

VI. ÉVFOLYAM 7. SZÁM 2020. DECEMBER
LEVÉL A SZERKESZTŐSÉGNEK: marcalinaplo@gmail.com
MARCALI VÁROSI ÖNKORMÁNYZAT INGYENES MAGAZINJA
MEGJELENIK 5000 PÉLDÁNYBAN

marcalinapló

MENNYBŐL AZ ANGYAL

KÖRKÉP AZ ÜNNEP JEGYÉBEN

SZILVESZTERI BOHÓSÁGOK

ÚJÉVI KÍVÁNSÁGOK

MENNYBŐL AZ ANGYAL

A karácsonyt megelőző negyedik vasárnapkal kezdetét veszi az advent /adventus Domini: az Úr eljövetele /, a várakozás, készülődés, az elcsendesedés időszaka.

Valaha, amikor még nem üzleti szempontok, hanem a természet rendje és az örök értékekbe vetett hit tagolta az emberek mindennapjait, szabott ideje volt a dolgoknak. Ahogy a Bibliában írva vagyon, „Mindennek rendelt ideje van, és ideje van az ég alatt minden akaratnak ...Ideje van a vetésnek, ideje az aratásnak ...Ideje van a születésnek, és ideje a meghalásnak ...”



A természet törvényeihez igazodva az őszi hónapokban lezajlottak a betakarítási munkálatok, meghíztak a kacsák - libák, a tavasszal beszerzett malackák pedig megérték rá, hogy sonkává-kolbásszá -pecsenyévé válnak, és elforrta a borok is. Kezdődhetett a lakodalmak, bálók, vigaságok szezonja, ami Katalin napja után véget ért, hogy átadja helyét az ünnepre történő felkészülés heteinek.

A hagyományok egy része ma is velünk él, esetleg módosult valamelyest, mások elkopnak, de születnek újak is.

Ma már többnyire hiányoznak az utcákat járó, házakba bekérezkedő regölők, betlehemesek, viszont egyre jobban terjed az adventi koszorú készítésének szokása. Mint annyi minden, ez is német nyelvterületről, állítólag Hamburg környékéről indult világhódító útjára: Egy evangélikus lelkész formálta meg árvaházi gyerekek ünnepváró ajándékául. Eredeti külleme sokat változott, főleg egyszerűsödött az idők múlásával, így alkalmassá vált lakások díszítésére is. A rajta található négy gyertya a négy szakrális értéket szimbolizálja, kötött sorrendben: hit, remény, öröm, sze-

retet, ezt szimbolizálják a színek is - három lila és egy rózsaszínű. Advent idején a híveket naponta hajnali misére /rorate/ szólítja a harang, ahol közösen várakoznak arra, hogy „felhők hullassák az igazat”.



Főleg gyerekek számára készülnek az adventi naptárak, ők aztán kellő izgalommal lesik, vajon milyen meglepetés lapulhat egy-egy kinyíló ablak mögött - ez ma már többnyire édesség, de régebben inkább valamilyen, az ünnepi várakozáshoz kapcsolódó kép volt. Mert az ünnephez a világon mindenhol ajándékozás is társul, legfeljebb ezek módja eltérő.

Nálunk először Mikulás rejt különféle finomságokat a gyerekek fényesre suvickolt cipőjébe-csizmácskájába, Szenteste pedig a Jézuska, esetleg valamilyen angyal pakol a szépen feldíszített fenyő alá gondosan és szépen becsomagolt, nagy titkolózások közepette vásárolt vagy saját kezűleg előállított meglepetés- ajándékokat.

A Julianus-naptár szerint számolt ortodox karácsony időpontjai értelem-szerűen térnek el a mienkétől, de számos más országban sem a születés éjszakájához, hanem vízkereszthez kapcsolódott az ajándékozás, így például az olaszoknál, ahol Befana boszorkány zokniba pakolja, amit hozott: a jóknak édességet, a rosszaknak szemet - ez utóbbinak nálunk is van megfelelője, a virgács. A zokninak az angolszász világban is kitüntetett szerepe van, ott is ebbe érkezik az ajándék a kandalló kéményén keresztül, de csak másnap, ahogy a franciáknál is.

A kereszténység több, mint kétezer évéből mindössze pár száz éves a feldíszített fenyőfa hagyománya: Ismereteink szerint karácsonyfát Luther Márton állított először, a Katarina Bora volt apácával kötött házasságából született hat gyermekének. Napjainkra ez már olyannyira az ünnep nél-



külözetlen részévé vált, hogy Indiában, ahol pedig csak a lakosság pár százaléka keresztény, fenyő hóján banán- vagy mangófat díszítenek fel. A díszítésnek mindenhol megvannak a kötelező kellékei, de ez népenként változhat. Az ukránoknál múpók vagy múpókháló is kerül a fára: Egy helyi monda szerint ugyanis volt valamikor egy szegény asszony, aki olyan nyomorúságosan szegény volt, hogy az égadta világon semmit, de semmit nem tudott a fára aggatni.

Éjszaka azonban a pókok hálót fontak a fára, amit hajnalban a felkelő nap sugarai aranyzínűre változtattak.



Közismert, hogy nekünk is megvan a saját nemzeti specialitásunk, a szaloncukor, vagy ahogy megjelenésekor nevezték, a szaloncukkedli. Maga az alapanyag francia eredetű ugyan - hozzánk német közvetítéssel került -, de a sztaniollal burkolt, rojtozott papírba csomagolt édesség már a reformkor kezdete körüli időkben ott volt a magyar főúri szalonokban felállított fáknon. / Innen az elnevezés. / Hogy hol először, arról megoszlanak a vélemények, vannak, akik szerint Brunsvik Teréz volt az első, aki egy pesti óvodában kötözött szaloncukkedlit a fára, mások szerint József nádor felesége, de lehet, hogy nem is Pest, hanem Aszód volt az úttörő helyszín - ma már ez olyan mindegy, ráadásul időben nagyjából egyszerre kezdődhetett a szokás, amit napjainkra is megőriztünk.



A szegényebb családoknak természetesen nem teltt minden esztendőben drága szaloncukorra, ők ezt úgy oldották meg, hogy egyszer összekuporgatták a rávalót, aztán a papírokat gondosan kisimígtatták, eltették, és éveken keresztül csomagolták ugyanabba a házilag készített édességeket - aszalt gyümölcsöket, kockacukrot -, de a vállalkozóbb szellemű háziasszonyok otthoni cukorfőzéssel is próbálkoztak.

Az idősebb korosztály még élénken emlékezhet a múlt század ötvenes éveinek szegényes konzumtermékére, a csokimáz nélküli sárga, barna, rózsaszínű képződményre, ami csak formájában emlékeztetett szaloncukorra, ízében már nem annyira. Egyedül a barnának volt valamennyire

elviselhető aromája, az élelmesebb testvérek nem véletlenül vadászták ezt le a kisebbek vagy málébbak elől. Az pedig nemzedékek sorának volt már-már művészi tökélyre fejlesztett tudása, hogy miképpen lehet úgy elővárazsolni a cukrot, aztán eligazítani a csomagolást, hogy egészen a fa lebontásáig ne tűnjön fel senkinek, a papír bizony üres.

