere leves

Hozzávalók: 4-5 gerezd fokhagyma, 1 dl tejföl, 1 dl tej, fél citrom, liszt

Elkészítés: tegyük fel kb. 1,5 liter vizet főni, adjunk hozzá 4-5 gerezd apróra vágott, vagy zúzott fokhagymát, forraljuk fel, majd egy evőkanál liszttel elkevert tejjel és tejfőllel habarjuk be. Fél citrom levével ízesítsük savanykásra, majd – gyenge tűzön – melegítsük át. Tálalhatjuk pirított kenyérkockákkal.

Tejleves

Hozzávalók: 1-1,5 liter tej, 1-2 evőkanál liszt, 3 dkg margarin porcukor, citrom

Elkészítés: A tejet fel kell forralni, majd hozzá kell adni a világosra pirított, azonos mennyiségű vajból és lisztből készült rántást, amit előzetesen kevés hideg vízzel kell felhígítani. Kevergetés mellett össze kell forralni, ízesíthető sóval, porcukorral (kb. 1-2 kiskanálnyi kell bele) és citromhéjjal. Finommetéltet kell bele-

főzni. Tálaláskor bele lehet morzsolni egy kevés vaját is.

Böjti káposzta

Hozzávalók: egy fej vöröshagyma, 20 dkg rizs, só, bors, pirospaprika, 1-2 gerezd fokhagyma, 3 db főtt tojás, káposztalevél, 50 dkg savanyú káposzta, 1-2 fej alma, egy csokor kapor

Elkészítés: Egy evőkanál olajon pároljuk meg az apróra vágott vöröshagymát, pirítsuk meg rajta a rizst, fűszerezzük sóval, borssal, pirospaprikával, fokhagymával és öntsük fel kevés vízzel. Néhány perc alatt pároljuk félkészre a rizst. Hagyjuk hűlni, majd keverjük össze a kis kockára vágott keményre főtt tojással, és ezzel a masszával töltsük meg a szétbontott káposztafej leveleit. Egy nagy lábos alját béleljük ki a savanyú káposztával, ízlés szerint keverjük bele kaprot és reszeljük almát, majd helyezük rá a töltelékét. Öntsük fel annyi vízzel, hogy ellepje a töltelékét. Lefedve, kis lángon főzzük puhára. A végén liszttel elkevert tejfőllel habarjuk be.

Paprikás lepény

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2-2 kiskanál só, pirospaprika, kb. 0,5 liter víz, 1 dl olaj, 2 dl tejföl

Elkészítés: A lisztet, sót, pirospaprikát keverjük össze, öntsük fel kb. 0,5 liternyi langyos vízzel és adjunk hozzá az olajat, majd a tejfőlt. Alaposan gyúrjuk át és fél óráig pihentessük. Belisztezett deszkán gyúrjuk rúd alakúra, és késsel vágjunk belőle szeleteket, ezeket lapítsuk ki cipó formára. Pihentessük a tepsiben, tetejét kenjük meg tojással. Előmelegített sütőben kb. 15-20 perc alatt süssük készre.

Madar Veronika

Az intelligens mosószer

Körülbelül egy hónapja, az interneten bön-gészve akadtam rá egy érdekes és örömteli hírre, melynek lényege a következő: Egy magyar fiatal, név szerint Szabó Levente megnyerte az Electrolux Design Lab 2007 versenyét, egy olyan mosógép látványtervével, mely „hagyományos” mosóporok helyett mosódióval (!) mos.

Büszkeséggel tölt el, hogy kis hazánk nem tud kifogyni a remek feltalálókból, hiszen megemlíthetném még Rátai Dánielt, aki azon dolgozik, hogy a térbeli megjelenítés mindenkihez eljuthasson. Bizony, a 3D kivetítést hamarosan nem csak a sci-fi filmekben, esetleg moziban láthatunk, hiszen Dani saját találmánya prototípusát harmincezer forintból készítette. Mielőtt azonban (még) jobban belemélyednék a Déry-Bláthy-Zipernowsky trió örökösének felsorolásába, visszakanyarodnék Szabó Levente „alkotásához”. Ötletének nagysága ugyanis – ahogyan azt Henrik Ottó, az Electrolux Design részlegének vezetője is kiemelte – a modernkor és az ősi kultúra világának ötvözésében rejlik.

