



## „JAZZ A LELKE MINDENNEK”

### FARSANGI MULATSÁG KICSIKNEK ÉS NAGYOKNAK

Szeretettel várjuk Önöket a Jazzformers együttes interaktív koncertjére!

SZALKAY DÁVID

&

THE **JAZZFORMERS**



Az eseményen a gyerekek is szerepet kapnak, megismerhetik a jazz történetét, és a zenekarral közösen énekelhetik kedvenc rajzfilmjeik dalait.

Időpont: **2022. február 19., (szombat) 10.00 óra**

Helyszín: **Pócsmegyer Rendezvényközpont**

**A belépés ingyenes!**

AZ ELŐADÁS A KÖSZÖNJÜK MAGYARORSZÁG PROGRAM KERETÉBEN VALÓSUL MEG!



## SZERETETTEL EMLÉKEZÜNK

### BORSZÉKINÉ RÉTHÁTI ÁGNESRE

„Nem múlnak ők el, kik szívünkben élnek,  
hiába szállnak árnyak, álmok, évek.”

(Juhász Gyula)

## A TARTALOMBÓL

Önkormányzati hírek	4.
Olvasópontól	4.
Az írókör bemutatja	5.
Ingyenes led – csere program	6.
Advent a Kösziben	7.
A fűszerezés – az családi titok az Alföldi-család	8.
Újra indul a színházbusz!	9.
Borszéki Ági néniére emlékezünk	10.
Kincsvadászat	12.
Rendőrségi felhívás – Bontsa a vonalat	14.
Képviselői fogadóóra Surányban	15.
Zöld hírek a nagyvilágból	16.
SZÉSE beszámoló	17.
Programajánló 2022	22.

## Kerti hulladék égetés szabályai



## Madarakról mindenkinek – a süvöltő



# Az Élet Virága és Más

Szeretettel meghívjuk  
2022. február 11-én 17.00 órakor  
tartandó  
kiállítás megnyitónkra

Flower of Life and further Paintings



Mottó: A lassú gyorsabb  
Monty Roberts

**MANDALAFESTŐ:**  
Hilda Virág Mandala

**Helyszín:**  
Pócsmegyer  
Rendezvényközpont

A kiállítást megnyitja:  
Repárszky Kata  
ember, nő, anya

# Kerti hulladékégetés szabályai

## Tisztelt Lakosaink!

Ezúton tájékoztatjuk lakosainkat és az ingatlantulajdonosokat a településen a kerti hulladék égetés szabályairól:

Kerti hulladékot (vékonyabb ágak, vesszők és gallyak) maximum 1 m<sup>3</sup> mennyiségben március 1-től november 30-ig minden hónap első hétfőjén (esős idő esetén ugyanazon hét pénteki napján) lehet égetni, megfelelő légköri viszonyok (enyhe légmozgás, és száraz idő) esetén, 8.00 – 18.00 óra közötti időszakban. Amennyiben a hónap első hétfője ünnepnap, az égetés ugyanazon hét pénteki napján lehetséges. Avart égetni a község teljes közigazgatási területén tilos! Külterületi, mezőgazdasági célra használt ingatlanon égetni kizárólag az Országos Tűzvédelmi Szabályzat rendelkezéseinek megtartásával lehet. Közterületen égetni tilos. Háztartási és termelési hulladék nyílt égetése a község teljes területén tilos!

December, január és február hónapokban tilos az zöldhulladék égetése a településen!

Aki megsérti az avarégetésre vonatkozó, a környezetvédelemről szóló önkormányzati rendeletben előírt szabályokat, azzal szemben a közösségi együttélés szabályainak megsértése miatt természetes személyek esetén tizenötezer forinttól kétszáz ezer forintig, jogi személyek és jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetek esetén húsz ezer forinttól kétmillió forintig terjedő közigazgatási bírság szabható ki.

Kérjük lakosainkat és a hétvégi ház, nyaraló, telek tulajdonosokat, hogy a békés együttélés, és mindannyiunk egészségének védelme érdekében tartsák be a fenti szabályokat! A füst környezetszennyező, ezért amennyiben lehetőségük van rá, vegyék igénybe a hulladékszállító közszolgáltató zöldhulladék szállítását, vagy komposztáljanak!

Együttműködésüket köszönjük!

## Égetési napok

### **Minden hónap első hétfője**

### **Esős idő, illetve nem megfelelő légköri viszonyok esetén**

március 7. ....	március 11.
április 4. ....	április 8.
május 2. ....	május 6.
június 6. ....	június 10.
július 4. ....	július 8.
augusztus 1. ....	augusztus 5.
szeptember 5. ....	szeptember 9.
október 3. ....	október 7.
november 7. ....	november 11.

# Önkormányzati hírek

Pócsmegyer Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2021. december 15-én megtartotta évi utolsó rendes, nyílt ülését.

Az **1. napirendi pontban** a Képviselő-testület a helyi adók emeléséről szóló, az előző képviselő-testületi ülésen elfogadott önkormányzati rendelet visszavonásáról döntött, mivel az adóemelés a kormány a 2022. évre is megtiltotta az önkormányzatok számára. A döntés értelmében az építmeny-, telek-, és kommunális adó az idei évben is a korábbi években alkalmazott, változatlan mértéken marad.

A **2. napirendi pontban** az önkormányzat vagyonáról szóló önkormányzati rendelet módosításáról döntött a testület, a Homokbánya utca megosztása miatt volt szükség a módosításra.

A **3. napirendi pontban** a Homokbánya utca magánúttá minősített részének értékesítésére szóló pályázati felhívás meghirdetéséről döntöttek a képviselők.

A következőkben a 2022. évre szóló belső ellenőrzési terv, valamint a képviselő-testület 2022. évre szóló munkatervének elfogadásáról döntöttek.

A **6. napirendben** a testület bizottságainak idei évi munkájáról szóló beszámolóit fogadták el, majd az óvodai gyermekétkeztetés és a szociális étkezésre vonatkozó étkeztetési szerződés 2022. évre vonatkozó



meghosszabbításáról döntöttek a képviselők a Zovika Kft.-vel.

A **8. napirendi pontban** a Fővárosi Vízművek Zrt. gördülő fejlesztési tervét véleményezték a képviselők.

A következőkben a szolgáltató kezdeményezésére a Pócsmegyer-Leányfalú közötti rév menetrend módosítását hagyták jóvá, 2022. január 1-től kezdődően. A módosítás egyben járattírkítást jelent, 3 napközbeni járat marad ki, a szolgáltató a változást az elmúlt hónapok utasforgalma, a rév személyzet tapasztalataival indokolta.

A **10. napirendi pont** témája volt, hogy önkormányzat „útfejlesztés és közterület-rekonstrukció előkészítési feladatainak támogatása, közművek kiváltása” célra 55 Milliő forint összegű vissza nem térítendő támogatást kapott az 1835/2021. (XI. 30.) Korm. határozattal. A képviselők döntöttek arról, hogy a fejlesztés megvalósítására a már engedélyes tervvel rendelkező Nár-

cisz, Harmat, Gödszigeti, Tulipán utcák, és a Napsugár tér útépitésére, a kiviteli tervet elkészítő tervező kiválasztására szerzési eljárást indít.

A következő napirendben képviselői kezdeményezésre döntött a testület arról, hogy az önkormányzati intézmények dolgozói, a polgármester és az alpolgármester jutalmazására szabályozást alkot, amelyet 2022 első negyedévében tárgyal majd meg.

Szintén képviselői kezdeményezésre az éves maradványkeret felhasználására tett javaslatokat tárgyalta a Képviselő-testület, a képviselők által javasolt azon célokat, amelyekre a pénzügyi fedezet megteremthető, a 2022. évi költségvetésbe betervezi a képviselő-testület.

Az utolsó napirendben a Danubia Televízióval történő együttműködési megállapodás megkötéséről döntött a testület, valamint a Duna-Tisza közti Hulladékgazdálkodási Nonprofit Kft. által bevezetni kívánt 2022 évre tervezett változásokról esett szó. A változásokkal az önkormányzat nem értett egyet, erről tájékoztatást küldtünk a hulladékgazdálkodási közszolgáltatónak.

A jegyzőkönyvek megtekinthetők a [www.pocsmegyer.hu](http://www.pocsmegyer.hu) oldalon.

ZÁKÁNYNÉ DR. SZÓKE TÍMEA / JEGYZŐ

## Olvasópont

### Tasnádi István: A kőmajmok háza

Tasnádi István ifjúsági regényének címe: A kőmajmok háza- egyből felkeltette az érdeklődésemet.

A cím izgalmat ígér és ezt meg is kapjuk. A történet két tíz év körüli fiúról szól. Kornél, aki anyukájával lakik egy pesti bérházban 2012-ben, és Gyuri, aki a nyári szünetet tölti ugyanabban a házban 1982-ben. Kornél találkozik a szomszédban nyaraló Izával, aki beszél Kornélnak a mágikokról, peritonokról és egyéb mágikus lényekről, amit a fiú kételkedve, de kíváncsian fogad. Gyuri a házban lakó Tomival tölti a vakáció napjait. Gyuri lázadó srác, Tomi jó fiú. Gyurival is történik egy különös, „mágikus” eset... És a két külön idő-

ben játszódó történet szálai szép lassan összefonódnak.

A történet lebilincselő, magával ragadó, igazi kellemes ifjúsági olvasmány. A gyerekek és felnőttek világa érthető és átérzhető. A levakarhatatlan, de kedves Iza, Kornél, aki szeretne focizni, de nem szabad neki, Gyuri, aki konok, de néha szeretne jó lenni, ám valahogy sosem jön össze, Tomi a jó fiú, aki azért kapható egy kis csínyre. A felnőttek problémái valóságosak, igaziak. A nyári szünet egy pesti bérházban olyan képi világot formál Tasnádi István szavaival, amiben a könyvet olvasva úgy érezzük ott lakunk, látjuk Gyuri nagymamáját, Tomi anyukáját, a maga-

nyos Dragomán bácsit és halljuk a falon pattogó labdák hangjait. Ott éreztem magam a nagymamámék pesti bérházának folyosóján, gyerekként, és átéreztem a nyári szünet izgalmát és unalmas perceit. Habár a kőmajmok háza ifjúsági regény, mindenkinek ajánlom, felnőtteknek és fiatalnak egyaránt. Amennyire kiszakított a könyv a mindennapokból, annyira erősen fenntartotta a jelen és múlt világát.

Tasnádi István József Attila- és Balázs Béla-díjas drámaíró, aki a 2012-ben megjelent A kőmajmok házával elnyerte az „Év Gyerekkönyve” díjat. Abszolút kiérdemelte.

RADY-NOVÁK ESZTER

# Az írókör bemutatja

Tavaly szeptember óta havi rendszerességgel összegyűlnek a Karinthy Ferenc Könyvtárban olyan olvasók, akik időnként maguk is betűkre bízák érzéseiket és gondolataikat. Egyelőre írókörnek nevezik magukat, de törik a fejüket egy frapársabb néven. Ezek az alkalmak bárki számára szabadon látogathatók. Legközelebb február 25-én 18 órakor lesz.

A Pócsmegyeri Kisbíró szerkesztőségének jóvoltából lehetőség nyílt arra, hogy havonta egy-egy köztünk élő tollforgató bemutatkozzon írásaival. Elsőként Fazekas Tamás egy versét és egy prózáját közöljük.

Olvassanak jóindulattal!

