

Kishíró

TORDASI



2007. karácsonyi különszám
E-mail: polgarmester@tordas.hu

ÖNKORMÁNYZATI LAP

XIX. évfolyam 6. szám
www.tordas.hu

Milyen volt a Karácsony a Te idődben, nagymama?

A nagy ünnepi készülődéstől fáradtan leültem nagymamám mellé egy hideg, szomorkás téli estén. „Mama, milyen volt nálatok a karácsony, amikor Te kicsi voltál?” - kérdeztem, és a válasz rá egy kis beszámoló formájában érkezett. Én pedig tolat ragadtam, és lejegyeztem:

Ahogy beköszöntött a december és leesett az első hó, a fiúk egy jó nagy marék havat dörzsöltek a lányok arcába, hogy megőrizzék ezzel szépségüket, fiatal arcvonásaikat (és egy jót ne vessenek).

December 5-én minden kisgyermek nagy gonddal lepucolta cipőcskéjét, és lefekvés előtt kitette az ablakba. Reggelre a Mikulás telerakta mindenféle finomsággal: dióval, mogyoróval, almával, előfordult, hogy egy kis csokoládé is jutott bele. Ám a rossz gyerekek szemet, a mai virgácsolóhoz hasonló cirokcsokrot találtak lábbelijükben.

December 5-én minden kisgyermek nagy gonddal lepucolta cipőcskéjét, és lefekvés előtt kitette az ablakba. Reggelre a Mikulás telerakta mindenféle finomsággal: dióval, mogyoróval, almával, előfordult, hogy egy kis csokoládé is jutott bele. Ám a rossz gyerekek szemet, a mai virgácsolóhoz hasonló cirokcsokrot találtak lábbelijükben.

Az adventi szokások a maihoz hasonlóak voltak. Az asszonyok koszorút fontak, ezeket különböző bokrok terméseivel díszítették, illetve négy gyertyát tűztek rá. Minden vasárnap meggyújtottak egy-egy szálát.

Karácsony előtt egy héttel már nekiláttak a sütés-főzésnek. A karácsonyi menüből sosem hiányozhatott a mákos vagy diós bejgli, a fonott kalács, a habcsók, a hájas krémes és a mézeskalács. Az ünnep előtt pár héttel általában mindig disznóvágást tartottak, így friss húsból készült a leves, a hurka, a kolbász, a sült hús és a töltött káposzta.

A szobában felállított fenyőfára saját kezűleg szalagokból, termésekből, festett papírokból készült díszeket, illetve szaloncukrot tettek. Ez utóbbi úgy készült, hogy az asszonyok sűrű masszát főztek cukros habból, ezt kiterítették egy deszkalapra, és hagyták megszáradni. Pár nap múlva kis kockákra vágták az édességet, majd egyesével díszített papírba csomagolták.

A fa alá apróbb ajándékokat tettek, aminek inkább jelképes jelentésük volt, mintsem anyagi értékeket fitogtassanak. Szenteste az egész család egybegyűlt, megvacsoráztak, énekeltek, kibontották az ajándékokat, majd együtt elindultak a templomba.

Nagymamám szavaiból azt is kivettem, hogy akkoriban ez a nap valóban csupán a szeretet ünnepét jelentette, és nem az ajándékozás volt a legfőbb szempont, éppen ezért jóval kevesebb gondnal készültek rá, mint manapság. Remélem egyszer majd ismét így lesz.

Töltsük az évnek legalább ezt a napját békeességben, szeretetben, boldogságban! Kívánok Mindenkinek kellemes ünnepeket!

Kovács Rebeka Zsófia

Holnap

A mai nap még hosszú lesz az éjjel
De holnaptól már nőni kezd a nap.
A vaksötétet fények tépik széjjel
S a sápadt földre lángok hullanak.

Az éjszakát most vad hatalmak védik
És minden perc, mint élő kín telik.
Jaj annak, ki nem virraszt ma végig
És nem tud várni készt reggelig.

Ma éjszaka még hosszú lesz az éjjel,
S ki árva asszony, árnya rád borul.
Később virrad, s hamarabb alkonyul.