Na bumm. – gondoltam magamban, de talán ki is mondtam, hiszen őszintén megvallom, még életemben nem hallottam a mosódióról. Bár, a már említett cikkben ugyan leírják, az indiaiak már évszázadok óta használják, történelmi tanulmányaim során egyszer sem találkoztam vele. Feltalálónkról is hasonlókat feltételeztem, ezért utána néztem egy kicsit a növénynek. Körülbelül fél órával és négy-öt oldalnyi információval később a következő gondolat fogalmazódott meg bennem:

Mi szükségünk van egyáltalán a különböző cégek mosóporaira, mikor a problémát a természet már réges-rég megoldotta helyettünk?

A kelet-ázsiai szappanfa termésének, a mosódiónak héja 14%-ban tartalmaz szaponint. Ez az anyag vízben oldódva habzani kezd,

alkalmas a ruhák tisztítására. A szaponin magas zsíroltó hatású, ezáltal könnyen eltávolítja a ruhákon keletkezett szennyeződések, anélkül, hogy a textíliákban kárt tenne, vagy a színek kifakulnának. A mosódió héja foszfát- és tenzidmentes. (Magyarul: nem tartalmaz környezetszennyező, bőrirritációt okozó anyagokat.)

„A vezető mosógépgyártók is ezt ajánlják!” – tehetnénk hozzá és máris kész az ideális reklám, mely képes megzavarni békés kikapcsolódásunkat a televízió előtt.

Az igazán nagy meglepetés ezután ért: a mosódióhoz már Magyarországon is hozzá lehet jutni, igaz főleg internetes rendelést igénybe véve, de egy-két bioszaküzlet kínálatában is megtalálható. Érzékeny bőrűeknek, csecsemők ruháihoz, allergiásoknak, bőrbetegségben szenvedőknek kifejezetten ajánlják.

A növény alkalmazása sem bonyolult dolog, 4-5 dió héját egy textilzsákba helyezzük, majd ezt tesszük a mosógépbe, a ruhák közé, de az internetes fórumokon rengeteg tanácsot találhatunk a még hatékonyabb hatás elérésének érdekében. A mosogatógépben is megfelelően „működik”.

A mosódió és a különböző mosóporok árainak összevetésbe nem szeretnék belemenni, több forrás megemlítette, olcsóbb, mint a vegyszeres mosás, de mivel nem vagyok gyakorlott háziasszony, erről nem tudok érdemben nyilatkozni, a folytatást azonban (lesz-e valami a cikk elején említett mosógépből) kíváncsian várom...

...vissza az alapokhoz?

Für Dávid

Kedves Olvasók!

Január közepén részt vettem Tatán egy növényvédő mérnököknek tartott továbbképzésen, ahol igen érdekes előadások hangzottak el. Az előadások közül a legérdekesebbnek „A tanúsító védjegyek és földrajzi árujelzők szerepe az élelmiszerbiztonságban” című előadás tűnt. Nap mint nap hallunk felröppenő híreket élelmiszer hamisításról, botrányról, mely során az ember bizalmatlanná válik egyes termékekkel szemben.

Ma az ember egészséges életmódra törekszik. Az emberi egészséget veszélyeztető tényezők 70%-ban élelmiszerből, 20%-ban vízből, 10%-ban pedig a levegőből származnak.

Ezen statisztikai adatokat figyelembe véve nagyon fontos az élelmiszerek nyomon követhetősége, kockázatelemzése, biztonsága, származása és eredetvédelme.