FAL

## Fazekas Tamás Soma

Soma lelkesen nézett lakótársára. Dorka éppen a tv kijelzőjére bámult, a reggeli híreket nézte. A kora nyári édes levegő belibbent az éjszakára nyitva tartott ablakon, magával hozva az elmúlt éjjel minden be nem váltott ígéretét.

– Gyere, sétáljunk egyet. – Soma kérlelően nézte a másikat.

Dorka a füle botját sem mozdította. Úgy tapadt figyelmével a képernyőre, mint csecsemő az őt tápláló anyja mellére. Nem volt más választása, Soma odament és oldalba lökte Dorkát.

– Naaaa! Mi van??? – Dorka mérgesen nézett Somára.

– Megígérted. – Soma halkán folytatta.

– Illetve megkértél, hogy szóljak minden reggel, hogy bármennyire ellenkezel is, vigyelek el magammal minden reggel sétálni. Mert, hogy tudod, hogy mostanában nyomott vagy, és a tv előtt ücsörgés egyáltalán nem tesz jót. Hát ez van.

Dorka bambán bámult Somára. Aztán halvány felismerés fénye derengett sötét pupillája mélyéről.

– Tényleg! Milyen jó, hogy nem felejtetted el! Menjünk!

Odakint éppen a fák alsó leveleit nyaldosták a kora reggeli napsugarak, sajátos, közös táncuk árnyjátékot vetett a földre. Friss, könnyű illat úszott a leve-



gőben. Egy-két kocogón kívül senki nem volt még akkor a parkban.

– Nos, hogy érzed magad? – Soma oldalra sandított. Dorka fölnezt rá.

– Egész jól. Szerintem javulóban vagyok. Mit is mondtál, miért vagyunk itt most kint?

Soma elkomorult tekintettel meredt maga elé. Már hosszú napok óta ez ment. Mióta is? Mikor elkezdtek nyílani a levelek. Először csak Dorka furcsa bambulásaira figyelt fel, aztán arra, hogy órákon át ül a tv előtt, aztán néha elfelejtette a nevét, hogy mit keres rajta kívül más is a házban, és kik azok az emberek. Most már itt tartunk. Arra sem emlékezik, hogy miért jöttek el ma reggel is sétálni. Nyilván arra sem emlékszik, hogy minden reggel eljönnek. Minden reggel, mert ez az egyetlen kapcsolódása Dorkának, amivel még hozzá lehet férni, ami még emlékezteti önmagára.

– Azért mert megegyeztünk, hogy eljövünk minden reggel, hogy ez biztosan jót tesz neked.

– Aha. Hát jól is érzem magam. Ööö... S... Soma?

– Igen, Dorka?

– Mi történik velem?

Somán a keserűség hulláma futott át, elcsukló hangon felelt.

– Nem tudja senki, igazából. Valami furcsa nyavalya, amitől elkezdtdt elfelejteni dolgokat, és egyre nehezebben gondolkozol, beszélsz. Félő, hogy egyszer már engem sem ismersz meg.

– Ó, dehogy! Soma, tudod, hogy te vagy a legjobb barátom. Hogy is felejtethnélek el!

Három nappal később, kora reggel a házikó nappalijába lépett egy kislány. Odaguggolt a földön heverő kutyához, aki orrával finoman a cirmos lánycicát bökdöste éppen. A cica meg sem mozdult.

*Dr. Kiss András*

legkedvesebb verseit adja elő  
2022. március 18-án 18 órakor  
a Karinthy Ferenc Könyvtárban.

Félig nyitott szemében alig pislákol némi fény.

– Hagyd most, Soma, most pihennie kell, tudod, tegnap megkapta a szuper-szurit. De Dorka nagyon erős és ügyes cicalány, pár nap és kutya baja, vagyis cica baja sem lesz!

Soma felnézett és a kislány szemében lévő bizakodástól ő is némileg fellelkesülve a lány ölebe fúrta a fejét.

– Jól van, Somika, Dorka hamarosan meggyógyul, ne félj. A kislány még percekig simogatta a kutyája fejét, miközben aggodó tekintettel nézte a cicát. – Meggyógyulsz, érted, meg fogsz gyógyulni, tudom! – A szemei sarkából elinduló két kövér könnycsepp Soma fején landolt, aki ezt egyáltalán nem bánta, inkább biztatón megnyalta gazdája kezét.

## Az érkezőhöz

*Lehajol hozzád a csillagfény,  
Még éppen sarjadó kezedig,  
Hol veled alszik az égi lény,  
Ki majd minden lépted vezet.*

*Egyhegyű derű él arcodon,  
És lágy szíved ritmusa heves,  
Lelkednek tested új vadon,  
Benne örömet, szépet keres.*

*Talál is egyre többet napra nap,  
Vár a világ s te világolsz benne,  
Mint virág, ha bimbóból kihajt,  
S maga is Napnak sarja lenne.*

*Melyben fürdünk örömmel veled,  
Kik földi útra téged hívtunk,  
Hogy egyetlen léted legyen kerek,  
Mint szép rege, mit együtt írtunk.*

# INGYENES LED – CSERE program 2022. január 5. és február 28. között!



Pócsmegyer település közvilágítását ellátó CYEB Energiakereskedő Kft. felajánlja a pócsmegyeri lakosoknak az ingyenes lakossági LED-csere program lehetőségét!

**A CYEB Kft. ingyen biztosít LED-eket annak, aki a régi otthoni, energiapazarló izzóit le szeretné cserélni takarékos, LED-es fényforrásokra!**

Egy átlagos magyar háztartásban 20 db izzó található, mely a teljes villanyköltség közel 1/3-át jelenti.

## A LED fényforrások előnye

- használata jelentős csökkenést jelent a villanyszámlában
- 10 éves élettartamának köszönhetően használója sokkal kevesebb hulladékot termel, mint az, aki hagyományos izzóval világít
- mérséklődik a CO2 kibocsátás, csökkentve ezzel a környezet terhelését

## A csatlakozás feltétele

Regisztrálni kell a <https://app.ledcsere.hu/registration> weboldalon, ahol a felhasználóbarát felületünknek köszönhetően néhány perc alatt megtörténhet a szükséges adatok rögzítése.

**Szükséges adatok:** jelenlegi izzók száma helységenként, teljesítmény, típus (E27/E14)

**Feltöltendő dokumentumok:** személyi igazolvány, lakcímkártya, utolsó havi villanyszámla

**Kérjük, hogy a regisztráció során, a LED-izzók átvételének helyszínéül kizárólag Pócsmegyer Rendezvényközpontot jelöljék meg!**

A regisztrációt követően a megadott e-mail címre megérkezik a szerződés, egy nyilatkozat mely szükséges a LED-izzók átvételéhez

## Új izzók átvételének helyszíne:

Pócsmegyer Rendezvényközpont 2017 Pócsmegyer, Kossuth L. u. 27.

Átvétel időpontja 2022. március 15-től,  
Hétfő – Csütörtök 8:00 – 18:00 óra, Péntek 8:00 – 12:00 óra

A Rendezvényközpontban készséggel állunk segítségükre azon lakosoknak, akik bárminemű nehézségbe ütköznek a regisztráció kapcsán!



# Advent a Kösziben

Rendhagyó év volt az idei a járvány miatt, bár az adventi gyertyagyűjtásokat, amelyek a Kösziben legfőbb adománygyűjtési alkalmi, korlátozások híján meghirdették, mi mégsem mertük bevállalni. Személyes tapasztalatból úgy gondoltuk, hogy idén inkább önkorlátozásra biztatjuk a tagjainkat, hogy a biztonságunkat tartsuk szem előtt. Tehát ismét rendhagyó adománygyűjtési technikákat kellett bevetnünk, hogy idén is tudjunk élelmiszer-csomagokat vásárolni a helyi rászorulóknak. Már nyáron elkezdtünk erre a célra adományokat gyűjteni, és a gyűjtés december 18-án zárult le.

Októberben a Civilek Házában madáretejtő és -odúkészítő workshopot rendeztünk, majd az ott született alkotások egy részét licitre bocsátottuk. Kaptunk egy nagy adag plüssjátékot és gyerekkönyvet, ezek bevétele a karácsonyi adománygyűjtést gazdagította. Köszönjük Erberlingné Somorácz Eszternek az általa készített vászonképeket, amit az egyesületnek ajánlott fel, valamint Fehér Csillának és Fehér Andreának, hogy megszervezték a jótékonyági ruhavásárt,



ennek a bevétele is erre a célra ment. Egy helyi magánszemély cége is megtámogatta ezt a jótékonyági célt.

Végül befejeztük a gyűjtési kampányt, ami a következő eredménnyel zárult: a listánkon lévő 40 rászoruló gyereknek jutott korosztályának megfelelő karácsonyi cipősdoboz ajándék, a néhány többletet is helyi gyermekek kapták.

Az adománypénzeket az érdeklődők egyesületünk adománydobozába dobták,

amelyekben összesen 168.885 forintot találtunk. Ezt a számlánkra befolyt adományokból kiegészítettük és így a helyi rászorulóknak (nagycsaládosok, kisnyugdíjasok) 18 karácsonyi tartósélelmiszer-csomagot, déligyümölcsöt vásároltunk, valamint kisnyugdíjasoknak karácsonyi menüt, családoknak pedig süteménycsomagot, összesen 355.730 Ft értékben.

Köszönjük a támogatásaikat, adományait és utalásait, amellyel összességében mintegy nyolcvan helybéli embertársunknak tettük szebbé a karácsonyát! Köszönjük a kiszállítók munkáját is: Duró-Hollósi Nórinak, Kovács Nikolettnek, György Erzsébetnek, Dávid Istvánnak és Kökény Ákosnak.

Nagy öröm számunkra, hogy egyre szélesebb körben tudjuk a helyben élőket bevonni a segítségnyújtásba, és a szolidaritás is kezd működni a településen! Ezekkel a jó hírekkel kívánok mindenkinek boldog és zökkenőmentes 2022-es új évet!

TOPITS JUDIT, ELNÖK, KÖSZI, ÖNKÉNTES! EGYESÜLET  
KOSZIONKENTES@GMAIL.COM

**TESCO**

*Ön választ, mi segítünk!*

Január 17. és február 13. között

**szavazzon a**  
**Kösziben, önkéntes! Egyesület**  
**programjára!**

közösségi piknik-sakk asztal  
esőtetővel, padokkal, Surányban

---

vásárlás után a  
TESCO pénztárostól  
kérje a szavazáshoz szükséges zsetonokat

**Köszönjük támogatását!**

# A fűszerezés – az családi titok

## Bemutatjuk a Sziget Kosara termelőt – 2. rész: az Alföldi-család

Tahitótfalu – annak is a Szigetre eső felének – számomra kedvenc részén járok: a Kossuth Lajos utca és környéke nekem mindig olyan érzés, mintha egy igazi, régi faluban járnék, az út szélessége, a házak homlokzata kétoldalt valahogy megőrizte eredeti, ősi hangulatát. Most kocsival robogok rajta végig, de el is döntöm, hogy valamikor visszajövök csak úgy sétálgatni, múltba révedve képzelődni.

De most majdnem a Duna-partig megyek, épp az utolsó ház előtt állok meg. Itt él az Alföldi-család, amelyet szerintem a Szigeten sokan ismerünk. Ők szállítják a Sziget Kosarába a sertéshúsból készült isteni finom feldolgozott húskészítményeiket.

