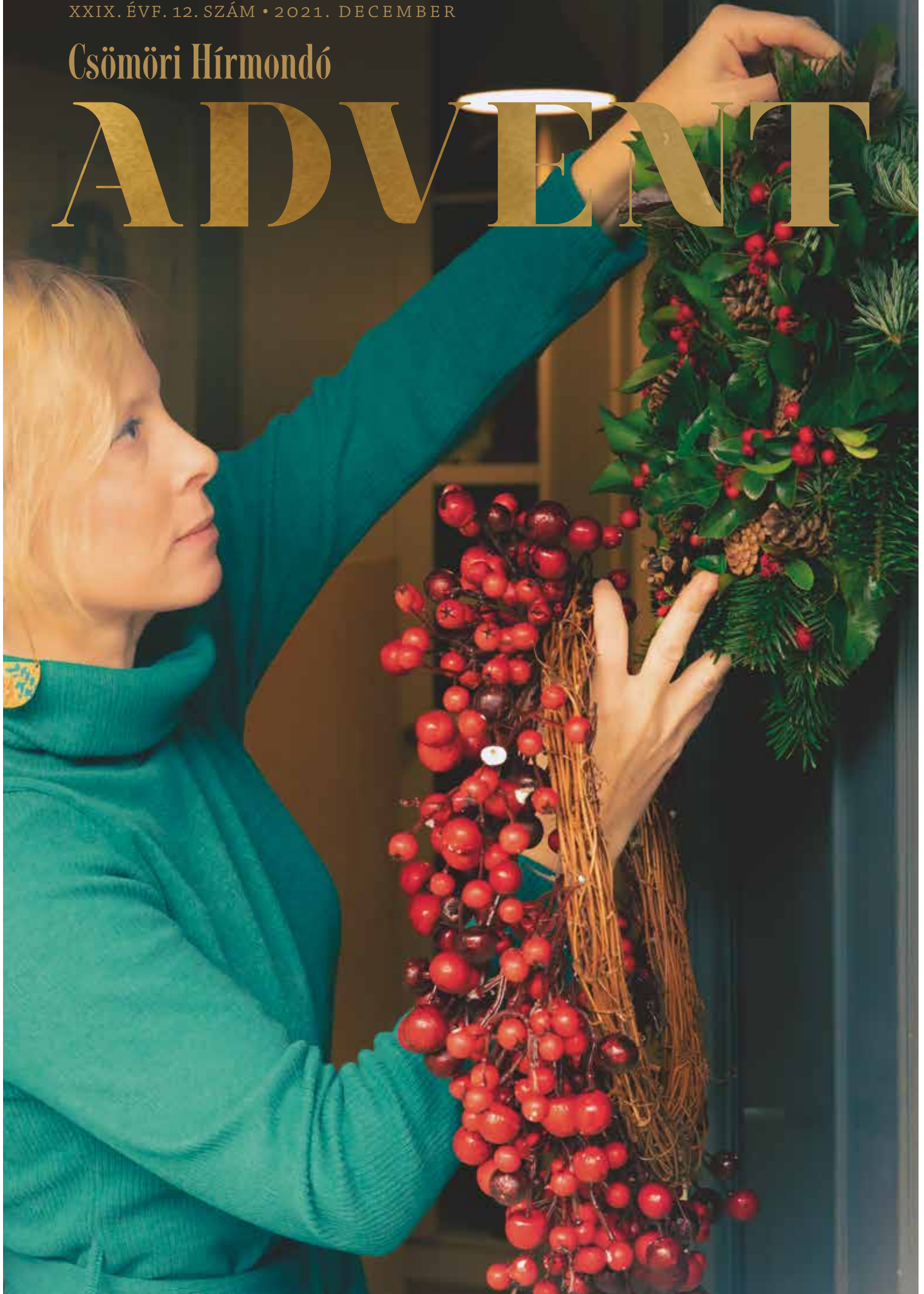


XXIX. ÉVF. 12. SZÁM • 2021. DECEMBER

Csömöri Hírmondó

ADVENT



Ünnepi könyvajánló



A Sinka István Községi Könyvtár könyvei közül
Veresné Boda Mária könyvtárvezető válogatott a karácsonyi ünnepekre.



Mészöly Ágnes: A kupolák titka



A HUBBY-díjas szerző legújabb ifjúsági regényében azon túl, hogy izgalmakat ébreszt az olvasókban, bemutatja Budapest régi bérházainak életét is. Mi rejtőzik a budapesti bérházak kupoláiban? Miért szaporodtak meg a városban a furcsa balesetek? Lehet-e köze mindehhez egy híres és gazdag üzletembernek? A történet főszereplője, Hárs Dóra tíz évig Kecskeméten élt családjával, majd felköltöztek Budapestre. Nehezen szokta meg a fővárosi nyüzsgést, de mostanra már megtalálta a helyét az osztályközösségben is. Egy átlagosan induló péntek reggelen nyoma vész Dóra 5 éves kislőcsének. Hamar kiderül, hogy a kislő elűnésének köze van a kupolák titokzatos lakóihoz. A lánynak olyan lényekkel és erővel kell megküzdenie, amelyek létezéséről addig fogalma sem volt. Ráadásul a siker érdekében együtt kell működnie a legfurább osztálytársával, amely önmagában is komoly kihívás lenne, ha nem szorítaná az idő. Az ifjú hősöknek a várost fenyegető veszélyen kívül saját előítéleteiket is le kell győzniük ahhoz, hogy Dóra megmentse kislőcsét a kupolában élő szellemek „karmai” közül és visszatérhessenek megszokott életükhöz.

Budai Lotti: Rizsporos hétköznapok. Női életutak és mindennapok a történelemben



Az album lapjain a 18-19. századi, a divatos ruhákon túli világ tárul elénk. Megtudhatjuk belőle többek között, hogy a régi korok asszonyai modern higiénés eszközök híján

miként oldották meg azokat a bizonyos napokat, hogyan pelenkálták újszülöttjeiket, miként zajlott egy nagymosás, miként viszonyultak egykor a „szingliséghez” vagy éppen a fogamzásgátláshoz.

Bayer Ilona: Anyós lettem Japánban. Hétköznapok a Felkelő Nap országában



A rendszerváltás TV Híradójának egyetlen műsorvezetője élete egyik legfontosabb munkájának tekinti ezt a könyvet. A szerző középső gyermeke Japánban találta meg életét párját. Ezáltal 10 ezer kilométer távolságból lett anyós és nagymama. Ennek a romantikus szép, ám egy anya, nagyanya számára végtelemül nehéz és hosszú történetnek lenyomata ez a könyv. Az ezerarcú Japán ezer arca mutatkozik meg benne. Számos személyes vallomás, skype-beszélgetés, leírás mellett riport, szépirodalmi szemelvény, tudósítás, interjú, tárca, karcolat, közmondásgyűjtemény fellelhető benne. Hiteles és élvezetes képet ad Japán ellentmondásos, ám nekünk mégis sokszor irigylt, titokban odavágyódó világáról. Mindezt igen dekoratív megjelenésben, több száz képpel és művészi kaligráfiával illusztrálva tárja az olvasó elé.

Tamási Áron: Susogó fenyő. Karácsonyi elbeszélések



Tamási Áron az önálló erdélyi magyar irodalom megteremtését rendkívül fontosnak tartotta, és munkásságával jelentős mérték-

ben hozzá is járult ehhez a célhoz. Ebben a kötetben úgy sorakoznak a szebbnél szebb Tamási-novellák, akár karácsonyfán a díszek. A füzért a havasok zordon tele és a téli ünnepek tematikája jelentik, az elbeszélések pedig – mint megannyi mives dísz és fénylő gyertya – hirdetik a Hazát, az Élet és végső soron az Ünnep szentségét.

Dragomán György: Főzőskönyv. Írások főzésről és evésről



„Nem a szó klasszikus értelmében vett szakácskönyv ez, inkább egyfajta irodalmi receptgyűjtemény, olyan kötet, amely a konyhaasztalon éppúgy elfér, mint a nappaliban az olvasófülkéjében.” A szerző a könyvét a főzés, az ízek, az illatok, az ezekhez kapcsolódó élmények és hangulatok iránti elkötelezett szenvedéllyel írta meg. A kötet tartalmaz magával ragadó stílusban, krúdys-rusztikus élvezettel megírt recepteket családi történetekbe ágyazva, vicces és komoly novellákkal, érzékletes regényrészletekkel körítve.

Karády Anna: A füredi lány



Almássy Anna, a 21. századi jogászlány akaratán kívül az Úr 1763. esztendejében találja magát. Kénytelen beilleszkedni a közösségbe, míg rá nem jön, miként juthat egyszer haza. Vajon hogyan állja meg a helyét ebben a szinte középkori világban, ahol a földesurak és jobbágyok vannak, na meg pestis, éhínség, boszorkányüldözés és máglyahalál. Vissza fog jutni a saját korába? És mi van, ha a múltban rátalál a szerelem?

Musso, Guillaume: Egy párizsi apartman



Párizsban, egy zöldellő fasor végén megbúvó műteremlakást Madeline, a fiatal angol rendőrnő azért bérel ki, hogy kipihenje magát. Egy félreértés miatt azonban betoppan mellé Gaspard, az emberkerülő író az Egyesült Államokból, aki magányt keres az íráshoz. Nincs más választásuk, mint néhány napig osztozni a lakáson. A korábbi tulajdonos, a híres festőművész egy éve halt meg, miután kislőcsét elrabolták és meggyilkolták, és képtelen volt feldolgozni ezt a tragédiát. Három festményt hagyott maga után, melyeknek nyoma vesztett. A festő páratlan tehetsége és tragikus sorsa nem hagyja nyugodni Madeline-t és Gaspard-t, akik közösen erednek a remekművek nyomába. Ahhoz azonban, hogy megfejtsék a festő valódi titkát, saját démonaikkal kell megküzdeniük egy drámai nyomozás során, amely örökre megváltoztatja az életüket.

Báránnyfelhő szoknya

Szürkéklik odakint, óvatosan bújtatom ki vézna lábamat a dunyha alól, hisz tudom, hűvös lesz a szoba levegője. Kócos fejjel nézek körül, riadtan kémlelem az ódon szekrény sziluettjét, erőltetni kell a szemem, hogy lássam, üres a szemközi ágy. Félek a sötétség titkos árnyaitól, hamar a konyhába sietek. Mamika a sparheltnek háttal áll, tejet forral. Gesztenye haja kontyba kötve, csak néhány göndör tincs táncol huncutul csodaszép arca körül, ahogy felém fordul mosolyogva, felébredtél Babókám? Hamar mamuszt és köntöst ad rám, még megfázol nekem, ölel magához. Beleszagolok a hajába, méz illata van, olyan jólesően édes, ottmaradok egy kicsit a nyaka vonalában, arcomat egészen belefúrom melegségébe. Mamika azt mondja, ma eljött a napja a bejgli sütésének. Emlékszem, tavaly még csak a kis sámli ülve nézhettem, hogyan gyúrja, nyújtja, keni a tésztát, és tudom azt is, akkor ígéretet tett, legközelebb már segíthetek. Előveszi a begyúrt tésztát, azt mondja, már eleget pihent, éjszaka többször is áthajtogatta, most kinyújtja majd, én pedig megkenem. Kötényt köt elém, a támla nélküli padra emel, feltérdelek, onnan épp elérem az asztalt. Vájlingba teszi elém a bekevert diós tölteléket, meglisztezi az asztalt, rányújtja a tésztát. Azt mondja, óvatosan kell kenni, nehogy megszakadjon. Lassan dolgozom, egészen kimelegedek, mire megkenem a három rúd diósat, aztán jön ugyanennyi mákos is. Kettesével férnek a sparhelt sütőjébe a rudak, a többiek az asztalon várakoznak. Mamika elküld átöltözni, az ágyamra teszi az ünneplő ruhámat, s ő is a szekrény elé áll. Izgatottan várom, mit ölt ma magára, ünnepkor, és mindig csak akkor, a szekrény legmélyéről veszi elő a ruhát, de idén tudom, újat varrt magának, mert a régi már elrongyolódott. Behunyom a szemem, és csak akkor nyitom ki, mikor elém áll, kész vagyok.