Az integrált növénytermesztést (a termesztés során a lehető legkevesebb kemikáliát: (növényvédő szert és műtrágyát) használunk fel, a kellő ismeretek és előrejelzések tudatában a különböző károsítókat a gazdaságossági szinten tartva) ma már kiemelten értékeli és elismeri a piac és a vásárló közönség is. A termék, termény vagy termék útját tudjuk ma már végig kísérni a termőföldtől egészen az asztalig. Ez a mai technikával, ellenőrzésekkel megvalósítható. Ma már számos országban a gyümölcsstermesztők pl. spanyol, olasz és tiroli almatermesztők emblémával ellátott címkével jelölik meg az általuk termelt egyedi tulajdonsággal rendelkező almát. Ezzel védik termékük eredetét, felkeltik a figyelmet a saját termékeikre, valamint biztonságot, bizalmat nyújtanak a vevőknek. Nálunk, Magyarországon is elindult egy ilyen forma a legnagyobb mennyiségben termesztett és fogyasztott gyümölcsünk, az alma esetében. Ezt Garantáltan Egészséges Alma rövidítésével (GEA) jelölik a termesztők.

Az élelmiszerbiztonság során környezetvédelmi garanciát (olyan helyről származik a termék ahol szigorú, környezetvédelmi előírás-

sokat kell betartani), és „ÖKO” jelzéssel látják el a terméket. A védjegy használata kötelező lesz. 2009-től pedig az ország saját nyelvén kerül rá az ökotermesztésben előállított termékre a sárga vagy kék színű köremléma.

A tanúsított és minősített védjegyes termékek az ára is magasabb pl. a Tescóban a kínai alma becsomagolva védjegymatricával ellátva 170Ft/db.

Hazánkban az „ÖKO”- ökológiai termék, az „IT”- integrált termék jelölések terjedtek el, és terjednek napjainkban is. Európai jelölés a hétpettyes katicabogár, mely az integrált terméket jelöli, már elég jól elterjedt, és a hazai nagy áruházláncok termékein (pl. narancs, mandarin) megtalálhatóak. Sajnálatos az, hogy Magyarországon a földrajzi árujelzővel (szentesi paprika, tokaji aszú, makói hagyma) eredetvédett termékek száma csak 10 termékre terjed ki. Ezen eredetvédett termékek száma például Csehországban 31!

Fontos lenne elgondolkodnunk a magyar tájakon termelt termékek eredetvédelmén és azok elfogadtatásán, mert ez nem csak marketing, kereskedelmi fogás lenne, hanem hazai kincseinknek, a „hungaricumoknak” megvédelme és felkarolása is. Ne felejtsük a saját magyar vidékünkön, tájakon termelt gyümölcs és zöldség ízét, zamatát, vitamintartalmát, mely az egészséges életmódunkhoz hozzá tartozik! Az áruházakban a „Kiváló Magyar Termék” embléma is megnyugtatja vevőt, és bizalommal fogyasztásra ösztönzi.

A tél utolsó hónapjait taposva a farsangi mulatságok mellett az influenza viharait kerülgetve, együnk több magyar védjeggyel ellátott egészséges gyümölcsöt és zöldséget, melyek a vitamin készleteinket erősíthetik! A következő számban a kora tavaszi munkálatok aktualitásával, és a metszés fortélyjaival jelentkezem.

Mezős Balázs

A böjt jótékony hatásairól Nagyböjt idején

A böjt nem más, mint bizonyos ideig az étel magunkhoz vételéről való önkéntes lemondás. Ez évezredek óta létező módszer, mely egyrészt szellemi gyakorlat, másrészt számos betegség kezelésének kelléke. A böjt a legrégebbi és leginkább elterjedt gyógymód. Ha egy állat beteg, ösztönösen tudja, hogy mi a helyes, amikor napokig nem vesz magához táplálékot. Mi emberek is ismerjük a láz időszakában fellépő étvágytalanságot. Ilyenkor a szervezet lecsökkenti a táplálékfelvételt, hogy minden energiát a betegség leküzdésére fordíthasson. A böjtkúra nemcsak a betegségek megelőzésére és gyógyításra is alkalmas. Az ókorban az egyiptomiak és Hippokratész - a nyugati medicina atyja - hitt abban, hogy a test képes önmagát megújítani és meggyógyítani. Fontos gyógyító eszköznek tartotta a böjtöt. A gyógyszeratan kanonizálása után sok más módszerrel együtt évszázadokra háttérbe szorult. Csak a reneszánsz korban fedezték fel újra a böjtterápiát. Rohanó világunkban pedig, amikor a daganatos megbetegedések sajnos közvetve, vagy közvetlenül, de szinte mindenkit érintenek, a böjt különösen hatékony módja lehet a megelőzésnek.