Sajnos az elődökről utódokra hagyományozódó családi díszek - színes üveggömbök, angyalkák, hőemberek, kapcsos gyertyatartók helyét egyre inkább az éppen aktuális divat diktálta csecsebecsék, nem ritkán bővlik veszik át. Az ünnepi fényt napjainkban villanyfűzerek szolgáltatják, ami azért jóval biztonságosabb, mint a nyílt láng volt, a betlehemi csillag csodájára pedig a csillagszóró emlékeztet.

Ám „semmi se tökéletes ezen a világon”, mint tudjuk: Talán nincs is olyan család, amelyiknek ne lenne valami mulatságos története / utólag mulatságos, akkor nem úgy tűnt! / titkok lelepleződéséről, balul elsült ajándékozásról, véletlenül megtalált ajándék „kimagyarázásáról”, csúnyácskára sikeredett, rosszul befaragott vagy feldőlt karácsonyfáról.

Az északi népek lappföldi Mikulásának rénszarvas húzta szánja alatt /egyelőre még/ mindig csikorog a hó, ám mifelénk egyre ritkább égi ajándék a fehér karácsony. Ősidők óta folyik már hetekkel korábban a találgatás, vajon élvezhetjük - e, ahogy „hull a pelyhes fehér hó”, még népi megfigyelésünk is van a helyzet várható alakulására: Ha Katalin kopog, karácsony locsog.



Ezzel szemben Ausztráliában mégcsak fel sem merül senkiben, hogy szállingózó hópelyhek után ácsingózzon, a Mikulást is nyolc kenguru röpteti ide-oda, mert ott karácsonykor éppen nyár van, forró nyár és szikrázó napsütés. Ennek megfelelően az ünnepi rituálé is más: a karácsonyi otthoni vacsora helyett arrafelé nagyszabású tengerparti piknik járja.

Ahogy kitágult a világ előttünk, és megismerhettük más népek szokásait is, az ünnepi menük nemzeti jellege felhígult kissé, de azért nem veszett el teljesen.

A különféle halételek elsősorban a tengerparti országok asztalának főszereplői, de a bőjt miatt az egész világon nélkülözhetetlen alkotóelemei a vacsorának. Ezt a hagyományt azok is őrzik, akik nem tartják a hitüket, a választék pedig a helyi adottságoktól függ: a tenger gyümölcsei, lazac, itthon pedig a halászlé és a rántott ponty.

De ki ne hallott volna az angolok híres karácsonyi pudingjáról, amit a gesztenyével töltött pulyka után fogyasztanak el, és amit mindig az óramutató járásával megegyező irányban kell keverni, mert a keverés közben gondolt kívánságok csak így teljesülnek?

A franciák ezen az estén is megadják a módját a kulináris élvezeteknek, méltón konyhájuk hírnevéhez: osztriga, homár, libamáj, pezsgő, desszerként pedig a többféle aprósütemény mellett fatörzs-tortát esznek.

Német nyelvterületen libasült dukál lila káposztával, és innen származik a stollen, ami lényegében a nálunk is ismert püspökkenyér egy speciális változata.



Ahogy nekünk a mákos guba, a lengyeleknek a mákos kalács a régről ismert ünnepi édesség. Lengyelországban ma is elevenen tartja magát a szokás, hogy a karácsony akkor kezdődik, amikor az eget kémlelő család valamelyik tagja először pillant meg csillagot az égen. Így idézik meg a háromkirályok /napkeleti bölcsek/ emlékét, akiket csillag vezetett Betlehembe, hogy jelképes értelmű ajándékaikkal /arany, tömjén és mirha/ felköszöntsék a jászolban fekvő isteni gyermeket, és hódoljanak neki. A családfő ezután felolvassza az Evangéliumból, ostyát törnek, majd következhet a közös vacsora.

Több országban szokás jelképesen vagy valóságosan enni - innivalót elkészíteni a halottaknak, a szegényeknek vagy az égieknek - talán nem véletlen, hogy az írek pont whiskyt és sört hagynak az ajtó mellett a



„rászorulóknak”, amikor elindulnak az éjjeli misére, ami régen a böjt lezárulását jelentette, és csak ezt követően kezdődhetett meg a lakmározás. Van, ahol valamilyen szimbolikus esemény jelzi az ünnep kiemelkedő fontosságát: ilyen a királynő beszéde Angliában, Olaszországban az ágyúlövés az Angyalvárból vagy Finnországban a régi fővárosban /Turku/ meghirdetett karácsonyi béke.

Áldott vagy békés, boldog karácsonyt kívánnak egymásnak az emberek - néhány évtizeddel ezelőtt még külön erre az alkalomra készült, postán elküldött képeslapokon -, ez azonban nem mindig adatott meg. A múlt században két világháború is elszakította egymástól a családtagokat, 1944 felgyújtott karácsonyán pedig megkezdődött Budapest ostroma, és ez a december Marcaliban is rettenetes volt. Ropogtak a fegyverek, a város többször cserélt gazdát, pincékben reszkető emberek, könny és vér és halál ...



1956 karácsonyán túl közel volt még november 4. ahhoz, hogy szorongás nélkül teljen az ünnep, az angyal „Az üszkös, fagyos Budapestre” érkezett meg, „Oda, ahol az orosz tankok / Között hallgatnak a harangok.” A családok a rádiót ülték körül, annak gombját tekergetve keresték a Szabad Európa hullámhosszát, hátha az üzenetek között az övéik valamelyikének a neve is elhangzik, hogy „él, és szerencsésen szabad földre érkezett.” És akkor még egy szó se esett a mindig is meglévő, napjainkra meglehetősen durva formában visszatérő társadalmi-gazdasági különbségekről: Bizony léteznek otthonok, ahol nem az a kérdés, hogy mi legyen az ajándék vagy a vacsora, hanem az, hogy miből legyen ...Ahogy régen is - máshogy zajlott az ünnep a kastélyban, másként a cselédházakban.

Az idén aztán egy szabad szemmel láthatatlan ellenség, egy nyavalyás vírus bánt el a karácsonyunkkal, ebben az évben a koronavírus írja az ünnep forgatókönyvét. Nem lesz könnyű elviselni, de talán erőt adhat, hogy volt ennél rosszabb is, és azt is ki lehetett bírni.

Óvatosak leszünk, minden szabályt betartunk, hogy mindnyájan túléljük, és majd jövőre mindenkinek megadassék a derús visszaemlékezés a 2020. év felemás karácsonyára.

A KARÁCSONYI ASZTAL SZŪKEBB RÉGIÓNKBAN



Karácsonyi asztal a múzeumban 2016-ban
(Fotó: Vidák Tünde)

Régen szigorúak voltak a böjti szokások, szenteste a hal kivételével nem táltak húst az ünnepi asztalra. Olyan csemegék is helyet kaptak a vacsorán, mint az alma, dió, méz, ostya, fokhagyma. A menühöz az alábbi alapanyagokat használták: bab, lencse, káposzta, gomba, aszalt gyümölcsök, sült tök.

A Dunántúlon nagy szerepet kaptak az ünnepi étkezésekben az öntött, főtt, sült tészták is, főként túrós töltelékkel. De nem maradhatott el a kenyér, a kalács, a pogácsa, mákos-mézes tészta, és a percc sem.

