



# MARKOTABÖDÖGEI ÚJSÁG

2010. DECEMBER

I. ÉVFOLYAM 7. ÜNNEPI SZÁM



**MINDEN  
KEDVES OLVASÓNKNAK  
ÁLDOTT, BÉKÉS  
KARÁCSONYT  
ÉS  
SIKEREKBEN GAZDAG  
ÚJ ESZTENDŐT  
KÍVÁNUNK!**



## *Ady Endre: Karácsonyi rege*

Harang csendül,  
Ének zendül,  
Messze zsong a hálaének,  
Az én kedves kis falumban  
Karácsonykor  
Magába száll minden lélek.

Minden ember  
Szeretettel  
Borul földre imádkozni,  
Az én kedves kis falumba  
A Messiás  
Boldogságot szokott hozni.

A templomba  
Hosszú sorba  
Indulnak el ifjak, vének,  
Az én kedves kis falumban  
Hálát adnak  
A magasság Istenének.

Mínta itt lenn  
A nagy Isten  
Szent kegyelme sűgna, szállna,  
Az én kedves, kis falumban  
Minden szívben  
Csak szeretet lakik máma.



### II.

Bántja lelkem a nagy város  
Durva zaja,  
De jó volna ünnepelni  
Oda haza.  
De jó volna tiszta szívből  
– Úgy mint régen –  
Fohászzkodni,  
De jó volna megnyugodni.  
De jó volna mindent, mindent,  
Elfeledni,  
De jó volna játszadozó  
Gyermek lenni.  
Igaz hittel, gyermek szívvel  
A világgal  
Kibékülni,  
Szeretemben üdvözülni.

### III.

Ha ez a szép rege  
Igaz hitté válna  
Óh de nagy boldogság  
Szállna a világra.  
Ez a gyarló ember  
Ember lenne újra,  
Talizmánja lenne  
A szomorú útra.

Golgotha nem volna  
Ez a földi élet,  
Egy erő hatná át  
A nagy mindenséget,  
Nem volna más vallás,  
Nem volna csak ennyi:  
Imádni az Istent  
És egymást szeretni...

Karácsonyi rege,  
Ha valóra válna,  
Igazi boldogság  
Szállna a világra...



## Játszóház



2010. november 12-én újra elkezdődött a játszóház. Az itt készült—adventi, karácsonyi—munkákból láthattak az érdeklődők ízelítőt a Kultúrházban tartott Mikulás-ünnepségen. Az idei utolsó foglalkozásra december 17-én került sor. Most egy hosszabb „téli szünet” után legközelebb a jövő év februárjában várják a szervezők a gyerekeket (ennek pontos időpontját a későbbiekben közölni fogjuk).

## Mikulás-ünnepség



2010. december 11-én, szombaton délután a Mikulás-ünnepségen felléptek a dunaszentpáli Csillagfény Színjátszókör tagjai. Nyakigláb, Csupaháj, Málészáj című zenés műsorukat nagy érdeklődés kísérte és mind a gyerekek, mind pedig a felnőttek tetszését elnyerte. A szórakoztató előadás után megérkezett a Mikulás, aki nehéz puttonyában rengeteg ajándékot hozott, ezek szerint Markotabödögén—szerencsére—nagyon sok jó gyerek van. A délután folyamán végig megtekinthetőek volt a helyi gyerekek szebbnél szebb rajzai. Végül polgármesterünk, Horváth Sándor invitálta a vendégeket forral borra, teára és kedves segítők által felajánlott és sült finom pogácsára, melyet ezúton is köszönünk nekik.

## ANYAKÖNYVI HÍREK



*Megszületett:*

**Nagy Gergely**

Szülők: Dr. Nagy Ágnes (községünk körjegyzője)—Nagy Szilárd

**Varga Izabella**

Szülők: Kajtár Ágota—Varga Gábor

Sok boldogságot kívánunk!



*Elhunytak:*

**Boros Péter**

(Fő u. 65.)