Természetesen vallási szerepét sem szabad elfelejteni, hiszen a mentális és szellemi tisztulás útját látták benne a zsidó, a keresztény, a mohamedán és a buddhista hitben egyaránt.

A böjt néhány jótékony hatása: Némileg megszabadít a súlyfölslegtől, megtisztítja a szervezetet a mérgeanyagoktól, javítja az energiafelhasználást, növeli a szellemi frissességet, segíti a meditációt.

Amikor nem ajánlott a böjtkúra: tuberkulózis, rosszindulatú daganatok (főleg fogyással járó kórképeknél!), májzsugor, veseelégtelenség, erős testi-szellemi és lelki kimerültség, nagyon intenzív stressz, pajzsmirigy-túlműködés esetén és terhesség, szoptatás idején sem.

Mikor leállítjuk a táplálékfelvételt, emésztőrendszerünket felmentjük az emésztés nehéz munkája alól. A szervezetünkben felszabadul a raktározott energia és megkezdődik a salakanyagok, toxikus vegyületek ürítése. A külső energiahordozók (táplálékbevitel) hiányában a szervezetnek saját erőből kell fedeznie a szükséges tápanyagokat. Testünk arra van beprogramozva, hogy vészhelyzetben fentartsa a létfontosságú szervek állapotát, akár más, kevésbé fontos szövetek rovására is. Böjt alatt a szervezet a felhalmozott tartalék energiaforrásokból fedezi működését. Ám a kötőszövet és a zsír lebontása során lerakódott anyagcseretermékek, továbbá a kívülről bevitt salakanyagok és mérgek felszabadulnak, és a vérkeringésbe kerülnek, majd a veséken, vagy a máj-epe-bél csatornán át választódnak ki. A böjt idején keletkezett savak is a vesén keresztül ürülnek ki. A sav távoztása nagyon fontos, mert a savakkal terhelt szervezet (túlzott fehérjebeviteltől, édességtől, kávétól, fehérlisttől) sok betegség kialakulására is okot ad.

Mivel a böjt hatása elég szerteágazó: elősegíti a gyógyulási folyamatokat, fokozza a működésképtelen sejtek és szövetek lebontását és eltávolítását, serkenti az anyagcsere- és oxidációs folyamatok végtermékeinek, valamint a kívülről felvett káros anyagok, illetve mérgek kiválasztását, felgyorsítja a terhelő hatású, fölösleges tápanyagok (zsírok, fehérjék), vitaminok, ásványok és egyéb alapanyagok távoztását.

Mikor jó böjtölni?

Meghűléses és fertőző betegségeknél, gyulladásoknál a böjt az egyik legjobb gyógymód. Amikor az immunrendszer aktivitása megnő, minden pluszterhelést kerülni kell! A szervezet számára valamennyi táplálék idegen, ezért bomlik le, szívódik fel kisebb egysegekben, alakul át az anyagcsere folyamán,

és választódik ki a végtermék jelentős része – ahogy a legtöbb mérgező és felesleges anyag is. Elvileg minden táplálék fertőző betegségeket okozhatna, ha nem volnának megfelelő elhárító mechanizmusok és kiválasztó folyamatok a hatástalanításukra – ezek az önvédő mechanizmusok azonban jelentős teljesítményt követelnek meg testünkötől. Ezért az evés a nyálkahártyát is megterheli, különösen a bélben. Nem véletlen hát, hogy ha megfázunk, elmegy az étvágyunk is.

