



2015. november
V. ÉVFOLYAM 11. SZÁM

Mozsgó

MEGJELENIK HAVONTA INGYENESEN

MOZSGÓ KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATÁNAK INFORMÁCIÓS LAPJA

1956-os forradalom ünnepe



Gyóni Géza: Halkabban....

Halkabban járjon aki él,
S dúdoljon csöndes éneket.
Messzi sírdombok fejinél
Ma ezer gyász-szobor mered.

Ezer menyasszony könnye hull,
S eztán már mindig sír szegény.
Mély sírban álmotalanul
Alszik ezer szép vőlegény.

Lányok, virágot szedjeteK,
DíszítséteK a sírokat.
Nem lesz már vőlegényetek,
Ki oly szelíden simogat.

Mind hű volt s pompás férfi mind,
Kikről legendát szó a tél.
Szemük a sírból ránk tekint:
Halkabban járjon aki él.



Halottak napi megemlékezés

fotók: Kántor Éva, Várdai Adrienn

CSALÁDI NAPKÖZI PROJEKT ZÁRÁSA

A családi napközi kialakítása Mozsgón című projekt megvalósításának időszaka 2014. november 1. - 2015. október 31. A 35 Millió forint Európa Unió támogatásból megújult a volt plébánia épülete, valamint két csoportban fogadták a gondozók a 3 év alatti gyermekeket, ezáltal munkahelyeket is tudunk létesíteni. A pályázat ugyan befejeződött, de a bölcsődeként üzemelő intézmény továbbra is fogadja a kisgyermeket - tudtuk meg Kovács Zsolt polgármester beszámolójából.

A családi napköziben a gyermekek számára biztosítottuk az étkezést, továbbá képességeik, készségeik fejlesztése érdekében különböző foglalkozásokat biztosítottunk - folytatta Hegedűsné Szojkó Tünde pedagógus, aki fotók segítségével beszélt az itt folyó munkáról.

P. É.



fotó: Kántor Éva

BIZTOS KEZDET GYEREKHÁZ MOZSGÓ, ALSÓSZŐLŐHEGYEN

A Szigetvári Kistérség Gyerekesély Programjának részeként épült fel Mozsgó, Alsószőlőhegyen a közösségi ház.

A beruházás a komoly értékteremtés mellett, a szőlőhegyi gyermekek és családjaik közösségi életének fejlesztését és a foglalkoztatási lehetőségek bővítését szolgálja.

Kovács Zsolt
polgármester

MEGHÍVÓ

Mozsgó Község Önkormányzat Képviselő-testülete kihelyezett testületi ülést tart 2015. november 26-án (csütörtökön) 17.00 órai kezdettel Alsószőlőhegyen a közösségi házban, melyre tisztelettel meghívja a község lakosságát.

Téma: a közösségi ház hasznosítása

fotók: Kántor Éva



KÖZÉRDEKŰ INFORMÁCIÓK

ÚJ BUSZ VÁSÁRLÁSA

Mozsgó község járműparkja egy 20+1 férőhelyes busszal gyarapodott. A busz 5 éves, újszerű, jó műszaki állapotú, karbantartott.

A vásárlást az tette szükségsszerűvé, hogy a 27 személyes busz gyakran meghibásodott, hiszen már 18 éves és 1 Millió km-t futott. A 27 személyes nagybuszt, és a 9 személyes fehér kisbuszt az önkormányzat el kívánja adni. Érdeklődni a hivatalban lehet.



E-HULLADÉK ELSZÁLLÍTÁSA

A mozsógói általános iskola folyamatosan gyűjti az elektronikai hulladékot, a lakosság él is a felkínált lehetőséggel. A képviselő-testület, a visszajelzések alapján megszervezte, hogy a **nehéz, személygépkocsival nem elszállítható** elektromos készülékeket összegyűjtik és elszállítják.

A szállítás időpontja: **2015. november 18. szerda. A hulladékot kérjük, hogy reggel 8.00 óráig tegyék ki a ház elé!**

Amennyiben segítséget igényelnek, hogy a nehéz gépeket kivigyék a házból kérjük jelezzék!



Matus Attila
06 30 607 1631

FIGYELEM!!!



ADÓTARTOZÁS BEHAJTÁSA

Mozsgó Község Önkormányzata iparűzési, kommunális és gépjárműadó beszedésére jogosult és kötelezett. Az éves adót két alkalommal lehet befizetni. Sajnos nagyon sokan tartozásukat nem egyenlítik ki, ami mulasztásos törvényszegésnek minősül.

Az önkormányzat kintlévősége már meghaladja a 10 Millió forintot.

A törvény adta jogával élve a hivatal kezdeményezni fogja a kintlévőségek behajtását!

Az érvényesítés módja első körben a munkabér letiltása, de elrendelhető az ingó és ingatlan árverése is. Természetesen az ezzel járó plusz költséget, ami sok esetben a kintlévőségek összegével megegyezik, az adóalanyoknak kell megfizetnie.

Kérjük a Tisztelt Lakosságot, hogy november hónapban egyenlítse ki tartozását! Amennyiben ez nem történik meg, december hónaptól az önkormányzat élni kíván törvény adta jogával.

Kovács Zsolt
polgármester

TEMETŐK RENDBE TÉTELE



Halottak napjához közeledve igyekeznek mindenki rendet rakni hozzátartozói sírjánál. Az önkormányzat is egész évben figyelmet fordít mindkét temető állapotára.

Október hónapra az új temetőben lévő ravatalozó fel lett újítva. Külső és belső fala ki lett meszelve, a nyílászárók le lettek festve, a belső térben nem volt még burkolat, az is hidegburkolatot kapott. A temetéskor használatos kiegészítők cseréje folyamatos.

A régi temető az egész éves vegyszerezésnek és fűnyírásnak köszönhetően szintén zavartalanul látogatható.

Radanics János
temetőgondnok



Tudod-e?

Kínából és Japánból indult hódító útjára a krizantém, ahol már több ezer éve termesztik, és a nyugalom, a fenség megtestesítőjeként, az örök élet jelképeként tartották-tartják számon. Az 1700-as években került Európába, botanikai neve, a *Chrysanthemum* aranyvirágot jelent. Magasságában, a virágok színében és formájában roppant változatosságot mutat – csak az őszi virágzású krizantémok több mint ötezer alakban léteznek, közöttük a margaréta, pók, pompon virágformák éppúgy megtalálhatók, mint a képünkön is látható, gömbölyű bokrú, sok apró virágú, cserepes változatok. Vágott virágként is kiváló: akár 2-3 héten át is megőrzi állagát.