Ma éjszaka még ne álmodjál rólam,
És szótlán tűrjél könnyes éjjelen.
De holnap várjál, mert megérkezem!

Csiha Kálmán

(1990 és 2007 között erdélyi református püspök, az ötvenes években 15 év börtönre és munkaszolgálatra ítélték, mert nem árulta el híveit)



Sadao Watanabe (1913-1996) - a 20. század egyik legismertebb japán művésze, számos európai és amerikai művészeti díj nyertese. Bibliai jeleneteket ábrázoló, hagyományos japán technikával készülő nyomatai megtalálhatók Vatikánban, a londoni Tate Gallery-ben, a New York-i Modern Művészetek Múzeumában és a Fehér Házban is. A Kishíró különszámát a művész 1970 és 1994 között készített karácsonnyal kapcsolatos képeivel díszítettük.

Alkotásai színesben megnézhetők az alábbi weboldalon:
http://www.japanprintart.com/artist_collection.cfm?Sadao-Watanabe&artist_name=Watanabe&artist_fname=Sadao

Források: www.wikipedia.org, www.japanprintart.com, www.zoominfo.com, www.artcyclopedia.com, www.artelino.com

Teszár Tamás

KARÁCSONY

Apró hintalovon ül a Kínából érkezett Mikulás és gombnyomásra vidáman dalolja angolul: „A Mikulás a városba jött...” Újabb gombnyomás – újakezdi, fáradhatatlanul. Karácsonyi kifestő füzetet lapozgatok; hóember, Mikulás, rénszarvas, nyuszik és mackók követik egymást a lapokon. A Szent Család itt sem kapott szállást, az angyalok a mennyben, a pásztorok biztosan a bárányok mellett maradtak, a bölcsek (királyok) sem értek ide a Távol-Keletről, ahol a füzetet nyomtatták. A karácsonyi történet képeiből csak a csillag jutott át a szigorú rostán. Becsukom, visszateszem a polcra a kifestőt, ekkor felcsendül a rádióban az Animal Cannibals jól ismert dalának refrénje: „Ez nem katasztrófa, csak Karácsony. / Cseng a csengő: csingi-ling a faágon. / Kint hull a pelyhes, és csendes az éj. / Ez az év is lassacskán véget ér.” Helyben vagyunk – gondolom. Készülődik a világ, hiszen közeledik az Ünnepe, amely még mindig az év legnagyobb ünnepe. Fényét megadja a bevásárlóközpontokra, sétálóutcákra, házakra, udvarokon álló fenyőfákra felrakott izzók sora. Lényegét pedig az ajándékozásban, megajándékozottságban keressük.

Igazunk van, amikor az ajándékozást állítjuk az ünnep középpontjába. Aligha tehetnénk mást, hiszen a túlhajszolt, sokszor emberpróbáló kihívássá vált ajándékvásárlás közben többször feltesszük magunknak vagy egymásnak a kikerülhetetlen kérdést: „Hát neki meg mit adjak?” A feledésbe merülő, esetleg kedves, nosztalgikus népszokások körébe sorolódó bibliai karácsonyi történetben a pásztorok, a Vízkeresztkor érkező három „királyok” igyekezete is az ajándékokra irányítja figyelmünket. Az emberiség, szegények és gazdagok, bölcsek és együgyűek, közeli és távolról érkezők Istentől és egymástól megszerezni, kiérdemelni szeretnének az ajándékokat. Úgy érezzük, kellemetlen lenne adósnak maradni, valakitől csak úgy, viszonzás nélkül kapni.