A böjtölés folyamata: A böjtölést komolyan kell venni, tudatosan kell nekilátni, esetenként orvossal vagy dietetikussal is érdemes megbeszélni a böjtölés módszerét. Ugyanúgy, ahogy bizonyos ételek, úgy a böjtkúra sem fejt ki minden emberre egyformán jó hatást. Akiknek érzékenyebb a gyomruk vagy emésztőrendszerük más területe, vagy valamely krónikus bántalomban szenvednek, érdemes fontolóra venniük a kúra megkezdését, hiszen többet árthatnak vele maguknak, mint amennyit a böjt használ. Ha a böjtöt három napnál többre tervezzük, mindenképpen kérjünk hozzá szakmai segítséget, orvosi felügyeletet. Böjtölés alatt az energiánk, így a munkahelyi teljesítőképesség jelentősen csökken, ezért érdemes inkább hétvégén kísérletezni. A kúra alatt javasolt több pihenés és a fizikai aktivitás csökkentése.

A böjtölés időtartama mindig attól függ, hogy milyen egészségi állapotban vagyunk. Ha már tudjuk, miről van szó, akkor megbirkózhatunk egy hosszabb ideig (2-4 hétig) tartó kúrával, mely az alternatív medicinában járatos gyógyítók szerint a legmegfelelőbb méregtelenítéshez vezet. Gyakori a hétnapos böjtkúra és a háromnapos böjt, melyet évente kétszer, az évszakváltások időszakában végeznek. Az úgynevezett prevenció böjtöt nagyon sokan alkalmaznak. Ez azt jelenti, hogy heti egy alkalommal nem fogyasztunk szilárd táplálékot. Nagyon fontos, hogy amikor a böjt három napnál tovább tart, kötelező az

orvosi felügyelet!

Klasszikus böjtölés alatt azt értjük, hogy tiszta vízen, esetleg gyógynövényből készült teán kívül mást nem fogyasztunk. Emellett a modernkori böjt a dzsúsz kúrát jelenti, ebben ugyanis a folyadék- és táplálékfelvételt zöldség vagy gyümölcsle formájában biztosítjuk. Az utóbbinak az az előnye a vízivással szemben, hogy értékes nyomelemek, vitaminok, ásványi anyagok jutnak be szervezetünkbe, melyeket nem érdemes még egy napig sem nélkülöznünk

A böjtölés előtt és utána: A böjtölés némi előkészületet igényel. Egy-két nappal a kúra megkezdése előtt a húsokat, tejtermékeket étkezésünkéből javasolt mellőzni, és az olajos magvak, babfélék fogyasztását pedig csökkenteni. A böjtöt megelőző napon válasszunk könnyű salátát, gyümölcsöt vagy egy tányér levest táplálékul.

A böjtölés után a mennyiségre és a fokozatosságra kell figyelni! Ügyeljünk arra, hogy mennyiségileg ne legyen sok az elfogyasztott étel, hiszen a kúra alatt összeszűkülött gyomrot és a pihent állapotú emésztőtraktust igen jelentősen megterhelnénk vele!

A böjt tehát jót tesz a testnek és a léleknek egyaránt.

Aki szeretne többet megtudni erről a lehetőségről, látogasson el a www.bojt.lap.hu-ra.

Jó böjtölést kívánunk!

Madar Veronika

Egy falutévés közvetítés margójára

2008. január 12-én közkívánatra a falu lakói másodszor is láthatták azt a helyi videofelvételt, amely 17 évvel ezelőtt, 1991. április 20-án készült a helyi kultúrotthonban tartott dalos találkozóról.

A felvételt végignézve egy generációnak az utolsó vidám, múltidéző közös éneklését láthattuk. Ez a generáció mappás kották nélkül, csak úgy fejből és szívből tudott még énekelni, illetve a dalok szépségében megfürödni, csillogni, ragyogni és másoknak is örömet szerezni.