B. A.



fotók: Várdai Adrienn

Grace és Gloria

"...A Jóisten valamiért csak teremtett és ha nem is voltam más, csak egy közbülső láncszem, amely összetart másik kettőt, akkor is fontos voltam és nélkülözhetetlen..." - így összegezte az élet értelmét Grace.

Sólyom Katalin és Füstí Molnár Éva művésznők előadásában láthattuk ezt a megindító drámát november 7-én. A közönség tapsviharral köszönte meg a színésznők kitűnő játékát.

A darabot a Pécsi Nemzeti Színház támogatta, így Mozsgó község azon szerencsések közé került, ahová ingyenesen hozták el a darabot.



Búcsúzunk Sértő Gyuláné Éva nénitől

*„Elmúlt, mint 100 más pillanat
s tudjuk mégis,
hogy múlhatatlan,
mert szívek őrzik,
nem szavak.”*



Sértő Gyuláné sz. Tóth Éva 2015. október 17-én, 88 éves korában elhunyt.

Pécsen született 1927. július 7-én. Tanítói oklevelet 1946-ban szerzett a dombóvári Szent Orsolya-rendi Tanítóképző Intézetben.

1946-1948 között Püspökszentlászlón tanítóskodott, majd iskolavezetőnek nevezték ki. 1952-1953 között a Pécsváradi Általános Iskola igazgatója.

1953-ban házasságot kötött Sértő Gyula tanárral, Csilla nevű gyermekük 1956-ban született.

Pécsvárad után a bükkösi Gyermekeotthon igazgatta. Ezt követően hét éven keresztül, 1960-ig, általános igazgató volt Harkányban.

1960-ban kerül Mozsgóra tanítóként, majd 1963. július 31-ig igazgatóként dolgozott itt.

Szeretett falun dolgozni, mert ott a nevelő a tanítás mellett sok más kihívással is találkozhatott. Megszervezte a dolgozók esti iskoláját, ahol férjével együtt oktattak is.

Később tanított Görösgalon, Nagydobszán és Merenyében is. Közéleti ember: úttörővezető, járási szakszabotóság vezető, rajzvezető. Társadalmi feladatokat is vállalt, Nőtanács vezetőségi tag, községi tanácsstag, kézimunka szakkör vezető volt.

Kitüntetései: Kiváló Úttörővezető (1967), Aranykoszorús KISZ jelvény (1972), Úttörővezető Érdemérem (1975), Pedagógus Szolgálati Emlékérem (1982), Aranydiploma a pedagógus pályán eltöltött 50 év után, Gyémántdiploma 60 év után és Vasdiploma 65 év után, melyet a Kaposvári Főiskola és Egyetem adományozott kitartó munkájáért.

"Pályám során az emberség, a barátság, a segítségnyújtás, a kiegyensúlyozottság vezérelt. A pedagógus pálya szép volt, jó volt és örömteli éveket éltem meg." - így nyilatkozott Percz Lászlónénak, volt tanítványának, 2013. novemberében a róla készült interjú során.

2015. október 31-én helyezték örök nyugalomba a nagydobszai temetőben.

P. É



LAMPIONOS FELVONULÁS

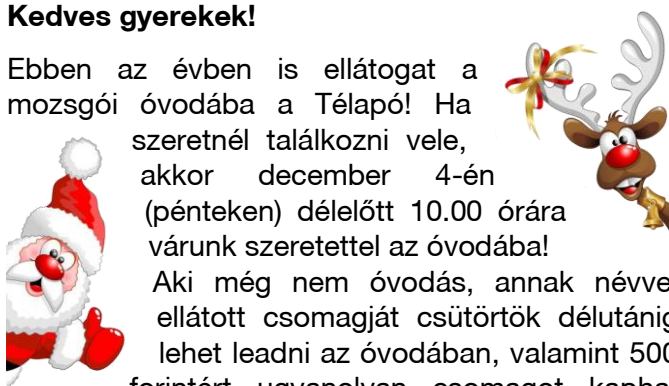
Őszbúcsúztató

A mozsgói óvodások 2015. november 12-én (csütörtökön) tartják, hagyományos Márton-napi lampionos felvonulásukat. Az Árpád utcánál lévő játszótérről indulnak, találkozó délután 17.00 órakor. Minden kicsit és nagyot, gyereket és szülőt szeretettel várnak.



Kedves gyerekek!

Ebben az évben is ellátogat a mozsgói óvodába a Télapó! Ha szeretnél találkozni vele, akkor december 4-én (pénteken) délelőtt 10.00 órára várunk szeretettel az óvodába! Aki még nem óvodás, annak névvel ellátott csomagját csütörtök délutánig lehet leadni az óvodában, valamint 500 forintért ugyanolyan csomagot kaphat mint az óvodások!



SZENT MÁRTON NAPJA

November 11.

„Novemberben Márton napján
Liba gágog ég a kályhán,
Aki libát nem eszik,
Egész évben éheznek.”



Márton nap a 40 napos adventi böjtöt megelőző utolsó nap, amikor jóízű és gazdag falatozás vigasság megengedett.

„Ha Márton fehér lovon jön, enyhe tél, ha barnán kemény tél várható.”

Márton-napi libavacsora

Libacombhoz:

4 db libacomb, só
bors ízlés szerint,
15 dkg libasír, 1 db
vöröshagyma, 1 fej
fokhagyma, 1,5 dl
száraz fehér bor



Párolt káposzta:

1,5 kg vöröskáposzta, 2 dkg só, 5 dkg libasír, 2 gerezd fokhagyma, vöröshagyma, 4 dkg cukor, 0,5 dl ecet (10%-os)

Burgonya:

5 db burgonya, só ízlés szerint, bors ízlés szerint, fűszerpaprika ízlés szerint, 3 ek olaj, 3 gerezd fokhagyma

A libacombokat sózzuk, borsozzuk, majd a libasír nagy részével kenjük ki egy cserépedényt. Öntsünk bele kevés vizet, majd tegyük bele a combokat, negyedekre vágott vöröshagymát, felezett fokhagymát, fedjük le és tegyük sütőbe, süssük kb. 1,5 órán keresztül.

A káposztát vágjuk vékony csíkokra. Sózzuk le, és hagyjuk állni fél órát. Kevés zsíron karamellizáljuk a cukrot, majd adjuk hozzá az apróra vágott hagymát, a kinyomkodott káposztát, pároljuk lassú tűzön. Ha a káposzta puhul, tegyük bele ecetet és lassan pároljuk készre.