Csengetésemre előbb egy vörös macska jön elő, az utcáról. Mielőtt a lábamhoz dörgölőzne, már nyílik is a kapu, a küszöbön Alföldi Sándorné, Zsuzsa a megszokott kedves mosolyával. A macska rögtön beiskol, a nyomában én is – bár én csak lépésben.

Zsuzsa két fia, Alföldi Csaba és Norbi is itt van, négyesben előbb a nemrég szépen kibővített feldolgozó- és raktárépületrészbe megyünk. Az orromat rögtön megcsapja az ismerős, inycsiklandozó illat, ahogy belépek az első helyiségbe. Takaros rendben kolbászok, szalámik, sonkák, szalonnák lógnak a fal melletti tárolókon, középen pedig megannyi csupor a friss disznósírral. A számban összefut a nyál, és azt terveztem, hogy amint hazaérek, ebédre tuti valami olyasmit fogok készíteni, amihez kell valami az Alföldi-család szalonnájából, vagy kolbászából, vagy bármilyéből.

Pedig ugye nem is látok itt most mindent, amit általában készítenek, Csaba segít ki-egészíteni a terméklistát:

– *Vannak füstölt árúink, kolbászok, szalámik, angol szalonna, tarja, kétféle szalonna, sonka, meg csülök is. Sütünk tepertőt, és abból van zsír is. Szoktunk készíteni főtt árúkat, például a turista-szalámit, disznósajtot, és hurkát is, bár azt csak télen.*

– *Hogy néz ki egy hét az Alföldi-családnál? Mikor készülnek a finomságok?*

– *Hát ez függ attól is, hogyan fogynak. Általában kedden történik a feldolgozás, akkor csontozzuk, darabolunk, illetve lesózzuk, ki-formázzuk a sonkát, tarját, angol szalonnát.*



*Befűszerezzük a kolbásznak és a turistának valót. Szerdán töltjük be a kolbászt, és a turistát, disznósajtot is. Közben szerdán megyünk a szentendrei piacra is. Ha készítünk hurkát, az mindig csütörtökön van, ez már jóval hosszabb folyamat. A péntek arról szól, hogy pácolunk a hétvégi piacokra. Szombaton, a piac után az egy hónappal korábban vágott húst kivesszük a pácléből, lemoszuk, előkészítjük, vasárnap kerülnek fel a füstölőre ...*

– *Van egyáltalán szabadnap a héten?*

– *Legfeljebb a hétfő.*

Közben megnézzük a többi helyiséget is: a pácolóban, hatalmas kádakban, kövekkel lesúlyozva a sonkák, csülkök, tarják, szalonnák. Előbb fokhagymás sót kapnak, majd hetekig érlelődnek a páclében. A család amúgy saját, bértartásban nevelt sertések húsból dolgozik. Bár régen a faluban, a házuk melletti telken tartották az állatokat is. Nem egyszerre, hanem az év folyamán folyamatosan vágják a sertéseket, így mindig van miből húsféleket készíteni. Jó, jó, de mitől van a jellegzetes, házias íz?

– *Természetesen saját recept* – magyarázza Zsuzsa – *Persze, az összetevőket feltüntetjük, van benne só, paprika, amelyet minőségi termelőtől veszünk, kömény, bors fokhagyma. De hogy milyen arányban, az a családi titok.*

– *Az is nagyon fontos, hogy a pácelevekben nem két-három hétig tartjuk, hanem előbb egy hétig csak sóban, majd legalább négy hétig a páclében* – egészíti ki Norbi – *És nem gyors füstöléssel készítjük az árut, hanem kemény fából készült fűrészpórral, és általában 2-3 napig füstöljük. Tehát megadjuk a módját. És nem használunk tartósítószer, a só és a füst ugyanis bőven elég a tartósításhoz.*

– *A házi jelleg amúgy ott kezdődik* – veszi át a szót Csaba – *, hogy régen ugye a disznót perzselték, most meg, az üzletekben általában a nagyüzemi, forrázott bőrű sonkát, szalonnát lehet kapni. Persze ez jóval gyorsabb, mint a hagyományos perzselés, de mi mellett döntöttünk, mert sokkal jobb és finomabb lesz eleve a hús tőle. Persze, ez több munka, mert utána mosni, sikkalni kell, kefével, viszont a hőre szép aranysárga lesz, és rögtön kap egy alapízt. Ez is a titka a házias jellegnek.*

És akkor egy kis történelem: én azt hittem, hogy a kisvállalkozás „csak” kétgenerációs, de Zsuzsa helyesbít: az ő nagymamájának a családja már a 20. század előtti években mezőgazdasággal foglalkozott itt, tavasztól ősziig zöldségtermeléssel, de sertés is mindig volt. Eleinte csak maguknak vágta, a rokonságban pedig mindig voltak böllérek, akik a szakmukát végezték a család segítségével. Zsuzsa szülei folytatták ezt a tevékenységet, és ők vették azt a házat is, amelyben a mai napig él a család. A kilencvenes évek előtt a Tahitótfalun működő termelőszövetkezetnek minden évben bizonyos mennyiségű hizott sertést adtak le. Onnantól kezdve pedig élő súlyban adták el a vásárlóknak a disznókat, mígnem egyszer megmaradt kettő. Ekkor találták ki, hogy azokat feldolgozva adják el, az engedélyeket is megszerezték hozzá.

– *Hatalmas sikere volt. A mai napig nagyon sokan jönnek a piacra, és mesélik, hogy a szüleik, testvéreik vágta disznót, és azok a régi, hagyományos ízek jönnek elő, ha a mi termékünket fogyasztják. Mert ugye régen nem voltak a gyorspácos eljárások, hanem hetekig pácolták, babusgatták a disznókat, szóval ezek az ízek jönnek elő a miénkből is.*

Zsuzsa fiai amúgy a húszas éveik végén, harmincas éveik elején járnak. Nem gyakori manapság, hogy egy fiatal ezt a pályát választja, erről kezdem faggatni őket. Persze, belenőttek, segítettek a szüleiknek már egészen régóta, a szükséges szakmákat is megszerezték, De más érveik is vannak.

– *Hát, igazság szerint már lehet látni azt, hogy a mezőgazdaságban is egyre kevesebb az olyan gazda, aki dolgozik is, a fiatalok egyre kevésbé választják ezt a pályát* – kezdi Norbi. – *Szerintünk viszont fel kellene virá-*

goztatni újra a mezőgazdaságot, és persze, ezzel sok munka van, de ki is fizetődik. A piacokra is azért szeretnek járni az emberek, mert tudják, hogy ott házi jellegű dolgokat kapnak, amiben nem nagyon lehet csalódni.

– Nagyon fontos, hogy ezek a házi jellegű dolgok megmaradjanak – folytatja Csaba. – és nem kell mindig a bővülésre törekedni, jó kicsinek maradni, mert így a mennyiség nem megy a minőség rovására.

– Az utóbbi években főleg, ahogy egyre jobban érint minket a klímaválság, tapasztal-

taljátok, hogy egyre többen keresik a tiszta, jó minőségű, helyi élelmet?

– Igen, tapasztaljuk – mondja Zsuzsa. – Egyre többen jönnek a piacokra, kóstolják meg a termékeinket, én pedig mindig elmondom nekik hogy hálásan fogadunk minden visszajelzést, a negatívát is, hiszen abból tudunk fejlődni. Csütörtökönként pedig ugye a Sziget Kosarában vagyunk, ami egy nagyon jó kis közösség, nagyon szeretjük. Ott is csak helyi termelők vannak, akik a saját előállítási termékeiket értékesítik, és közvetlenül ta-

lálkoznak a vásárlókkal. Ezért nagyon jó, személyes kapcsolatok alakultak ki, mindig van időnk kicsit beszélgetni. Van, akiről tudjuk, hogy most éppen milyen problémával küzd, vagy milyen öröm érte. Mindenki jókedvű, mindenki mosolyog, ez adja a Kosárnak - és a piacnak is - a szépségét, szemben mondjuk egy bevásárlóközponttal, ahol mindenki csak rohan. És én úgy veszem észre, hogy az emberek egyre jobban értékelik ezeket az élményeket..

FORRAI MÁRIA

Itt most konkrét receptet írhatnék, de az igazság az, hogy Alföldiek termékeit igazából bármibe bele lehet tenni, amibe egy kis füstölt hús-ízt tennénk. Tejfölös tésztához isteni a kolozsvári szalonnájukból készült pörcc, de ezt raktam már egyszerű zöldborsófőzelék tetejére is - mennyei. Ahogy belerakom mondjuk tepsiben sült krumpli, vagy zöldségek közé, rakott ételekbe is. Az angolszalonna tökéletes a ham&eggs-hez, a füstölt tarja pedig nagyon finommá teszi mondjuk a lencse-, vagy bablevest. A kolbász, szalámi és a többi készítmény a legegyszerűbb reggelit is élvezetessé teszi, de egyik kedvencem a tőpörtyű – még sosem ettem ehhez hasonlót, amit magában is tudok fogyasztani, de ha nem úgy akarom, pár falat kovászos kenyér, meg némi savanyúság éppen elég is hozzá.



Ezen a fényképen egy spenóttal és sajttal töltött csirkemell látható, bulgurral és zöldségkörettel. A csirkemell tepsiben sült, és került a tetejére egy-egy vékony szelet angolszalonna - persze pont ugyanígy jó lett volna a kolozsvári, vagy a tarja is. A lényeg egyszerűen: kóstoljátok, kóstoljátok és kóstoljátok! :-)

## Újra indul a színházbusz!

Az aktuális programról érdeklődni lehet a Pócsmegyer Rendezvényközpont facebook oldalán, illetve a [prk@pocsmegyer.hu](mailto:prk@pocsmegyer.hu) e-mail címen.



# Borszéki Ági nénire emlékezünk

Borszéki Ági néninek szívügye volt az egészséges táplálkozás, és hogy receptjeit minél többen megismerhessék. A „Magyar konyha egészségesen” c. rovatában éveken át szólította meg a „Kedves Háziasszonyokat”, ahol főleg régi, pócsmegyeri recepteket osztott meg az olvasókkal. Receptjeit könyv formájában is összegyűjtötte, Pócsmegyeri Konyhák I-II. kötetében. Mi azon szerencsések közé tartozunk, akik személyesen is kóstolhatták finom szendvicsskrémjeit, süteményeit, házi kenyereit.

Az alábbi receptekkel rá emlékezünk.



SZERKESZTŐSÉG

## Magyar konyha egészségesen – Tésztafélék

A gabona több mint 10 ezer éve az emberiség fő tápanyagforrása. Minden szeme érték, ősidőktől fogva mindig felhasználták az egész magot. A finomított termékek, mint a manapság szokásos fehér lisztek, csak az előző évszázadban jelentek meg, és csak most ismertük fel, hogy ez tévedés volt. Az 1990-es évek elejétől kezdünk visszatérni a helyes útra, ugyanis az egészséges konyha nem használ finomított lisztet, és cukrot sem. Mindkettő csökkentett tápértékű termék. A fehér lisztből a búza rostanyagainak és vitaminjainak java részre hiányzik, ami különféle bélbetegségek előidézője lehet. Helyette szója-, graham, rozs vagy durumlisztet, egyszóval teljes kiőrlésű lisztet használunk. Az ezekből sült barna kenyér laktat, de kevésbé hizlal, és kiváló kiegészítője mindenféle zöldségnek, gyümölcsnek. Tésztát is ezekből a lisztből gyúrunk, de ne önmagukban, hanem rétesliszttel keverve. Így olcsóbb is, mintha készen vennénk.