A fehér asztalokat kora tavaszi virágok díszítették, és nem volt olyan bőséges a teríték, mint egy lakodalmas asztalnál lenni szokott, de a közös éneklés egy kicsi része volt azoknak a régi, szép dalolás, mulatóságos időknél, bálóknál, amelyeknek a farsang időszak is aktualitást ad. Nem volt szükség hangvillára, előénekesre, mikrofonra, erősítőre, hangfalra, és talán ettől lett életszerű, szívet melengető e szép délután. E röpke fél óra látványa, ahhoz is adalék volt, hogy az együtt dalolásnak van egy emelkedettebb közös nyelve, amelyben egymásra talál magyar, sváb és tót egyaránt.

A felvétel többször is végigpásztázta, a mintegy negyven-ötven főt, és szomorúan láttuk, hogy az akkor még fiatalnak tűnő párok, mára már többségükben orvosra, támogatásra szorulnak. Az arcokat nézve a legszomorúbb az emlékezésben az volt, hogy az énekesekből már a többségük a temetőben nyugszik. Számukra nem lesz már több május, („*Meglásd lesz még egyszer május*”), sírjukon már koszorú díszeleg („*Kék nefelejcs*”), számukra már leszállt az est („*Amikor az est leszáll*”), nekik már nem kell sok pénz („*Hogyha egyszer sok pénzem lesz...*”), az ő hazájuk már tényleg távol, messze van („*Oly távol, messze van hazám*”). A felvételek láttán sokuk életük párját, vagy szüleiket láthatták, úgy, ahogy mindig szeretnék őket megőrizni emlékezetükben, jókedvűen, vidáman, énekszóval az ajkukon. Emlékezzünk rájuk: Pánti néni, Leányváriné Pregiczter Hermin és édesanyja, Ádám néni, Nagy Jani bácsi és felesége Engler Magdolna, Weisenburger Simonné, Baumstark Mihály, Grosz Henrik, Schiszlerné Franciska néni, Klotz Jakabné, Bartl Erzsébet, Bartl Györgyné, Herháger Józsefné, Groszné Midi néni, Erdélyi János, Grosz Béla, Stadtmüller Simon, Tóth Jánosné, Moller Mátyásné, Párisz Lajosné, Boros néni, Rácz Róza néni, Antalné Erzsike, Eifert Antal

és neje Kurcz Teréz (néhai apósom és anyósom).

Hát bizony ilyen sokan vannak már a temetőben. Arcukra, mosolyukra, szerető féltésükre még emlékezünk, de már nem lehetnek velünk.

Az itthagyottaknak az emlékezés marad, és az a küldetés, hogy átadják, átvegyék e szép régmúlt ünnepeket idéző szokásokat, táncokat, dalokat. Köszönjük nekik is a szép dalokat: Meszes Mihályné, Erdélyi Jánosné, Stadtmüller Simonné, Eifert Mihályné Rozi néni, Kniebeiszter Józsefné, Schmidt Jánosné, Grosz Jakabné Hermin, Eifert Gyuláné Margit néni, Engler Györgyné Náni néni, Schiszler Gyuri bácsi, Példli házaspár, Maksa Istvánné, Witzenleiter Józsefné, a Dénes házaspár, Szehr Margit, Példli Marika és nejem, Szakmár Jánosné. Köszönjük Eifert Gyulának a harmonika kíséretet és a nótafaként kezdett szép dalokat. Íme egy csokorra való: „Jaj de magas, jaj de magas ez a vendégfogadó/ Maros menti fenyves erdő aljában/ Meglásd, hogy lesz még egyszer május/ Gyere velem az erdőbe/ Lustig is in der grüne Wald/ Ha én egyszer Tripoliba megyek/ A faluban nincs több kislány csak kettő/ Újjé a ligetben nagyszerű/ Nyisd ki babám az ajtód/ Leszállt a csendes éj, alszik a város” A dalok nagy részéről régebben elkészült a „**Leányvári daloskönyv**”. Megérdemelné, hogy bővítve újra megjelentessék.

A tudósító külön élménye, hogy a felvételeken láthatta első unokáját, Szakmár Enikőt, aki akkor még csak két éves volt, és spanglis cipős lábaival még kissé esetlenül, de a dallam ütemét érezve topogott a terem közepén. Azóta tizennyolc éves lett, és a felnőtt táncsoportban e dalok világának szép viseletében táncol. Talán egykor Ő is emlékezni fog egy szép délutánra.