Különböző szokások, hagyományok, hiedelmek is kapcsolódtak az ételkehez. A dióhoz egészségvarázslás kötődött. A héj feltörése után megtudták, egészséges lesz-e a család a jövő esztendőben. Ha a belseje fényes, hibátlan volt, akkor a család örült. Sült tököt a torokfájás megelőzésére fogyasztottak. Az alma a család összetartozását jelképezte.

A néphit szerint, aki karácsonykor babot, borsót, tököt, mákos tésztát, halat eszik, annak a következő évben sok pénze lesz. A karácsonyi morszát gondosan összegyűjtötték, megőrizték, majd a gyümölcsfák tövébe szórták, hogy jól teremjenek a következő évben, vagy az állatoknak adták, hogy egészségesek legyenek.

Az étkezéseknél a gazdasszony addig nem kelhetett fel az asztaltól, míg jól nem lakott, mert különben nem lesz az új esztendőben jó kottlósa. Fontos volt a karácsonyi vendégek jól tartása is, hogy tojjanak majd a tyúkok. Karácsony este a lányok kimentek tüzelőért, s ha a fa megszámlolása után kiderült, hogy párosan hozták be, akkor még remélhetőleg azon a télen férjhez mentek. Van olyan vidék, ahol búzát vittek a zsebükben a hajdonok az éjféli misére, hazafelé menet elszórták azt. Ahányan ráléptek aztán, annyi kérőjük lett. Marcaliban a misén úrfelmutatáskor a zsebükben vitt almát háromszor megfordították, s újév reggelén a kapuba kiállva ették meg. Közben amilyen nevű férfi haladt el arra, olyan keresztnevű jóvendőbelijük lesz majd, tartotta a hagyomány.

Lauer Péter: Fenyőének

Szép
fenyők
ti vének mi
ez a nagy ének?
Lehet, hogy a sok tülevél,
amikor egymáshoz odaér?
Kicsit közelebb hajoltam,
száll a szép dal mollban. Csak zeng,
abba nem hagyják. Lehet, hogy a törzsön
a hangyák? Tíz ujjal nyúltam feléje;
ilyen a kéreg zenéje? Egy ijedt cinege! Jaj, nem akartam!
Csönd lett.
Elrebbent
a dallam.

Lauer Péter a Noszlopy Gáspár Általános és Alapfokú Művészeti Iskola tanára. Több éve ír verseket, amelyek megjelentek már pl. Bárka online oldalon, a Népszava kulturális mellékletében is. Képviselettel kívánunk szeretetben és egészségben eltöltött ünnepeket.

KARÁCSONYI MENÜ AJÁNLAT



HELVÉCIA ÉTTEREM

Szenteste természetesen hal az ünnepi menü. Karácsony napjára újházi tyúkhúslevest, rakott csirkemellet baconbe csomagolva, csabai töltött karajt, köretként francia és kukoricasalátát ajánlok. Egy különleges rétes receptet is megosztok az olvasókkal, amellyel a Somogyi Hírlap versenyén bekerültem a szakácskönyvükbe. Ez pedig az aszaltszilvás-almás palacsinta réteslapba töltve.



Desszertként a család számára elengedhetetlen a zserbó, az isler, a linzer és a hókifli. Szilveszterre igazi jó malacsültet ajánlok pezsgős párolt káposztával, és fűszeres steak burgonyával. Boldog karácsonyt és sikerekben gazdag új évet, jó egészséget kíván a Helvécia Étterem üzletvezetője és családja!



Ajánlom figyelmükbe az alábbi két receptet.

Csabai töltött karaj:

Hozzávalók: kb. 1,2 kg karaj, 1 szál toálmási füstölt kolbász, étolaj, só, őrölt bors, kömény, fokhagymapor és ételízesítő.

Elkészítése: Első lépésként a kolbászt fagyasszuk le, hogy könnyebben tudjunk tölteni vele. Felszúrjuk középtájt a karajunkat, és ha kell, egy kicsit vágjunk is bele, hogy a kolbászt könnyebben bele tudjuk tenni. A karaj mindkét végénél 3-4 cm-re lógjon ki a kolbász. Ha ezzel megvagyunk, akkor a fűszereket összekeverjük és alaposan bekenjük a húsunkat. Én egy éjszakára hűtőbe szoktam tenni, majd másnap sütöm meg, így jobban összeérnek az ízek. Kiolajozott tepsibe rakjuk, kb. 1 dl vizet öntünk alá és lefóliázzuk. 180 fokon pároljuk, s ha megpuhult a húsunk, leveszük a fóliát és szép egyenletesen megpirítjuk. Hidegen szeleteljük.



Aszalt szilvás-almás palacsinta rétesben:

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 2 db tojás, 3 dl tej, 2 dl szénsavas ásványvíz, csipet só, 60 dkg alma, 1 5dkg aszalt szilva, vaníliás cukor, cukor, fahéj (ízlés szerint), 1 csomag réteslap, 175 gr tejszó, étolaj.

A lisztből, tojásból, a tejből, az ásványvízből picit só hozzáadásával palacsinta tésztát keverünk, majd forró olajjal kikent serpenyőben 6 db palacsintát sütünk belőle. A reszelt almát ízesítjük cukrozott fahéjjal és vaníliás cukorral. A palacsintára egyenletesen rárakjuk a tölteléket, majd az aszalt szilvát egy csíkba ráhelyezzük és feltekerjük. 2db réteslapot egymásra teszünk, meglocsoljuk tejszóval, kevés olajjal. A réteslap szélén kezdjük, egymás mellé teszünk két töltött palacsintát, majd a következő kettőt utána (hosszában). Ahol a két palacsinta összeér, rátesszük a maradék egy-egy palacsintát, ami így kúp alakot ad ki. Ezt feltekerjük, majd sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, megöntözzük tejszóval és egy kevés olajjal, ezután 160 fokon 20 percig sütjük. Töltelékként még használhatunk káposztát, túrót, mákot vagy diót is. *Fekete Lajosné*

MÉZES MACKÓ KARÁCSONYI AJÁNLATA

Az ünnepi asztalra a hagyományos **erdélyi töltött káposztát** hoztam el az olvasóknak. Ne féljünk az elkészítésétől, megéri!

Hozzávalók:

2 kg savanyú káposzta	1 szál csabai kolbász
20 db savanyú káposztalevél	1 db füstölt tarja
25 dkg rizs	1 kg darált hús
6 gerezd fokhagyma	só, bors, pirospaprika, kapor, csombor
3 fej vöröshagyma	
50 dkg erdélyi szalonna	1 üveg száraz fehérbor



Recept:

A szalonnát félbevágjuk, a felét felkockázzuk, a másik felét felszeleljük. A tarját nagyobb kockákra vágjuk, a kolbászt felkarikázzuk. A rizst kevés libazsíron megpirítjuk, majd 7 deciliter vízben megfőzzük, aztán kihűtjük és a darált húshoz adjuk. Hozzákeverünk legalább 4-5 evőkanál pirospaprikát, 4-5 nagy csipet sót, 1 kávéskanál őrölt borsot, valamint az áttört fokhagymát, és alaposan összegegyjük a húsos masszát.

