



Alsómocsoládi Kalendárium



2013.

Kiadó: Alsómocsolád Község Önkormányzata
Nyomtatás: SZEC SOX Nyomda, Dombóvár
Felelős vezető: Csonti Zoltán

Tartalomjegyzék

Table of Contents/Inhaltsverzeichnis

KÖSZÖNTŐ/PROLOGUE/BEGRÜßUNG2

ALSÓMOCSOLÁDI AKTUALITÁSOK

Eligazodás az új közigazgatási rendszerben

Alsómocsolád a Falumegújító

Ahová a falu jár – Integrált Közösségi és Szolgáltató Tér
Alsómocsoládon

Alsómocsolád a turisztikai trendek tükrében

KÖZ-TÉR-HÁLÓ a mélyszegénységben élő családok
megsegítésére

ALSÓMOCSOLÁDI KALENDÁRIUM

CALENDAR OF ALSOMOCSOLAD/KALENDARIUM VON
ALSOMOCSOLAD

ALSÓMOCSOLÁDI KISOKOS

Falugondnoki járat menetrendje

Timetable for the Local Service/Dorfbusfahrplan

Autóbusz menetrend

Timetable for the Coach/Busfahrplan

MÁV menetrend

Railway Schedule/Eisenbahnfahrplan

Mi mennyi 2013-ban?

Közzolgáltatások

Public Services/Öffentliche Dienstleistungen

Egészségügy

Healthcare/Gesundheitswesen

Szociális szolgáltatások

Social Services/Soziale Dienstleistungen

Érdekvédelmi és Jótékonyági Szervezetek

Advocacy and Charity Organisations

Interessenverteidigungs-, und karitative Organisationen

Rendőrség, polgárőrség

Police, Citizens of Guardian/Polizei, Bürgerweh

Iskolák, óvodák

Schools, Kindergartens/Schulen, Kindergarten

Települési önkormányzatok
Local Government/Selbstverwaltung

Közhivatalok
Offices/Behörden

Önkormányzati dolgozók, elérhetőségek
Contacts of Municipality's Employees/Erreichbarkeiten der
Mitarbeiter der Selbstverwaltung

**Alsómocsoládi intézmények, hivatalok, szolgáltató
szervezetek elérhetősége, nyitvatartási ideje**
Telephone Numbers of Alsomocsolad's Institutions and Offices,
and Telephone Numbers of the Neighbouring
Villages/Institutionen, Behörden von Alsómocsolád und
ländliche Telefonnummern

Helyi vállalkozások, szolgáltatások
Local Enterprises, Services/örtliche Dienstleistungen

Vidéki vállalkozások és szolgáltatások
Enterprises and Services of the Neighbouring Villages/ländliche
Unternehmen und Dienstleistungen

Helyi hívószámok
Local Phone Numbers/örtliche Telefonnummern

KÖSZÖNTŐ

Alsómocsolád község - melyen hét évszázad hagyta „keze nyomát” - Baranya északi szegletében a Baranyai Hegyhát nyitott kapujaként várja és fogadja a vendégeket.

Községünkre jellemző lakóinak összefogása. Életünket számtalan civil szervezet színesíti öntevékenyen kapcsolódva ünnep-, és hétköznapijaink eseményeihez, őrizve épített-, és kulturális értékeinket.

A „Mocsoládi táj” mesél. Népcsoportokról, kiknek otthont adott, nehéz emberi sorsokról, melyeket próbára tett, felejtethetetlen iskolamesterekről, földesurakról, betyárokról, örömről, bánatról, töretlen akaratról és fejlődésről. Arról a helyről, mely szívünknek a legkedvesebb.

Kedves Olvasó! A kezekben tartott könyvecske használata megkönnyíti a mindennapi ügyintézést, továbbá olyan adatokat és információkat tartalmaz, melyek jól szemléltetik településünk működését, életét.

PROLOGUE

The village of Alsómocsolád, which has been established over 700 years ago, is in the northern part of Baranya county. It awaits and welcomes the visitors as the opened gate of the Baranya Hegyhát.

We are famous for the cooperation of our inhabitants. Lots of non-governmental organizations make our life more colorful by voluntarily participating in the festival and casual events, and by guarding our built and cultural values.

The „Mocsoládian landscape” tells us a story. About folk groups, whom it gave home place, about hard lives, whom fate had tested, about unforgettable people like teachers, landlords and outlaws, about happiness and sorrow, and about unbreakable will and development. About the place which is the kindest of our heart.

Dear Reader! The usage of this small book makes hopefully easier the everyday administrations, furthermore it contains such database and information, which can demonstrate, how our little settlement lives its life.

BEGRÜßUNG

Die Gemeinde Alsómocsolád – auf der schon sieben Jahrhunderte „den Spur ihrer Hände” gelassen haben – wartet auf die Gäste als geöffnete Tür von Hegyhát an der nördlichen Ecke von Komitat Branau. Die Gemeinde empfängt herzlich ihre Gäste.

Für unsere Gemeinde ist der Zusammenschluß ihrer Einwohner charakteristisch. Verschiedene Zivilorganisationen, die mit den Ereignissen unserer Feier- und Alltage verbunden sind, verschönern selbsttätig unser Leben. Diese Organisationen bewahren unsere gebauten und kulturellen Werte.