Tátott szájjal nézem őt, az én csodaszép nagymamám, kin úgy mutat a kékfestő szoknya és a fehér blúz, mint senkin e világon. Huncut mosollyal pördül meg előttem, a szoknya alja megcirógatja a fényesre suvickolt padlót, úsznak a fehér virágok a tintakék égen, a hófehér alszoknya kacér báránnyfelhőként ugrik utánuk. Mire beesteledik, kiszűnnek a bejgliek is. A szobában terít meg, itt csak ünnepekkor szoktunk enni, fehér damasztra teszi a virágos szélű tányérok. Kettőnek rak asztalt. Csalódott vagyok, kérdően nézek rá, ő azt feleli, inkább érje az embert kellemes meglepetés, mint csalódás. Sokáig várunk, a templom már nyolcat ütött, akkor mondja, lássunk neki, már bizonyosan nem jönnek. Talán a nagy hó az oka, ne búsulj, Babókám! De én nem akarok nem búsulni! Azt akarom, hogy itt legyenek, apa meg anya is. Hát hova utazhattak ilyen messzire, hogy meg erre a karácsonyra sem érnek ide? Ezt már szokogva mondom, ki akarok szaladni az utcára, de Mamika utánam jön, csendesen visszakisér a melegbe. Tétován állunk a konyha közepén, hüppögve nézek fel rá, s látom, ahogy szomorúság suhan át tengerzöld tekintetén. Sírok megállíthatatlanul, belefúrom az arcomat a kékfestő szoknyába, beletörölöm a könnyeimet a csodaszép anyagba. Mamika hozzám guggol, maszatos arcomhoz emeli a szoknya másik sarkát is, add a rokolyámnak a könny-gyöngyeidet, Babókám, s szólj, mikor lefogytak. Akkor én majd megpördülök, s tovalibbentem a szoknyámmal minden bánatodat olyan messzire, hogy vissza se találjanak többé hozzád. Lassan alábbhagy a sírás, elfogynak a könnyeim, ő pedig a konyha közepén pörögni kezd, és én látom, ahogy a bánatom gyöngyei kiröppennek a nyitott ablakon a sűrű, téli éjszakába.

Miklós Daniella



Kellemes karácsonyi ünnepeket és boldog új esztendőt kíván a Csömöri Hírmondó szerkesztősége minden kedves olvasónknak!



Ami az éléskamrából hiányzik

**December 18.
Január 15.**

TERMELŐI PIAC

a Hősök terén

Erka néni karácsonya

Pitlik Erka néni Csömörön született, szülei földműveléssel foglalkoztak, s bizony ő és húga, Mária is már kicsi gyermekként segítette munkájukat a földeken.

„Minket a Mamikám nevelt, mert édesanyám és édesapám hajnaltól estig a földeken dolgozott. Kisebb koromban mi vittük az ebédet utánuk, de hamar munkára fogtak engem és a testvéreimet is, iskola után szaladtunk mi is a határba, hogy segítsünk a kapálásban. Az elemi osztályokat még a régi, evangélikus iskolába jártam ki (épülete ma is áll a Petőfi utca sarkán, a templommal szemben –A szerk.), aztán jött az államosítás, így a korábbi katolikus iskola (ma zeneiskola- A szerk.) lett az állami általános iskola. A felsőbb osztályokat már itt végeztem el. Talán hetedikes lehettem, mikor betegség miatt otthon kellett maradnom, így Hidasi tanár úr meglátogatott. Azt javasolta a szüleimnek, taníttassanak tovább, hisz kitűnő tanuló vagyok. A szüleim erre azt felelték, azt nem lehet, hisz akkor helyettem is dolgozniuk kellene, s egy sorral többet kéne kapálniuk.”

Így történt, hogy a nyolc osztály elvégzését követően Erka néni munkába állt, majd később a TSZ-ben dolgozott.

„A hajnaltól estig a földeken dolgoztam, ahol többnyire kézzel palántáztunk. Tizenkét év után úgy döntöttem, jobb lenne a magam urának lenni, így partvisigazgató (takarítónő –A szerk.) lettem, s szintén tizenkét évig jártam Pestre dolgozni. Mivel délutános műszakban voltam, délelőtt a saját kertünket, állatainkat gondoztam, hajnalonként pedig a piacon árultam a magam termesztett zöldségeket, gyümölcsöket.”

1959-be ment férjhez, a házasságból egy fia és egy lánya született. Ma már öt felnőtt unokája és egy dédunokája van, huszonöt éve pedig, ura halála óta a család közelében, de mégis egyedül él.

„Gyerekkoromban más volt ám a karácsony, mint mostanában. Nálunk a Mamika főzött és süített, és bizony hamar megtanultam tőle minden konyhai fortélyt. Karácsony este a konyhába terítettünk asztalt, a menü korhelykáposzta volt, némi sonkával, és egy kis kolbásszal, Mamika bejglit és magas kalácsot is süített. Este templomba mentünk, utána jött a vacsora, ami előtt a szüleim imádságot mondtak. Akkoriban az volt a mondás, hogy a gazdasszony a vacsora végéig nem állhat fel az asztaltól, mert különben nem ülnek és nem tojnak majd a tyúkok. A vacsora végén Mamika elosztott a családtagok között egy almát és egy kis diót. Később a szobába mentünk, ott állt a karácsonyfa, közösen énekeltünk, utána jött az ajándékozás.”

Miközben gyermekkorra karácsonyáról mesél, huncutul rám mosolyog, s hamar elmond egy karácsonyi versikét, melyet gyermekkorából őriz.

Sokszor találkozom vele, hol a Szabadság úti Coop előtt ülve kínálja kerti zöldségeit, gyümölcsseit az arra járóknak, máskor az Ulicska melletti kertben tevékenykedik, s onnan váltunk néhány szót. Apró termetű, törékeny asszony, nehéz, és dolgozós életet tudhat maga mögött, mégis mosolyogva, cinkosan tekint rám, amikor az életéről és a hajdan volt karácsonyról faggatom.

„Karácsonyfa alatt állok,
Kis Jézustól áldást várok,
Áldást kérek egy családra,
Kicsi szívemet kitarva”

„Karácsony másnapján aztán felkerekedtünk, 25-én az István nevű, 26-án pedig a János nevű rokonokat, barátokat látogattuk meg. Akkoriban nem volt divat a rengeteg ajándék, apróságokat kaptunk, s annak is örültünk.”

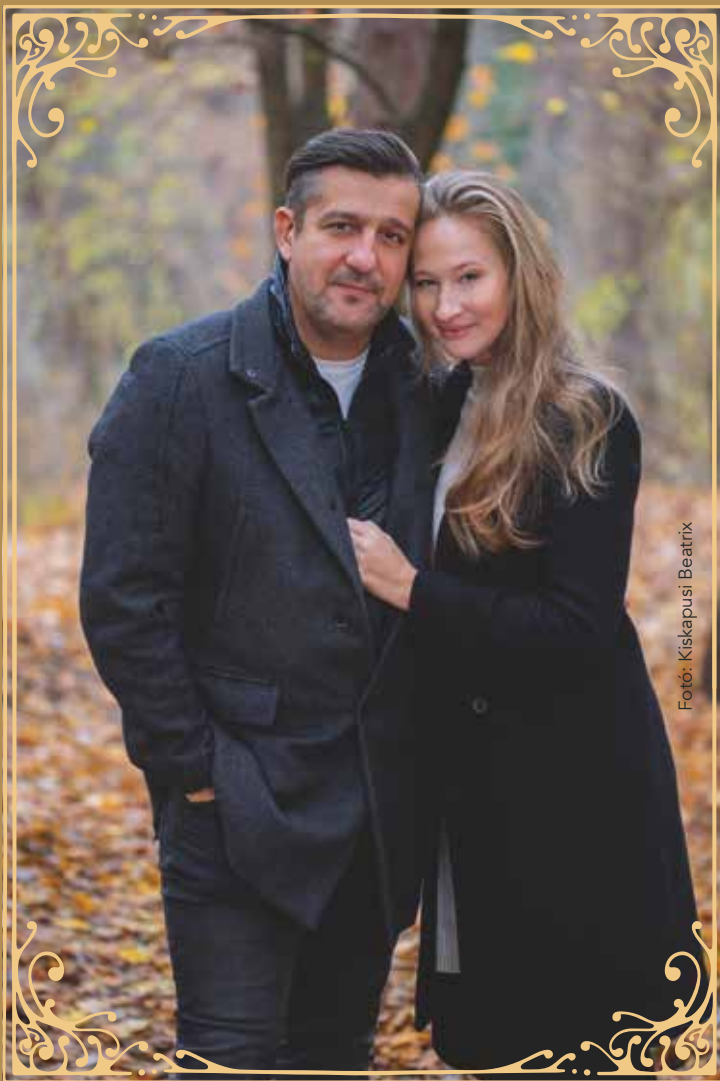
Azt meséli, mostanában a karácsonyt a lányáéknál tölti. Kérdezem, akkor most ő lett a Mamika, aki nem állhat fel az ünnepi asztal mellől... de ő csak mosolyogva legyint, „dehogy kedvesem, egyébként is a lányom főzi az ünnepi vacsorát, no meg, ahol nincs tyúk, ott nincs mitől tartani” felleli kacagva, s hamar elmond még egy versikét, melyet szilveszterkor, újévkor mondogattak a hajdan volt gyerekek.

„Én még kicsi vagyok,
Sokat nem tudhatok,
Sarokba állok,
Boldog új évet kívánok”

A kapuhoz kísér, elbúcsúzunk, pedig még maradtam volna, még néztem volna a mosolyát, még firtattam volna huncut tekintetét. De nem akartam feltartani. Nyolcvanegy éves, és tudom, még sok a dolga.

Miklós
Daniella





Fotó: Kiskapus: Beatrix

Az élet legszebb ajándékai ingyen vannak

A Tenki Réka – Csányi Sándor színészháaspár és Luca lányuk néhány éve költözött Csömörrre. Azóta egy kisfiúval is bővült a család. Rékával beszélgettünk arról, miben változott az életük, az ünnepi készülődésük, amióta itt élnek.

Többször elhangzott tőled, hogy nagyon szerettek itt élni. Mit ad nektek Csömör?

A legfontosabb, hogy végre igazán a helyünkön vagyunk, otthonra leltünk. Sok albréletben laktunk, keresgélve, vajon hol tudjuk elképzelni a jövőnket. Egy délután gyanútlanul idekeveredtünk, elkezdtünk visszajárni, végül itt maradtunk. Előadás vagy forgatás után hazafelé pont van elég időm elengedni az aznapot, vagy az esti előadást. Ahogy befordulok az erdő mellé, ahol mindig érezhetően pár fokkal hidegebb van, a kutyánk már jelez, tudja, hogy most kanyarodom az utcába. Kiszállok a csendbe, és itthon vagyok. Jó kimondani, amikor hazaértem, hogy ez az otthonom.

A gyerekekkel sok időt töltötök a szabadban, mit jelent nektek a természet közelsége?

Nézni, hogyan változnak évszakraról évszakra a fák, reggel iskolába menet rácsodálkozni a fényekre, a patak partján kutyát sétáltatva hallgatni a csendben a nyüzsgő életet, ez mind hozzáad ahhoz, hogy átértékeljük, mi felé haladunk, mik az igazán fontosak az életünkben. Bárhova is fejlődjön a világ, a legcsodálatosabb adományai az életnek ingyen vannak. Ilyen a természet is. A munkánkhoz is, de az élethez is ki kell nyitni magunkat, élni kell, ismerkedni, utazgatni, kíváncsinak lenni. Hajszoljuk az érzést, hogy “akkor leszek boldog, ha azt elérem, aztán ha azt, majd pedig amazit”, és azt vesszük észre hetvenévesen a tükörbe nézve, hogy ki ez az öregember, és mikor történt mindez?! Ezért fontos, bár számomra is nehéz néha erre gondolni, amit Sanyi szokott nekem mondani, hogy ne pazaroljam el a napjaimat idegeskedésre, mert most vannak, “azok a régi szép idők”, amikre mindig emlékezni fogunk.

Másmilyen az ünnepi készülődés így, hogy egy faluban éltek, ahol élő közösségek működnek, még mindig sokan ismerik egymást, köszönnek egymásnak az utcán az emberek?

Az, hogy a falu állandóan figyel arra, hogy a hagyományokat megőrizze, közösségteremtő erővel bír. Állítólag a hosszú élet titka a természetközelség, az agyi aktivitás, a mozgás és a közösségi élet. Itt Csömörön gondoskodnak arról, hogy senki ne érezze magát magányosnak. Akár egyedül él, akár családban, mindenki ösztöngyülhet a főtéren együtt ünnepelni, ráadásul a tér mindig gyönyörűen van feldíszítve. Nekünk nem könnyű, hogy úgy tudjuk jól érezni magunkat, hogy ne ismerjenek fel, ne érezzük tolakódónak a ránk irányuló figyelmet. Itt soha nem tapasztaltunk ilyet, befogadtak és egyenrangú lakosok vagyunk. Épp ezért próbáljuk kivenni a részünket, hogy hozzájáruljunk a közösség életéhez.

Van olyan közösség, amihez aktívan is csatlakoztatok?