### Durumlisztből készült tészta

25 deka durumlisztet egy csipetnyi sóval, 1 deci vízzel kemény tésztává gyúrok, majd elfelezem. A két cipő tetejét egy kevés olajjal megkenem, és így pihentetem. Készíthetem úgy is, hogy tojást adok hozzá, de akkor a vizet csökkentem. Pihentetés után egy-egy levél tésztát nyújtok ki belőle. Kicsit szikkadni hagyom, majd enyhén megszegetem, a gyújtófára csavarom, közepén

végigvágom, majd a nyújtófát kihúrom belőle, és a tésztát megint kettévágom. A két tésztát egymásra borítom, és jó éles késsel különböző formájúra vágom. Ha nem levesbe főzöm, akkor az eljárás a következő.

Bő, enyhén sós vizet forralok. A tésztát beledobom, és megkeverem. Amikor feljön a víz tetejére, már kész is. Szűrőlapáttal kiszedem, és langyos vízzel leöblítem. A jól lecsöpögtetett tésztát lábasban, meleg olajban vagy margarinban forgatom meg.

**Fontos, hogy az üzletekben vásárolt kiváló tojásnélküli olasz durumtésztákat nem szabad főzni, inkább csak a rizshez hasonlóan duzzasztom.** Egy nagy fazékban sós vizet forralok, a tésztát beleszórom, esetleg 1 evőkanál olajat öntök bele. Ha a víz újból felforr, megkeverem, lefedem, és 1-2 percre forni hagyom. Utána a tüzet elzárom. A fedőre még egy vastagabb konyharuhát is terítek, és a csomagoláson feltüntetett időpontig (ami a tészta vastagságától függően 8-10 perc) állni, vagyis duzzadni hagyom. A megadott idő után lecsöpögtetem, és forró margarinon vagy étolajon megforgatom.

### Graham-lisztből készült tészta

A durumlisztből készült tésztához hasonlóan készítem, csak 1 kg Graham-liszthez 2 evőkanál szójalisztet, 2 tojást, sót és annyi vizet gyúrok, hogy jól nyújtható tésztát kapjak.

### Réteslisztből készült tészta

A durumlisztből készült tésztához hasonlóan készítem, csak 1 rész szójalisztet és 2 rész réteslisztet használok hozzá. Úgy is csinálom, hogy 1 vagy 2 tojást annyi liszttel összegyúrok, amennyit felvesz. **Ilyenkor só és víz nem kell bele.**

## Levesekbe használható tészták

### Csipetke

**Egy rész** szójalisztet két rész rétesliszttel összekeverek, 1 tojást beleütök, enyhén megsózom, és ha kívánja, vízzel jó keményre gyúrom. Kézzel elcsipkedem és a levesbe szórom. Csipetkét durumlisztből is szoktam készíteni, de akkor nem használok hozzá tojást.

### Durumdara-galuska

1 tojást fölverek, 1,5 evőkanál durumdarát, és 1 kiskanál olajat hozzáadok. Enyhén megsózom, apróra vágott zsáksával vagy petrezselyemzölddel fűszerezem, majd fél órát állni hagyom. Utána forrásban lévő levesbe szaggatom

### Eresztett tészta

Egy rész szójalisztet két rész rétesliszttel, egy kevés sóval, meg vízzel hígra keverek, és villa fokán át vagy fakanállal kevergetve a forrásban lévő levesbe eresztetem.

### Galuska

1 tojást, 1 kiskanál olajat, csipetnyi sót, annyi durumliszttel dolgozok össze, hogy közepes keménységű tésztát kapjak. Mokkáskanál segítségével a forró levesbe szaggatom úgy, hogy a kanalat mindig a forró levesbe mártom. Kb. 4 percre főzöm, ez alatt feljön a leves tetejére. Gyorsabb a művelet, ha galuska-szaggatón keresztül juttatjuk a levesbe.

### Reform májgaluska

Egy tojást fölverek, majd hozzáadok 1 apróra-pépesre kapart csirkemájat, 2 kiskanál zsemlemorzsát, meg 1 evőkanál durumbúzarát. Apróra vágott zsáksával, 1 mokkáskanál majoránnával, késhegynyi örölt fehér borssal fűszerezem. Jól összekeverem,

és egy picit állni hagyom. Kávéskanállal a forrásban lévő levesbe szaggatom úgy, hogy a kanalat mindig a levesbe mártom. Ha a galuskák feljönnek a leves tetejére, kész is. Ha vízben főzzük ki a galuskákat, akkor lefagyasztható.

### Graham-galuska

30 deka teljes kiőrlésű búzalisztet 3 evőkanál búzadarával (lehet durumdara is) 3 tojással, csipetnyi sóval és kb. 3 deci tejjel jól elkeverek. Hűtőszekrényben 1 órán át pihentetem, majd forrásban lévő sós vízbe szaggatom. Leszűrve 1 evőkanál olajban megforgatom, és köretként tálalom különböző zöldségekből készült pörkölt mellé. Úgy is szoktam készíteni, hogy margarinnal kikent tűzálló tálba szedem, reszelt sajttal és tejföllel meglocsolom, majd arany barnára sütöm. Nyáron paradicsom-salátával, ősszel és télen nagyon finom apróra vágott hordós savanyú káposztával is fogyasztható.

### Túrógombóc

80 deka sovány túrót burgonyanyomón áttörök, 3 tojást, és 15 dkg durumdarát adok hozzá. Enyhén megsóva összegyúrom, majd 1 órán át állni hagyom. Vizes kézzel gombócokat formálok belőle, és forró sós vízben, kis lángon, lefödve, 15 percig főzöm. Közben kb. 15 deka zsemlemorzsát szárazon megpirítok, majd 2 evőkanál olajat adok hozzá. A megfőtt, szűrőkanállal kiszedett gombócokat beleforgatom, és tányérra szedem. Zsírszegény tejföllel meglocsolva, szózlócukorral meghintve tálalom.

### Lekváros derelye reform módra

40 dkg lisztbe 5 tojássárgáját tettek. Hozzáadtak 2 evőkanál tejfölt, 2 evőkanál rumot, egy pici sót, 2 evőkanál porcukrot, 5 dkg vaját és jól összegyúrták. Ha lágy lett a tészta, akkor tettek hozzá még egy kis lisztet. Egy-két óráig letakarva pihentették. Kinyújtották késfok vastagságúra, és derelyevágóval jó nagy tenyérnyi rézsütös kockákat vágtak. Minden kockát középen kétszer bevágtak, és a végét a lyukon áthúzták. Forró zsírban erős tűznél kisütötték. Gyorsan kell sütni, mert úgy lesz ropogós. Itatós papírra szedték, és még melegen porcukorral meghintették.

(Katona Gézáné emlékére a recept megtalálható a Pócsmegyeri Konyhák II. kötetében.)

Jó étvágyat!

Minden kedves olvasónak boldog, egészségesen gazdag Új Esztendőt kívánok!

BORSZÉKINÉ RÉTHÁTI ÁGNES

## SZERETETTEL EMLÉKEZÜNK BORSZÉKINÉ RÉTHÁTI ÁGNESRE

### Búcsúunk

Drága Ági néni,

szívből köszönjük minden tettetted és tevékenységedet, amit értünk és a közösségért, a faluért végeztél. Távozásod híre mélyen megtépázta szívünket. A tudat, hogy bizonyára találkozunk, vigasztal az itt maradóknak arra a kis időre, míg viszont nem látjuk egymást.

Személyedben olyan kincset és értéket vesztettünk el, ami pótolhatatlan. Drága Barátnőm, kiváló Tanítóm, szerető Embertársam. Sokat köszönhetek Neked emberré válásom folyamatában, aminek szerves és elválaszthatatlan építőköve voltál és maradsz. Mikor Rád gondolkodom, nevetésedet hallom és azt a pozitívítást, előremutató erőt érzem, amit mindig sugároztál. Egy olyan kincset kell most átengednünk egy másik világba, ami egyedülálló és kiemelkedő, ami megismételhetetlen. Csak remélni tudom és bízik benne, hogy tanításaid és ránk hagyott ismereteid által többé válunk és növekszünk majd, mind egyénileg, ahogyan közösségként is.

Mindig szeretettel gondolkodom Rád, öröm és büszkeség tölt el, hogy találkozhattunk ebben az életben és együtt részesedtük az idő ezen utazásában.

Köszönök mindent, amit átadtál és nyújtottál számunkra és számomra.

Jómagam és a SZÉSE Egyesület nevében fejezem ki őszinte részvétem a Családtagok és gyászolók számára.

Drága Ági néni hatalmas szeretettel gondolunk Rád!

Berlin, 2021. december 20.

Barátnőd:

Gaál Nóra  
a SZÉSE elnöke

## *Nem búcsúzni jöttem!*

Nem búcsúzni jöttem, inkább emlékezni rád,  
Ha hull is most a könnyem, az nem a te hibád.  
És mert nem szokom hiányod, azért fáj a csend,  
Sokszor csak kapudnál jövök rá ... Ági Nénim, már Előre ment.  
Szabad Lélek voltál, s' mindig az maradsz,  
Fájó sebeimre gyógyító tapasz.  
Hiába volt köztünk az a néhány év,  
Mint barátnők, úgy kuncogtunk együtt ... Te és én.  
Most is hallom jóízű kacagásodat, Amikor mesélte a régi sztorikat.  
S' mint egy örök kislányt, kit Isten szeret,  
Tudd, hogy itt mindenki ... Téged emleget.  
Lelkitársak voltunk, bátran mondhatom,  
Olykor együtt sírtunk nehéz bánaton.  
De hála neked, Drága Ágikám, Több volt a nevetés ... Házad teraszán.  
És a kávécsészék a virágosak... Kötényeden számoltuk az emlékfoltokat,  
Oh de szép emlékek, és mily rengeteg, Ölelkezősek, melybe ... A szívem megremeg.  
Nem búcsúzni jöttem, Tőled nem lehet, Szívemben őrizlek, S' Mindent köszönök neked!  
Örökkön örökké ... Ámen! Igaz szeretettel: Krisz

# Kincsvadászat

Tízezer lépés Pócsmegyer-Surányban



## Kedves kincsvadászok!

Már ti is biztos várjátok a tavaszt és szeretnétek kilépni a szobából!  
Ezért februárban négy héten keresztül Pócsmegyer-Surány tavaszváró felfedezésére hívjuk a családokat! Minden héten egy-egy sétát tervezünk, amelyek kiindulópontjai Pócsmegyer és Surány közterei.

### A játék menete:

**január 31-én és minden februári hétfőn** megadunk egy kiindulópontot, ahonnan a játékot kezdhettek. Először a kiindulóponton meg kell találnotok a startdobozt, amiben a séta első útmutatását találjátok. Mindig a következő dobozban lesz a további útvonal és a teendők. Egy séta során három kincsesládát kell megtalálnotok, tehát a négy hét alatt összesen 12-t.

Az aktuális heti kiindulópontot minden februári hétfőn meghirdetjük a Köszí, önkéntes! Egyesület Facebook oldalán, megtalálhatjátok az információt a Napsugár téri könyvmegállóban és a pócsmegyeri gazdaboltban.