**Renbeczky Viktória**  
(Közkapu u. 1., Hollandia)

*Nyugodjanak békében.*



Persze a templom is fel volt díszítve fenyőfákkal, és ott volt a betlehemi jászol a kis Jézuskával, Máriával, Szent Józseffel, a pásztorokkal, angyalokkal, akik legelőször voltak ott imádni Jézuskát. Nekünk gyerekeknek ez csodálatos élmény volt. Mise végén kijövet meg azt énekeltek a hívek:

Szűz Mária kis Jézuskát altatgatja,  
Szent fiának altatódalt zeng az ajka.  
Szálljon reá boldogító, édes álom,  
aludj, aludj szép csendesen gyöngyvirágom!

Lefekvés előtt édesanyánk fehér abrosszal leterítette az asztalt és rátette a kis Jézus kalácsát. Az asztal alá zsompokban zabot vagy kukoricát, meg egy kis csutak szénát tettek Szent József szamarának. Míg a karácsonyfa ott volt, minden este ott imádkoztunk mikor estére harangoztak. Én azt hiszem minden házhoz béke és nyugalom költözött ezeken a szép napokon. Szent István vértanú és Szent János napján megköszöntötték a családban vagy a rokonságban a névnaposokat.

Karácsony utáni héten következett a szilveszter, amikor mindenki vígan ünnepelt, és este hatkor elment a templomba hálaadásra. Így jött el az Új év, amikor szintén mindenki ünnepelt. Még azt nem mondtam, hogy azért voltak olyan szépek ezek a karácsonyok, mert arra már sok hó esett, a házak teteje csillogott, amikor a Nap rásütött, mintha még a természet is ünnepelt volna. Új évkor aztán mindenki fogadkozott, hogy többé nem csinál rosszat, hanem megjavul. A legények meg elmentek köszönteni a rokonokhoz, meg ismerősökhöz.

Új évi köszöntő

Már elértük az Új esztendő, lelkünkben is megújulunk,  
Új étellel, szeretettel a kis Jézuskához járulunk.  
Új étellel, szeretettel használjon a mi lelkünknek.  
Eltávozván a gonosztól, szolgáljon a mi lelkünknek.  
Kérjük az édes Jézuskánkat, hogy adja a szent áldását,  
Víg örömmel és bőséggel áraszsa el e hazát,  
Víg örömmel ünnepeljük ez ó évnek az alkonyát,  
Adja Isten vigadhassunk ez Új évnek hajnalán!

## Idősek Napja Markotabödögén: 2010. december 13.



2010. december 13-án délután 14 órakor került sor községünk idős lakóinak ünnepélyes köszöntésére. Az ünnepségen részt vettek a szlovákiai testvérközségünk, Lúcs küldöttei is. Felléptek a markotabödögei óvodás és iskolás gyerekek, aki verseket szavaltak. Népszerű slágereket énekelt a lúcsi Vajas Anita. A győri Kisalföld Néptáncgyűttes felnőtt és gyermek csoportja fergeteges műsort adott. Ezt követően finom uzsonnával kedveskedtünk a megjelenteknek. Az est további részében Dömötör Tamás hangulatos zenéjére rophatták a táncos lábú vendégek.

**Karácsonyi receptek****Mandulás  
töltött pulyka**

1. Mossunk meg **1 db egész pulykát** (kb. 3 kg), majd tűzdeljük meg **20 dkg fel-darabolt füstölt szalonnával**, valamint **5 dkg tisztított mandulával**. Fűszerezzük kívül-belül **sóval, borsal**, majd **1-1 tk grillfűszerkeverékkel, édesnemes és csípős paprikával**.

2. Válasszunk szét **2 db tojást**. A sárgáját keverjük simára **2 ek vajjal**, valamint egy kevés **sóval, borssal és szerecsendióval**. Adjunk **hozzá 4 db kis kockákra vágott kiflit és 2 ek darált mandulát**. Öntsünk hozzá **1-1 dl tejet és tejszínt**, majd forgassuk bele a habbá vert fehérjéket. Töltsük meg a pulykát a keverékkel, és tűzzük össze a bőrét.

3. Helyezzük a pulykát tűzálló edénybe, osszunk el rajta **2 ek vajat**, és öntsünk alá egy kevés vizet. Tegyük lefedve 190 fokos sütőbe kb. 150 percre, közben néha locsoljuk meg a pecsenyelével. Ha megpuhult, vegyük le róla a fedőt, és süssük ropogósra a húst.