Csatlakoztunk a Recreo csapathoz, amit Kwaysser Karmelina Stella és Székely Gábor vezetnek, és olyan baráti társaságunk lett, ami nagyon ritka. Gyerekekkel, felnőttekkel együtt edzünk, kirándulunk, főzünk, mindent megbeszélünk. Ennyi jószándékú, csodálatos ember ritkán adódik az életben. Tudom, hogy bármelyikőjüket hívhatnám, ha valamiben segítségre szorulnánk, vagy bajban lennénk, számíthatnánk rájuk. Nagyon szeretem a Recreo családot.

Mindentketten sokat dolgoztok, hogyan zajlik a december nálatok? Mennyire tudtok lelassulni és az ünnepi készülődésre koncentrálni?

Most éppen az Örkény Színházban a Szecsuáni jó embert próbálom, közben pedig forgatjuk a Mellékhatás második évadát is, ez november végéig tart. Utána decemberben a pár előadás mellett szerencsére csak a készülődés marad. Legelső élményem itt Csömörön, amikor Luca hároméves volt, és egy téli délután sétáltunk, egyszer csak csilingelve elment mellettünk a Mikulás-vonat, amire azóta is minden évben felülünk. Nagyon szeretünk mindig mindent megünnepelni, és ezt a gyerekek miatt is fontosnak tartjuk. A naptárba már bekerültek az aktuális csömöri programok, és kifejezetten bánt, ha valamelyikre nem tudunk eljutni. Úgyhogy nagyon várjuk a decembert, és bízunk benne, hogy idén el tudunk jutni a legszebb programra, a közös gyertyagyújtásra is.



Adventi anyagok

A csömöri férfi kézilabdázók vezetőedzője, Bagyánszki Zsolt és bájos családja számára minden karácsonyra való készülődés különleges élmény. A szülők két szeme fénye, Eszter és Anna születésnapja foglalja keretbe az ünnepeket, így számukra minden esztendőben ez az időszak az év fénypontja.





Településünk kézilabdás dinasztiájából származó Bagyánszki Zsolt figyelmét három hölgy között osztja meg a mindennapokban. Györgyi, az elbűvölő feleség és két lányuk, a nyolcéves Eszter és a két évvel fiatalabb húga, Anna teszik teljessé a sportember életét. Kiváltképp igaz ez az adventi időszakra, amely minden télen kiemelt jelentőségű.

“Nálunk az ünnepek tulajdonképpen már november végén, Anna születésnapjával elkezdődnek, és Eszter január eleji születésnapjáig tartanak – mesélik a családi kanapén. – Először a tortára készülnek a lányok, onnantól pedig az advent okoz bizsergető várakozást. Nekünk is óriási élmény látni az arcukon, mennyire lenyűgözi őket az ünnep varázsa. Készítünk adventi koszorút, ünnepi díszbe öltöztetjük a szobákat, sokat énekelünk, és ilyenkor előkerülnek a karácsonyi mesék is.”

A mézeskalács illata

A lányok ügyesen barkácsolnak, lelkesen sütik a mézeskalácsot, és önállóan aggatják fel a fényfüzéreket. Eszter tavaly még a babaházát is feldíszítette. Az adventi kalendárium viszont minden évben nagy fejtörést okoz a szülőknek, hiszen az összes zsákot ötletes apróságokkal megtölteni bizony komoly kihívás.

“Alaposan át kell gondolni, mik azok az ajándékok, amikkel örömet szerezhetünk nekik – mosolyog Györgyi. – Mindennap izgatottan bontogatják, így minél egészségesebb és praktikusabb, annál jobb. Az ajándékhoz

esténként egy-egy karácsonyi mese is tartozik az ünnepre hangolódás jegyében. Különleges hagyomány, hogy a rokonoknak, ismerősöknek a kézzel készített képeslapjainkkal kívánunk boldog karácsonyt, illetve mézeskalácsokat is szoktunk ajándékozni a barátoknak, ezeket főleg magokkal, mazsolával díszítjük. Kisebb adagokban készítjük, amennyit még bír a lányok türelme. Szeretjük, ahogy átjárja a házat a finom illat.”

Csillogó fények, csillogó szemek

Szenteste reggelén már a nappali sarkában díszelg a karácsonyfa, reggel arra kelnek a lányok, és pizsamában, fülig érő szájjal rohannak felfedezni a díszeket és a fényeket. A karácsony nyitánya a délutáni istentisztelet, aztán a vacsorát követően, csengőszóra megérkezik az angyalka is...

“Nagy kedvenc a családban a párolt káposzta és a kacska, megtöltve a hagyományos csömöri májas töltelékkel – mondja Zsolt. – Rendkívül édesszájúak vagyunk, a süteményekért kifejezetten rajongunk. Szerencsére a családban mindenki remekül süt, és mozgunk annyit, hogy nyugodt szívvel kóstolhassuk meg az ínycségeket. Nagyon szeretjük a kivilágított falut, hatalmasakat sétálunk, és gyönyörködünk a fényekben. Ilyenkor már korán sötétedik, így vacsora előtt jólesik sétálni egy nagyot, teszünk egy körtúrát, és felfedezzük a falu betlehemes kitelepüléseit. Nemcsak a lányok, mi is kifejezetten szeretjük a látványt és hogy együtt lehetünk. Ez jelenti az igazi ünnepet.”

Szabó Péter Ádám

Ünnepi írások helyi alkotóktól



Angyal a fán

Lapunk gyerekek és felnőttek számára írt ki novella- és versíró pályázatot azzal a céllal, hogy itt, az Adventi különszámunkban lehetőséget nyújtsunk helyi alkotók írásainak megjelentetésére. A felhívásra, melyen ünnepi alkotással lehetett indulni, huszonhárom novella és tizenegy vers érkezett. Lapunk terjedelme sajnos korlátozott, így csak néhányat van módunkban nyomtatásban megjelentetni, azonban minden beérkezett munkát publikálunk advent időszakában a Csömör aktuális facebook oldalon. A zsűri tagjai voltak: Huszárik Kata színművésznő, Ludas Mária magyartanár, Winkler Ágnes magyartanár, Kucsinka Gabi újságíró és Miklós Daniella újságíró, a lap főszerkesztője. Köszönjük, hogy ilyen sokan pályáztatok!

Mégis lesz fehér karácsony, ma lehullott az első hó. A fiúk korán reggel vakító fényre ébredtek. A legnagyobb az ablakhoz futott, és rögtön azt kiáltotta a testvéreinek:

- Srácok, azért van ilyen világos, mert éjjel havazott!
- Én is látni akarom! – kiabált a legkisebb gyerek, aki még nem érte fel az ablakot, nem látott át a párkányon. Bátyja odahúzott egy széket, a kicsi felmászott, onnan lesett kifelé tátott szájjal.
- Hű...! - a tavalyi hóra nem is emlékezett, olyan kicsi volt még. Most meg ámult, hogy minden hófehér, ami tegnap még szürke volt: az utca, a kerítés betonalapzata, a kerti út, a kutyaház, a lépcső. Ezek látszottak a gyerekszoba ablakából.
- Valami fehér van a fán – mutatott kifelé a kicsi. – Ott, ott...!
- Persze, a hó, te kis lüke – szólott fölényesen a középső fiú.
- Nem hó, mozgolódik, ...tényleg, na, moco-rog az a fehér a fán....! – erős-ködött a kistestvér, de a nagyok már a reggelire gondoltak, papucsot kere-geltek, mert mezítláb a konyhakő-re csak az lépjen, akinek nem drága az élete, a nagymama igen szigorú ebben a kérdésben.
- Jó reggelt, Nagymama! Mit csináltál reggelire? – ölelték meg a nagyanyju-kat a fiúk. Nagyapa már a kerti úton söpörgette a havat, hallatszott a vesz-szöböl kötött kerti seprű hangja.
- Menj már a lábam alól, Bukta! – mordult rá a vidáman ugráló kutyára.

Ő sem emlékezett a tavalyi hóra, izgatottan kapkodott a pelyhek után, hempergett a frissen hullott hóban. A nevét tavaly karácsony után nyerte a fiúktól. A kis jószágot a bokor alatt találták a gyerekek, amikor kint játszottak. Reszketett a hidegtől és a félelemtől. Hangosan nyüszítve próbált segítséget kérni. Ami meg is érkezett, mivel a fiúknak eszük ágában sem volt kint hagyni a hóban. A középső testvér a sáljába bugyolálta, bevitte a meleg konyhába.

– Nagymama...! Nézd, mit találtunk...!
– Mi az? Egy bukta? – kérdezte hunyorítva a nagymama.

A gyerekek és a nagypapa gurultak a nevetéstől

– Jól van már, csak hadd vegyem fel a szemüvegem! – zsörtölődött az asz-szony. – Hiszen ez egy kiskutya!

– Az hát! – vágta rá a fiúk.

– Akkor sem nagyobb a reggel süttött buktámnál! – felelte a nagymama.

Így kapott nevet és került a családba a kiskutya.

„Jó helyet választottam neked, kis haver. Nagyon mókás nevet kaptál, de gondoskodnak rólad és szeretnek...” – gondolta az angyal a fán.

Amikor a testvérek az udvarra értek, a kicsi rögtön a fához futott, felnézve kereste, mit láthatott. Nem volt ott semmi, csak egy vékony réteg hó az ágakon.

*A csömöri általános iskola
8.a osztályának közösen írt története*

A legszebb ajándék

Egy kis falucskában járunk, nem sokan élnek itt. Aznap a téli időszak egyik legszebb napja volt. Bár már kezdett esteledni, a térség még mindig tele volt élettel. A nap fénye csak nagyon halványan, de annál gyönyörűbb színben világított. Lány, játékos szellő fújt, egyre nagyobb pelyhekben hullt a hó, s lassan, szikrázóan borította be az utcákat. A gyermekek vidáman szaladgáltak, szülei mosolyogva nézték őket. Volt azonban egy búskomor kisfiú, akit sem az égből hulló, arrafelé kisebbfajta csodának számító csapadék, sem társai nem tudtak felvidítani.

Félreértés ne essék, ő is játszott a többiekkel, éppen csak fejben járt rettentő messze. Valahol, ahol az egyetlen hangforrás a fegyverek csövéből származott. Közel három éve nem látta édesapját, s most, karácsonykor még inkább úrrá lett rajta a reménytelenség. Sehogy nem akarták elfogadni, mikor az apja megkapta a behívóját. De mennie kellett a távoli földrész felé, elszakították őket egymástól. A falujukban csak ezt a családot érte a szerencsétlenség, amit az ő gyerekfejével még kegyetlenebbnek tartott. Szomorúságához az is hozzájárult, hogy eddig semmi jóról nem tudtak a háborúval kapcsolatban, bár csak szóbeszédeket hallottak innen-onnan. Látszólag érzelmentes arccal bandukolt hazafelé, miután a barátai is elmentek. Megvacsozott, elköszönt anyukájától, s lefeküdt aludni. Nem jött álom a szemére, akárhogy forgolódott is. Miért pont ő? Hisz soha nem vétett senki ellen. Akkor meg miért? Ahogy ezen rágódott, az ablakon beszűrődő, egyre ragyogóbban növekvő fénycsóvára lett figyelmes. Mintha emberszerű alakot öltött volna, talán szárnya is volt. Ekkor meghallotta a csengőt. Szinte rögtön felkelt az ágyból, de hirtelen végigfutott rajta a hideg. Felvette köntösét, és úgy szaladt, mint eddig sosem – bár még maga sem tudta, miért. Kinyitotta az ajtót, és csak bámult. Bámult, ugyanis nem tudta eldönteni, valóság-e amit lát,

vagy csak egy álom. Hiszen hogyan is láthatná édesapját, ha neki éppen a fronton kéne harcolnia, és világosan közölték velük, hogy abban az évben már nem tud hazamenni? Akárhogy is, ott állt előtte könnyes szemekkel ő, aki után annyira vágyódott, aznap különösképpen, s alig telt el pár másodperc, neki is elhomályosult a látása és a nyakába vetődött. Nem tudta, mennyi ideje voltak így, ahogy azt sem, édesanyja mikor csatlakozott hozzájuk. Csak azt tudta, hogy ez a pillanat az övéké. Még ha apukája vissza is megy, mindig velük marad. Legalább lélekben. És csak ekkor jött rá, mit is látott a szobájában, mi készítette arra, hogy az éjszaka közepén futva ajtót nyisson. Azt hitte, csak mese, hogy angyalok nem léteznek. Most pedig biztos volt benne, hogy ők juttatták haza apukáját. Besiettek a nappaliba, és amíg az ebédből félretett adag melegedett, lelkesen beszélgettek, szigorúan kerülve mindent, ami a háborúval kapcsolatos. Alig várták meg, hogy az étel elfogyjon, már ültek is a fa elé, s a családfő hiába szabadkozott, a legszebb ajándék a pusztában jelenléte volt. Hiába mondta az apja, hogy későre jár, aludjanak, karácsony mégis csak egyszer van egy évben, hát csak ültek és végtelennek tűnő ideig beszélgettek.