Minden kincsesládában két, az adott sétán látottakra vagy a településre vonatkozó kérdést találtok, az ezekre adott válaszokat írjátok a Kincsvadász menetlevélre! Menetlevél a Köszí, önkéntes! Egyesület Facebook oldaláról letölthető, valamint ezt is megtaláljátok a surányi könyvmegállóban és a pócsmegyeri gazdaboltban.

**Kérjük, hogy egy család/csapat egy menetlevelet használjon!**

Minden kalandvágyó családot Kincsvadász oklevéllel jutalmazunk, és a rejtvényeket tökéletesen megfejtők között ajándékokat sorsolunk ki a játék végén.

### Kapcsolat:

E-mail: [koszionkentes@gmail.com](mailto:koszionkentes@gmail.com);  
Tel.: (30) 9112980

# Menetlevél

## Tízezer lépés Pócsmegyer-Surányban



Kitöltő család/csapat neve:

KINCSKERESŐ HÉT	KINCSESLÁDA SZÁMA	1. VÁLASZ	2. VÁLASZ
Január 31– február 6.	1.		
	2.		
	3.		
Február 7–13.	4.		
	5.		
	6.		
Február 14–20.	7.		
	8.		
	9.		
Február 21–27.	10.		
	11.		
	12.		

### Kedves kincsvadászok!

Keressétek meg hétről-hétre a kincsesládákat Pócsmegyer-Surányban a kiindulóponton kapott információk alapján! A kvízkérdésre a válaszokat a menetlevélbe írájátok!

Minden kincsesládában egy apró ajándékot is találtok, ami a tiétek! Cserébe ti is tegyetek egy apró ajándékot a kincsesládába, hogy az utánaatok jövőik is örülhessenek!

A kitöltött menetleveleket a játék végén március 2-ig küldjétek el szkennelve a **koszionkentes@gmail.com** email címre vagy dobjátok be a pócsmegyeri gazdaboltban elhelyezett dobozban!





**ELBIR**  
Elektronikus Lakossági Bűnmegelőzési Információs Rendszer



## BONTSA A VONALAT!

A különféle csalásoknak, átveréseknek bárki áldozatul eshet. A tapasztalat azt mutatja, hogy az áldozatok rendkívül széles körből kerülnek ki, létezik azonban egy különösen sebezhető réteg, ez pedig az idősek csoportja.

Az úgynevezett „unokázós” csalók nem pihennek, folyamatosan új legendákkal, történetekkel igyekeznek áldozatuk pénzét kicsalni. A csalás lényege, hogy unokának, családtagnak vagy más közeli hozzátartozónak kiadva magukat telefonon hívják fel az idős embereket, és valamilyen okra, például tartozásra, balesetre hivatkozva készpénzt vagy pénzzé tehető értéket csálnak ki tőlük.

A legendák folyamatosan bővülnek, az elkövetők nem riadnak vissza ügyvédnek kiadni magukat, és a családtag letartóztatásának hírét közölve pénzt kérnek a szabadon bocsátásához.

**FONTOS! Abban az esetben, ha ilyen tartalmú telefonhívást kap, bontsa a vonalat és ellenőrizze a kapott hír valóságtartalmát!**

- Ne bízson meg a váratlanul telefonon vagy személyesen jelentkező idegenekben!
- Ha gyanús telefonhívást kap, haladéktalanul vegye fel a kapcsolatot unokájával, hozzátartozójával, mivel így tudja ellenőrizni a hívás valóságtartalmát.
- A hívófél beazonosításnál a visszakérdezés, konkrét kérdések segíthetnek.
- Soha ne adjon át pénzt, vagy más értéket idegenek számára!
- Bűncselekmény gyanúja esetén értesítse a rendőrséget az ingyenesen hívható **112-es segélyhívó** számon.

**PEST MEGYEI RENDŐR-FŐKAPITÁNYSÁG  
BŰNMEGELŐZÉSI OSZTÁLY**

Cím: 1139 Budapest, Teve utca 4-6., Bp., Pf. 20.

Telefon: (06-1) 460-7101, BM: 21-811, [elbir@pest.police.hu](mailto:elbir@pest.police.hu)

# Képviselői fogadóóra Surányban

2021, november 10-én a Civilek házában képviselői fogadóórát tartottak:

- Mwajas Kriszta
- Dr Szilvágyi Gábor és
- Bíró József önkormányzati képviselők

Az előírt biztonsági követelmények betartásával: maszk, távolságtartás, kézfertőtlenítés mellett sikerült az eseményt lebonyolítani.

Ennek fontossága kiemelt volt, mivel a járványhelyzet miatt közmeghallgatásra 2 éve nem volt alkalom.

A képviselők röviden összefoglalták a választás óta végzett munkájukat, az elért eredményeket és a jövő kihívásait.

A fogadóórán megjelent lakosok által felvetett gondokat, problémákat rögzítettük.

- A Megyeri fasor útminőségének javítása sajnálatosan megnövelte az ott száguldozók számát.

Erre az Önkormányzat már tett lépéseket az úgynevezett szlalomládák kihelyezésével. Ezek hivatottak megtörni, a biztonságos mértékre lassítani a gépkocsikat.

Mivel az úthossz függvényében a kihelyezett ládák nem biztosítanak lassított tempót ezért a képviselők-illetményük terhére-felajánlottak 1-1 további láda elkészítésének és kihelyezésének költségét.

- Sürgetőleg hangzott el a Surány IV-be tervezett buszmegálló kérdése, mert a

területen egyre több az állandó lakos és az iskolába járó gyermek. Az Önkormányzat már tett lépéseket a Volánbusz és a közútkezelő felé egy öböl és megállóhely kialakítása céljából. Példaként merült fel a Surány III-nál elhelyezett buszmegálló és a PRK előtti megálló kialakításának módja.

- Az átépített Megyeri fasorral kapcsolatban felmerült, hogy a KRESZ-táblák egyes helyeken nem megfelelően lettek kihelyezve. Ezt a képviselők egy helyszíni bejárással ellenőrizni fogják és az Önkormányzaton keresztül kérik a javításokat.

- Pozitívként értékelték a megjelenést, hogy az Önkormányzat felvett egy fő közterület felügyelőt. Mivel a mozgáshoz szükséges gépjármű már előzetesen beszerzésre került, így nincs akadálya a gyakori jelenlétének a területen, megakadályozva az illegális fakivágásokat és személtlerakást.

- Kérésként merült fel a Mély utca és a Szigeti út közötti szakaszon a biztonságos gyalogosforgalomhoz szükséges járda kialakítása.

- A Surány, ún. felső-strandhoz levezető lépcsősor állapotának javításához kértek segítséget.

- Többször elhangzott a mobilszolgáltatók munkájának minőségével kapcso-

latos hiba. Erre – sajnálatosan – nincs ráhatásunk.

- Kérdésként merült fel a Mély út-Napsugár tér és a Megyeri fasor-Szigeti út egyirányúsításának lehetősége. Ez egyöntetűen elutasításra talált, mert a technikai feltételek nem állnak fenn.

- A surányi lakosok egy részének a munkába járását jelentősen megkönnyítené a Surány-Göd viszonylatban közlekedő kompjárat visszaállítása. Ennek számszerűsített megvalósíthatósága jelenleg nem tűnik reálisnak.

- Jelentős problémaként merült fel a tájékoztatás hiányossága, elsősorban az internetet nem használók körében. A Posta megszüntette a Kisbíró kézbesítését.

Célszerű lenne, hogy az Önkormányzat akár a kötelező társadalmi munka keretében bizzon meg terjesztőket a fiatalok körében.

- Számtalan kritika érte a szemétszállítással foglalkozó cég munkáját és módszereit.

Ezeket a jelzéseket Mwajas Kriszta képviselő gyűjti össze és továbbítja javítás céljából. Így az Önkormányzat tényszerű jelzésekkel léphet fel a szolgáltatónál.

A meghallgatáson elhangzottakat lejegyzte: Bíró József képviselő.

## GÖRKORI OKTATÁS

**Kedden és pénteken 16.00-17.00**

**A PÉNTEKI OKTATÁSRA FELNÖTTEK IS JÖHETNEK!**

**ÁRAK:**

**Alkalmi jegy: 1500 Ft**

**keddi/pénteki bérlet: 4000 Ft**

**komplex bérlet: 6000Ft**

**Helyszín: Pócsmegyer Rendezvényközpont**



# Zöld hírek a nagyvilágból

## Ahol már a madár sem jár

Rossz hír Európának: 1980 és 2017 között 17-19 százalékkal, azaz körülbelül 600 millió egyeddel csökkent a vadon élő madarak száma. A valódi veszteség ennél is több, mivel egyes fajok a kihalás szélére kerültek, amit más fajok állományának gyarapodása látszólag ellensúlyoz, de a biológiai sokféleség, a biodiverzitás csökken. Az Európai Madárszámlálási Tanács (EBCC) a több mint 40 tagország jelentései alapján megállapította, hogy az egykor szinte mindenhol előforduló házi verebek feleannyian vannak, vagyis kevesebb mint négy évtized alatt 247 millió tűnt el. Mezei rokonából 30 millióval van kevesebb. Mindkét esetben a mezőgazdaság intenzívvé válása a fő ok, igaz a településeken is egyre kevesebb van belőlük. A széles körben elterjedt, nagy létszámú fajok kiszorulása az ökológiai rendszerek súlyos problémáira utal, ami visszahat a bajokat előidéző emberiségre is.

A Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület (MME) adatai alapján a 211, hazánkban rendszeresen fészkelő madárfaj közül 72 esetében nem állapítható meg az állomány változásának trendje (például a faj ritkasága vagy rejtett életmódja miatt), 40 állománya stabil vagy ingadozó, 59-é növekvő, 40-é csökkenő. A helyzet csak látszólag tűrhető: a növekvő állományú fajok egy része (például a túzok, rétisas) korábban erősen megritkult, és bár a védelmi intézkedéseknek köszönhetően állományuk jelenleg növekvő, még mindig elmarad a néhány évtizeddel ezelőttitől. Bizonyos fajok a településekre beköltözve lesznek gyakoribbak (fekete rigó, örvös galamb). Viszont az agrárkörnyezetben maradók (fogoly, fűrj, mezei pacsirta, sárga billegető és mások) fogyatkozóban vannak. A vizes élőhelyeket (például bíbic, piros lábú cankó) és nádasokat (bölömbika, nádiringó, foltos nádiposzáta) kedvelő madárfajok többségének a helyzete is romlik. (A veszélyez-

tett, úgynevezett vörös listás fajokról tavaly novemberi számunkban írtunk – a szerk.)