A káposztaleveleket töltjük a töltelékkel, és az így keletkezett kis csomagokat félretesszük egy tálba. A töltésnél ügyelni kell arra, hogy a feltekerésnél mindig behajtsuk a széleket, nehogy kibuggyanjon majd főzés közben a hús. A felkockázott szalonnát zsírára sütjük, rátesszük a felaprított hagymát és megpirítjuk, majd hozzákeverjük a felkockázott paprikát és paradicsomot. Aztán hozzáadjuk a vízzel leöblített savanyú káposztát, és sózzuk, pirospaprikával megszórjuk, és alaposan összekeverjük az egészet.

Egy nagy edény alját betérítjük a megmaradt, felszeletelt szalonnával, majd hagymás-szalonnás káposztát teszünk rá, arra kolbász és tarjadarabokat, majd a töltelékeket. Megszórjuk kaporral, és jöhet a következő réteg: apró káposzta, húsfélék, töltelék, és addig folytatjuk a rétegezést, míg minden elfogy. A fazék tetejére káposzta kerüljön, végül pedig néhány levél kapor és egy kis csombor.

A rakományt felöntjük 1 üveg borral és egy kis vízzel (ha a bor nem fedné el teljesen), és lassú lángon, fedő alatt főzni kezdjük. A vizet pótolni kell. Három-négy óra alatt elkészül, ezután hideg helyre tesszük, és másnap friss kenyérral, tejföllel tálaljuk.



Desszertként pedig elmaradhatatlan a **bejgli**.

Hozzávalók:

2 dkg élesztő
2 dl tej
5 dkg porcukor
50 dkg liszt
2 db tojás sárgája
25 dkg margarin
1 csipet só
reszelt citromhéj

Töltelék:

40 dkg darált dió
20 dkg cukor
1 csomag vaníliás cukor
2 dl tej
10 dkg mazsola
reszelt citromhéj
A tetejére: 1 db tojás

Elkészítés:

A langyos tejben feloldjuk a porcukrot, majd az élesztőt felfuttatjuk benne. A lisztet tálba szitáljuk, a margarint felolvasztjuk. A lisztbe először az élesztős tejet és a 2 tojássárgáját keverjük hozzá, majd a margarint és a csipet sót, illetve a reszelt citromhéjat. A tésztát jól összedolgozzuk: viszonylag kemény, rugalmas tésztát kell kapnunk. Meleg helyen pihentetjük, ameddig elkészítjük a töltelékkel.

A darált diót külön tálba rakjuk, és összekeverjük a kristálycukorral, a vaníliás cukorral és a tejjel. Keverhetünk hozzá mazsolát is és reszelt citromhéjat.

A tésztát két részre osztjuk, és gáztepsi méretű téglalapokat nyújtunk belőle. A töltelékkel kb. 1 cm vastagságban elosztjuk a tészta teljes felületén, majd óvatosan feltekerjük. A rudakat sütőpapírral kibélelt tepsibe tesszük, húsvillával meglyuggatjuk, majd megkenjük tojássárgájával a tetejét. Másfél órát hagyjuk pihenni, majd újra lekenjük, ezúttal a tojás fehérjével. 180 fokban aranybarnára sütjük. Kb. 45 perc.

Kellemes ünnepi készülődést, boldog, egészségben töltött ünnepeket kívánok!

Pécsi Ibolya



KÖRKÉP AZ ÜNNEP JEGYÉBEN

A városi intézmények vezetőit kérdeztük, miként emlékeznek a régi karácsonyokra. Milyen volt a családi ünnep? Mi volt a legkedvesebb gyerekkori emlékek? Most így a járvány idején hogyan ünnepelek családi körben?

T. MOLNÁR GERTRÚD (MARCALI MŰVELŐDÉSI KÖZPONT):

Nagyon nagy boldogságban teltek nálunk az ünnepek. A húgommal mindig izgatottan vártuk a Jézuska jövetelét. Egyetlen egyszer, és ez maradt a legemlékezetesebb, kitaláltuk (hét- nyolc éves lehettem), kutassuk ki az ajándékokat. Meg is találtunk mindent. Amikor eljött a szenteste, és hát azt várták a szüleink, hogy majd boldogságban úszunk, akkor rögtön észrevették, hogy itt valami turpisság történt, nem úgy örültünk az ajándékoknak, ahogy szoktunk. Rá is kérdeztek ennek az okára, és be is vallottuk, hogy igen, mi megkerestük azokat. Akkor eldöntöttük, hogy soha az életben nem teszünk többet ilyet, hisz eltűnt a meglepetés varázsa.



Kimagasló élmény volt számomra az a karácsony 1983-ban, amikor már tudtam, hogy az első gyermekem ott van a szívem alatt. 2015-ben pedig december 18-án született meg az első unokám, Benedek. Ő volt a legszebb karácsonyi ajándék! Koraszülöttként látta meg a napvilágot, a következő év február végére vártuk csak. Nagyon kis picurka volt, ezért a korai érkezésének a hírére rettenetesen aggódott az egész család. Azonnal kocsiba ültem a másik nagymamával együtt, hogy meglátogassuk őket Pécsen. Amikor megtudtuk, hogy egészséges, és az édesanyja is jól van, onnantól kezdve fellélegeztünk! Klaudia lányom férje 10 órát vezetett a pécsi kórházig, mert éppen Németországban dolgozott. Kisebbik lányomékat Olaszországból másnap érkeztek meg. Az egész család egy héttig együtt volt a kisbaba mellett ünnepi hangulatban. Ma már öt éves a legény.

Családi szokás nálunk, és ezt a lányaim is követik, hogy advent kezdetétől kívül-belül szolid díszbe öltöztetem az otthonom. A terítéknél a piros-zöld szín dominál, a szalvétáknál, a kis kiegészítőknél is figyelek a részletekre. Sajnos nem tudjuk, hogy az idén hogyan alakul a járvány miatt a karácsony, de bízom abban, hogy valamilyen módon együtt lehet majd a család. Nagy boldogság, hogy apukám 86 évesen remekül van, az uno-

kák és a dédunokák megszépítik az életét. Nálunk úgy zajlottak eddig az ünnepek, hogy Klaudia lányomékat Abdáról 24-én érkeznek reggel. Otthon ők előző nap már ünnepelek szűk körben. Sajnos, az Olaszországban élő kislányom, Florina idén nem lehet velünk, pedig nagyon szerettek volna jönni a férjével együtt, és én is nagyon vártam őket. Marad sajnos az online kapcsolat.



A forgatókönyv remélhetőleg a következőképpen alakul: apukámnál és a párjánál készül bográcsonban a halászlé, ott ebédelünk szenteste napján, s oda délután jön meg a kisangyal. Ezt követően hozzánk este érkezik, előtte a kisunoka a másik nagyszülőknél tölti az időt. Addig én mindennel elkészülök. Rántott halat szoktam készíteni majonézzel, krumplival, de lesz rántott csirke is. A lányaim nagy süteménykészítők, legalább ötfélélt szoktak sütni, én a bejglit készítem el.