A nevét hallotta. Körbenézett családján, de nem ők szóltak. Hátrafordult, ott sem látott senkit. Talán csak képzelődik. Mikor visszafordult, a többiek nem voltak ott. Óvatosan behuntya szemét. Most már biztosan képzelődik. Ismét hallotta nevét, ezúttal közelebről. Egy ismerős, kedves hang. Lassan kinyitotta szemét, és édesanyját látta, egy hatalmas mosollyal az arcán. Körbenézett, és szomorúan vette észre, hogy még az ágyában van. Csálódottsága csak pillanatnyi volt, egyből felderült, amint megpillantott anyukája mellett még valakit. Valakit, akivel olyan szépet álmódott az imént.

Molnár Eszter 8.b



TÉLI ÁLOM

Volt nekem egy álmom:
Hófehér karácsony,
Szánkózik a sok gyerek,
én is köztük lehetek.
Repül a sok hógolyó,
a hócsata nagyon jó.
Bent vár rám anya, apa
és három pici cica.

Nézik, hogy a hó pereg,
mert nem láttak még ilyet.
Dorombolva összebújnak,
kandallóra kuporodnak.
Élvezik a meleget,
lustálkodnak eleget,
mert nem fognak egeret.

Belicza Maja 9 éves



TÉLELŐHÍVÁS

Ausztria éghajlata főként kontinentális, a nyár gyakran meleg és száraz, a tél hosszú, hóban gazdag... hallotta Emma Szidónia néni duruzsoló és egyre távolodó hangját, aki ma is egy nagy fehér vattacukornak öltözött, mint általában, ha beköszöntöttek az első fagyok.

Aztán egyszer csak valami hideg arcul csapta. Kinyitotta a szemét, minden ragyogott körülötte. A nap meleget vont köré, de a vakító fehérségben először alig látott valamit. Az előbbi hidegség lassan folydogált az arcán, és a nyakát is csiklandozta már a kabát alatt. Körbenézett, és egy kaján fekete szempár kacsintott rá. Egy fiatal srác terítette be hóval, mert túl gyorsan és késve fékezett a léceivel. - Sorry! - vakkantotta a srác, és már állt is be a sorba, csipantani a kapuknál, hogy mihamarabb a felvonóra ülhessen, ami a hegytetőt, azaz a következő gyors száguldás izgalmát ígerte.

Emma tovább pislogott. Tőle nem sokkal távolabb egy hógolyó kinézetű, angyali arcú nő magyarázott kipirosodva a körülötte ficergő kamaszoknak az osztrák klímáról. Mellette egy kiképzőtiszt kinézetű férfi már türelmetlenül melegített a lécein. Ahogy két mondat között levegőt vett a gömbölyű hölgy, a férfi kihasználva a másodpercnyi csendet elkiáltotta magát: Hóhányók, sorakozó mögöttem, és indul a mandula! Az elképedt nőnek a torkára fagyott Ausztria földrajza, aztán gurgulázva üvöltött: Na de Tódor, megegyeztünk, előbb a földrajzóra, aztán jöhet a móka!

Emma nagyon mulatságosnak találta a köztételt, de aztán másra lett figyelmes. Nem messze tőle volt egy másik csoportosulás is. Egy fiatal lány küszködött egy sereg kiskrampóval. Miniatúr, színes gombolyagok, nagy bukósisakkal a fejükön,

a helyi sísulí egyenmellényében és a hóke terpeszében. Egyik sem volt több 4-5 évesnél, de a fiatal lány percenként éveket öregedett mellettük, mire végre elindult a kacagó golyócsapat a völgy felé.

A látóvalók helyett most másra koncentrált a lány. Csodás illatok hömpölyögtek felé a közeli kunyhóból. Rántott hús, császármorzsa és forró csoki illata. Az ebédelni vágyók tolongtak körülötte, meg-meglökve őt is.

... Ausztria időjárására jellemző a tél és a nyár közötti nagy hőmérséklet-különbség... mormolta Szidónia néni, mire Emma felriadt, ahogy elhaladt mellette a tanárnő, és közben véletlenül nekiment a padjának. Álla az összekulcsolt kezein nyugodott. Úgy látszik elaludt, és a régóta vágyott hóról és sielésről álmodott. Közben ütemesen csöpögött a víz a nyakára a felső polcra lelőgő szobanövényről. Rozika néni megint túllocsolta a virágot, állapította meg.

Az udvarról beszűrődött a szomszédos óvoda lurkóinak zsvajva. Az osztály is egyre nyugtalanabbá vált, várta már a nagy szünetet, hiszen Todó bát megeskették a gyerekek, hogy megvárja a 8.d-t a nagy művelettel, amikor is kimászik a sulis tejére, és ledobálja a felhajigált cipőket. A gondnok igazi csukahullást ígért a hóhányókra. Mozgolódás támadt, a diákok az egyik ablakra bámultak, amelyre kívülről egy magas sportos férfi tapasztotta az arcát, és grimaszokat vágott a 8.d-nek. A gyerekek egyből felvihogtak, mire Szidónia néni: Na de Tódor...!

Zloch Szofi, 13 éves

Az apró fenyőfa

A téli erdő mélyén apró fenyőfa kuporog. Hallgatja az óriási fák susogását és óvatosan a halvány téli napfény felé nyújtogatja ágait. Amikor közeledik Karácsony napja az óriási fák varázslatos történeteket sutognak. Mesélnek fényes, boldog ünnepekről, ahol az emberek áhítattal nézik az ünnepi ruhába bújt fenyőt. Alig hallhatóan sutognak különleges fényekről és csillogó üvegdíszekről, finom illatokról és



boldog mosolyokról. Az apró fenyő tudja, hogy sok hideg és sötét tél eltelik, mire ő is részese lehet ennek a különleges eseménynek. Addig szorgalmasan figyel, tanul és igyekszik minden történetet meghallgatni, de azt már most is jól tudja, hogy egy nap ő is részese lesz ennek a varázslatnak, amit az emberek csak karácsonynak neveznek.

Rádi Léna 10 éves



Kis Jézuska

A kis Jézus Krisztus,
Mikor megszületik,
A családokban éppen
A karácsonyt ünneplik.

Karácsony éjjelén
Gyermek sír jászolban,
Nagy öröm van bizony
A koszos pajtában.

Bent a nagy házban
Vacsoráznak mostan,
Szól a hangos ének
Ott kint a pajtában.

A szép énekszóra
A gyermek a jászolban,
Megnyugodott szépen,
És nevetett halkán.

Mária már alszik,
József vigyáz reá,
Az állatok is őrzik
A kis Jézus álmát.

Egy gyönyörű csillag,
Ragyog fent az égen.
Meglátják a bölcsek,
S elindulnak szépen.

Mennek a jászolhoz,
Hol a kisded alszik,
Odalépnek hozzá,
S közelről megnézik.

A napkeleti Bölcsek
Izgatottan várnak,
A kis Jézuskának
Ajándékot adnak.

Elhalmozzák Jézust
Sok széppel és jóval,
Pásztorok is jönnek
Csodás ajándékkal.

Hoznak kisbáránykát
Jelképpül Jézusnak,
Hisz lelke ártatlan,
Akár az állatnak.

Késő éjjel van már,
A kis Jézus alszik,
Körülötte nagy csend,
Mindenki távozik.

Boldizsár Lilla 12 éves

Zajong a földi kocsmá,
A Tél fején a kucsma
csálén a tarkójára lökve,
két hatalmas ökle
új karácsonyt avat,
ahogy kavarja a havat.

Dermedt kristályokat cipel szánja,
ajándékba szánja.
Mire elszámol tízig,
a tó hátára jégüveg hízik.
A gyereksereg bízik,
hogy használhatja majd, mint iskolai táblát,
karcolhat bele sok girbe-gurba ábrát
a korcsolyaéüllel,
miközben a széllél
- ahányan csak vannak -
versenyt rohannak.

Álmodó téli
életét éli,
az útszéli
fa, ki régen elfeledte,
hogy ágait egyszer könnyű levélkabát fedte.
Most egyre vastagodik derekán a puha
hó ruha.

A ma este szent.
Összefogódzik a kint és a bent,
közelebb hajolva hallgatjuk a jelent,
egy néma perc megértjük, mit jelent.

Szűrbe burkolt ember
a mogorva December.
Az öreg, vidéki gavallér
bundáján a gallér,
fekete leplet von a fényre,
ráterül minden egyes lényre.

De lenn
a végtelen
mélyben,
a legsűrűbb éjben,
ma bársonyon járnak a csend hangjai,
zúgnak a szeretet harangjai,
szól síp, hegedű, fagott.

Egy angyal kézen fogott
minket,
napsugárból szőtt tündöklő inget
viselt,
melybe reménységet vasalt.
Reményt, hogy a Tél bármilyen erős, ravasz,
eljön majd a Tavasz,
és mint egy csintalan kamasz,
rügyek hegyére tűzi a bódult világot,
és ezerszín virágot
rajzol végre
az égre.

Elmaradt megváltás

KARÁCSONY ESTE VOLT.
Puha hópelyhek kerengtek
lágyan, és fenyőszagú volt a város.
Megszületett a kis Jézus – de senki nem vette észre.

Az embereket lefoglalták az ajándékok, ki-ki ezen mérte le, menyire szeretik. A gyerekek játszani kezdtek az új babákkal, társasokkal. A felnőttek felpробálták az ajándékba kapott kesztyűket, pulóvereket, gyönyörködtek az ékszerekben, dísz tárgyakban, illatszerekben. Aztán voltak, akik énekeltek egy keveset, mások – ők voltak többen – feltettek egy karácsonyi lemezt, és közben vacsoráról, hóesésről beszélgettek, meg ajándékokról és pénzgondokról.

Akadtak néhányan, akik elmerengtek. Elmúlt karácsonyokra gondoltak, elvesztett szereteteikre, a mozdonyra, amit nem kaptak meg kisfiúkorukban, az éjféli misék álmos hangulatára. Vagy csak nézték mélázva a pislogó gyertyafényt, ahol nem villanyégők pompáztak tűzbiztosan, egyenletes és sokszínű fénnel égve.

A kis Jézus pedig megszületett, hogy megváltsa a világot. Csendesesen pihent a jászolban, és csodálkozva pillantgatott a körülötte zsongó, furcsa világra. Várta a nyers szagú pásztorokat, akik áhítatos, csodaváró szemmel néznek rá. Várta a büszke királyokat, akik tömjénillatú köpenyükből burkolózva méltóságteljesen és ünnepélyes komolysággal állják körül. De bizony hiába várt, az éjszaka csendjét csak egy tehén mélabús kérérdzése, meg néhány eltévedt bárány puha szöszmötölése zavarta meg.

A várakozás unalmas volt. A kis Jézus elszundikált, aztán mélyen elaludt. Aludt, aludt, senki sem zavarta álmát. Az emberek nem törődtek

a magányos jászollal. Elszárgultak mellette autóikon, elshantak fölötté repülőgépeiken ide vagy oda rohanva, sietve egy találkozóra, munkakezdésre, szórakozni, pihenni, dolgozni, ahogy éppen következett.

Pedig közelgett a megváltás órája. A hosszú álom alatt kizöldült mező egyre erősebben illatozott, a madarak hangos trillákra fakadtak, a patakok vidámabban csobogtak, a méhecskék örömtáncot jártak, s esténként a csillagok pajkosan kacsinthattak le az égről. A levegő megtelt az eljövendő csoda illatával, minden egy szóra várt.

Csak az emberek nem vették észre a változásokat, mert már régen nem volt idejük arra, hogy a rét illatát beszívják, a madarak énekét hallgassák, patakcsacsogásra figyeljenek vagy a csillagokba bámuljanak. Ki ér rá ilyen hiábavalóságokra? Kinek van érkezése megállni egy pillanatra, hogy teleszívja tüdejét a természet illataival?

Így azután senki sem zavarta meg a kis Jézus nyugalomát, ő pedig békésen aludt tovább jászolágyában.

Átaludta a megváltás óráját.

Tovább szárguldoztak az autók, tovább suhantak az égen a repülőgépek, az emberek tovább kergették azt, amiről már maguk sem tudták, hogy mi, és a természet hiába öltözött legszebb fényeibe. A világ tovább pörgött eszeveszett tempójában, és pörög még Isten tudja, meddig.

Hiszen ki más tudná megmondani, eljön-e még valaha valaki, aki érdekesnek tartja arra, hogy megváltssa?