**Diós krémes****Hozzávalók:****a tésztához:**

5 tojás, 30 dkg porcukor, 10 evőkanál víz, 12 dkg darált **dió**, 16 dkg liszt, 1 csomag sütőpor

**a krémhez:**

16 dkg darált **dió**, 8 evőkanál tej, 16 dkg vaj, 25 dkg cukor

**a mázhoz:**

15 dkg cukor, 0,5 dl víz, 3 evőkanál kakaópor, 4 dkg vaj

**Elkészítés:**

Az 5 tojás sárgáját, 30 dkg porcukrot 10 evőkanál vízzel habosra keverjük, hozzáadunk 12 dkg darált diót, 16 dkg lisztet, 1 sütőport, 5 tojás habját. Kb. 30 perc alatt megsütjük. A krémhez 16 dkg darált diót 8 evőkanál tejjel felfőzünk. 16 dkg vajat 25 dkg cukorral kikeverünk, és hozzáadjuk a dióhoz. A sült tésztát tetejét rummal vagy rumaromával meglocsoljuk, és rákenjük a krémet. A mázhoz 15 dkg cukrot, 0,5 dl vízzel, 3 evőkanál kakaóporral sűrűre főzzük, majd 4 dkg vajat belekeverünk a tűzről levéve, kihűtve, hidegen a krém tetejére kenjük. (A máz mennyiségeit pontosan be kell tartani, mert ha hígabbra sikerül, lefolyik, és nehezen dermed meg.) Szeletelni másnap lehet.

**Szilveszteri recept****Lencses egytálétel  
a sütőből**

**Hozzávalók:** Két személy részére kb. 30 dkg beáztatott lencse, 30 dkg disznócomb, 10 dkg füstölt szalonna, 2 db közepes vöröshagyma,

2 gerezd fokhagyma, só, frissen őrölt bors, 1 evőkanál paprikakrém, kb. 1 dl száraz fehérbor, 5 dkg vaj, 1 kis csokor petrezselyemzöld apróra vágva.

**Elkészítés:** Egy tűzálló edényt alufóliával kibélelünk úgy, hogy majd jól zárható legyen. A disznócombot felkockázzuk, a szalonnát és a vöröshagymát nagyobb csíkokra vágjuk. A beáztatott lencsét lecsöpögtetjük és az alufóliával bélelt edénybe tesszük. Hozzá adjuk a húst, a szalonnát, a hagymát, a zúzott fokhagymát, a paprikakrémet, sózzuk, borsozzuk. Jól összekeverjük, vajdarabkákat szórunk a tetejére, meglocsoljuk fehérborral és jól lezárjuk az alufóliát, rátesszük az edény tetejét és 180 fokon kb. 50-60 percet sütjük sütőben. A lencse meg fog puhulni az összetevőkben lévő víztől, de nem lesz olyan széteső mintha vízben főztük volna. Az utolsó 10 percben az alufóliát kinyitva süssük és tálaláskor szórjuk meg aprított petrezselyemzölddel. A legfinomabb friss, ropogós kenyérrrel.

**WEÖRES SÁNDOR: ÚJÉVI JÓKÍVÁNSÁGOK**

Pulyka melle, malac körme  
liba lába, csőre –  
Mit kívánjak mindnyájunknak  
az új esztendőre?

Tiszta ötös bizonyítványt\*,  
tisztá nyakat, mancsot  
nyárra labdát, fürdőruhát,  
télre jó bakancsot.

Tavasza sok rigófütyöt,  
hóvirág harangját,  
őszre fehér új kenyeret,  
diót, szőlőt, almát.

A fiúknak pléh harisnyát,  
ördögbőr nadrágot,  
a lányoknak tűt és cernát,  
ha mégis kívásvott.

Hétköznapra erőt, munkát,  
ünnepre paradét,  
kéményfüstbe disznósonkát,  
zsebbe csokoládét.

Trombitázó, harsonázó,  
gurgulázó géjét,  
vedd az éneket a szádba,  
ne ceruza végét.

Teljék be a kívánságunk,  
mint vízzel a teknő,  
mint negyvennyolc kecske lába  
százkilencvenkettő.