A törzsbázis, ha a gyerekek itthon vannak, mindig nálunk van egyébként. Az olaszországi családdal most sajnos csak interneten tudjuk tartani a kapcsolatot.

Az elmúlt években mindegyik lányomnak saját kezűleg készítettem egy-egy adventi koszorút. Ha személyesen nem is lehetek velük az első gyertyagyújtásokkor, de legalább gondolatban együtt vagyunk. Minden alkalommal, ahogy meggyújtják az első adventi gyertyát, küldenek róla egy fotót. Így „távszeretünk”. El kell, hogy fogadjuk most ezeket a korlátozásokat, hiszen az egészség a legfontosabb! S azt kívánom mindenkinek az új esztendőre, hogy egymásra figyelve, egészségesen, és bizakodva kerüljünk ki ebből az élethelyzetből!



TANAI BERNADETT (GAMESZ):

Advent első vasárnapja van, amikor beszélgetünk. Ünneplőbe öltöztetjük a lelkünket és módszeresen készülünk az együttlét pillanataira. Kéthely a szívem közepe, ahol mindig valami idill övezte a decemberi adventi időszakot. Vártuk és készültünk. Mit jelentett számomra? A testvérem kacagását, a szüleim és nagyszüleim módszeres, aprólékos és tartalommal teli ismerős zajait, ami megtöltötte a szétfolyó időt.

Akkor és ott voltunk jelen egymással együtt. A fával begyűjtött cserépkályha utánozhatatlan melege, a kora reggeli zajok, a konyhában töltött vidám és meghitt főzések... Csak szerettem volna ott ülni és köztük lenni, érezni az illatokat, hallgatni édesapám hangját és édesanyám szavait. Hal, húсок, sütés, sütemények, és igen, a húsleves... Majd a templom hideg kővén a misére váró emberek moraja és a tömjén illata. Hozzá tartozott és tartozik ma is.



És igen, a karácsonyeste. Csillogó, illatos, izgalmas és rendben várt kristálytisza pillanat, ami beleégett a lelkünkbe. A gyerekek bontják az ajándékot és zongorázok, a családom hallgatja. Az önfeledt játék, kártya, társas elengedhetetlen. Megérkeznek a rokonok, a poharak csilingelő hangja, a kipirult arcok. Férfiak boroznak, beszélgetnek. Ultiznak. A nők együtt örülnek az aprónéppel.

Emlékszem az első görkorsolyára, amelyet a nagy hó és a hideg, csikorgó idő miatt a kéthelyi családi fészekben próbáltam ki hangos nevetésektől kísérvé.

Idén ezektől az élményektől felövezve együtt kíséreljük meg a csodálatos varázslatot. Gyerekekkel, testvéremmel, unokatestvérekkel, rokonokkal együtt éljük újra az adventet és a karácsony! Semmi nem hiányozhat, a teljes család ilyenkor meghívást kap az ünnepi asztalhoz!

„... Az ünnepet nem csak a naptárban írják piros betűkkel. Az ünnep a különbözés. Az ünnep a mély és varázsos rendhagyás. Az ünnep legyen ünnepies. Legyen benne tánc, virág, fiatal nők, válogatott étkek vérpezsdítő és feledkezést nyújtó italok. S mindenekfölött legyen benne valami a régi rendtartásból, a hetedik napból, a megszakításból, a teljes kikapcsolásból, legyen benne áhítat és föltétlenség...” Márai Sándor

GYÖRKÖS TAMÁS (VÁROSI FÜRDŐ ÉS SZABADIDŐKÖZPONT):

Mint mindenkinél, ilyenkor a család nálunk is összegyűlt, együtt főztünk, együtt díszítettük fel a karácsonyfát. A fa talpának a befaragása mindig a fiúk feladata volt. Ilyenkor töltött káposztát, fasírozottat készített édesapám, nagyon finoman tudta megcsinálni. Elmaradhatatlan volt a kocsonya is. Volt a vacsoraasztalon rántott hal, sült húсок, krumpli és franciasaláta, krumplipüré. Az elmaradhatatlan, sokféle, nagyon finom sütemények elkészítésével főleg a lányok foglalkoztak, köztük a kedvenccemmel, a Juci mama-féle zserbóval. Többszörösen volt ok az ünneplésre, hiszen az öcsém 26-án született, s édesapám István neve napját is köszöntöttük ekkor. Mindig rettentően vártam az évnek ezeket a napjait, mindegyik kedves emlék. A szokások megmaradtak, most is együtt főzünk a testvéreimmal. Annyi változott, hogy szenteste délutánján kimegyünk a temetőbe, mert már egyik szülő sem lehet velünk. Én egyébként december 21-ét, az ősi magyar ünnepet tartom. Most így a járvány idején is remélem, együtt lehetünk a kibővült családdal. Remélem, mindenki a szeretettel tudja eltölteni karácsony ünnepét. A jövő esztendőre jó egészséget és békét kívánok mindenkinek, hisz ez a legfontosabb!



VIDÁK TÜNDE (MARCALI MÚZEUM):

Szeretetteljes, bensőséges gyermekkorom volt. Apai nagyszüleimmel éltünk együtt, szinte kézzelfogható szeretet vett körül. Mindig nagyon vártam az ünnepeket. Kicsi gyermekként, amíg a szüleim díszítették a fát, a szomszéd néninél töltöttem a délutánt. Amikor visszaérkeztem, már pompázott a karácsonyfa.



Vidák Tünde 2019-ben a „Betlehemek a világ minden tájáról” című kiállítás megnyitóján (Fotó: Ilácsa József)

Az anyai nagyszüleim Varjaskéren laktak, nekik nagyon érdekes fájuk volt. A nagyapám ügyes kezű bognárként maga készítette el a karácsonyfájukat úgy, hogy egy szép, erőteljes botba lyukakat fúrt, azokba illesztette a fenyőágakat, végül feldíszítették.



Betlehemes karácsony a Calypso Kórusral 2019-ben (Fotó: Szován-Kutor Györgyi)

A betlehemezés iránti érdeklődésem is a gyerekkoromban gyökerezik. Nagyapám sokat mesélt nekem a bábtáncoltató betlehemezésről, mert az 1930-as években Csákányban és Andormajorban a társaival betlehemezni járt. Szívesen énekelte ezeket az énekeket, sőt még egy kis betlehemet is készített nekem. Már néprajzusként jöttem rá, hogy nagyapám egykor a beköszöntő szerepét játszotta, mivel ő táncoltatta a bábukat. Elmondása szerint olyan ügyesen mozgatta a figurákat, hogy a gyerekek tátott szájjal figyelték, és egyáltalán nem vették észre a kezeit. Nem tudták elképzelni, hogyan táncolhatnak a bábok.

A következő találkozásom a betlehemezéssel Vörshöz kapcsolódik. Marcaliban Rítus és ünnep címmel néprajzi konferenciát szerveztünk 2002-ben, így előtte elkezdtem egy gyűjtést a vörsi betlehemes hagyományokról. Abban az évben személyes tapasztalatokat is szereztem a szokás gyakorlásáról, mert a betlehemezők megengedték, hogy elkísérjem őket a faluban, és bemehettem velük a házakhoz is.