„Akkor kinyílnak a vakok szemei, és megnyílnak a süketek fülei.” (Ézsaiás 35:5,6)

Ünneplőbe öltözik az otthon

Míg van, aki évtizedek óta jól bevált, szeretett kellékekkel készül az ünnepekre, mások minden évben változtatják a karácsonyi dekoráció színét, stílusát. Bámelyik csoportba tartozunk, néhány alapszabályra odafigyelve harmonikus, ízléses otthon varázsolhatunk az ünnepekre. A Csömörön élő Jankó Kata belsőépítész, lakberendező segítségével körbejártuk az ünnepi trendeket és kaptunk néhány jó tippet, hogy stílustól függetlenül mire érdemes figyelni. Idén három asztalterítéket mutatunk be, mindhárom asztali dekorációban és terítékben a skandináv jegyek jelennek meg, hol tradicionálisabb, hol pedig modernebb változatban. A természetességet fával, bogyós ágakkal, dióval, tobozzal valósíthatjuk meg, ezt dobhatjuk fel egy-két színnel, formával. Minden évnek megvan a maga karácsonyi trendje, idén a havas motívumok vannak divatban, színben pedig a rose gold, rózsaszínnel, arannyal, ezüsttel kiegészülve a meghatározók. Nem feltétlenül kell követni az aktuális trendet, annyira széles a választék, hogy mindenki könnyen megtalálja, mi az a szín- és formavilág, ami hozzá és otthonához leginkább passzol. A dekorációk kihelyezésénél a lakberendezési alapelvek szerint az adott formából ne egyet, hanem két-három darabot használjunk és soha ne szimmetrikusan helyezzük el őket. Az ünnepre való ráhangolódást támogatja, ha az adventi időszakban fokozatosan öltöztetjük ünnepi ruhába otthonunkat. Ha tudunk időt szánni rá, ha sikerül nem feladatként, hanem kreatív, jó hangulatú előkészületként tekinteni a dekorálásra, azzal sokat adhatunk magunknak és szeretteinknek.

1

MINIMÁL FEKETE-FEHÉRBEN



“Ha a minimál stílus áll közel hozzánk, választhatjuk a fekete-fehér színeket, de a fehér arannyal is nagyon szépen kombinálható, a boltokban most széles választékban kapható arany színű poharakkal, evőeszközökkel, dísz tárgyakkal, vagy akár maradhatunk a fekete-fehér kombinációnál, melyet némi természetes zöld és natúr díszítéssel tehetünk még ünnepibbé.”





2

PIROS ÉS FEHÉR, AZ ÖRÖK KLASSZIKUS





“Amire érdemes figyelni a karácsonyi dekorációnál, az az összhang. Ha valamire hangsúlyt helyezünk, legyen natúr stílus, vagy színben a piros-arany; akkor azt vigyük végig az ajtódísztól kezdve, a terítésen keresztül a karácsonyfáig. Kiemelhetünk egy részt a lakásban, kijelölhetünk egy szegletet, komódot vagy egy asztalkát, ami megadja a lakás karácsonyi hangulatát. Ne válasszunk sok színt, kövessük a kevesebb, néha több elvét.”





3 A letisztult natúr





“Jó pár éve kezdtek nálunk is megjelenni a naturális, természetközelibb dekorációs elemek, amiket a skandináv irányzatok inspirálnak. Ezen belül is választhatjuk az egészen letisztult formákat, natúr színvilágot, de alkalmazhatunk akár gazdagabb forma- és színvilágot is. Az ünnepi asztal megterítését a tányérkompozíció határozza meg. Mostanában divatos, hogy minél több rétegben tegyük egymásra a tányérokat, a lapos- és mélytányéron kívül tányéralátét, kisebb tányér is legyen a kompozícióban, közte pedig textil szalvétával. A legfelső tányérba akár apró díszet is helyezhetünk.”



Jankó Kata
belsőépítész,
lakberendező



www.jankokata.hu
f Jankó Kata home

ajándék - játék

Önkisz

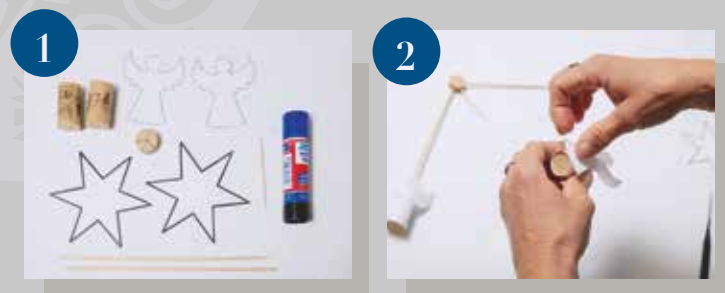
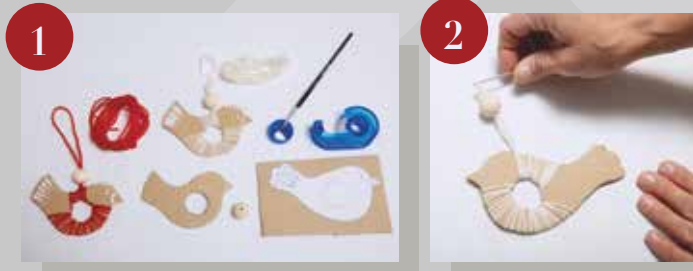
Saját készítésű ajándékok

Karácsonyfadísz kartonpapírból

Megrajzoljuk a sablont, ami lehet madár, szívecske, csillag, vagy bármilyen nekünk tetsző, az ünnephez kapcsolódó forma. Kartonpapírból kivágjuk, a közepére körülbelül három centiméter átmérőjű kört vágunk. Fonállal betekerjük a forma egy részét, filctollal, temperával pedig még kedvünckre dekorálhatjuk. Ha fehér fonalat és festéket használunk a natúr színű kartonhoz, mézeskalács-hatást érhetünk el, de választhatunk bármilyen, az ünnephez, otthonunk karácsonyi dekorációjához illő színt is. Az akasztóra húzhatunk kis színes vagy natúr fagyöngyöket.

Repülő angyalkák – kinetikus szobor

Ha egy üveg tetején megpróbálunk megállítani egy fogpiszkálót, amin súly van, biztosan nem fog sikerülni. Am a fizika iránt érdeklődők tudják, hogy a tömeg középpontjának áthelyezésével nem csak megoldhatjuk a feladványt, de nagyon jól szórakozhatunk is. Szúrjunk egy-egy hurkapálcikát a dugó két oldalába és helyezzünk súlyokat a végére. Némi kísérletezéssel megtaláljuk azt a pontot, ahol a fogpiszkáló az üveg tetején beszúrás nélkül megáll, így ha megfújjuk, forogni kezd a szerkezet. Választhatunk bármilyen nekünk tetsző ünnepi motívumot, lehet például a fogpiszkálón egy karácsonyfa és körülötte a forgó ajándékcsomagok.



A Szakicska-házban november óta zajlik a készülődés a télre és az ünnepekre. Az adventi apró műhely foglalkozásokon tudományos és kézműves ajándékokat készíthettünk szeretteinknek nemez és textil technikákkal, csomózva, szövefonva, papírból és sokféle hasznos maradékból. Az ünnepváró alkalmakon forgószínpadszerűen többféle technikát kipróbálhattunk, izgalmas meglepetéssel, szép díszekkel térhettünk haza.

Aki lemaradt, vagy van még kedve közösen alkotni, csatlakozhat az adventi apró műhely zárófoglalkozásához december II-én délelőtt.

Ha pedig otthon szeretnénk egyszerű, mégis különleges díszeket, netán tudományhoz is kapcsolódó ajándékot készíteni együtt a gyerekekkel, íme két ötlet a Szakicska-házból.



A NEKEM Műhely és Alkotóközösség kézműves foglalkozásai és a TudásCseppek játékos tudományos ismeretek műhelye egész évben szeretettel vár minden alkotni, kísérletezni vágyó gyereket, felnőttest, vagy akár együtt az egész családot.



A Szakicska-ház programjai a www.szakicskahaz.hu weboldalon és a www.facebook.com/szakicskahaz közösségi oldalon találhatóak. A programokon csak előzetes regisztrációval lehet részt venni.

A te ékszered, a te hangulatod

Fülöp Borinak, a BoriskaCeramics kerámiaműhely alkotójának bögréi tavaly karácsonykor túlzás nélkül állíthatjuk, hogy felrobbantották az internetet. A bögrék és a bennük kukucskáló kerámia állatfigurák azóta is hatalmas népszerűségnek örvendenek. A kreatív keramikus újabb fantasztikus ötletét valósította meg idén a My mood exkluzív ékszerdobozzal.

„Mindig nagyon szerettem a kerámiaékszereket, magamnak már rengeteg gyöngyöt készítettem különféle színekben. A barátaimnak tűnt fel, hogy minden ruhámhoz van hozzáillő gyöngysorom, és ez inspirálta a My mood gyöngykollekción tizenöt különböző színű gyönggyel. A dobozban található gyöngyök többszázféleképpen felfűzhetők, ezek egy részét természetesen meg is mutatom kis videókkal, fotókkal, de ki-ki kedvére kísérletezhet is velük. Így minden nap ruhánkhoz és éppen aktuális hangulatunkhoz illően választhatunk gyöngysort.

Idén limitált kiadásban érhető el ez a kincsesdoboz, de bízom benne, hogy az ünnepek után is sokan szeretni fogják.”



A BoriskaCeramics kínálatát megtalálod a www.boriskaceramics.com weboldalon, illetve a www.facebook.com/Boriskaceramics közösségi oldalon.



Karácsonyi menü

Kulichné Begidsán Eszter menüjét olvasva, melyet lapunk felhívására küldött be, a szerkesztőség szeme azonnal felcsillant. Eszter az izgalmas ételek elkészítése közben mesélt gyerekkora karácsonyairól, és arról, hogy tervezik az idei ünnepeket férjével, Mátéval és a héthónapos Johannával.



A mi karácsonyaink mindig vándorlósra sikerültek, és ez a mai napig így van. A szentestét gyerekkoromban otthon töltöttük a családdal, de mivel egy nagy házban együtt éltünk anyai nagymamámmal, és édesanyám testvérének családjával, népes családban ünnepeltünk. Az egyik legkedvesebb gyerekkori emlékem a húgomhoz, Kamillához kapcsolódik. Az én feladatomból volt elkísérni őt az evangélikus templom hittanos műsorára, hogy ez idő alatt az angyalok meghozhassák a karácsonyfát. Kamilla mindig nagyon várta, hogy megérkezzen a fa, én pedig úgy éreztem, fontos szerepem van ebben a meglepetésben. Az ünnepnapokhoz tartozott még, hogy elmentünk édesapámhoz, majd Bagra, édesapám szüleihez. Bevallom, én élveztem a szüleim válásának előnyeit, hogy ilyen nagy és sokféle lett a család, és mindenhol ünnepelhettünk. Az ünnepek mai napig hasonlóan mozgalmasan telnek, apró változtatások születtek meg bennünk Hannus érkezésével. Édesanyámmal 24-én és 25-én az ebédkor vagyunk együtt,



akkor a testvéreim is ott vannak. A szentestét Máté szüleivel töltjük, vacsora előtt éneklünk, és Máté apukája felolvassza a Bibliából. 26-án továbbra is Bagon leszünk, ez fontos helyszín az életemben, mivel húszéves koromban egy időre odaköltöztem nagymamámmhoz, és tulajdonképpen főzni is ott kezdtem el igazán. Az ünnep itt nem ér majd véget, hiszen még utána érkeznek Máté testvérei a családjukkal. Jó lesz mindenkivel együtt lenni szeretetben, de a legnagyobb és legfontosabb dolog számunkra az, hogy a kislányunknak, Johannának ez lesz az első karácsonya.

Gyömbéres sütötök krémleves



- 1 kisebb sütötök
- 1 fej lilahagyma
- 1 közepes krumpli
- 1 közepes alma
- 1 gerezd fokhagyma
- Hüvelykujnyi friss gyömbér
- 1 teáskanál toszkán
- fűszerkeverék (vagy kakukkfű-rozmaring vegyesen)
- 1 evőkanál olívaolaj
- Só, bors

🕒 45 perc

🍴 6



A sütötököt meghámozzuk, kettévágjuk, kikaparjuk a magjait, majd kis kockákra felaprítjuk. A többi hozzávalót is megtisztítjuk és felkockázzuk. Egy lábasban felmelegítjük az olajat, beleteszünk minden zöldséget-gyümölcsöt, megszórjuk alaposan sóval, borssal és a zöldfűszerrel. Kb 5 percre kevergetve piritjuk, majd felöntjük vízzel úgy, hogy kb 2-3 cm magasban ellepje a víz mindent. Lefedve addig főzzük, amíg minden megpuhul. Ekkor botmixerrel simára pürésítjük, kóstoljuk és ha kell, utána sózzuk még. Pírtott magvakkal tálaljuk.