A burgonyát mossuk meg és karikázzuk fel. Tegyük őket sütőlemezre, sózzuk, borsozzuk, szórjunk rá fűszerpaprikát, öntsünk meg olajjal. Jól forgassuk meg és tegyük félre kicsit állni.

A cserépedény tetejét vegyük le, és süssük még kb 15 percet a combokat, amíg ropogósra sülnek.

Ha a combok elkészültek, állítsuk a sütőt a legnagyobb fokozatra, és tegyük be a burgonyát. Kb 20 perc alatt készül el, közben forgassuk át őket.

Tálaljuk a combokat a párolt káposztával, és a burgonyával.

Jó étvágyat kívánunk!

ISKOLAI HÍRMONDÓ

Sport esemény

Diákolimpia Mezei Futóverseny Megyei Döntőjében Ignéczi Éva 12. helyezést ért el, Mates Dávid 11. helyezést ért el.

Egészség nap

2015. október 21.

Iskolánkban a TÁMOP 3.1.4.C projekt keretében megrendezésre került 2015. október 21.-én az egészségnap. Minden osztály külön készített egészséges ételleket, amiben a szülők és osztályfőnökeik segítettek. Az ételek elkészítése mellett különböző programokon vehettek részt.



Ellátogattak a Kaba Farmra, ahol megkóstolhatták a kecskesajtot, a mozsgói léüzembe betekintést nyertek a gyümölcsle készítésébe, és meg is kóstolhatták.

Megnézhettek, hogy Tóberné Csók Ildikó fodrász hogy dolgozik, és emellett a hajuk gondozásában is szaktanácsot adott.

A mozsgói szociális otthonból érkeztek ápolók, akik megmérték a gyerekek vérnyomását és vércukor szintjüket.

A gyerekek nagyon jól érezték magukat. A nap zárásaként az alsós folyosón meg lett terítve és minden osztály által elkészített étel ki volt rakva. Az osztályok bemutatták mit készítettek és mindenki megkóstolhatta az elkészült finomságokat.

Hajdú Szilvia
tagintézmény-vezető



VISSZATEKINTÉS EGY MA IS MŰKÖDŐ INTÉZMÉNY MÚLTJÁBA...

Kató néni, a kedvenc „konyhásom”



Kató néni 2015

„Nagyon jó visszaemlékezni a régi időkkel! Ilyenkor kicsit visszafiatalodok.”

Ő visszaidézi a múltat, én meg csak kérdezek és jegyzetek. 1957-ben költöztek a családdal Mozsgóra a Petőfi utcába, férjével, két leány gyermekükkel és szüleivel.

Először a tsz-ben dolgozott Molnár Istvánné Bözsike nénivel. 1961-ben helyezkedett el a mozsgói idősok otthonában. Aztán sorolja a neveket: „Engem Szegleti László, az intézet vezetője vett fel. Góra József volt a főkönyvelő, Marincsák György az ételmezésvezető, és idézi tovább a munkatársak neveit, mintha könyvből olvasná.



Ebédosztás gondozóként, 1962

Ekkor takarítónői állás volt üres, ott állt helyt, majd megüresedett egy gondozói állás és így lett műszakos gondozó-ápoló. Szerette mindkét munkát, mert megértette a lakókat. Szívesen beszélgetett, türelmesen foglalkozott velük.

A gondozói munka két műszakos volt, (6-14-ig és 14-22-ig). Két jól mozgó lakó volt a portás, itt leadták a kulcsokat este 22-kor és dolgozó

csak reggel 6-kor érkezett. Majd megkezdődött a reggeli sürgés-forgás. A lakók mosdatása, öltöztetése stb. szükségletüknek megfelelő segítségnyújtás. A körletek rendberakása és a szobák, közösségi helyiségek, vizes blokkok takarítása. (Elgondolkodtam közben, hogy éjszaka felügyelet nélkül voltak a lakók! Lehet, éltek az intézetben olyan jól mozgó idősok, akik ügyeltek társaik és az épület biztonságára?) Valószínű hamar bevezették az éjszakás műszakot, ami egy személyes volt ugyan, de legalább probléma esetén tudott segíteni vagy megfelelő segítséget hívni az-az egy ember is, aki „szolgálatot” teljesített.



Dolgozók csoportja, 1964

1964-ben a konyhán szabadult fel állás, és Tompa Rózsi néni (Hegedűs Józsefné) főszakácsnő javaslatára vették át az osztályról Kató néni konyhai dolgozónak. Rózsi néniről ezeket a jelzőket mondta: „Jószívű, szigorú, de igazságos és rendet tartott a konyhában. Mondhatjuk úgy is, ő volt az őrmesterünk, de jól kijöttünk egymással”. Soha nem volt veszekedés a munkatársak között.



Konyhai dolgozók, 1964

Szerettem főzni és kiszolgálni a lakókat. Együtt dolgoztam Kovács Józsefné Ilonkával, Sebe Ilonával, Kiss Jánosné Juci nénivel, (akitől sokat tanultam), majd Szabó Józsefné Annuskával, és Várdai Jánosné Marikával.

Ebben az időben még nem volt olyan korszerű a konyha berendezése, mint most. Nagy asztali tűzhelyen főztünk, amit fával, szénnel fűtöttünk. Ezen helyezkedtek el a nagy fazekak, lábosok. Bizony kellett erő a mozgatásukhoz! Persze fiatalok voltunk, jó erővel bírtunk és ugrottunk segíteni a társunknak, nehogy megemelje vagy leforrázza magát. A süteket az udvaron lévő kemencében végeztük. (Később már volt villansütő.) Ha kelt tészta készült ebédre, akkor már 6 órára mentünk, hogy időben elkészüljön az étel. Minden levestésztát kézzel gyúrtunk, valamint a nudlit, szilvásgombócot stb. úgyszintén.

A tejet hajnalban szállította a tejipar 25 l-es, fedeles alumínium kannákban. A pékségből már korán reggel hozták a friss, 2 kg-os kenyeret. Ezek voltak a mindennapi reggeli fő alapanyagai. A gazdaságban hízalták a sertéseket ősszel, és télen minden héten volt „disznóölés”. Volt olyan hét, hogy kettőt-hármat is vágtak. Ilyenkor aznap este sült hurka volt a vacsora. Az időseknek többször egy héten kellett meleg vacsorát főzni, mert a főtét szívesebben és könnyebben elfogyasztották.