(FORRÁS: 168.HU)

## Sajátos brit fácánvédelem

A vadászati célra tenyésztett fácán, fajd, és fogoly védelmében ez évtől kezdve Angliában bátran kilöhető az ezeket veszélyeztető madárfélék, így a varjak, csókák, szarkák. Az új iránymutatás annyi korlátot szab, hogy a tenyésztett állatokat elkerítve kell tartani, illetve akkor is védhető, ha el-elkőborolnak, de rendszeresen visszajárnak a telepre élelemért, vízzért, menedéért. Bár a fácánokat nem hústermelési célból hizlalják, hanem hogy az elhájasodott, lassú röptű állatok könnyű célpontokká váljanak, a szabályozás úgy tesz, mintha a baromfitartáshoz hasonlóan élelmiszer gazdaságok védelméről lenne szó. A húskért tartott haszonállatok viszont sportolási célból nem lehetők le. Az elmentmondást úgy oldják fel, hogy a fácánok és társaik státusa kettős Tenyésztésük alatt haszonállatok, majd a vadászszезон idejére az erdőbe engedik őket és onnantól máris „vad”, azaz legálisan lehető fácánokká változnak. Ekkor már nem a varjúféléket, hanem őket puffantják le. A szezon túlélőit összegyűjtik, és onnantól ismét védendő tenyészállatokká nemesülnek egészen a következő vadászidényig. Ökológusok már évek óta sürgetik a fácántartás visszafogását. Jelenleg a szigetországban több a fácán, mint az összes őshonos madár együttvéve. Az 1970-es években 4 millió fácán élt az Egyesült Királyságban, jelenleg mintegy 60 millió. A hatalmas populáció felborítja a természeti egyensúlyt, az állatok felfalják a rovarokat és a növényeket, ürüleiket érzékeny élőhelyeken hagyják. A természetvédők nyomására tavaly óta az az előírás, hogy szabadon engedésük előtt engedélyt kell kérni, ha erre természetvédelmi területek közelében kerülne sor.

(FORRÁS: EURONEWS.GREEN)

## Jegesmedvék a melegben

A csukcsföldi Rirkajpij lakói már hozzászoktak, hogy olykor jegesmedvék vendégeskednek a faluszélen, élelem után kutatva. Bár az állatok általában jégtablákon élő tengeri állatokra vadásznak, pár éve a tengerparton kénytelenek táplálékot keresni. Decemberben 61 medve látogatott a településre az ilyenkor szokatlanul

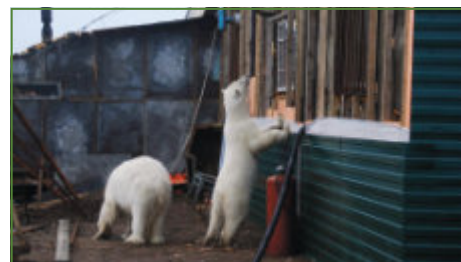
meleg időjárás miatt. Ha a jég elég erős lenne, az állatok már kimentek volna a tengerre fókákra és más zsákmányra vadászni. Így viszont szinte mindegyikük sovány, életkortól függetlenül.

„Ember és jegesmedve találkozása általában mindkét félnek problémát okoz. Ennek elkerülésére a falu lakói esténként otthon maradnak, hogy ne találkozzanak medvékkel, az önkéntesek pedig motoros szánokon járőröznek a településen” – magyarázza Tatjana Minyenko, a környezetvédő önkéntesekből álló Medvejárőr vezetője.

Az utóbbi két évben a természetvédelmi hatóság 13 medve-ember találkozást rögzített. Ezek során három medvét ki kellett löni, hármat elszállítottak a környékről, hét esetben az állatok kezeit oldottak. Nemcsak az emberre jelent veszély a medve, az ő túlélésük is veszélyben van. A medvék lakott területektől való távoltartását az szolgálná a legjobban, ha nem férnének hozzá a hulladékhoz, amit azonban a legtöbb helyen nem kezelnek megfelelően, zárt rendszerben. „Meg kell akadályozni, hogy a medvék olyan táplálékot egyenek, amellyel a vadonban nem találkoznak. Egy bocs számára az emberi táplálék könnyen végzetes lehet” – figyelmeztet Varvara Szemenova, a WWF oroszországi sarkvidéki fajok koordinátora. „Egy ehhez szokott bocs felnőve és megerősödve üldözőbe veszi az embereket, nem azért, hogy bántsa őket, hanem enni valóért könyörög. Az ilyen helyzetek leggyakoribb vége az állat kilövése.” A szervezet úgy véli, hogy a probléma megoldását például a rozsmárok által hátrahagyott táplálék felhasználása, természetes táplálkozóhelyek kialakítása jelentheti. Egy így etetett bocs néhány hónap elteltével eltávozott és képes volt önállóan vadászni – meséli Szemenova. Most a WWF "természetes rehabilitációs helyszínek létrehozását" tervezi, e program sikerességét majd évek múlva lehet megítélni.



Utasok által elszórt magvakra, kenyérmorzsákra váró házi verebek (*Passer domesticus*) a Liszt Ferenc Nemzetközi Repülőtér egy kis forgalmú lépcsőjén. MTVA/Bizományosi: Jászai Csaba



Medvelátogatás a Zselanyija-foki meteorológiai állomáson – Fotó: Ivan Mizin/WWF-Russia

(FORRÁS: EURONEWS.COM)  
Sz. G.



## Beszámoló

### A Sziget Éjféli Sportbajnokság Egyesület önkéntes tevékenységéről a 2021-es évben

Az egyesület a 2021-es évben kényszerűségből visszafogta aktív működését a jelenlegi helyzet miatt, ami most sajnos a világban sajnos nem kedvez a rendezvények megvalósításának. Így az egyesület ebben az évben először nem bonyolított le nemzetközi rendezvényt, sem magyarországi eseményt nem szervezett. A henna festés tanítása fiataloknak és gyerekeknek még mindig szívügyünk és igyekszünk a jövőben továbbra is népszerűsíteni ezt a hagyományos testfestési módszert. A foglalkozások során természetesen, natúr hennát használunk a festéshez. Az egyesületnek pályázati tevékenysége 2021-ben nem volt. A szervezet a 2021-es évben is bővítette aktív tagságát, valamint gondolatokat és ötleteket gyűjtött a további tevékenységéhez, illetve megtartotta rendes éves közgyűlését és éves beszámolóját. Pályázatfigyelést, valamint programtervezést végzett és kapcsolatfelvételt bonyolított le. Ezek mellett 2021-ben könyvelőváltásra is sort került. Ezúton szeretnénk megköszönni kedves Varga Andreának, hogy munkájával támogatja az egyesületet és büszkék vagyunk arra, hogy egy megbízható szigeti szakemberrel dolgozhatunk együtt.

A rendezvények, ahol általában hazánkat képviseljük, nemzetközi szinten a kultúrák közötti párbeszédet segítik elő, vagy az egyenlő emberi jogokért, a nemzetek és népek hagyományainak kölcsönös tiszteletéért és elismeréséért, a hagyományok őrzéséért zajlanak. Ezt a jövőben továbbra is szeretnénk így végezni.

Köszönjük a tagok szíves közreműködését és továbbra is számítunk aktív együttműködésükre.

**Amennyiben egyetért munkánkkal támogassa tevékenységünket adója 1%-ával!**

Sziget Éjféli Sportbajnokság Egyesület  
Adószám: **18699241-1-13**

Gaál Nóra  
a SZÉSE elnöke

## Közérdekű telefonszámok

Mentők	104
Tűzoltók	105
Rendőrség	107
Szentendrei Rendőrkapitányság	06-26/502-400
Tahi Rendőrőrs	06-26/387-140
Körzeti megbízott – Kaprinai Mónika Csilla – r. ftórm	06-20/489-6758
Kéményseprés	1818
Szentendrei Földhivatal	06-26/312-413 06-26/301-743
Szentendrei Közjegyző	06-26 311-581
Agrártámogatások – Hansági Dénes	06-30/244-9546
Barangoló Óvoda	06-26/396-078
Pócsmegyer Iskola	06-26/395-133
Szigetmonostor Iskola	06-26/393-100
Pócsmegyer Rendezvényközpont	06-26/200-013
Pro Pócsmegyer Kft.	06-30/844 4439
Karinthy Ferenc Könyvtár	06 30/831-0301
Nyugdíjas klub	06-20/325-1960
Posta	06-26/395-575
ELMŰ Ügyfélszolgálat	06-1-238-3838
Református Lelkesi Hivatal	06-26/395-128
Római Katolikus Plébánia	06-26/385-807
Baptista Lelkesi Hivatal	06-20/886-1927

## A Polgármesteri Hivatal elérhetőségei

Cím: 2017 Pócsmegyer, Hunyadi u. 6.

Tel.: 06-26/395-006, Fax: 06-26/395-702, E-mail: onkormanyzat@pocsmegyer.hu

### Ügyfélfogadás

Hétfő és szerda 13:00 – 16:30 között, előre egyeztetett időpontban  
Németh Miklós polgármester fogadóórja előzetes bejelentés alapján

Feladatkör – ügyintéző	Telefon	E-mail
<b>Polgármester</b> Németh Miklós	06-26/814-850	polgarmester@pocsmegyer.hu
<b>Jegyző</b> Zákányné dr. Szőke Tímea	06-26/814-842	jegyzo@pocsmegyer.hu
<b>Titkárság</b> dr. Kálmán-Kreiszi Ágnes	06-26/814-850	kalman-kreiszi.agnes@pocsmegyer.hu
<b>Adóügyek</b> Tóth Tímea Hajdúné Kánai Enikő	06-26/814-848 06-26/814-841	ado@pocsmegyer.hu ado2@pocsmegyer.hu
<b>Pénzügy</b> Simon Zsuzsanna Debreczeni Beáta Somogyi Ágnes	06-26/814-846 06-26/814-849 06-26/395-006 / 860 mellék	gazdalkodas@pocsmegyer.hu penzugy@pocsmegyer.hu etkezes@pocsmegyer.hu és penzugy2@pocsmegyer.hu
<b>Műszaki előadó</b> (Építési- műszaki és csatorna ügyek) Takács József	06-26/814-847	muszak@pocsmegyer.hu
<b>Iktatás</b> Somogyiné Alagyi Szilvia	06-26/814-845	iktatas@pocsmegyer.hu
<b>Igazgatás</b> (Anyakönyvi ügyek, lakcímbeljelentés) Bor Ildikó	06-26/814-844	igazgatas@pocsmegyer.hu
Közterület felügyelet Koós Roland	30-214-1202	kozteruletfelugyelet@pocsmegyer.hu

### GYÓGYSZERTÁR

Pócsmegyer, Ady E. u. 12.,

Tel.: 06-26/395-277

Hétfő: ..... 14:00 – 18:00  
Kedd: ..... 8:00 – 12:00  
Szerda: ..... 13:00 – 17:00  
Csütörtök: ..... 8:00 – 12:00  
Péntek: ..... 8:00 – 12:00

### ORVOSI ÜGYELET

Tahitótfalu, Visegrádi u. 12.,

Tel.: 06-26/387-030

Hétköznap 17:00 órától reggel 7:00 óráig  
Hétfőn és ünnepnapokon egész nap.

### GYERMEKORVOSI ÜGYELET

Szentendre, Bükköspart 27.,

Tel.: 06-26/312-650

Hétfőn és ünnepnapokon:  
9:00 – 13:00 óra közt gyermekorvosi ügyelet,  
13:00 óra után a központi ügyelet

### HÁZIORVOS

Dr. Szabó György – Tel.: 06-70/293-0050

Pócsmegyer, Kossuth u. 27.,

Tel.: 06-26/395-123

Hétfő: ..... 14:00 – 19:00  
Kedd: ..... 8:00 – 12:00  
Szerda: ..... 13:00 – 17:00  
Csütörtök: ..... 8:00 – 12:00  
Péntek: ..... 8:00 – 12:00

### VÉDŐNŐ

Gyöngyösiné Baranyi Mária

Pócsmegyer, Kossuth u. 27.,

Tel.: 06-26/395-123, Mobil: 06-30/694-3265

Kedd ..... 8:30 – 9:30  
Szerda ..... 8:30 – 12:30

### ÁLLATORVOS

Dr. Bándli József – Tel.: 06-30/974-2548

Hivatalba történő előzetes bejelentés alapján.