- Kb. 1 kg bőrös sertéskaraj
- 1 üveg (0,5 l) barna sör
- 1 evőkanál olívaolaj
- 1 kisebb ág rozmaring
- Só, bors
- 4-5 gerezd fokhagyma

A sütőt melegítsük elő 190 fokra. A karaj bőrét egy éles késsel 1-2 cm-es sávokban irdaljuk be, ügyelve arra, hogy végig megvágjuk a bőrt és a zsírréteget is. Így a megsült húst könnyebben tudjuk majd szeletelni. A hús alsó felébe egy kisebb, keskeny pengéjű késsel szúrunk lukakat. Ezekbe a lukakba nyomjuk bele a fokhagymagerezdeket. Alaposan sózzuk, borsozzuk a húst mindenhol, majd a tepsibe fektessük le a rozmaringágat és tegyük rá a húst bőrével felfelé. Ha a húst csonttal együtt vásároltuk, akkor érdemes azt is betenni mellé, nagyon jó ízt ad neki!

Locsoljuk rá-mellé az egész üveg barnasörrel, majd fedjük le a tepsit olajjal átkent alufóliával (az olaj azért kell, hogy a fólia ne ragadjon rá a bőrre). Lefedve süssük egy órán át, majd szedjük le a fóliát, és süssük még további kb 1,5 órát (amíg a bőre jó ropogósra nem sül). Ha a mellette lévő folyadék teljesen elpárolgott, öntsünk a tepsibe 3-4 dl vizet!

🕒 2,5-3 óra

🍴 6



Bőrös malackaraj barnasörrel sütvé



- 1 nagy/2 közepes zellergumó
- 1 csipet szerecsendió
- 70 gramm növényi margarin
- 1 kis ág kakukkfű (vagy 1 csipet szárított kakukkfű)
- 4-5 db alma
- 1 kis ág kakukkfű
- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 közepes krumpli
- 70 gramm növényi margarin
- 1 evőkanál olívaolaj
- só, bors

🕒 45 perc

🍴 6



Almás zellerpüré



Karamellizált fűszeres hagymamártás



- 6 fej vöröshagyma
- 3 evőkanál méz
- 2 dl száraz vörösbor
- 1 evőkanál olívaolaj
- Só

A fűszerkeverékhez:

- 1 evőkanál őrölt fekete bors
- 2 evőkanál őrölt fahéj
- 1 teáskanál őrölt gyömbér

- ¼ teáskanál szerecsendió
- ¼ teáskanál őrölt szegfűbors

A hagymákat megtisztítjuk, félbevágjuk és felszeleteljük. Egy lábasban felmelegítjük az olajat, majd rátesszük a hagymát. A fűszerkeverékből rászórunk két teáskanálnyi, hozzáöntjük a mézet majd kevergetve nagy hőfokon addig dinszteljük, amíg a hagyma elkezd egy kis színt kapni (karamellizálódni). Ekkor hozzáöntjük a vörösborral, sózzuk és kb. 15-20 percig rotyogtatjuk. Akkor van kész, ha már a hagyma megpuhult, a lé pedig besűrűsödött.

A fennmaradó fűszerkeveréket pedig felhasználhatjuk húсок, halak pácolásához, de jól illik sült karfiolhoz is.

🕒 45 perc

🍴 6

🕒 30 perc

🍴 6



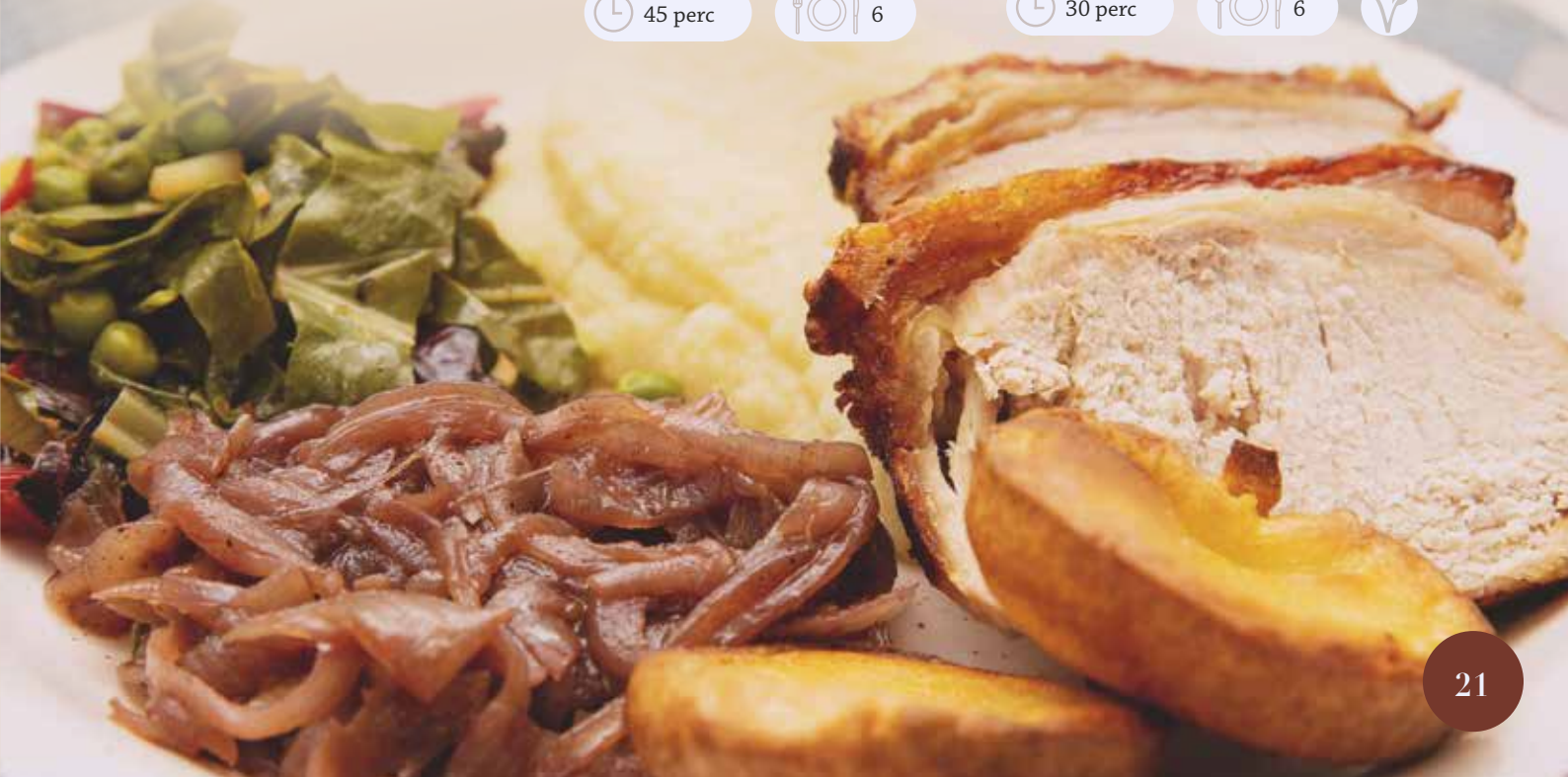
Párolt zöldborsó mángolddal

- 250 gramm fagyaszott zöldborsó

- 250-300 gramm friss mángold

- 50 gramm növényi margarin
- Só, bors

A mángoldleveleket alaposan megmossuk, megtisztítjuk (szárak végét levágjuk). A leveleket ujnyi vastagon felaprítjuk a szárral együtt. Egy lábasban megolvasztjuk a margarint, rátesszük a borsót. Sózzuk, borsozzuk, átkeverjük és lefedve kb. 10 percig pároljuk. Ezután hozzáadjuk az előkészített mángoldot és alaposan átkeverjük a borsóval. Újra lefedjük és addig pároljuk, amíg a mángoldlevelek össze nem esnek (kb. 10 perc).



Mandulás-karamellás körtetorta



- 4-5 db körte
- 50 gramm szeletelt mandula
- A karamellhez:
 - 300 gramm cukor
 - 250 ml növényi vagy hagyományos tejszín
 - 20 gramm növényi margarin/vaj
- A tésztához:
 - 150 gramm finomliszt
 - 100 gramm graham liszt
 - 50 gramm cukor
 - 120 gramm növényi margarin/vaj
 - 5 evőkanál hideg víz
 - 2 evőkanál növényi vagy hagyományos tejszín
 - Egy csipet só
 - A morzsához:
 - 100 gramm finomliszt
 - 50 gramm graham liszt
 - ½ teáskanál fahéj
 - ½ teáskanál őrölt szegfűszeg
 - 6 evőkanál cukor
 - 70 gramm növényi margarin/vaj
 - 50 gramm szeletelt mandula
 - 1 csipet só

Először a karamellt készítjük el - érdemes ezt akár előző nap, mint amikor a tortát sütjük.

Egy tapadásmentes serpenyőben megolvasztjuk a cukrot. Amikor már szép borostyán színe van és minden cukorkristály elolvadt, hozzáöntjük a tejszínt és addig keverjük, amíg újra fel nem olvad a karamell és homogén állagú lesz. Ekkor levesszük a tűzről, és hozzákeverjük a margarint. Hagyjuk kihűlni.

A sütőt 180 fokra melegítsük elő. A tésztához először összekeverjük a lisztet, a cukrot, a sót, hozzáöntjük a vizet, a tejszínt és a kis kockákra vágott margarinnal kézzel tésztát gyúrunk belőle.

A morzsához a száraz hozzávalókat, fűszereket összekeverjük, és a margarinnal addig morzsoljuk, amíg nedves homok állagot nem kapunk. Ekkor hozzáadjuk az 50 gramm mandulát.

A körtéket negyedekre vágjuk, kicsumázzuk és vékonyan felszeleteljük.

Egy 23 cm átmérőjű tortaformát kibélelünk sütőpapírral. A tésztát kézzel belenyomkodjuk a forma aljába és feldolgozzuk az oldalára is. Igyekezzünk nagyjából egyforma vastagságú réteget kialakítani mindenhol. Erre ráöntjük a karamellt, megszórjuk a másik 50 gramm mandulával. Erre rátesszük a körtészeleteket körben rétegelve. A tetejére szórjuk a morzsát egyenletesen úgy, hogy mindenütt elfedje a körtéket.

45-50 percig süssük, amíg a teteje aranybarna nem lesz. Ha a sütés során a mandulaszeletek nagyon pirulnának, akkor fedjük le a torta tetejét benedvesített sütőpapírral.

🕒 90 perc

🍴 8

Yorkshire pudding



- 2 tojás
- 100 gramm liszt
- 100 ml tej
- kb. 1 dl olívaolaj
- Só, bors

Egy muffinformát alaposan kiolajozunk, majd a sütőbe tesszük. A sütőt a formával együtt a legmagasabb hőfokon (240 fok) előmelegítjük. A tésztához robotgéppel a tojásokat a tejjel összekeverjük, majd hozzáadjuk a lisztet is. Sózzuk, borsozzuk. A felforrósított formát óvatosan, de a lehető leggyorsabban kivesszük a sütőből, beleadagoljuk a tésztát – ehhez a művelethez a legpraktikusabb egy mérőpohár vagy kis kancsó - majd visszatesszük a forró sütőbe kb. 20 percre, aranybarnára sütjük. Minél forróbb a forma, benne az olaj, és minél gyorsabban dolgozunk, annál levegősebb, könnyedebb lesz a tészta.

🕒 30 perc

🍴 6



Adventi koszorú és díszek mézeskalácsból



Teljesen kezdőknek:

mihez is kezdünk hozzá? Először megsütjük a formát (koszorú alap, mécesstartó, karácsonyi dísz alapok), majd ezt díszítjük írókával, vagy egy fehér/színes terülő mázzal, és azt írókázzuk, azaz díszítjük, avagy mintát rajzolunk rá. Jómagam sem rendelkezem hihetetlen kézügyességgel, de egy parányi lelkesedéssel is mutatós darabokat alkothatunk.

Pár éve a lányaim kedvéért vágtam bele karácsonykor mézeskalács házikó készítésébe, azóta viszont már a magam örömeire is kísérletezem adventi koszorú, mécesstartó és karácsonyi díszek készítésével is. Egy-egy koszorú tervezése, elkészítése több napot igényelhet, úgyhogy itt az ideje hozzáfogni! Halkan megsúgom, feszültebb időszakokban elképesztően megnyugtató foglalatosság...



HOZZÁVALÓK A FORMA-TARTÓ TÉSztÁHOZ:

- 50 DKG LISZT (BLISS VAGY BL65)
- 10 DKG PORCUKOR
- 5 G SZÓDABLIKARBÓNA
- 3 EVŐKANÁL MÉZESKALÁCS FŰSZERKEVERÉK
- 25 DKG VÍRÁGMÉZ
- 6 DKG VAJ
- 2 DB TOJÁS

A mézet és a vajat egy edényben lassú tűz felett összeemelegítjük, majd félretesszük, és hagyjuk kihűlni. Amíg hűl, kimérjük a száraz hozzávalókat, hozzáadjuk a tojásokat, majd a langyos vajas mézet, és alaposan összedolgozzuk. A tésztát hűtőbe tesszük, másnapról dolgozhatunk vele. Hűtőben hosszú ideig eláll, így érdemes egyszerre nagy adagot begyúrni.