A lakók között volt egy nagyon megbízható, szolgálatra kész emberünk, a Greksa Feri, aki begyújtott a tűzhelybe és elhordta az élelmiszermaradékot az állatoknak a gazdasági épület megfelelő helyiségébe. Olyan kis gyengeszívű emberke volt, hogy nagyon tudott örülni, ha megdicsértük. Mi meg annak örültünk, ahogyan ő örült. Az edények mosogatásában is voltak asszonyok, akik tudtak segíteni: Huszár Ferencné Marika, Mozsgai Anna, Dombai Rozika, Nagy Lídia. Nem kellett noszogatni őket, tudták a dolgukat. Természetesen annyi kiváltságot élveztek, hogy az első szelet kalácsot, amit még langyosan felszeltünk, vagy a frissen készült pogácsát stb. ők kóstolhatták meg először.

1981-ig, 55 éves koromig, az otthonban dolgoztam. Nyugdíjba vonulásom után, 1985-ben elköltöztünk Pécsre lakni, mert nem akartuk, hogy Kati lányunk egyedül legyen (ekkor a gyermekkorházban dolgozott.)

Hat évig ott laktunk, és én is vállaltam 4 órás munkát ugyanott, ahol a lányom dolgozott. Még úgy éreztem, el tudom látni a rám bízott feladatot és a nyugdíj kiegészítés sem jött rosszul. Mozsgón viszont megtartottuk a Jedinkán lévő szőlőnkét és kijártunk azt művelni. Mivel Etelka lányom is itt él családjával és a szívünk is ide húzott, igyekeztünk közelebb költözni. Egy lakáscsere lehetőséggel megoldódott a Szigetvárra költözésünk. Kati lányunk pedig a Turbékpusztai Foglalkoztató Otthonba jött dolgozni.

„Egy alkalommal azt mondtam, ha a Kovács Ilonka háza eladó lesz, akkor oda szívesen költözök!” Hát eladó lett, és 2003-ban megvettük az Árpád utca első házát. Azóta itt élünk leányommal és unokámmal, mivel a férjem Kálmán, 2007-ben meghalt.

Nagyon szerettem az otthonban dolgozni! Mostanában sokszor álmodom, mintha ott lennék!” Szemében végig azt a fiatalos csillogást, huncut mosolyt láttam, ami ambíciózussá tette és ilyen aktívvá, szellemileg frissé, hogy 89 éves korában (nov. 12-en tölti be) is jól mozog, főz. Ma is bablevest, zúzapörköltet és tésztát főzött.

A cselekvésre ösztönző tényezők életerőt adnak.

Így emlékezett vissza Kató néni a szociális otthonra, amely nemcsak szociális feladatokat ellátó intézmény, hanem jelentős munkahelyteremtő hely a helybéli és a környékbeli emberek számára.

Remélem születésnapján tudom köszönteni és még további jó egészséget kívánni neki, hogy legyen még támasza kis családjának!

Percz Lászlóné



KÖSZÖNTÉS

Tisztelettel és szeretettel
köszöntjük
azon 70 év feletti
Mozsgói Lakosokat, akik
Novemberben
ünneplik születésnapjukat!

Gulyás József Kolozsvári utca
Léránt Kálmánné Árpád utca
Visnyei Károlyné Pozsonyi utca

PÁLINKAHÁZ MOZSGÓN

Két éven át kíváncsian figyeltük, hogy pálinkafőzde épül Mozsgón. Volt aki örült a fejlődésnek, és voltak, akik negatívan nyilatkoztak (bűz lesz a falu szélén). Az Üsttökös pálinkaház nyáron kezdte meg működését, azóta a falu befogta, és már magáénak érzi az üzemet. A tulajdonossal, Balaskó Csabával beszélgettem.



Honnan jött az ötlet?

A családom mindig főzetett pálinkát, de csak kis mennyiségben. Gondot okozott, hogy megtaláljuk azt az üzemet, ahol fogadnak kis mennyiséget, akár egy hordónyi anyagot, valamint az előállított minőség is változó volt. Társasági beszélgetésekből kiderült, nem vagyunk egyedül a problémánkkal.

27 évig dolgoztam a Magyar Telekom Hálózati irányítási Igazgatóságán technikusként, 2013-ban megszűnt a munkahelyem. Váltanom kellett, eljött az idő, hogy a nyolc-tíz éve dédelgetett álmomat megvalósítsam.

Hát nem lehetett könnyű feladat, helyet keresni, hitelt felvenni, pályázni, egy ekkora projektet végigvinni?

Valóban, de nagy volt az elszántságom, belevágtam. Végiggondolva a történeteket, magam is elcsodálkozom a bátorságomon, kitartásomon.

Minden lépést alaposan megterveztem, több lehetőséget mérlegeltem. Ez a projekt egy 50 Milliós beruházás, ugyan volt kezdőtőkém, de jelentős hitelt is fel kellett vennem, mert a pályázat utófinanszírozott. Már a bank komoly üzleti terveket kért, és a pályázat lebonyolítása sem volt egyszerű. Először pályázatíró fogadtam, de az ő munkáját már az első körben visszadobták, így ebbe a folyamatba is bele kellett tanulnom. Majd következett a kivitelezés. Néha lehetetlen küldetésnek éreztem, de az odafigyelésnek és a tetterre készségnek köszönhetően sikerült eddig minden akadályt

leküzdeni, tartani a határidőket és az engedélyeket beszerezni.

Miért esett Mozsgóra a választásod?

Ez volt az első fontos stratégiai pont. Bár Szigetváron élek, de az üzemet mindenképpen falun, a város környékén szerettem volna megépíteni. Mozsgóra azért esett a választásom, mert a környező települések között központi helyet foglal el, közlekedési szempontból jól megközelíthető, és nem utolsó sorban a község vezetőségénél kedvező fogadtatásban részesültem. Előnynek érzem azt is, hogy a falu elején, jól látható helyen tudtam a telket megvásárolni.

Milyen technológiát választottál?

A pálinkát 2010-ben hungarikummá nyilvánították, ettől az időponttól egyre több főzdet nyitottak, ezek elsősorban nagy kapacitásúak. Céлом, mint már említettem, kis mennyiségű cefréből illatos, aromás, kiváló pálinka előállítása volt. Napi 50-60 liter pálinka lepárlását céloztam meg. Hosszas kutakodás eredményeként a választásom egy német cégre esett. Ez a cég kereskedelmi főzdet is működtetett, az általa készített termékek több éven keresztül megnyerték az országos versenyeket, az ország legjobb pálinkáit állították elő.

Bízom a német minőségben, valamint minden téren megfelelt az elvárásaimnak, ezért az ő lepárló készüléküket választottam.



Milyen jellemzői vannak a készüléknek?