2018-ban a Kéthelyért Egyesület egy szakmai program keretében felújította a helyi bábos betlehemes hagyományokat. A Marcali Múzeumban őrzünk egy nagyon szép kéthelyi betlehemet, erről készült egy műtárgymásolat, és elindult a további kellékek beszerzése is. A hat felnőtt férfiből álló csoport tagjai a falu karácsonyi ünnepségén be is mutatták a játékot, amellyel nagy sikert arattak. Az én gyerekeim végigkövették a próbák folyamatait, mert az édesapjuk is a betlehemező csapat tagja. A legkisebbre, a most hatéves Vilmosra ez óriási hatást gyakorolt. Tavaly a Jézuskától teljes pásztor viseletet kért, és elő is adta a játék egyes részleteit, sőt az idén ősszel már bábszínház formájában is. Néhány hete pedig amiatt aggódik, hogy a jelenlegi járványhelyzetben nem lesz lehetőség a faluban a betlehemezésre.



Az öt éves Dávid Vilmos „pásztor” jelmezben (Fotó: Vidák Tünde, 2019)

A nagyanyám annak idején karácsonyra mindig készített kocsonyát, mákos és diós kalácsot. Már néprajzusként meséltem a családtagjaimnak, hogy mit jelentenek az egyes ételek az asztalon. Hogy a mák és a dió a következő év bőségét, egészségét jelképezi. Vagy például annyi cikkre kell vágnunk egy almát, ahány családtagunk van, közösen elfogyasztani a gyümölcsöt, hogy a család a következő évben is összetartó és egészséges legyen.

A három fiúkkal nagyon izgalmasak az ünnepek. Komoly szervezőmunkát igényel a „karácsonyi varázslat” megteremtése. Minden évben átme gyünk a férjem szülői házába is, ahol anyósom igazi lakomával vár minket. Többféle fogásból választhatunk, de hal és bejgli biztosan kerül elénk. A közös vacsora után megajándékozunk egymást. Még soha nem volt olyan karácsony, hogy ne lettünk volna együtt. Az idei ünnepnapok szerintem csendesebbek lesznek, a családtagok még inkább figyelhetnek egymásra, töltekezhetnek az együtt töltött békés, szeretetteljes pillanatokból.

ADVENT VÁROSUNKBAN



Bár az idei évben nem lehetett megtartani a tavaly oly sikeres adventi vásárt, Marcali Város Önkormányzata rendhagyó kezdeményezésekkel igyekezett hozzájárulni az ünnepvárás hangulatához. A Marcali Advent programsorozat részeként ünnepi kirakatversenyt hirdetett, melyre 13 üzlettulajdonos küldte be a nevezését. A karácsonyi díszbe öltöztetett kirakatokat szakmai zsűri bírálta el.

December 1. és 24. között minden nap kinyílt egy-egy ablak az online adventi naptáron, ami a felhívásra beérkezett rajzokat, fotókat, kézműves alkotásokat rejtette. A Künzelsau téren felállított mézeskalács házikó ablakai karácsonyi jókívánságokat, valamint a város legnagyobb cégeinek intézményeink részére felajánlott karácsonyi ajándékait tartalmazta.



SZAKEMBERT KERES MARCALIBAN? KERESSE FEL A MARCALI VÁLLALKOZÓI ADATBÁZIST!

Ha Ön marcali vállalkozó, és még nem szerepel az online felületen, várjuk jelentkezését!

Részletek: <https://vallalkozas.marcali.hu/>

VÁLLALKOZÓI ADATBÁZIS MARCALI

KEZDŐLAP | IPAR | MEZŐGAZDASÁG, ERDŐGAZDÁLKODÁS | ÉRSEKÉDELIM | SZÖVÉNYKÉPZÉS | TURIZMUS

KEZDŐLAP | SZÖVÉNYKÉPZÉS

|| SZŰRÉS



ÁLLATORVOS



ASZTALOSIPARI TERMÉKEK
GYÁRTÁSA



AUTOMENTO



AUTÓSISKOLA



BIZTOSÍTÁS,
PÉNZÜGYI
TANÁCSADÁS



DEKORÁCIÓ

MARCALI NAPLÓ

ÖNKORMÁNYZATI MAGAZIN

Felelős kiadó:

Marcali Város Önkormányzata

Felelős szerkesztő:

Horváthné Csoszó Gyöngyi

Nyomdai kivitelezés:

Domonkos Nyomda, Marcali

Fotók: Marcali Portál

Pédányszám:

készült 5000 példányban.

Ingyenes kiadvány

Nyilvántartási szám: 831268

ISSN szám: 2416-0539

ÖN MIKÉNT ÜNNEPLI A KARÁCSONYT?

KOVÁCS CSALÁD

(KOVÁCSNÉ HERBEL TÜNDE - KÖNYVELŐ, KOVÁCS ZOLTÁN - DRV):

A szenteste szűk családi körben zajlik nálunk, ami nem is olyan kicsi már, hisz három gyermekünk van. Másnap érkezik hozzánk az egyik, illetve a másik szülő is. A járvány az anyyiban írja át ezt a szokást, hogy nyilván védjük az időseket, tehát megpróbálunk inkább elektronikusan kapcsolatot teremteni velük. Már mindegyiküknek van otthon olyan lehetősége, amivel képanyagot tud fogadni. Így ha kicsit másként is, de megvalósítjuk a családi együttlétet. Az idén jóval békésebb, nyugodtabb ünneplést tervezünk. Inkább a befelé fordulásnak lesz jelentősége. Az ajándékozásban is inkább a jelképesre törekszünk, mindenki személyre szólót fog választani. A többségét már be is szereztük. Ez a vírus talán annyit tanított meg mindenkinek, hogy a kevesebb külsőség és sokkal több belső érzés, illetve a belső indíttatás felé fordulás kell, hogy legyen az ünnep lényege. A menüben mindig van nálunk is hal, rántva szoktuk általában elkészíteni, de az utóbbi időben már különböző szószos változatok is asztalra kerültek. Karácsony másnapján készítek rántott húst többféle körettel, göngyölt, gyümölcscsel töltött húsokat. Az elmaradhatatlan bejgli az mindenképpen meglesz, és ehhez még társulnak krémes illetve száraz sütemények, igény szerint. Mindig előre közvéleménykutatást tartunk, és amire a legtöbb szavazat érkezik, az biztos, hogy ott lesz az asztalon. A lányaim, még a legkisebb is besegít. Eszter lányom születése óta hagyomány, s ez nem maradhat el, hogy immár 22 éve sütünk együtt mézeskalácsot. Enélkül nincs karácsony.



HORVÁTH SÁNDORNÉ - PORTÁS:

Elég szép karácsonyunk szokott lenni. Mivel ekkor van a névnapom is, általában unokatestvéremék jöttek vendégségbe hozzánk. Helyettem, mivel én voltam az ünnepelt, mindig megterítettek, megvacsoráztunk, utána beszélgettünk. Mivel igazából zenész vagyok, a portásság jelen pillanatban csak szükségmegoldás számomra, zongorázni szoktam a vacsora után, a férjem pedig gitározott a családnak. Így telt az este, mindenki jól érezte magát. Hogy mi volt a menü? Természetesen halászlé és rántott hal. De szoktunk főzni kocsonyát is. Az idén a járvány biztos, hogy átírja az ünnepeket. Különösen azért, mert a férjem most beteg, otthon van, így minden megváltozik. Valószínűleg az unokatestvérem sem jöhet el, hisz mindannyian félünk a vírustól.