Tipp

- 1 Sütés előtt alaposan gyúrjuk át a hűtőből kivett tésztát, így nem hólyagosodik a teteje.
- 2 A díszekhez, ha akasztóhoz való lyukat szeretnénk a tésztába vágni, sütés után (amikor kivettük a sütőből, és még forró a dísz) egy hurkapálca, evőpálcika segítségével óvatosan lyukasztjuk ki a tésztát.
- 3 A koszorúnál a mécesek helyét is közvetlenül sütés után vágjuk ki pogácsaszagató/kés/szike segítségével.

2

A koszorúhoz készítsünk sablont, ami alapján kivágjuk a tésztából a formát (lehet teljes kör alakú, vagy koszorú forma, kinek melyik tetszik). A tésztát átgúrás után alaposan lisztezett felületen 4-5 mm vékonyra nyújtunk (jómagam sütőpapíron nyújtom a tésztát, majd vágom ki a formát. Miért? A tészta vékonysága miatt minden elmozdítás a forma torzulását jelentheti). Alsó-felső sütéssel 190 fokon kb. 10 perc alatt készre sütjük (aranybarnára, enyhén sötét szélekkel). Sütés után kivágjuk a mécesek helyét (úgy, hogy alul ne vágjuk át a tésztát, hogy ne essenek ki a mécesek), majd a koszorú alapot, illetve a díszeket egyenes felületen hagyjuk kihűlni (ha nem egyenes a felület, a forma meghajlik, míg kihűl). Amíg hűl a tészta, elkészítjük az írókát, amivel díszítünk majd, illetve a terülőmázhoz a kontúrokat megrajzoljuk.

Terülőmáz: Az írókát pár csepp hideg vízzel hígítjuk, annyira, hogy ne folyjon nagyon, de egy kiskanál/kínai evőpálcika segítségével el lehessen oszlatni a kívánt felületen.



Tipp

a terülőmáz felvitelét viszonylag kevés idő alatt végezzük el, valamint egy teljes felületet egyszerre csináljunk meg, különben megszárad a széle, és nem lesz egységes felületünk, látszani fog az „illesztett” széle.

HOZZÁVALÓK ÍRÓKÁHOZ, TERÜLÖMÁZHOZ:

- 1 TOJÁSFÉNYÉRTE
- 20 DKG PORCUKOR
- 1 CSAPOTT EVŐKANÁL ÉTKEZÉSI KEMÉNYÍTŐ
- 1 TEÁSKANÁL CITROMLÉ/ECET
- HA SZÍNEZZÜK: ZSELÉS ÉTEL-FESTÉK (HOGY NE HIGÍTSA AZ ÍRÓKÁT, KÜLÖNBEN TERÜLNI FOG).

3

Az írókát habzsákba töltjük (olyat használunk, ami nincs előre kilyukasztva, és magunk vágjuk ki a lyukat, vagy, ha van otthon vákuumos fóliahegesztőnk, házilag is készíthetünk habzsákot), majd ennek segítségével rajzoljuk meg a díszítést, kontúr.

Miután a tészta kihűlt, írókával díszítjük, vagy, ha terülőmázhoz szeretnénk, szintén írókával megrajzoljuk a széleket, amelyeket majd kitöltünk a terülőmázzal. Az íróka felvitel után 1 órával már nekiláthatunk a terülőmáz elosztásához (legkönnyebben egy evőpálcika/kiskanál segítségével lehet dolgozni). A terülőmáz felvitel után a koszorút, díszeket a száradási idő alatt ne mozgassuk, mert berepedezik a felület.

A terülőmáz 7-8 óra száradási időt igényel. Ha megszáradt, kedvünk/kreativitásunk szerint díszítjük írókával, majd azt is hagyjuk megszáradni.



Egyéb hasznos tippek:

A méceseket nem szükséges az alaphoz rögzíteni, ragasztani. A koszorú alap eláll, a mécesek kicserélésével 2-3 évig használhatjuk. Ha mégis rögzítenénk a méceseket, a ragasztópisztoly jó barátunk lehet, mert gyorsan és pontosan rögzít.

Találjuk ki előre, milyen mintát szeretnénk rajolni. Az írókázási mozdulatokat papíron gyakorolhatjuk, hogy a mézeskalácson már jól sikerüljön.

Kezdők ceruzával megrajzolhatják a hosszabb vonalakat, mintákat, majd a ceruzavonalon húzzák az írókát, így nem csúszik el a minta.

A habzsákot egyenletesen, azonos erővel nyomjuk, akkor lesz egyenletes. Ha a vonal mégis megszakad, fogpiszkáló segítségével óvatosan szedjük vissza, és rajzoljuk újra.

Kellemes karácsonyi készülődést kívánok!

A formartató mézeskalács receptje a Mohakonyha oldaláról származik. Egy adag tésztából kb. két, 22 cm átmérőjű koszorú, és 15 darab dísz készíthető.

Félegyházy-Sütő Eszter



Szaloncukor- készítés háziilag



Szaloncukor-készítő workshop

Amennyiben szeretnéd elsajátítani bonyolultabb ízek elkészítésének fortélyait, jelentkezz Kriszta workshopjára, melyet a XVI. kerületben tart az alábbi időpontokban:

December 8. szerda: 10-14 óráig

December 12. vasárnap : 10-14 óráig



Elérhetőség

Mészáros Krisztina

Telefonszám: 06 30 837 8235

E-mailcím: mkriszta19@gmail.com





Mészáros Krisztina több mint tíz éve készíti házi szaloncukrot. Édességszeretete és elkötelezettsége a minőségi alapanyagok iránt a gyerekkorára vezethető vissza, mai napig nagymamájára emlékezve készíti a finomságokat.

A házi készítésű szaloncukrok az alábbi ízekben kaphatók:

- diós-narancsos-marcipános
- trüffel krémes
- pálinkában ázott aszaltszilvás
- fehér csokoládé-lime-os
- fehér csokoládé-levendulás
- kókuszos
- Mozart-jellegű

„A nagymamám mindig isteni süteményeket készített, igazi különlegességeket, és ingyenként azt is megtanította nekünk, hogy ha csokoládét veszünk, mindig legyen szempont a minőség. Hamar a nyomdokaiba léptem, először a bonbonkészítésbe lettem szerelmes, egyből el is végeztem egy tanfolyamot, hogy minden kis trükköt elsajátítsak. Pár év múlva kaptunk ajándékba házi készítésű klasszikus fondant szaloncukrot, ami nagyon ízlett az egész családnak. Manapság azt már sokan nem szeretik a sok cukor miatt, úgyhogy nekiálltam és elsajátítottam, kikísérleteztem egy egészségesebb reform verziót, amihez az alapanyagokon kívül nem teszek cukrot. A bonbon- és szaloncukor-készítés egy intenzív belső munka, melyet egy mély ráhangolódás előz meg, ugyanakkor izgalmas játék is kísérletezni az ízek világában.”



Így készíts egyszerűen házi kókuszos szaloncukkedlit:

Hozzávalók:

- 40 dkg kókuszreszelék
- 400 ml kókusztejszín
- 40 dkg marcipán
- kb. 35 dkg csokoládébevonó

A kókuszreszeléket, a marcipánt, a hozzáöntött kókusztejszínnel összegyúrjuk, majd kis szaloncukorformákat készítünk belőlük.

A csokoládébevonót addig melegítjük, amíg folyékony lesz, majd a szaloncukrokat megforgatjuk benne és hűlni hagyjuk. Ha a karácsonyfára szeretnénk felaggatni, vagy ajándéknak szánjuk, akkor celofánba, színes selyempapírba csomagolhatjuk.





Ünnepi teapillanatok



Klenyán Tünde Andreát sokan ismerjük, hisz a MyGift Tea kézműves termékeinek varázslatos illata az egész termelői piacot körbelengi. Tündi 2016-ban hozta létre vállalkozását egy barátnőjével, hittek abban, hogy a saját receptúra alapján összeállított minőségi teák szíves fogadtatásra találnak. Az akkor négyféle teakeverékkel induló vállalkozás ma már harminctötféle termékkel várja vásárlóit bioboltokban, zero waste üzletekben, webáruházban és helyszíni árusítás formájában, például a Csömöri Élészkamra termelői piacon.



Karácsonyi teakeverék elkészítése otthon

Az ünnepekre jellemző fűszerekkel mi magunk is készíthetünk karácsonyi teakeveréket. Ha van otthon fahéj, csillagánizs, kardamom, rózsabors, szegfűszeg, citromfű, netán be tudunk szerezni egy kis liofilizált gyümölcsöt, máris kezdődhet a kísérletezés az ízek világában.

Ha pedig megajándékoznánk szeretteinket, barátainkat, vagy saját magunkat kényeztetnénk a MyGift Tea különleges költeményeivel, akkor december 18-án a termelői piacon még beszerezhetjük a természet csodálatos kincseit.

A teakeverékeket és a webáruházat a www.mygifttea.hu oldalon találhatjuk.

„Az alapanyagokat egy német liofilizáló cégtől szerezzük be, ahol rengeteg alapanyag megtalálható, a világ minden tájáról érkező gyümölcsökkel, teafüvekkel. A receptúrát én találom ki, az üzemből összekeverik nekem és elküldik a próbacsomagot. Ha beválik, akkor bekategorizálás után kap egy certifikációt, és ezután bocsáthatjuk piacra. Most már sok kedvenc teája van vásárlóinknak, a legnépszerűbbek a „Garden Magic” négyféle pirosbogyós gyümölcsös, a „Mediterran Flow”, a narancsos álomtea, az „Áfonyás muffin”, a „Sweet Relax” fűszeres, citromos rooibos keverék.”



Az illatok, az illóolajok akarattunktól függetlenül hatnak ránk, mivel a levegővétellel jutnak az agy érzelmekért felelős részébe és a test sejtjeihez. Mindannyian ismerjük azt az érzést, hogy megcsapja az orrunkat egy illat, és régi emlékek törnek elő, látszólag a semmiből.

Dr. Takács-Tóth Diána vegyész, gyógyszerészetből doktorált. Egész életében vonzották, hívták a növények, az illatok, ebből a szerelemből nőtt ki Dia vállalkozása, a diadeur.hu oldal, ahol 100% természetes illóolajokat, saját receptúra alapján készült kozmetikumokat, rengeteg hasznos és érdekes olvasmányt találhatunk a témában.

Az illóolajat a növényből vonják ki különböző eljárási módokkal. A karácsony közkedvelt illatai a szegfűszeg, az ánizs, a fahéj, a fenyő. Az ezekből a növényekből kivont illóolajok illata épp oly édeskés és bódító, mint a szárított növényeké, csak sokkal intenzívebb hatás érhető el vele. Épp ezért fontos odafigyelni, hogyan alkalmazzuk őket.



KARÁCSONYI ILLÓOLAJ-KEVERÉK RECEPTJE

Hozzávalók:

- 3 ml édesnarancs illóolaj
- 3 ml citrom illóolaj
- 3 ml mandarin illóolaj
- 2 csepp szegfűszeg illóolaj
- 2 csepp tömjén illóolaj

Elkészítés módja:

Egy jól záródó flórába keverjük össze az illóolajokat, és csepegtessünk a keverékből 10 cseppet a párologtatóba, diffúzorba.



Ünnepi aromaterápia

Szegfűszeg illóolaj

Fertőtlenítő, erős vírus- és baktériumölő hatása, ami jól is jön a téli időszakban. Eugenol /fenol/ tartalma miatt óvatosan alkalmazható, ellenjavalt kismamáknak, szoptatós anyukáknak, hat év alatti gyerekeknek.

Csillagánizs illóolaj

Oldja a pszichés és fizikai görcsöket, segíti az emésztést, hasznos lehet az ünnepi lakomák idején.

Fahéj illóolaj

Nagy intenzitású fertőtlenítőszer. Párolgatóban elég egyetlen csepp a terápiás hatás eléréséhez, sokat segít felsőlégúti megbetegedések idején. Vérbőségfokozó, véráldadástgató, vérhígítóval együtt nem javallott alkalmazni.

Erdei fenyő illóolaj

Az erdei fenyő tűleveléből kinyert illóolaj többféle pinént tartalmaz, ami erős fertőtlenítő, nyáldoldó, tisztító hatással bír.