Aromatornyos lepárló készüléknek nevezik. Jellemzői: az üst vízfürdőben van, biztosítva ezzel az odakozmálás elleni védelmet. A beépített keverőmotorral a főzött cefre egyforma hőmérsékletű lesz. Minden cseppjéből kifő az alkohol, ezáltal nagyon jó kihozatali arányt kapunk. Szabadalommal védett hűtő és aromakinyerő tornya van, melyet több évtizedes tapasztalattal és precíz mérnöki munkával hoztak létre. Integrált meleg vizes mosórendszerrel van felszerelve, így minden főzés után ki lehet tisztítani. Végül, de nem utolsó sorban a lepárló egység esztétikailag is kellemes látvány. Látszik rajta a letisztult, jól átgondolt tervezés.

Az üzemhez közeledve semmilyen illat nem áruklodott arról, hogy itt pálinkafőzde működik. Belépve már éreztem a cefreszagot. Mi az alapvető különbség a környéken használtakkal összehasonlítva.

Zárt rendszerként működik, amit behoz a kuncsaft, az abból készült italt kapja meg. Ha a cefre nem megfelelő minőségű, már azt is azonnal érezni lehet. Ha a minőség jó, akkor kellemes lekvárillet terjeng. Köztudott, hogy a főzet elejét, az előpárlatot ki kell engedni a rossz íz és a mérgező anyagok miatt. Ezt követi az íz és aromákban gazdag középpárlat, ami nagyon fontos. A különbség az, hogy itt van egy mintavevő csap. Nem találomra döntöttem el, hogy mennyi anyagot engedek ki, hanem több alkalommal is illatmintát veszek.

A főzéshez kell szakmai ismeret?

Természetesen tanultam ennek a készüléknek a használatát Kecelen, itt szereztem meg a szakmunkás-bizonyítványt. A papír persze nem elég, kell a felelősségteljes, lelkiismeretes hozzáállás is.

Honnan jönnek az ügyfelek? Mennyire elégedettek?

Lassan fedeznek fel az emberek, de a megyéből már sok helyről jöttek. A legtávolabbi főzető Kozármislenyből érkezett. "A puding próbája az evés." - szlogen rám nagyon érvényes, hiszen az elégedett ügyfél fogja továbbvinni a híreket. Igyekszem az igényeket maximálisan kielégíteni, és a megfelelő tájékoztatást megadni. Türelem és határozottság is szükséges az emberekhez. Megtanultam, ha nem jó az alapanyag, nem szabad elvállalni, nemet kell mondani. Ezenkívül a cefre készítésben is tudok szakmai tanácsot adni.

Milyen a kihasználtság?

Teljes kapacitással dolgozom napi 10-12 órát. Remélem egyre többen veszik igénybe a szolgáltatást, és akkor megnövelt időtartammal fogok dolgozni és plusz munkaerőt alkalmazni.

Mit üzen az Olvasóknak?

Várom leendő ügyfeleimet egy versenyképes kiváló pálinkát előállítani tudó lepárlóval és kulturált környezettel. Aki egy igazán versenyképes kiváló pálinkával szeretne megjelenni a helyi termék piacon annak Mozsgón az ÜSTTÖKÖS PÁLINKAHÁZ a legjobb választás.

Puskás Éva

ÜSTTÖKÖS PÁLINKAHÁZ



 Korszerű, magas íz és illataromát előállító szabadalommal védett német technológia.

 A rendszerbe épített mintavevő csap lehetőséget ad az optimális szétválasztáshoz, ezáltal a kezdeti dús íz és illataromák megtartásához.

 90-100 liter a kifőzhető legkisebb mennyiség.

1 liter 50%-os párlat 600Ft+Adó (ami 50%-os párlatnál 835Ft)

Érdeklődni: 7932 Mozsgó Árpád u.1 Balaskó Csaba 06306169183

KEDVES OLVASÓ!

A nyomda ördöge szorgalmasan működik, és mivel betegségem miatt egy régebbi írásom – örömmre – nyomdába került, nem küldték vissza végső javításra, így a szerkesztésben az Aradi vértanúk éneke utolsó két versszaka az ősi himnuszunk idézett első versszaka elé került nyomtatásra. Aki valamelyiket ismeri, javítani tudja a hibát, aki nem attól elnézést kérek a hibás nyomtatásért.

Az októberi kertészeti téma már nem került a múltkori számba, így most megpróbálom „összefésülni”, összevonni a két hónapot. (Arra leszek kíváncsi így marad-e hely az egészséges táplálkozásra vagy majd disznótorok és karácsony előtt veszem el az étvágyukat.)

Magvető havában jártunk az elmúlt hónapban. Nagyon szép és beszédes elnevezés. Az őszi vetésű gabonák vetési ideje, amikor a búzamag elhal, hogy belőle új élet – új búzanövény, kalász – fejlődjön. Veteményeskertben ilyenkor lehet duggatni az őszi fokhagymát, bár sikeresen próbálkoztam már novemberben is. Mérnök-tanárként – elég szegényen – a gyöngyöspusztai szociális otthon kertészeitől kellett megtanulnom, hogy vöröshagymát is lehet őszi duggatni. Nem szabad korán, mert ha még őszi nagyra nő, fagyérzékenyebb. Kora tavasszal már finom zöldhagyma van belőle.

A gyümölcsfacsemete (egyéb csemete) ültetési ideje most van. Szőlőt jobb tavasszal telepíteni. Konténeres csemetét nem nagy művészet ültetni, hisz az eredeti földjével ültetjük át. A szabadgyökerűekkel már óvatosabban kell bánni. Faiskolából csak lehullott levelűt kapunk. Ha otthon akarunk átültetni saját nevelésűt, várjuk meg míg lehullik a levele, különben ellélegzi magát. Ha valami oknál fogva nem tudjuk megvárni, kiásás előtt szedjük le a leveleket. A gyökerekről csak a sérült részeket vágjuk le, nem kell „bubifrizurára” nyírni a gyökérzetet. Hasznos a gyökérzetet agyagpépbe mártani, így jobban vonzza a vizet. Ha koronás a kisfa, vágjuk vissza az ágakat, hozzuk egyensúlyba a gyökérzetet a koronával. Ezt megtehetjük koratavasszal is. Ha suháng a kisfa, a kívánt törzsmagasság felett 3-5 rüggyel vágjuk vissza. Pár éves fát is átültethetünk, csak még jobban vágjuk vissza a koronát. Öntözéssel sokat segíthetünk a kisfákon (főleg tavaszi ültetésnél). Következő augusztusig öntözzünk, ennek hiányában soha nem tavasszal, hanem nyáron szoktak elszáradni a fák.