DunakanyarVet Állatorvosi Rendelő

Tahi, Elekfy Jenő utca 4., Tel.: 06-20/450-0709

### FOGORVOS

Dr. Csíkos Csilla – fogszakorvos

Pócsmegyer, Kossuth u. 27.,

Bejelentkezés: 06-70/626-2679 telefonszámon

### TB finanszírozott rendelési ideje::

Hétfő: ..... 8:00 – 15:00  
Szerda: ..... 12:00 – 19:00  
Csütörtök: ..... 8:00 – 15:00

### Magánrendelés ideje:

Hétfő: ..... 15:00 – 16:00  
Szerda: ..... 19:00 – 20:00  
Csütörtök: ..... 15:00 – 16:00

### ÁLLATPATIKA a szigeten

Tahitótfalu, Hősök tere 15.,

Tel.: 06-70/369-1111 /

www.dunakanyarvet.com

Hétfő – Péntek: ... 8:00 – 11:00 / 15:00 – 18:00

### állatorvosok:

Dr. Munkácsi Miklós és

Dr. Löbmann Csilla

## PÓCSMEGYER – LEÁNYFALU RÉVÁTKELŐ MENETREND

Rudas és Társa Bt., Tel.: 06-30/202-2283

Munkanap		Hétvége és ünnepnap	
Pócsmegyer	Leányfalu	Pócsmegyer	Leányfalu
5:00	5:05	–	–
5:45	5:50	–	–
6:10	6:35	6:15	6:35
6:40	6:45	6:40	6:45
*7:00	*7:05	–	–
7:35	*7:40	7:30	7:50
8:40	8:45	8:40	8:45
9:40	9:45	9:40	9:45
10:40	10:45	10:40	11:00
11:40	11:45	11:40	11:45
12:40	12:45	12:40	13:00
13:40	13:45	13:40	13:45
14:30	14:35	–	–
15:00	15:05	–	–
15:30	15:35	15:40	15:45
16:00	16:05	–	–
16:30	16:35	–	–
17:00	17:05	–	–
17:30	17:35	17:40	17:45
18:00	18:05	–	–
18:30	18:35	18:30	18:35
19:10	19:30	19:10	19:30
**20:10	**20:45	**20:10	**20:45

**VITELDÍJAK:** • Felnőtt jegy: 260 Ft, • Diák-Nyugdíjas jegy: 160 Ft  
• Kerékpár: 200 Ft • Kisállat: ingyenes

**BÉRLETEK:** • Dolgozó: 4.800 Ft, • Diák-Nyugdíjas jegy: 2.800 Ft

\* jelölt csak tanítási idő alatt, bérlet érvényessége minden hó 05-től.

\*\* jelölt csak telefonos egyeztetés alapján, aznap 18 óráig.  
Bérlet érvényessége következő hó 05-ig.

### Kormányablak Tahitótfalu

Cím: 2022 Tahitótfalu Szabadság tér, Tel.: 1818, E-mail: 1818@1818.hu

#### Nyitva tartás:

Hétfő: ..... 8:00 – 18:00  
Kedd: ..... 8:00 – 16:00  
Szerda: ..... 11:00 – 19:00  
Csütörtök: ..... 8:00 – 16:00  
Péntek: ..... 8:00 – 14:00

Zárás előtt fél órával már nincs mód új sorszám húzására,  
új ügyfelet fogadni.

## Sziget Szépe SZALON

2017 PÓCSMEGYER, ADY ENDRE U. 8.

SZOLGÁLTATÁSAINKRA ELŐZETES IDŐPONT EGYEZTETÉSSSEL  
AZ ALÁBBI ELÉRHETŐSÉGEKEN LEHET BEJELENTKEZNI

### Korcsog Csilla

FÉRFI- NŐI- GYERMEK FODRÁSZ  
Tel.: 06-30-398-1965

### Kiss Ildikó

BÁBOR KOZMETIKA – KOZMETIKUS  
Tel.: 06-30-359-0439

### Rixerné Vajzer Ivett

KÉZÁPOLÓ ÉS MŰKÖRÖMÉPÍTŐ  
Tel.: 06-30-901-6996

### Gombosné Németh Tímea

TALPMASSZŐR  
Tel.: 06-30-231-9606

### Gombos Attila

MASSZŐR  
Tel.: 06-30-821-1971



## Hulladékgyűjtés

### A szelektív és zöld hulladék zsákok beszerzése

Zöldhulladék gyűjtő zsákok 180 Ft áron, a szelektív hulladék  
gyűjtő zsákok térítésmentesen beszerezhetőek az alábbi helyszíneken:  
Ficsor Lászlóné Vegyes Iparcikk (Kossuth Lajos utca 21.)

**A kommunális, zöld és szelektív gyűjtések időpontjai:**

	Dátum	Hétfő	
Február	február 7.	Kommunális	–
	február 14.	Kommunális	–
	február 21.	Kommunális	–
	február 28.	Kommunális	Szelektív
Március	március 7.	Kommunális	–
	március 14.	Kommunális	–
	március 21.	Kommunális	–
	március 28.	Kommunális	Szelektív

### Duna-Tisza közi Hulladékgazdálkodási Nonprofit Kft. elérhetőségei:

Telefon: 06 (28) 561-200,

Cím: 2600 Vác, Zrínyi út 9.

E-mail cím: ugyintezes@dtkh.hu,

Honlap: www.dtkh.hu



## Pócsmegyer Rendezvényközpont (PRK)

Pócsmegyer, Kossuth L. u. 27., Tel: 26/ 200-013,  
E-mail: prk@pocsmegyer.hu  
www.prk.pocsmegyer.hu

### NYITVA TARTÁS:

Hétfő – Csütörtök: ..... 8:00 – 19:00

Péntek: ..... 8:00 – 12:00

### HÉTFŐ

15:30 – 17:30 ..... Ritmikus Sportgimnasztika – Gyöngyszem SE.

18:00 – 19:30 ..... Jóga – Nagy Emma

### KEDD

8:00 – 12:00 ..... Családsegítő – Martonné Balga Andrea

16:00 – 17:00 ..... Görkori Suli – Gáspár Sándor

17:00 – 18:00 ..... Karate – Sipos István

18:15 – 19:15 ..... Cross Training– Sipos István

### SZERDA

15:30 – 18:30 ..... Ritmikus Sportgimnasztika – Gyöngyszem SE.

17:00 – 18:30 ..... Jóga – Székely Erika

### CSÜTÖRTÖK

12:00 – 16:00 ..... Családsegítő – Martonné Balga Andrea

16:00 – 17:00 ..... Gyerektorna

17:00 – 18:00 ..... Karate – Sipos István

18:15 – 19:15 ..... Cross Training– Sipos István

### PÉNTEK

16:00 – 17:00 ..... Görkori Suli – Gáspár Sándor

18:30 – 19:30 ..... Társastánc felnőtteknek



## Családsegítő – Martonné Balga Andrea

Ügyfélfogadás a PRK-ban

Kedd: 8:00 – 12:00 és Csütörtök: 12:00 – 16:00

Tel.: 06-20/217-2883, E-mail: szolgalat@dunakanyari.hu

## Civilek Háza állandó programjai

Surány, Akácós út 17

Hétfő, szerda, péntek 18:30 – 19:30

Női torna – Ficzek Kati

Tel.: 30/596-7581

## Pócsmegyer-Surány

### Nyugdíjasok Egyesülete

**Klubnap minden kedden 17:00 – 22:00**

a Civilek házában (Surány, Akácós út 17)

Telefonszám: 20 325 1960

Bankszámla: Takarékbank Zrt 50421026-10002845

## Műszaki Vizsga Tahitótfalu

Műszaki vizsga és eredetiségvizsgálat helyben



- műszaki vizsgálat
- eredetiségvizsgálat
- lézeres futóműbeállítás
- okmányirodai ügyintézés
- helyben akár azonnal

# +36 70 580 6800

2021 Tahitótfalu Szabadság út 24

(Petroil benzinkút előtt 100m-rel balra)

e-mail: [tahivizsga@gmail.com](mailto:tahivizsga@gmail.com) · web: [www.muszakivizsgatotfalu.hu](http://www.muszakivizsgatotfalu.hu)

facebook: [www.facebook.com/vizsgatahi](http://www.facebook.com/vizsgatahi)

**INGYENES ELŐZETES ÁTVIZSGÁLÁS**

## Karinthy Ferenc Könyvtár

Hétfő: ..... 8:30 – 12:30 15:00 – 18:30

Kedd: ..... 8:30 – 12:30 –

Szerda: ..... 8:30 – 12:30 15:00 – 18:30

Csütörtök: ..... Zárva

Péntek: ..... – 15:00 – 18:30

Minden hónap első szombatján: 10:00 – 12:00

Cím: 2017 Pócsmegyer, Kossuth u. 27. (PRK)

Tel.: 06 30 831 0301

E-mail: [konyvtar@pocsmegyer.hu](mailto:konyvtar@pocsmegyer.hu)

facebook: Könyvtár Pócsmegyer-Surány

## Apróhirdetés

Tetőfedő, bádogos, lapostetők szigetelése és ácsmunkák.  
Nyugdíjasoknak 10% kedvezmény!

Tel. szám: 06 70/578-14-68, este 18 óra után: 26/630-384

E-mail: badogsbela47@gmail.com.

Apróhirdetéseket, céges hirdetéseket leadhatják  
a PRK-ban: 2017 Pócsmegyer, Kossuth u. 27.  
és elküldhetik e-mailben a  
kisbiro@pocsmegyer.hu címre.



**muszakitahi.hu**

**MŰSZAKI VIZSGA – 06 30 900 4898**

Tahitótfalu, Szabadság út 15.