Ajándékokkal készültek a napkeleti bölcsek, s egyszer csak, célhoz érve maguk válnak megajándékozottá. Mindaz a kincs, amit hoztak, pusztá jelképpé válik. Nem tudnak tenni sem érte, sem ellene. Isten békessége jött közel hozzájuk, jelent meg Jézusban. Ennek a találkozásnak a fényében minden átértékelődik, helyére kerül, megszűnik a bizonytalanság, megszületik a hit. Ettől a naptól kezdve nem Isten szándéka a kérdéses, hanem az emberek, saját magunk hozzáállása. Az Ünnepe nem Isten haragjáról, hanem békességéről, szeretetéről, kegyelméről, dicsőségéről szól. Mi gyakran magunknak akarjuk a dicsőséget, pedig ez Istent illeti, és ebben az igyekezetünkben elveszítjük az ajándékot, ami a miénk lehetne: a békességet Istennel, önmagunkkal és egymással. Rajtunk múlik, hogy meghalljuk-e az angyalok új kezdetet hirdető üzenetét, amely nekünk is szól: „Dicsőség a magasságban Istennek, és a földön békesség, és az emberekhez jóakarát.”

Az elemes Mikulások egyszer elhallgatnak, a kifestő füzetek elszakadnak, a gyengén megírt karácsonyi dalok szövegeire senki nem emlékszik majd, az izzósorokat leszerelik, de megmarad, hangzik a karácsonyi Örömhír: „Ne féljete, mert íme hirdetek nektek nagy örömet, amely az egész nép öröme lesz: Üdvözítő született ma nektek, aki az Úr Krisztus.”

Süller Zsolt



„Megjelent az Isten üdvözítő kegyelme minden embernek.”
(Tízkezes levél 2. 11.)

Karácsonyi alkalmak az evangélikus gyülekezetben

20-án (estifőrtökén) 18.00-kor Gyúron karácsonyi koncertet ad a martonvásári Széltörzsa Énekkar, igót hirdető Eszter Győző római katolikus gyülekezeti munkatárs

24-én, Szenteste, 16.00-kor Istentisztelet a templomban a himnuszok versés-zenes előadásával

25-én 11.00-kor úrvacsorai Istentisztelet a templomban

26-án 11.00-kor Istentisztelet a gyülekezeti teremben

31-én Öv estí Istentisztelet 16.00-kor a gyülekezeti teremben

Áldott, békés Karácsonyt kívánunk és szeretettel várunk mindenkit alkalmainkra!



Karácsony ünnepének alkalmai a református gyülekezetben:

December 23-án (vasárnap) délelőtti 10 órakor istentisztelet Gyúron, – advent 4. vasárnapja – gyermek-istentiszteletet is tartunk.

December 23-án délután és 24-én délelőtti a gyülekezet időseinek látogatása.

Gyermekkarácsony és Szenteste felnőtt alkalmak 24-én (hétfőn) délután 3 órakor ünnepi istentisztelet Gyúron.

Karácsony első napján (kedden) délelőtti 10 órakor úrvacsorás, ünnepi istentisztelet Gyúron, a templomban. Kérésre házaknál is kiszolgáltatjuk az úrvacsorát. (Lelkészi hivatal telefonszáma: 468-519)

Karácsony másodnapján (szerdán) délelőtti 10 órakor ünnepi, úrvacsorás istentisztelet Gyúron, a templomban. A délelőtti és a délutáni istentiszteleten Isten ígését a teológia ünnepi követe, Kozák Péter I. éves hallgató hirdeti.

Karácsony másodnapján (szerdán) délután fél 4 órakor ünnepi úrvacsorás szórvány-istentisztelet Tordason, az evangélikus gyülekezeti teremben.

Karácsony hetében nem tartunk házi istentiszteletet.

Áldott adventi készülődést és békés karácsonyt kívánunk!

Ócsai Tibor

Szeretettel köszöntjük a 2007-ben született tordasi babákat!

Lapzártáig Tordas község lakóinak számát 21 kisbaba gyarapította a 2007-es évben. Érdekeség, hogy a 21 gyermek közül 16-an fiúk, és csupán 5 kislány született. Így ebben az évben is felborult a „nemek közötti egyensúly”. A két éves gyerekek között az arány fordított: 15 lányra jut 8 fiú, míg a 7-8 éveseknél szintén a fiúk dominálnak: 39-ből 27 fiú! (ld. augusztusi Kisbíróban a korfa)

Bár nem ismerem minden kisgyermek születési adatait, de jó eséllyel a helyi csúcsot Porkoláb Bence döntötte meg 5180 grammal és 63 cm-rel, és nemcsak a 2007-es évben!