November az Enyészet hava, amikor lehullnak a lombok, ha októberben nem, akkor ilyenkor fagnak el a fagyérzékeny lágyszárúak. Novemberben lombhullás után el lehet kezdeni a fák koronaritkító metszését. Csonthéjasokét azért jobb tavasszal, mert a gyorsabb gyógyulás miatt kisebb

a monília fertőzés. A nagyobb sebeket mindenképpen kezeljük le.

Két neves napot kell megemlítsen: Október 31. Farkas napja, ilyenkor alszanak el a fák, régi ember ilyenkor kezdte a fák kivágását, a másik a november 1. 2. - mindenszentek és halottak napja.



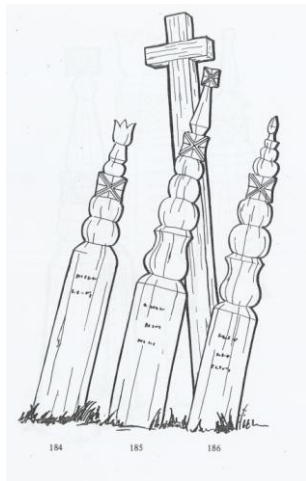
Kós Károly szavai szerint szoktam én a halottak napját várni.

„És nincsen a világnak olyan vidám temetője, mint a miénkek. Az egész havasaján ott a legtöbb tarka virág és ott kaszálódik a legkövérebb széna. A cintermekben. Az udvarházak mellett öreg fekete fenyők állanak avagy hosszú, komoly jegenyék, az udvarra hársat ültetünk vagy eperfát, de a cinteremben gyümölcsfát, csupa-csupa termő nemes gyümölcsfát. Amikor a temető virágzik: ez a legszebb kertje a világnak, fehér és rózsaszínű minden fa, mintha hó lepné és véges-végig az egész cinterem földje csupa-csupa hófehér és rózsaszínű szagos virágszirom. Mintha minden ott nyugovó örökember feljárna május végén nászt ülni, mámoros illatosan, hajnalos menyegzőt...

Halottaink fejéhez nem állítunk komoly keresztet, sem rideg márványt, mi, régi harcos pogány-unokák: csillagos, buzogányos fejfát tűzünk halottunk dombjára: selyem-lobogósat szüzek sírjára, tollbokrétát gyermekek fejéhez...És nem írjuk a fejfára hogy: meghalt ekkor, s ekkor; de komoly, öreg betűkkel rárovódik az ősi írás: Itt várja Jézu-

sát... A mi temetőinknél nincsen vidámabb kertje az Úristennek. A mi temetőinkbe nem halni mennek az emberek, csak stációt tartanak, csak várják az eljövendő Jézust...

Ezért nem félünk mi a haláltól. Ezért adtuk neki legszebb kertünket. Mert magunknak adtuk azt és mindazoknak, akik a miénkek ott alant... Az ő csontjuktól a mi számunkra virág virágzik és gyümölcsözik a fa... Velük beszélgetünk, ha fejfáik között járunk...”



Most beváltom múlt havi ígéretem egy részét: hogyan próbáljunk egészségesebben táplálkozni. Sajnos azt kell írjam, fáradtságos munkával, nem kevés lemondással és visszanyúlva a régebbi életmódhoz. Próbáljunk meg minél több zöldségfélélt, gyümölcsöt megtermelni a saját kertünkben, minél kevesebb műtrágya felhasználásával. Szerencsés az, akinek állataitól szerves trágyája van. Üdvözlendőek az önkormányzat által kiosztott komposztládák is. A fahamuban nitrogén ugyan nincs, de azon kívül több tucat ásványi anyag van, bátran szórjuk ki. A diólevélben csírázásgátló anyag van, de elégetve a hamuját már kiszórhatjuk. Vegyszerek közül használjuk inkább a kicsit „drágább, de a bio vagy agrár környezet gazdálkodásban” engedélyezett szereket. Feltétlen tartsuk be az élelmiszerégszégügyi határidőket. Mi az almánál még megtoldjuk pár héttel, így ládánként szedés után pár héttel megfeketedik egy- két alma, de biztosan lebomlottak a vegyszerek. Azt már félve is írom le, hogy sok ismerősöm vegyszermertesen termelt búzából őrli kicsi malommal a lisztet. Persze ehhez fuzárium ellenálló fajta búza kell. Azt viszont bárki megteheti, hogy a fehér liszthez teljes kiőrlésű vagy graham lisztet is vásárol. Kicsit barnább a tészta vagy a nokedli, de sokkal egészségesebb. Kenyérből is rászokhatunk a barnára, de csak megbízható helyről. Sok pékségben nem teljes kiőrlésűvel, hanem malátával barnítják a kenyeret.

A harmadik világbeli országokban mai napig használják a DDT-t, ami nálunk negyven éve be van tiltva, de az idén is találtak spanyol narancsvirágporban is DDT-t. Hozzáértők már nem ajánlják süteménybe a reszelt citrom, narancs héját. Nagyon szeretem a banánt, de mióta ezekkel a dolgokkal foglalkoztam, már csak ritkán engedem meg magamnak a banánszenvedélyt.

A bolti húskészítmények sok fajtájában lévő salétromsó szintén rákkeltő. A 6-8 hónap alatt fel-fújt tökehús szintén nem az egészség záloga a dioxin tartalma miatt, ami főleg nőknél okoz szaporodás biológiai problémát.

Még egyről szeretnék írni: a teákról. Sokan esküsznek a zöld és a fekete teákra. Anélkül, hogy megkérdőjelezném hasznosságukat, én a Kárpát-medence teáit iszom. Kevés munkával meglehet szedni, összegyűjteni és három-öt növényből jó keveréket lehet készíteni. A jól megszáritott növényeket befőttesüvegbe zárva elkerülhetjük a penészedést. A teljesség igénye nélkül párat felsorolok: a mindenki által ismert kamilla gyulladáscsökkentő, székletpuhító. A hársvirág megfázásra és izre is finom. Már kevésbé ismert a galagonyavirág és termése, a medvehagyma, a kökény, a csipkeboggyó szívre és keringésre gyakorolt hatása. A diólevél (júliusban jó szedni) teája, tinktúrája rákellenes és májra is gyógyító hatású. Bélpanaszokra keverjük cickafarkat a körömvirággal. Májra jó még a pitypang vagy gyermekláncfű, lehet teának, de lekvárt is lehet belőle készíteni. Mirigyekre (hasnyálmirigy, pajzsmirigy, stb.) gyógyító hatású a galaj és a mozsgói rétből bőven termő aranyveszsző. Körömvirágot, cickafarkat fél órát zsírban sütve sebekre, vagy csecsemők popsijára kapunk krémet. A menta, zsálya, kakukkfű, orbáncfű nyugtató tea. A fentiek legtöbbje izre is jó, de mézzel keverve főleg iható.