BENT A TSZ TERÜLETÉN

- EREDETVIZSGA • KÖTELEZŐ BIZTOSÍTÁS
- OKMÁNY ÜGYINTÉZÉS

**INGYENES ÁLLAPOTFELMÉRÉS**



**KUBICSEK  
MÁRK**

- Hőszivattyúk,  
klíma-és légkezelő rendszerek  
telepítése és karbantartása
- Villanszerelés
- Napelemes rendszerek  
kivitelezése és karbantartása
- Épületgépészeti kivitelezések

Mobil: +36 20 508 98 85  
E-mail: kubicsekklima@gmail.com



**GÉPKÖLCSÖNZÉS-JAVÍTÁS  
MŰSZAKI ÁRU  
MUNKARUHÁZAT**

**Makita**  **HITACHI** **STIHL**

📍 2000 SZENTENDRE, DÓZSA GYÖRGY ÚT 20.  
☎ 30/500 5448

2017 PÓCSMEGYER, ARADI UTCA 12  
ELŐZETES IDŐPONT EGYEZTETÉS TELEFONON  
☎ 30/964 5836

✉ kisgep.centrum@gmail.com  
🌐 www.simonszerszam.hu

**TŰZIFA ELADÓ!**

**TÖLGY HASÍTVÁ  
18.000,- Ft/m<sup>3</sup>**

**AKÁC HASÍTVÁ  
24.000,- Ft/m<sup>3</sup>**

A mennyiség a kocsi platóján  
lemérhető és ellenőrizhető!  
1 m<sup>3</sup>=1 m x 1m x 1m

**Forester Kft. / Szabó Zoltán**  
Tel.: 06-20/933-1945

MEG- FEJTÉS 1.	A	ÁLMOS ANYJA	KÉS	SZÉLSŐ BÍRÓK	PÁLINKA ALAPJA	HÁZHÓZ TARTÓZHAT	FÉL ÓTI	ÓR	DUPLAN- EDESSEG	BEHÁLLI- TOTT TENYÉR	ADÓS	OXIGÉN VEGYJELE	MICRO- SOFT RÓV.	HAIJONAT MODORVA	NEMA GESAI	
PARATLAN ZSEBI		KÖZÉRT FEJ RÉSZEI				ÜLEDÉKES KÖZET FÜKKIA REJT				KÉMIAI FOGALOM RIADÓ						
KAPTATÓ							FEJDSZ					ÉLETŰT ÖSZRÖZSZA FELE				
FELESEGE RÓ				ZSUGORI FRISS					ANGOL NE- MESI CIM RÁCSI RÖVIDEN				NÉMÁN RAKÓI KETTÓS BETONK			
		MEG- FEJTÉS 2 HEGY- CSÜCS													T	
SÉRÜLÉS			AZONBAN BICEBÓCA LESZ		AUTÓT VALAKRE CSÜK SZÖKKENŐ					AH-HOZ HASONLO EGYIK ÁSVÁNY				CSEVEJI SZÉLEI HÜVELYK		
ZAMBIA AUTOJELE		KÖS VAGÓ RESZE MÁRIA BEOZVNE			SZALLITOTT SZEMÉLY ÉSZLELO				FILM- SZÍNHÁZ NÉPSZERŐ ELŐADÓ				VISZLAT TANULSÁ- GOS TÖR- TÉNET			
EZ IRÁNYBA				MENNY- BOLT URÁN VEGYJELE		KORÁR OSZTRÁK AUTOJEL				HALKAN KAMPOS SZAGLÓ- SZERV				ELLEN- ÁLLAS KÉZZEL ILLETŐ		
KICSIT KIFOLYK								TARISZNYA RÓMAI 50				SOR ELEJÉN ZOKSZÓ RESZEI				
E NAPON		DEHOGYI BŐR VÉGEI		ZÓNA ELEJEI A SZABAD- BAN		VALAMI RÉVÉN NYIT				PÁRDON SZÉPI KIS HÁZKÖ				RADÓN VEGYJELE GARBÓ RESZEI		
URÁN VEGYJELE SASFALTA		KASSZI- TERET ISKOLA RÓV.			TIZ SZÉLEI HAGYMA- FALTA			FÖLDET FORGAT E HELYEN		KÉMIAI EDÉNY MAKACS- SÁG						
					SZOLIMZÁ- CIOS HANG OROSZ IGEN		HVATALI HELYISÉG IRÁS SZÉLEI					ÉLETTAR- TAM GÖRÖG SZÓVAL HAMIS				DISZNÓLAK
KÉTESI		CSÖMÖRT KELT DEHOGYI							KUPAC ENERGIA					ÁLLÓVIZ ÁTMÉRŐ JELE		
	I					STRIAI NEMZETI ÉTEL					ÖSSZE- OMLIK					

## Programajánló – 2022

IDŐPONT	PROGRAM	HELYSZÍN
Február 5. / 10:00	„Jazz a lelke mindennek” Farsangi multság kicsiknek és nagyoknak	Rendezvényközpont
Február 7. / 9:00	Kolompós Együttes koncertje	Rendezvényközpont
Február 11. / 17:00	Az Élet Virága és Más-kiállítás megnyitó	Rendezvényközpont
Február 17. / 16:00	Diavetítés	Karinthy Ferenc Könyvtár
Február 19.	Kocsonyafőző verseny-Pócsmegyer-Surány nyugdíjas Egyesület	Civilek Háza
Február 27. / 17:00	Színházbusz	–
március 10.	Véradás	Rendezvényközpont
március 18. / 18:00	Dr. Kiss András verses előadása	Karinthy Ferenc Könyvtár

### IMPRESSZUM:

Felelős kiadó és szerkesztés: Pro Pócsmegyer Kft.,  
2017 Pócsmegyer, Kossuth L. u.27.,  
E-mail: kisbiro@pocsmegyer.hu;  
Tel.: 30/844 4439

Nyomás: Pannónia Nyomda Kft., Budapest  
Megjelenik havonta 1200 példányban

Az aláírt cikkekért, képekért a szerző viseli a felelősséget. A mondanivaló nem feltétlenül egyezik a szerkesztőség véleményével; a sajtó- és szólásszabadság szellemében lapunkban helyt adunk egymásnak ellenmondó véleményeknek is, kivéve azokat, melyek egyéb okok miatt (erkölcsi, szélsőséges, stb.) kerültek kitiltásra az újságból. A hirdetések tartalmáért a kiadó felelősséget nem vállal. Szerkesztőségünk fenntartja az írások szellemiségét nem érintő rövidítések és helyesbítések jogát. Apróhirdetéseket, céges hirdetéseket leadhatják a PRK-ban: 2017 Pócsmegyer, Kossuth u. 27. és elküldhetik e-mailben a kisbiro@pocsmegyer.hu címre

# Madarokról mindenkinek – a süvöltő



hím Tahiban



tojó Surányban



hím Lillafürden

A mindenki által ismert széncinegénél valamivel nagyobb és pufibb madárfaj, mint ha a hideg miatt felfújná tollazatát. Neki viszont ez az alapállapota, akár meleg időben is.

A Magyarországon, és nálunk Pócsmegyeren évről évre a lakott területeken is megjelenő téli énekesmadarak közé tartozik a süvöltő. A hím és tojó között nagyon szembetűnő az ivari kétalakúság, mivel a hím mell és has tollai a szem vonalától élénkpirosak, a tojóé pedig világosbarnák. Fejük teteje fekete. Előfordul, hogy észre se vennénk, ha téli kóborlásaik közben nem adnák gyakran jellegzetes hangjukat. Ha madárismerő ember ezt a hangot meghallja, keresni kezdi, hogy honnét is jön ez a hang? Monoton tyúú- tyúú hangjukkal tartják egymás között a kapcsolatot, és szeretik a társas alakzatot. Ritkán látni egyedül. Aztán meglátja az ember egy fa vagy bokor ágán.

A pintyfélék családjába tartozó kúpos csőrű madár Európában a fenyvesek zónájában honos, de kis számban Magyarország fenyveseiben is költ. Nálunk viszont költési időben nem igen lehet látni a lakott területeken belül. Télen azonban a fenyvesekből lehúzódva keresik a síksági dombvidéki régiókat, lakott területeket is, ahol találnak maguknak megfelelő táplálékot. Elfogyasztják az ostorfa, a japánakác, fagyal, berkenye, bogókat, kórisfa, és gyom magvakat, vagy ne-

tán a madáretetők jóvoltából napraforgót. Ahol táplálékra és vízre lelnek, általában addig maradnak a közelben, ameddig a táplálék tart. Mivel a csendes fenyves régiókban élve kevés zavarás éri őket, ezért nyugodtak, nem ijedősek, és nem menekülnek sebesen a hozzájuk közeledő emberek elől. Surányi madarász barátnőnknel idén is vendég az etetőn.

Velem megtörtént az a soha el nem felejthető eset, hogy amikor már évek óta nyomoztam a nálunk fészkelő párok után, hirtelen üzenetet kaptam egy Kőszegen költő párról. Azonnal indultam, és meg sem álltam az üzenetet küldő Bechtold Pista barátomig, majd vele együtt irány a Szabóhegy. A költés egy az aszfaltozott erdei úttól kb. 80 m-re esett egy lucfenyő oldalágán. Az ág kb. 3.5m magasan állt, a föld felett, és rajta vízszintesen a törzstől 3 méterre volt látható a fészek, belőle a tojó kilógó farka is látszott. Nesztelenül, óvatosan, és tapasztalatlanul, közelítettük meg, mert nem ismertük a madár reakcióját. Céлом a minél kisebb zavarás árán, de bizonyító jellegű felvétel volt. Tudtam, hogy hazánkban addig még senki sem készített róla színes felvételt. Egy 6x6os géppel voltam felszerelve. Mivel sehogyan se tudtam elérni, ezért egy kettős létrát hoztunk, melyre felmászva, szem magasságba kerültem a madárral. A madár tőlem kényújtásra nyugodtan ült a fészekben, de a felette elhelyezkedő szomszéd fenyőág tel-

jesen eltakarta. Óvatosan lassan bal kézzel kissé felemeltem az ágot és alap objektívvel készítettem róla pár felvételt. Amikor az ágot lassan visszaengedtem, a madár finoman kiugrott és akkor vált láthatóvá, hogy öt tojásos kotlik. Róla is kattintottam két képet, majd amilyen gyorsan és halkán csak tudtunk, visszavonultunk. A madár pár perc múlva újra elfoglalta a helyét és tovább kotlott. Az a viselkedésforma ismert a madár-tanban, hogy a kotlás ideje alatt a tojók többé-kevésbé elképesztően "szelíden" viselkednek, és csak az utolsó pillanatban lépnek le a kotlott tojásaikról. Ennek egyik oka, hogy a tojók tollruhája gyakran nagyon jól beleillik a környezetébe, és nehezen észrevehetővé teszi a tojásokat. Madár nélkül gyakran sokkal jobban láthatóvá válnak. Jó példa volt erre a süvöltő is. Persze van jó pár kivétel is.

A süvöltő tojó apró vékony száraz ágacskákból nagyon szép fészket épít, és a csészéjét puha növényi anyagokkal, vékony gyökerekkel béleli. A tojásokat májusban naponta rakja le, és két hétig melengeti. Kotlás közben a hím a tojót eteti. Majd a kikelt fiókákat fokozatosan mindketten etetik. Ha néhan a tojások vagy a fiókák szajkó, vagy mókus áldozatává válnak, másodsor is költethet. A Magyar Madártani Egyesület szakemberei szerint évente talán 5-15 pár költethet a hazai fenyvesekben.

BÉCSY LÁSZLÓ



Kőszeg, Szabóhegy



tojó, kőrisfa terméssel



Kőszeg, Szabóhegy

# GYERMEKKONCERT

## Kolompos Együttes

# ELMARAD

- Időpont: 2022. február 7., 9:00 óra
  - Helyszín: Pócsmegyer Rendezvényközpont
  - Belépő: 1000 Ft/fő
- A helyszínen kérjük viseljenek maszkot!*

# BORZSONGÁS

## Tokaji borokba rejtett titkokkal

A borkóstoló első állomásaként a Tokaj-Hegyalja boraival ismerkedünk meg.

A finom borokról SZABÓ IVÁN borász gondoskodik, aki a Szentendrei – szigeten él, és Tokaj-Hegyalján működteti kis családi szőlőbirtokát.

A szőlőművelésben az ökológiai szemlélet vezérli, a borkészítésben sem használ semmilyen segédanyagot. Kínálatában megtalálhatók a száraz furmintok és Tokaj borkülönlegességei, mint a szamorodni és az aszú.

**Időpont:** 2022. február 24., 18:30 óra

**Helyszín:** Pócsmegyer Rendezvényközpont

**Részvételi díj:** 3.000Ft/fő

**A részvétel regisztrációhoz kötött!**

Regisztrálni e-mailben a: [prk@pocsmegyer.hu](mailto:prk@pocsmegyer.hu) címen, vagy telefonon a : 06 26 200 013 számon lehet.