Ezúton gratulálunk minden szülőnek, nagyszülőnek a gyönyörű gyerekekhez, és kívánunk jó egészséget, sok boldogságot! A kicsiknek pedig boldog első karácsonyt!

Hajbin Tímea



Albert Sára
Dr. Sassi Lilla - Albert Balázs



Felvinczi Balázs Dezső
Németh Renáta - Felvinczi Dezső



Hardi Máté
Simon Orsolya - Hardi Krisztián



Ispán Botond
Kiss Orsolya - Ispán Zsolt



Király Krisztián
Rédei Jolán - Király Tamás



Könyves Zoltán
Lakner Ildikó - Könyves László



Kolnhofer Kata
Derecskei Anita - Kolnhofer Bálint



Megyeri Szabó Márk Ambrus
Szabó Éva - Megyeri Béla



Mihályfi Barnabás
Kardos Diána - Mihályfi László



Porcz Balázs
Simon Andrea - Porcz Péter



Révész Bulcsú
Kurucz Mónika - Révész Attila



Tódor Benedek
Budavári Erzsébet - Tódor Dénes



Tóth Julianna
Tóth Eszter - Tóth János



Vető Anna
Bányai Rita - Vető György



Oláh Róbert
Oszkó Éva - Oláh Róbert



Porkoláb Bence
Gucsek Noémi - Porkoláb István



Takács Barnabás
Marton Gabriella - Takács Miklós



Tóth Erik László
Kenéz Kíra - Tóth József



Turu Gergely
Nagy Ilona - Turu Gábor



Zsidek Barna
Várdombi Judit - Zsidek László

Gyereksarok

Karácsonyi mondóka

Karácsonyi csengő vagyok,
csilingelek az ágon,
örüljétek megérkezett
Télországból Karácsony.

Találd ki! Rajzold le!

Télen fázik,
Mégis levetkezik,
Nyáron melege van,
Mégis felöltözik. Mi az? *vf*



Hegy tetején születtem,
Fagyos szél sem bír velem,
Leveleim hegyesek,
Szűrnak, mint a kis szegek. Mi az? *vsqkuaf*

Humor

- Anyu, ég a karácsonyfa!
- Te kis butus, nem ég, hanem világít.
- Anyu, világít a függöny.

Hegedűs Mónika

KÖNYVAJÁNLÓ



A könyvajánlóban Wass Albert: Tavak és Erdők c. könyvét szeretném bemutatni. Ez egy mesekönyv, amit az író a kislának írt. Főleg a természet szeretetére nevelnek ezek a történetek, és tanításaikban az is benne van, hogy nincsen ok okozat nélkül, és az emberek minden cselekedetének megvan a következménye. Ezért jó lenne, ha sok felnőtthez is eljutna ez a mű. Különös varázslatban lehet részünk, ha megismerjük a Tókirály lányát, Szillét, a nádi manókat, akik az összes állatot megtanítják arra, hogy mi lesz a dolguk a későbbiekben. Megismerhetjük Bulámbukkot, a nagy fekete szarvas állatot, hogy mi történik vele a viselkedése miatt, olvashatunk a kis szürke jószívű nyúlról, a kicsi veres mókusról, aki állandóan vitatkozik, a mátyásmadárrol, akire megorroltak az erdő lakói szorgosága és ügyessége miatt. Szép szó és Jóság sugárzik a sorok közül. Az író gyerekeihez írott tanácsai az igazi életre vonatkozóan is megállják a helyüket. „Bárki, ha bajban van, segítsz rajta, ugye? Nem baj, ha az emberektől nem kapsz érte hálát. Minden jótettedet egy pillangó viszi hírül.”