Kísérletezzenek, és kellemes fogyasztást.

A többi tanács és megjegyzés folytatódik a következő számban.

Győri Sándor



SZENTMISE REND

november 14. szombat
14.45 óra

november 21. szombat
14.45 óra

november 28. szombat
14.45 óra

december 05. szombat
14.45 óra

december 13. vasárnap
11.30 óra

OLVASNIVALÓ

Győri Sándor: Zsuzsannák...

Akik közül egyet sem hívtak Zsuzsannának. Decemberi vihar van. Ilyenkor ritka, de most van. Már a vilány is elment, gyertyát gyújtanak. A fiatalasszony vajúdni kezd, a férj szalad a bábáért, még jó, hogy az utca végén lakik Suri néni: a bába.

A bába meleg vizet, tiszta törölt rendel, felveszi a fehér kötényt, leül az asszony mellé az ágyra.

- Ne félj Ilonkám, tudod a kis Pistivel sem volt baj. Még az éjjel gyertyafénynél megszületik a kislány.

- Mi lesz a neve?

- Zsuzsi. A bába megkereszteli – hátha mégis baj lesz, ne maradjon keresztség nélkül – Atya, Fiú, Szentlélek Egy igaz Isten nevében. (A többi a pap dolga lesz.)

Tíz nap múlva Karácsony, a szülők nagy titokban díszítik a fát, gyertyát gyújtanak, megrázzák a csengőt, mire a másik szobából átjön a hároméves kisfiú. Meglepődik, kikerekedik a szeme, - tavaly már értette karácsonyt-, megnézi magának a fát, az aprócska csomagokat.

Egyszer csak megáll, gyorsan megindul, odamegy a pólyás hűgához, és finoman megrázza.

- Kelj fel Zsuzsi! Megjött a Jézuska!

- Azon a Karácsonyon, és azóta is minden évben, valóban megjött.

Három év múlva pedig megjött a harmadik gyerek, ő már kórházba, mert „fejlődünk”, meg kihaltak a Surinénik, a Mészáros Mariskanénik és a többi képzett bábaasszony, akik kötényükbe fogták a gyarapodó nemzet újszülötteit. Most az orvostudomány már az eget ostromolja, a nemzet meg fogyi!

Persze később is praktizáltak igazi orvosok. A fiatalasszonynak megnyílt a méhszája, vesekövet állapítottak meg nála. Veszélyeztetettként befektetik a szülészetre. Ne unatkozzon, még lesz egy rossz foga is, amit közben lekezelnek. (Érzéstelenítés nélkül: hátha árt a babának a fájdalomcsillapító.) Az ember hónapokra maga marad „él mint Toldi lova, ha van mit eszik”. Jó, hogy a tehenészeti telepen van tej: jó két litert megisznak naponta. (Meg is unja, manapság inkább csak bort iszik.) Elég egy serpenyő, egy lábas, egy mélytányér, ha végzett, eltörli. Az anyós messziről pár hetente látogatja a lányát a kórházban, olyankor nála is elmosogat. Kicsi a kórház, nincs gyilkos tempó, a szülész főorvos néha elbeszélget a férjjel, tájékoztatja: nincs komoly baj, csak türelem, a baba bent van a legjobb helyen, vigyázok, hogy minél tovább ott legyen. A gyerek pedig kivárja a sorát míg „megérik a körme”. Az egész nagycsalád várja az elsőszülött fiút.

Időre születik, jó méretekkel, egészségesen: a kislány.

A férfi boldog, autózik a szüleihez.

- Megszületett!

- Aztán mi lett?

- Kislány: Zsuzsi.

- Na jól nézünk ki: nem baj. A mi Zsuzsink lesz a Zsuzsi, a feleséged a Zsuzsika, ez meg a kicsi Zsuzsi, megölelik egymást.

Az apa borítékot készít, másnap megy látogatóba. Megvárja míg a főorvos maga marad a szobájában. Bekopog, bemegy.

- Főorvos úr ezt szeretném odaadni és köszönöm.

- A köszönet jól esik, ezt meg nem fogadom el.

- Doktor úr hónapokig vigyáztak az asszonyra meg a kislányomra.

- Ez a dolgunk! Maguk meg nincsenek olyan helyzetben, hogy én pénzt fogadjak el maguktól. Az apa elköszön, a folyosón találkozik a falubeli rokonával, aki ápoló az osztályon. (Az is Zsuzsi.)

- Te Zsuzsi, a Smátrola főorvos nem fogadott el semmit, pedig annyit tett értünk.

- Az nem is olyan, hogy pénzt fogadjon el tőletek.

- Mit csináljak, adósa vagyok.

- Ha ügyel és unatkozik, vagy nehéz eset, zűr van az osztályon, megiszik egy-egy kupica jó házi pálinkát, meg a hasát szereti.

Az apa készül: pléd, törülköző, az asszonynak ruha-, ami bent van a kórházban már nem friss-, na meg a doktor úrnak két rúd szalámi, meg egy üveg pálinka.

Összepakolnak, az apa bemegy a papírokért, meg elköszönni.

- Főorvos úr mindent köszönök, ezt meg hadd adjam oda cserébe a szolgálatért.

- ???

- Doktor úr én paraszt vagyok. Ezt a pálinkát én főzettem, a szalámit én töltöttem, én ehhez értek, doktor úr meg ahhoz, hogy sok kis gyereket világra segítsen, mint az enyémet is. Most cserélünk!

Megszorítják egymás kezét. Még kétszer cserélnek gyereket- szalámira, pálinkára!



Települési Értéktár Bizottság ülése

A bizottság november 4-én tartotta soron következő ülését. A megbeszélés több témát is érintett.

Első témánk a Mozsgó régmúltjához, közelmúltjához tartozó tárgyi emlékek összegyűjtése volt.

A gondolat nem új keletű, hiszen már Lengyeltóti János létrehozott egy gyűjteményt, az általa vezetett honismereti szakkörösök sokat tettek a cél érdekében. Hogy miért fontos ezt a munkát folytatni? Hiszen a legtöbb településen már létrehoztak kiállításokat, így az bármikor látogatható.