Köszönet a rendezvény szervezőinek, segítőinek és az egykori operatőrnek, Pfluger Antalnak e szép múltidéző felvételekért. Az esemény megérdemelné egy szerkesztést, kitisztítást, de így is emlékezetes élményt nyújtott sokunknak, akik a Leányvár TV ismételt adását látták.

Leányvár, 2008. február 1.

Dr. Szakmár János

Ui. Többen szeretnék e felvételt megvásárolni. A mai technika lehetővé teszi, ennek viszonylag olcsó megoldását, s egyúttal egy lehetőségét jelenti a Leányvári Képtársaság szolgáltatásai bővítésének.

Közlemények

Működési szabályzat

Leányvári Újság:

- **Lapzárta: minden hónap 1-je, a publikálni kívánt írásokat kérjük eddig az időpontig eljuttatni a szerkesztőkhöz! A határidő után beérkezett írásokat már csak a következő számban tudjuk leközzölni.**
- Főszerkesztő: **Domavári Zsanett, telefonszám: 06 20 492 7222.**
- Szerkesztők: **Madar Veronika és Für Dávid.**
- A leányvári újság közvetlen elérhetősége: *leanyvariujzag@freemail.hu*.
- Ezen kívül a leányvári Polgármesteri Hivatalban elhelyezett postaládába várjuk a kéziratokat.
- A leányvári újságban leközzölt lakossági apróhirdetések továbbra is ingyenesek maradnak. A nem lakossági célú hirdetések aktuális áraitól a szerkesztők adnak felvilágosítást.
- Ezentúl is szívesen várunk érdekes, tartalmas cikkeket, beszámolókat, illetve közérdekű információkat, melyekkel színesebbé tehetjük községünk lapját. Kérjük, vegyék figyelembe, hogy a szerkesztés során az aláírással ellátott cikkeket előnyben részesítjük.
- **Kérjük, hogy az elektronikus formában készült cikkeket kizárólag Word formátumban, csak minimális formázással küldjék el!**
- Fényképek megjelentetésénél kérjük, vegyék figyelembe, hogy az újság fekete-fehér formátumú, továbbá minőségromlás is előfordulhat a színes képhez viszonyítva. A fényképeket külön fájlban, lehetőség szerint JPEG formátumban kérjük elküldeni.
- A cikkek megírásánál továbbra is kérjük a szerzői-, az emberi-, és a kegyeleti jogokat tiszteletben tartani, valamint a közérthető fogalmazásra törekedni.
- A megjelentetésre szánt cikkek között a változtatás és formai változtatás (stiliztika, helyesírás) jogát fenntartjuk!
- Megjelenés: minden hónap 15.-e.

Leányvári Képújság:

- A Leányvári Képújság, a leányvári újság mellett működő információs csatorna.
- A Leányvári Képújság közvetlen elérhetősége: *leanyvarkepujzag@freemail.hu*.
- A Képújság frissítését heti rendszerességgel végezzük. Az utolsó frissítés időpontja a Képújság műsorán olvasható. A frissítés után beérkezett anyagokat, csak a következő frissítéssel együtt tudjuk közzé tenni.
- Mivel a Képújság bemutató formátumban kerül vetítésre, ezért kérjük a megjelentetni kívánt anyagok rövid, tömör megfogalmazását.
- A Leányvári Képújságon lehetőség nyílik magáncélú hirdetések megjelentetésére, az aktuális árszabásról a Leányvári Újság szerkesztői adnak felvilágosítást. A leányvári csatornán lehetőség nyílik közösségi célú filmfelvételek lejátszására (például: Falunap). A bemutatás időpontja kizárólag akkor kerül meghirdetésre, ha a filmanyag a Polgármesteri Hivatalban leadásra kerül.
- A filmanyagokat kérjük VHS kazettán vagy DVD-n a filmfelvétel hosszának megfelelőjével leadni.
- A filmfelvétel lejátszásának feltétele egy szerzői jogi nyilatkozat kitöltése, és a felvétellel együtt való leadása. A vetített filmfelvételt, valamint a szerzői jogi nyilatkozatot a vetítéstől számított egy hónapig kötelesek vagyunk az ORTT felé megőrizni!
- A vetítés élvezhetősége és minősége érdekében az előre vágott, szerkesztett felvételek előnyösebbek!
- A filmfelvétel tartalma nem sérthet szerzői-, emberi-, és kegyeleti jogokat, továbbá a kiskorúak egészséges személyiségfejlődését nem akadályozhatja (mind a hang-, mind a képanyagot tekintve)! A vetítésre szánt felvételeken semmilyen szerzői joggal védett tartalom (pl.: aláfestő zene) nem szerepelhet.