(A könyvajánló Deákné Csótó Edit gondolatainak felhasználásával készült)

Szeretetteljes Karácsonyt Kívánunk Mindenkinek!
Nagy Ilona

„Milyen jó volna jónak lenni.
Buzgóságban sosem lohadni,
Semmit se kérni, el se venni,
Nagy hűséggel mindent szeretni
Milyen jó volna mindig adni.
Még az álmokat se hazudni,
Mégis víg hitet adni másnak,
Kísérő sírást a sírásnak:
Milyen jó volna áldni tudni.
... Milyen jó volna jónak lenni.”
(Ady Endre)

Áldott Karácsonyt és boldogabb új esztendőket kívánok, megköszönve az elmúlt év minden adományát, jószágát, szeretetét a falu valamennyi lakójának, az általános iskola dolgozói és diákjai nevében is:

Dr. Hamza Lászlóné igazgató

Receptek karácsonyra

A hal az ünnepi ebédek/vacsorák szinte kötelező fogása, ami nemcsak finom, hanem egészséges étel is. Sajnos a magyar lakosság egy főre jutó halfogyasztása igen alacsony, majdhogynem a karácsonyi halételekre korlátozódik. Az alábbi recepttel reméljük kedvet csinálunk egy finom halétel főzéséhez akár karácsonyra, akár egy nyári ebédre.

Halászlé

Megkérdeztünk egy háromgyermekes tordasi családját, hogyan készíti a halászlét. Elmondása szerint az alábbi mennyiség egy 4 tagú családnak kiadós étkezést biztosít:

Vegyünk 2 kg pontyot egészben. Aki nem akar a tisztítással vesződni, konyhakészen vásárolja a halat. Pucolni újságpapíron, gumikesztyőben célszerű, így nem csúszik ki a kezünkéből. A filézés után a csonton maradt húst és 3 nagy fej vöröshagymát egy lábasba helyezve felöntjük vízzel, hogy jól ellepje (ez a vízmennyiség legyen 1/3 rész). Mikor annyira megfőtt a hal, hogy leválik a csonttól, akkor a nagyobb csontokat kivéve paradicsompaszírozóval átpaszírozzuk. Az így kapott pépes levet átöntjük egy nagyobb lábasba és még 2/3 rész vízzel felöntjük. Ízlés szerint pirospaprikát, sót teszünk hozzá. A filézett halat 10 cm-es darabokra vágjuk, és akkor tesszük a lábasba, mikor már forr a víz. A fej részét is beletehetjük, csak előtte gondosan ki kell szedni a méregfogát és a kopolytút. Ízesíteni ilyenkor még erőspaprikával lehet. A haldarabok nagyon gyorsan főnek, 10 percig kell csak forralni. Az ikrát és a haltejet az utolsó 5 percben tegyük csak bele, különben nagyon megkeményedik. Amikor már majdnem kész a halászlé, tegyük bele 1 evőkanálnyi vörösbort.

Tálaláskor vörösbort kínáljunk hozzá. Jó étvágyat kívánunk!

Mézeskalács



Hozzávalók: 1/4 kg méz, 1/2 kg liszt, 10 dkg vaj, 10 dkg cukor, 1 egész tojás és 2 tojássárgája, 1 csapott kávéskanál szódadikarbóna, citromhéj, fahéj, szegfűszeg ízlés szerint.

Sütés és díszítés után lezárt fém dobozban fűtetlen helyiségben tartva sokáig puha marad. A gyerekek nagyon szeretik.

A képet és a mézeskalácsokat készítette: Rózsavölgyi Judit

**TORDAS KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA
ÉS A KÖZSÉGHÁZA
DOLGOZÓI NEVÉBEN
BÉKÉS, BOLDOG
KARÁCSONYT
ÉS ÚJ ÉVET KÍVÁNAK!**



**JUHÁSZ CSABA
POLGÁRMESTER**

Kishíró - Önkormányzati lap
Kiadja: Tordas Község Önkormányzata
Szerkeszti: a szerkesztő bizottság
Főszerkesztő: Veres Andrea
Kiadványszerkesztés: Teszár Térképészeti Kft., Tordas
Nyomdai kivitelezés: Kamara Print Nyomda, Budapest
Példányszám: kéthavonta 750 példány