Válaszunkban megfogalmaztuk, hogy a felnövekvő nemzedék számára nagyon fontos, hogy ismerje múltját, ismerje ősei életét. E célt tartva szem előtt, **kérjük a T. Lakosságot, hogy a már nem használt, kidobásra ítélt használati-, dísz tárgyait hozza el a könyvtárba, vagy jelezze az egyesület tagjainak. A tagokat ezúton is kérem, hogy az ismeretségi körükben lévő régi értékek összegyűjtésében aktívan vegyen részt!**



Elkezdtek a tárgyi emlékek összegyűjtését

A kulturális örökségek összegyűjtésének témaköréhez nemcsak a tárgyi, hanem a szellemi értékek is hozzátartoznak. A visszaemlékezések jegyzetelése szintén folyamatos, és sokrétű.

Az interjúkat, beszélgetéseket méltó módon megőrizzük az újság hasábjain keresztül, folyamatosan közléseink.

Puskás Éva
elnök

MEGHÍVÓ

Időutazásra hívjuk Önöket! A Biedermann-család a terményei tárolására pincerendszert alakított ki.

Ennek bejárait tekintjük meg 2015. november 13-án pénteken. Várjuk az Érdeklődőket és azokat, akik mesélni tudnának erről!

Találkozunk a templomnál 14.00 órakor

SZÍNHÁZLÁTOGATÁS

Holdbéli csónakos

kalandos játék két részben

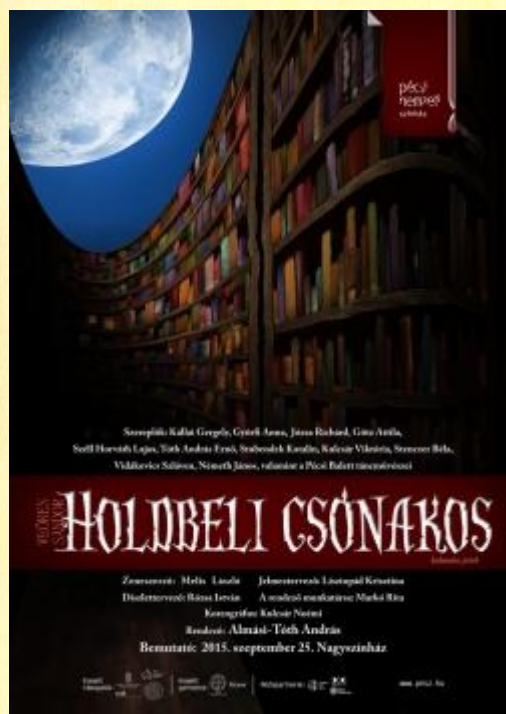
Írta: Weöres Sándor
Zeneszerző: Melis László
Rendező: Almási-Tóth András

2015. december 29-én, kedden színházlátogatás a Pécsi Nemzeti Színházba.

Az előadás 19.00 órakor kezdődik, indulás 17.30 órakor.

Várunk minden érdeklődőt! Jegyek rendelhetők a könyvtárban november 20-ig.

Jegyár: 2500.- Ft + utazási költség
Tel.: +36 30 865 3404





Baranya megyei II. osztály férfi felnőtt bajnokság 2015/2016. évad őszi fordulói

Októberi mérkőzések

10. forduló 2015. 10. 18. (vasárnap)
Harkány - Mozsgó 10-2
Góllövők: Horváth Benjamin, Pfeiffer Bence

11. forduló 2015. 10. 24. (szombat)
Mozsgó - Vajszló 4-0
Góllövők: Pfeiffer Bence, Czakó Gábor,
Zsigmond Bálint, Lengyeltóti Tamás

1. Ócsárd SE 33 pont
2. Gyógyfürdő Harkány 31 pont
3. Lánycsói SE 25 pont
4. Drávaszabolcs DFC 21 pont
- 5. Mozsgó Csizik M SE 21 pont**
6. Hosszúhetény SE 19 pont

Novemberi mérkőzések

12. forduló 2015. 11. 01. (vasárnap)
Himesháza - Mozsgó 2-2
Góllövő: Czakó Gábor, Szabó Dávid

13. forduló 2015. 11. 07. (szombat)
Mozsgó - Véménd 2 - 2
Góllövő: Szabó Gergő, Simonics Dávid

14. forduló 2015. 11. 15. (vasárnap) 13:30
Lánycsók - Mozsgó

15. forduló 2015. 11. 21. (szombat) 13:00
Mozsgó - Magyarbóly

16. forduló 2015. 11. 29. (vasárnap) 13:00
Palotabozsok - Mozsgó

Baranya megyei II. osztály férfi U19 A csoport 2015/2016. évad őszi fordulói

Októberi mérkőzések

7. forduló 2015. 10. 25. (vasárnap)
Mozsgó - Pellérd 1 - 0
Góllövő: Séllei Benjamin

8. forduló 2015. 10. 31. (szombat)
Mozsgó - Vajszló 1 - 0
Góllövő: Konczer Mátyás

Pótmérkőzés

1. forduló 2015. 10. 28. (szerda)
Vajszló - Mozsgó 1 - 1
Góllövő: Ifj. Németh Tibor

Novemberi mérkőzések

9. forduló 2015. 11. 07. (szombat)
Gyód - Mozsgó 4 - 1
Góllövő: Fekete Zoltán

10. forduló 2015. 11. 14. (szombat) 10:00
Felsőszentmárton - Mozsgó

Pótmérkőzés

6. forduló 2015. 11. 21. (szombat)
Kétújfalu - Mozsgó

U19 csapat:

Kapusok: Molnár Roland, Szojka Máté

Védők: Csanádi Ákos, Bocskor Ákos, Szatmári Richárd, Ignéczi Ádám, Marosi Sándor, Séllei Benjamin, Schludt Dominik, Orsós Norbert, Ifj. Németh Tibor

Középpályások: Hegedűs Richárd, Horváth Dominik Márk, Horváth László, Légrádi Krisztián, Horváth Dániel, Kaizer Péter

Támadók: Harmuth Patrik, Tóth Levente, Kovács Gábor, Konczer Mátyás

Segédedző: Hegyháti Medárd

Vezetőedző: Miczek Zsolt



MOZSGÓ – Mozsgó Község Önkormányzatának információs lapja

A lap alapítója Mozsgó Község Önkormányzata. Mozsgó, Batthyány u. 15.; Felelős kiadó: Kovács Zsolt polgármester;
Kiadó és Szerkesztőség: Községi Könyvtár, Mozsgó, Batthyány u. 13.; Felelős szerkesztő: Puskásné Horváth Éva;
Szerkesztő: Bege Amália, Kántor Éva, Várdai Adrienn Kiadványterv: Neiczer-Győri Zsuzsi
Telefon: +36 (73) 344-060; +36 (20) 329-0590 E-mail: mozsgokonyvtar@gmail.com ISSN 2062-35, online ISSN 2062-7254