CZINK GYULÁNÉ (GYÖRGYI) - ÜZLETVEZETŐ SPAR:

Nagyon szeretem a karácsonyt és az egész családom is. Mindig együtt vagyunk azóta, mióta a kislányom megszületett. Amíg édesanyám élt, addig nála ünnepeltünk. Sajnos, ő már nem lehet velünk.

Azóta Zsuzsa, a testvérem, és a kislánya is itt szokott lenni nálunk. Most ők sem jöhetnek, ketten leszünk a párommal. A menü az hagyományosan úgy szokott lenni, hogy a testvérem készítette a halászlét, a többi étel pedig nálunk készült. Rántott halat, rántott húst sütök ilyenkor, csirkepörköltet nokedlivel, mert azt a testvérem nagyon imádja, az nem maradhat ki. Meg mindenkinek a kedvenc süteményét is elkészítjük. A nászomék is itt laknak Marcaliban, hozzájuk át szokott menni Krisztina lányom és a családja, addig mi feldíszítettük nálunk a karácsonyfát az unokának, Emmácskának. Van egy gyönyörű angyalka ruhája, abba mindig beöltözik az ünnepen. El szoktunk menni a temetőbe, mielőtt leülünk a karácsonyi asztalhoz. Minden sírhoz kivisszük szeretteinknek a karácsonyi koszorúkat, együtt meggyújtjuk a gyertyákat.

A koronavírus miatt szomorú lesz ez a karácsonyunk, mert a gyerekek Budapesten élnek, nem jöhetnek haza. Mi se mehetünk oda. Ez az első karácsonyunk, amikor nem lehetünk együtt, és ez nagyon fáj. Természetesen mindent megteszünk, hogy nekik is szép és jó legyen az ünnep. Ajándékozunk, de nem lehetünk együtt, nem ölelhetjük meg egymást. De az vigasztal bennünket, hogy talán hamarosan vége lesz ennek a rettenetnek, és akkor az egész család együtt lehet majd. De minden este beszélgetünk, a kicsi unokámmal is. Krisztina lányommal is írunk egymásnak naponta többször, de azért ez nem olyan, mintha megpusztilhatnám őket.

Így advent idején sokat dolgozunk a boltban, de elmondhatom, hogy mindenki vigyáz egymásra, az emberek betartják a szabályokat. Az új esztendőre egészséget, erőt kívánok, majd csak túl leszünk a nehézségeken!

VÁRFALVINÉ LACZÓ TÍMEA - TESTNEVELŐ TANÁR:

A karácsonyunk lényege, a legszebb ajándék az szokott lenni, hogy a három felnőtt, Budapesten élő gyermekünk, és az ötödik osztályos Lili unokánk eljönnek hozzánk, és tudunk egy nagyot az ünnepi asztalnál beszélgetni. Hagyomány nálunk, hogy a vacsora a férjem által Balatonban fogott halból készített halászlé, a mákos, diós, gesztenyés bejgli elkészítése pedig az én feladatom. Ahogy nőtt a közös gyermekünk, annál kisebb fenyőfát állítottunk. Hagyományos díszek kerülnek rá, még a fiam által óvodában készített kis apróságok is. A családi együttlétet sajnos idén a koronavírus valószínűleg felülírja.



SZÁNTAI IMRÉNÉ - VÁLLALKOZÓ:

Két nagy lányom van, az egyik Budapesten él, a másik pedig Marcaliban. Mindannyian együtt vagyunk karácsonykor. Mivel vannak kicsi gyerekek a családban, a menüben mindig szerepel csirke is az ő kívánságukra. Hosszú évek óta tatárbifsztek is kerül az asztalra, ezt apuka csinálja, és nagyon finomra sikerül. Sertéshúsokat is tálalunk. Nagyon fontos a halászlé is, régebben a férjem készítette, ma már ezt a tevékenységet átvette tőle a kisebbik lányom férje. Én húsos káposztát főzök, állítólag az enyém a családban a legfinomabb. Süteményekből szinte mindent szeretnek. Mivel a boltban dolgozni kell az utolsó pillanatig, ezért olyan két, háromfélét szoktunk otthon sütni. Nagy kedvenc a tiramisú, a bejgli. Most sajnos a Covid idején nem valószínű, hogy itt lesznek Budapestről a gyerekek, ezért kicsibe csináljuk meg ugyanezt. A jövő évre mindenkinek jó egészséget kívánok, mert ha az van, akkor minden van!

KOVÁCS ERIK - HENTES:

Nálunk 10-12 fő a szűk családi kör, ennyien ülünk karácsonykor az asztalnál. Édesanyám készít paradicsomos és töltött káposztát, és a hagyományos süteményeket. Bízom benne, hogy ez az idén is így lesz.



PAPPNÉ KRISZTA - ELADÓ (LOTTÓZÓ):

A szentestét, mivel a gyerekek már kirepültek, kettesben töltjük a férjemmel. Én mindig dolgozom ekkor, későn érek haza, akkor gyorsan következik a fadiszítés, utána pedig van egy ünnepi estebédünk. Franciasaláta és lazac, azt szeretjük a párommal. Másnap jönnek hozzánk a gyerekek. Ekkor kívánság szerint főzök, sütök. Van sült és rántott hús, krokett, töltött káposzta. A sütemények közül a keksztekercs és a narancskocka a kedvenc, a bejgli gesztenyés és mákos. A járvány miatt elképzelhető, hogy a gyerekek nem tudnak most hazajönni, az egyik Budapesten, a másik Kaposvárott él. Tervezzük, hogy együtt leszünk, sajnos, lehet, hogy kettesben maradunk idén a párommal. Marad az online kapcsolattartás. Legfőképpen egészséget kívánok mindenkinek, és hogy minden álmuk teljesüljön.



TAKÁCS BERNADETT - MARCALI TAKÁCS SÜTŐDE:

Az biztos, hogy otthon leszek a férjemmel és a két gyerekkel, esetleg a barátnőket hozzák magukkal, de még ez is bizonytalan. Ez a karácsony most nagyon más lesz, mint amilyen lenni szokott.

December 24-én körülbelül 2-ig dolgozom, amikor hazaérek, akkor nekiállok estére főzni. Valamilyen sültet meg salátákat készítek. A süteményt általában megsütöm előtte napokban. Főzés közben elkezdjük a fát is feldíszíteni, este hat órára körülbelül kész vagyunk mindennel. Bejglit otthon külön nem sütök, azt megcsináljuk a pékekkel a sütődében. Általában almás krémes szoktam csinálni, azt mindenki szereti, meg tiramisut. A hideg saláták közül majonézes krumplit, a sülték közül az változó, hogy pulykát sütök, vagy disznóhúst. Szokott lenni töltött káposzta, magától értetődően hal is.