Közlemények

Összefogás a leányvári gyermekekért

Kérjük a jószándékú leányváriakat, hogy legyenek szívesek támogatni az újonnan alakult mazzorett csoportot, hogy a lelkes leányvári gyerekek első fellépő ruháját meg tudjuk varratni! A Lena segítségével eddig sikerült megvásárolnunk a gyakorlóbotokat és a pompomokat, melyekért hálásak vagyunk!

Akár az 50 forintos támogatást is nagyon megköszönjük!

Befőttes üvegeket helyeztünk el az Ibi és Ildi fodrászatban.

Támogatásukat előre is köszöni a mazzorett csoport!

RAJZ SZAKKÖR indul a Művelődési Házban!
Minden második héten kedden 18 órától 19 óráig.
Az első foglalkozás: 2008. február 12.
Szakkörvezető: Tárczy Gabriella festőművész

Várunk sok szeretettel minden érdeklődő gyereket és felnőttet !

Anyakönyvi hírek

Elhunyt:

Gerstner Ferencné Templom utca 17.
(2008. január 18.)

Születésnapjukat ünneplik:

Sok boldogságot és jó egészséget kívánunk februárban született polgártársainknak.
Külön gratulálunk a szép kerek évfordulóhoz:

Schiszler György (90) Bécsi út 32.
Baumstark János (80) Bécsi út 36.
Gleboczkai József (60) Erzsébet utca 86.
Karlesz Jánosné (60) Erzsébet utca 99.

... Impresszum ...

Leányvári Újság – Leinwärer Zeitung · Leányvár község lapja · Megjelenik minden hónap 15-én · Lapzártá: minden hónap elsején · Kiadja: Leányvár község Polgármesteri Hivatala · Sokszorosítás: FÉBÉ Kht. · Megjelenik 650 példányban · Főszerkesztő: Domavári Zsanett · Szerkesztők: Madar Veronika, Fűr Dávid · Hirdetésfelvétel a Polgármesteri Hivatalban · Hirdetések árai: egy oldal 24.000 Ft + Áfa, fél oldal 12.000 Ft + Áfa, negyed oldal 6.000 Ft + Áfa. · Lakossági apróhirdetések közzététele ingyenes. · Elérhetőség: leanyvarkepujsag@freemail.hu · Észrevételeiket, kérdéseket a Polgármesteri Hivatalban elhelyezett gyűjtőládan keresztül juttathatják el a szerkesztőségnek.



A Lena 2008. évre tervezett programjai:

Húsvéti műhely: március 16. vasárnap
Ruhabörze: április 13. vasárnap
Egészségnap: június 7. szombat
Nyári foglalkoztató: augusztus 11-15-ig

2007-ben az adónk 1%-áról való rendelkezési lehetőségből 142 525.- Ft támogatást kaptunk. Köszönjük!

**Kérjük, amennyiben lehetősége van, ebben az évben is ajánlja fel az adója 1%-át a LENA Egyesületnek.
(Adószámunk: 18613425-1-11)**

Ebben az évben is vállaljuk, hogy ingyen elkészítjük adóbevallását. Éljen ezzel a lehetőséggel Ön is!

(Érdeklődni lehet: Guttinné 30/397-6832)