Tömjén illóolaj

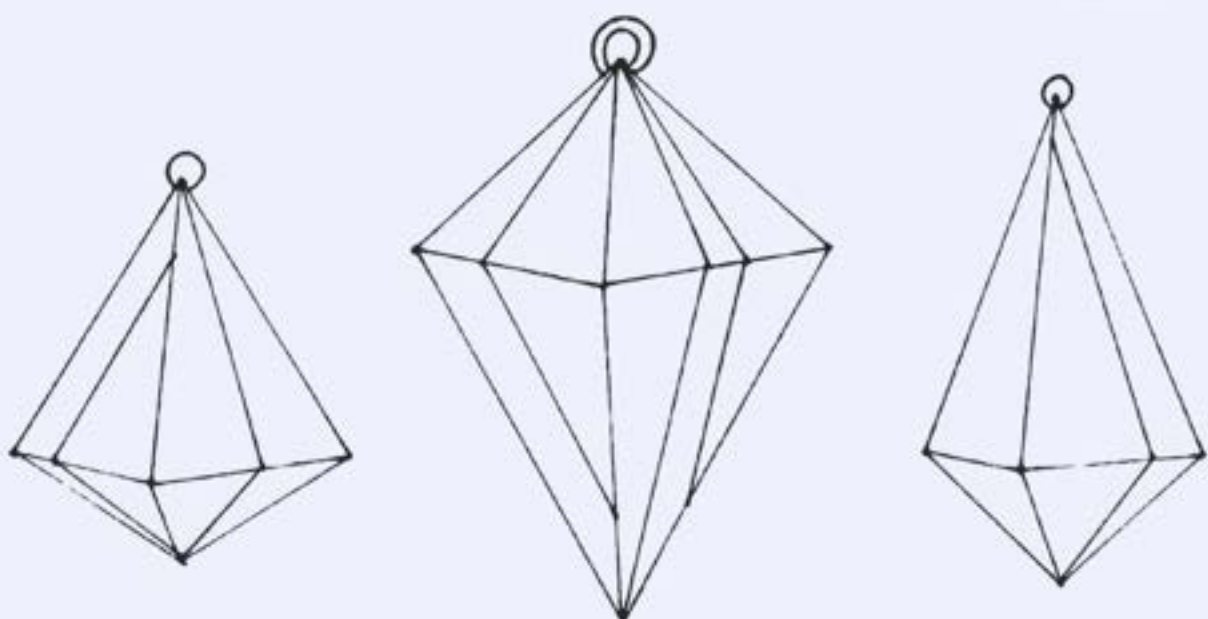
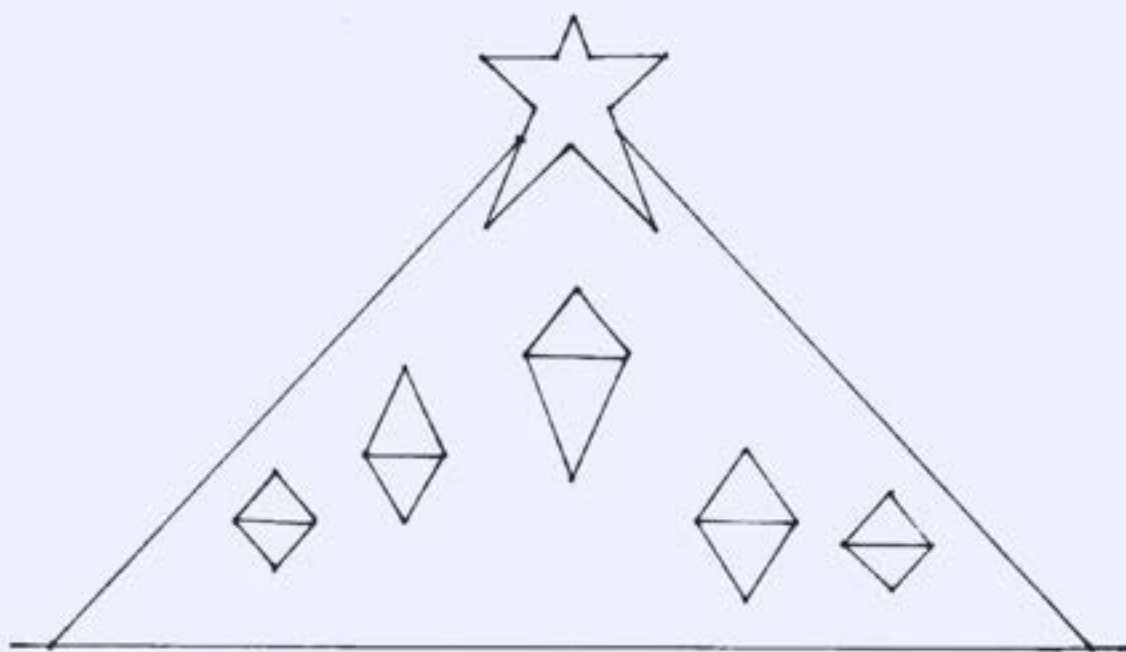
Mint a történetből ismert, a három király, Gáspár, Menyhért, Boldizsár is az arany mellett tömjént és mirhát vitt ajándékba a kis Jézusnak, ami akkoriban a legértékesebb vagyonnak számított. A tömjén alkalmazásának évezredek hagyománya van, mindig helye volt spirituális utazások, oldások, gyógyítások alkalmával. Sokak számára a templomok fennkölt hangulatát idézi, emellett gyulladáscsökkentő, vitalizáló hatású.

Akarmelyik illattal éljük meg az ünnepi előkészületeket és a karácsonyt, ügyeljünk a megbízható beszerzési forrásra, a javallatok, az előírások betartására.

Amennyiben szeretnél többet megtudni az illóolajokról, jó szívvel ajánljuk a www.diadeur oldalt, valamint az *Aromaterápia Diával* Facebook csoportot, ahol minden felmerülő kérdésre Dia válaszol.

Színezd ki a rajzokat!





Ünnepi egyházi alkalmak 2021

RÓMAI KATOLIKUS EGYHÁZKÖZSÉG

December 24. péntek
éjféli szentmise

December 25. szombat
10.00 óra ünnepi szentmise
18.00 óra ünnepi szentmise

December 26. vasárnap
10.00 óra ünnepi szentmise
18.00 óra ünnepi szentmise

December 31. péntek
18.00 óra hálaadó szentmise

EVANGÉLIKUS GYÜLEKEZET

December 5. vasárnap –
Advent 2. vasárnapja
10.30 istentisztelet úrvacsorával
10.30 vasárnapi iskola a gyülekezeti házban
18.00 esti istentisztelet

December 7. kedd
10–12 óra között adventi könyvvásár a gyülekezeti házban

December 8. szerda
16–18 óra között: adventi könyvvásár a gyülekezeti házban
18.00 biblióra

December 10. péntek
16–18 óra között: adventi könyvvásár a gyülekezeti házban

December 12. vasárnap –
Advent 3. vasárnapja
10.30 istentisztelet úrvacsorával – templomalapkö-elhelyezési ünnep
10.30 vasárnapi iskola a gyülekezeti házban
18.00 esti istentisztelet

December 14. kedd
10–12 óra között: adventi könyvvásár a gyülekezeti házban

December 15. szerda
16–18 óra között: adventi könyvvásár a gyülekezeti házban
18.00 biblióra

December 17. péntek
16–18 óra között: adventi könyvvásár a gyülekezeti házban

December 19. vasárnap –
Advent 4. vasárnapja
10.30 istentisztelet úrvacsorával
10.30 vasárnapi iskola a gyülekezeti házban
18.00 gyermekkarácsony

December 22. szerda
18.00 biblióra

December 24. péntek,
szenteste
éjféli ünnepi istentisztelet

December 25. szombat,
karácsony 1. ünnepe
10.30 istentisztelet úrvacsorával

December 26. vasárnap,
karácsony 2. ünnepe
10.30 istentisztelet úrvacsorával

December 27. hétfő,
János evangélista ünnepe
09.00 istentisztelet

December 31. péntek,
óév este
18.00 istentisztelet úrvacsorával

2022. január 1. szombat,
újév napja
10.30 istentisztelet úrvacsorával

Január 2.
az újév első vasárnapja
10.30 istentisztelet úrvacsorával

Január 6. szerda,
vízkereszt ünnepe
10.30 istentisztelet úrvacsorával

*A vírushelyzet miatt az esetleges változásokat a gyülekezet honlapján tesszük közzé:
www.evangelikus.hu/cimkek/csomor*

REFORMÁTUS GYÜLEKEZET

November 14-december 8.
Karácsonyi adománygyűjtés kárpátaljai magyar családok megsegítésére.

December 24. péntek
16 óra Szentesti családi zenés istentisztelet

December 25. szombat
10 óra karácsony első napi ünnepi úrvacsorás istentisztelet

December 26. vasárnap
10 óra karácsony másodnapi ünnepi úrvacsorás istentisztelet.

December 31. péntek
15 óra óévbúcsúztató áhítat

Január 2. vasárnap
10 óra újévi ünnepi úrvacsorás istentisztelet.

*Valamennyi alkalmunkat az aktuális járványügyi előírások szerint tartjuk az újonnan felépült templomunkban.
Cím: 2141 Emlékmű köz 4. Naprakész információ gyülekezetünk Facebook oldalán található:
"Csömör-Nagytarcsai Református Missziói Gyülekezet".
További elérhetőségeink:
+36/30-488-8780, csomornagytarcsa@reformatus.hu.*

BAPTISTA GYÜLEKEZET

December 5. vasárnap
10 órától adventi istentisztelet

December 12. vasárnap
10 órától adventi istentisztelet

December 19. vasárnap
10 órától idősek karácsonyi istentisztelete

December 26. vasárnap
10 órától karácsonyi istentisztelet

December 31. péntek
18 órától évszázó hálaadó istentisztelet



Csömöri Hírmondó ADVENT

Kiadó: Csömöri Kulturális Közalapítvány

Kiadó székhelye:

2141 Csömör, Szabadság út 5.

Felelős kiadó: Harmath Diána,
a Csömöri Kulturális Közalapítvány elnöke

Címlapfotó: Varga Gábor (VARGOSZ)

Fotók: Bellus Zsolt, Varga Gábor (VARGOSZ)

Főszerkesztő: Miklós Daniella

Szerkesztőség: 2141 Csömör, Szabadság út 5
cshirmondo@gmail.com

Hirdetésfelvétel: Polgármesteri Hivatal

Telefon: 28/544-047 • hirdetes@csomor.hu

Grafika, tipográfia, tördelés, nyomdai

előkészítés: wawe Bt. – Varga Gábor

Grafikai elemek: freepik

Nyomda: Visit Kft.,
1047 Budapest, Baross u. 5/a.

A Csömöri Hírmondó szerkesztősége fenntartja magának a jogot, hogy a beérkező anyagokat, cikkeket, olvasói leveleket közzététel esetén szöveggondozáson túl a tartalomnak megfelelően szerkessze. Készült: 3900 példányban. A lap ingyenes, minden csömöri háztartásba eljuttatjuk. Kérjük, jelezze, ha valamilyen okból nem kapta meg a legújabb számot! Megjelenés: a hónap utolsó hétfőjén.

ISSN: 2062-5227

Advent

Csömörön

2021.11.28-tól

December 5. vasárnap

9.45 – 16.00

(Hősök tere)

Mikulás-túra

Adventi vásár

Lovaskocsikázás

Karácsonyfadísz készítése
(művelődési ház)

Csömör karácsonyfájá-
nak közös feldíszítése

II. Adventi gyertyagyújtás
(könyvtár előtt)

Az adventi időszakban
látogatható a Csömöri
Tót Hagyományaink
Házában:

Karácsonyi Betlehemi
udvar

„A mi édes kis falunk” mé-
zeskalács kiállítás

Mesés karácsonyi kiállí-
tás, karácsonyi szoba

December 12. vasárnap

14.00 – 18.00

(Hősök tere)

Adventi vásár

Lovaskocsikázás

Pódium Színház: „Üdvöz-
löttünk Ó Mária”- adventi
zenés összeállítás

Csömöri konyhatündérek:
Linzer készítése *(művelő-
dési ház)*

III. Adventi gyertyagyújtás
(könyvtár előtt)

Betlehemes műsor és kéz-
műves foglalkozás *(Csö-
möri Tót Hagyományaink
Háza)*

December 17. péntek

16.00 – 18.00

Csömöri betlehemezés
helyi csoportok részvé-
telével a Hősök terén
és a Béke téren

December 18. szombat

8.00 – 20.00

(Hősök tere)

Termelői és bolhapiac

Művészbazár

Adventi vásár

Lovaskocsikázás

Vendégvárás csömöri
civil csoportokkal

Mindenki karácsonya –
adventi ünnepi műsor

December 19. vasárnap

16.00

IV. Adventi gyertyagyújtás
(könyvtár előtt)



A photograph of a blue door with a wreath of red berries hanging on it. A small white dog is sitting on a blue mat in front of the door. The text is overlaid on the door in a red, serif font.

Áldott
Karácsonyt és
boldog
új esztendőt
kívánunk!