A vacsora és az ajándékozás után mindig az a szokás nálunk, hogy társazunk, kártyázunk, vagy éppen közösen valamilyen filmet nézünk meg. Napi szinten beszédtéma közöttünk az, hogy az idén miképpen is lesz a karácsony. Anyukám egyedül él, a testvéreimmel mi is külön-külön. Tudunk-e találkozni? Minden bizonytalan most, s ez szörnyű. Lehet, hogy csak a szűk család együtt. Nehéz lesz nagyon.

SZILVESZTERI BOHÓSÁGOK



Mi már régóta tudjuk, de a világ elmaradottabb tájékán még nem értesültek róla a fejletlenebb népek, hogy Marcali a világ közepe. Vannak dolgok, amikben városunk messze megelőzve nemcsak a vén kontinenst, hanem az egész Földet, világsők lettünk:

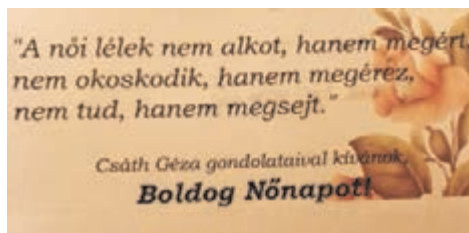
- A Városi Fürdőben ünnepélyes keretek között avatták szentté Boldog Gizellát. A képen található szalagot látva, ezúton értesítjük a város lakosságát, hogy időközben Marcalit Olaszországhoz csatolták.



- A Marcaliban felállított Betlehem ország-világ elé tárja, hogy Szent István, a magyarok királya volt a háromkirályok egyike, akik a csecsemő Jézust Betlehemben köszöntötték. Már keresztény emberként, fején a jól ismert, dőlt keresztetes koronával, szürkemaráhakkal körülveve hódolt a kisdednek.



A Marcali Portálon megjelent tudósítás bizonyítja, hogy Horvátkúton fokozatosan térnek át a pravoszláv karácsonyra. Első lépésben ott egy héttel később kezdődött az advent, a gyertyákat a nálunk érvényes dátumnál egy-egy héttel később gyűjtötták meg tavaly. Mivel a járvány miatt az idén elmaradnak az advent közösségi eseményei, itt állunk teljes bizonytalanságban, vajh akkor az idén hogyan érvényes ott az ünnep.



Sajátosan egyedi módon köszöntötték a hölgyeket városunkban a Nemzetközi Nőnapon. A postaládákba diszkréten bedobált üdvözlőkártyán arra figyelmeztették az asszonynépet, hogy jó lenne, ha tudná a helyét a világban: „A női lélek nem alkot ...,nem okoskodik ...nem tud ...”Az idézet pedig attól - az egyébként kitűnő novellista - a Csáthi Gézától /Brenner József / való, aki talán nem a leglovagiasabbnak tekinthető módon fejezte ki tiszteletét a női nem iránt: megölte a feleségét ...



Érdekes botanikai kísérlet színtere lett városunk: nálunk modellezik a térkő és az égigérő fű keresztetésének várható eredményét. A kísérlet jelenlegi állása nyilvános, egész nyáron nyomon követhető volt a „Kopári sarkon”.



Leszállt a helikopter a tábla tanúsága szerint november elsejével immár önállóvá vált Marcali Kórház szülészete és gyermekosztálya között kialakított pályára. Az újonnan beüzemelt CT pedig várakozási idő és sorbanállás nélkül, gördülékenyen fogadja a város és a környék lakosságát a vizsgálatokra.



„Amikor hittel és alázattal dolgozol, a Teremtő meghallgat. Akkor célba érsz.” Az Igazmondó Juhász Marcaliban felállítandó szobrát térségünk országgyűlési képviselőjéről mintázta meg alkotója. A műalkotás felállításának helyszínét a dr. Sütő László polgármester által kiírt helyi népszavazás dönti el. A választható helyszínek:

1. A volt külső laktanyában működő, 200 főt foglalkoztató honvédségi üzem előtti park
2. Az Önálló Marcali Kórház felújított kastély-épülete
3. Kukutyin

ÚJÉVI KÍVÁNSÁGOK

„HEJ, TE BUNKÓCSKA TE DRÁGA !”

Aki:



- nagyon odafigyelsz a parkolásra, mindig úgy állsz meg, hogy lehetőleg előtted is mögötted is maradjon úgy háromnegyed autónyi hely. Ha elég követőd akad, sikerülhet a férőhelyek számát akár felére is csökkentenetek.



- a járdán biciklizve, a csengő használatát mellőzve, teljes sebességgel lökőd oldalba az előtted haladó gyanútlan gyalogost, jól megbüntette, amiért nincs hátul szeme, és még pofátlanul ki se találta, hogy TE viharzol mögötte.



- az iskola előtt gyermekedre várva meguzsonnázol, megiszod a bambidat, majd a komplett csomagolóanyagot az elhasznált papírsebkendővel együtt, olyan hanyag eleganciával hajítod a földre, mintha csak egy teli pelenka volna.



- hármásával-négyesével közlekedsz a járda teljes szélességében, élénk társalgást folytatva, úgy, hogy a szembejövőnek kell leugrani előleked az úttestre. Ha esetleg egyedül vagy, akkor a külvilágról szintén tudomást se véve, telefonodba merülve mész neki minden arra járónak.



- maszkodat ékszernek tekinted, amit a legváltozatosabb formában és úgy hordasz, ahogy úri kedved tartja: fejed tetején, nyakadban, méretes orrodal szabadon hagyva.



- ha vásárolni indulsz, az üzletben lehetőleg mindent egyenként végigtapogatsz, megkülönböztetett figyelemmel a hidegen fogyasztandó zöldség - gyümölcsfélékre, és még arra is marad energiád, hogy bevásárlókocsidat keresztbe fordítva, harsányan üdvözöld rég nem látott ismerősödet, hogy megtárgyaljátok az elmúlt húsz év eseményeit. Ha eljutsz a pénztárig, nem mulasztod el kocsiddal többször jól meglökni az előtted állót, harsány megjegyzéseket teszel mindenkire, aki neked / többnyire a pusztaság létezésével / útban van.



- hivatali ügyintézéskor magától értetődő módon hagyod figyelmen kívül a távolságtartásra figyelmeztető felfestett jeleket, az előtted álló válla mögül leszed, és füledet hegyezve próbálsz megtudni, kinek mi dolga van az adott bankban, postán, hivatalban,



kívánjuk neked - és főleg magunknak -, hogy történjen veled csoda Szilveszter varázslatos éjszakáján: változtasson téged a mesebeli királyfi / királynő csókja varangyos békából civilizált polgártársunkká!



*Boldog, békés Karácsonyi Ünnepeket
és sikerekben gazdag új esztendőöt kívánunk!*

*Duna House Marcali Iroda
Mika László*



DUNA HOUSE

**EXTRA MINŐSÍTÉSŰ
TEHÉNTEJ,** valamint
tejtermékek
értékesítése
helyi termelőtől,
házhozszállítással.



BORONKAI



SAJTMANUFAKTÚRA
Telefon: 30/385 1287
e-mail: boronkaisajt@gmail.com



**BÉKÉS KARÁCSONYT ÉS BOLDOG ÚJ ÉVET
KÍVÁNUNK OLVASÓINKNAK!**

MARCALI NAPLÓ MUNKATÁRSAI