Die „mocsolader Gegend” erzählt von Volksgruppen, für die sie Heim gegeben hat, von schweren Menschenlosen, die sie auf die Probe gestellt hat, von unvergeßlichen Schulmeistern, von Grundherren, von Betjaren, von Freude und vom Leid, von ungebrochenem Willen, und von Entwicklung. Außerden erzählt sie von jenem Ort, der für unser Herz sehr beliebt ist.

Liebe Leserin, Lieber Leser!

Die Benutzung des in der Hand gehaltenen Büchleins erleichtert die tägliche Administration, weiterhin enthält es solche Daten und Informationen, die die Tätigkeit und das Leben unserer Gemeinde recht veranschaulichen.

ALSÓMOCSOLÁDI AKTUALITÁSOK

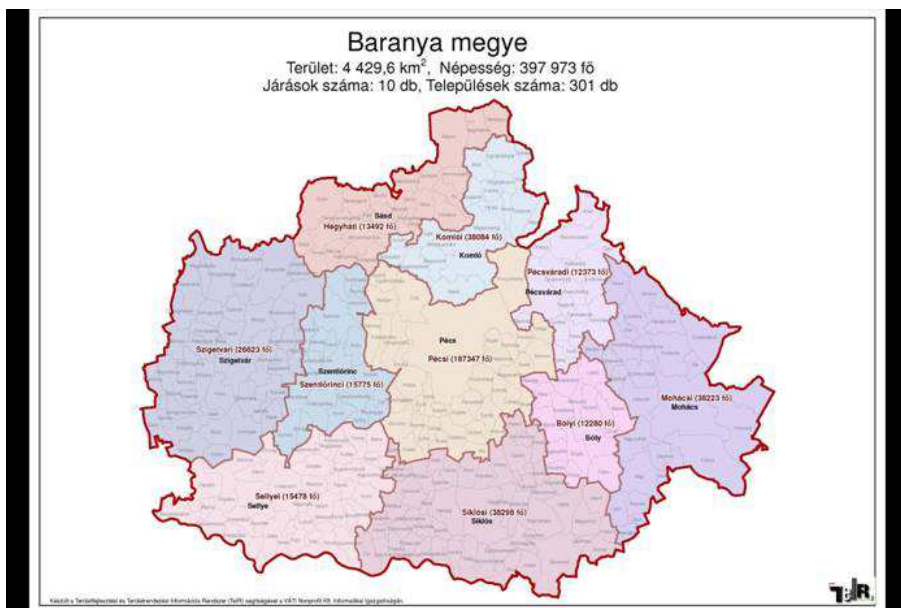


Készítette: Csillik Richárd

Eligazodás az új közigazgatási rendszerben

A Kormány 2013. január 1-től átalakította a közigazgatás rendszerét és szerkezetét. A közigazgatásban egy új szint, a járási szint került bevezetésre. A Kormány az intézkedéstől a közigazgatási rendszer hatékonyabb működését várja. 2013. január 1-től 17 járási és 23 fővárosi kerületi hivatal kezdte meg működését. Cél, hogy az állampolgárok a lakóhelyükhöz minél közelebb tudják intézni azokat az ügyeket, amelyekért eddig a megyeszékhelyekre kellett utazniuk.

Az alábbi térképen Baranya Megye járásai láthatóak:



Alsómocsolád – Ág, Bakóca, Baranyajenő, Baranyaszentgyörgy, Felsőegerszeg, Gerényes, Gödre, Kisbeszterce, Kishajmás, Kisvaszar, Mágocs, Mekényes, Meződ, Mindszentgodisa, Nagyhajmás, Palé, Sásd, Szágy, Tarrós, Tékes, Tormás, Varga, Vásárosdombó, Vázsnok községekkel együtt – a Hegyháti járáshoz tartozik.

**A Hegyháti járás központja: Sásd
Székhelye: Sásd, Dózsa György u. 32.**

A Hegyháti Járási Hivatal vezetője Dr. Karakán Béla

A Hegyháti Járási Hivatal és az Okmányiroda

- ügyfélfogadási ideje:

Hétfő:	08:00 – 16:00
Kedd:	08:00 – 12:00
Szerda:	08:00 – 18:00
Csütörtök:	08:00 – 12:00
Péntek:	08:00 – 12:00

- elérhetősége:

Telefon: 72/475-691

A Hegyháti Járás Hivatalában a Baranya Megyei Kormányhivatal Munkaügyi Központjának Komlói Kirendeltsége szerdai napokon 8 órától 12 óráig ügyfélfogadást tart, ahol az ügyfelek jelentkezési kötelezettségeiknek tehetnek eleget. Előzetes egyeztetés szükséges!

A Járási Hivatal az alábbi feladatokat látja el:

- Okmányirodai feladatok,
- Egyes szociális ellátásokkal és egyes államigazgatási ügyekkel összefüggő feladatok,
- Szabálysértés,
- Gyámhivatali feladatok ellátása.

A Hegyháti Járási Hivatalnak kirendeltsége működik Mágocson, Szabadság u. 39. szám alatt.

A Kirendeltség ügyintézője: Lindauer – Bakó Bernadett

- ügyfélfogadási ideje:

Hétfő:	07:30 – 12:00 és 12:30 – 16:00
Kedd:	07:30 – 12:00 és 12:30 – 16:00
Szerda:	07:30 – 12:00 és 12:30 – 16:00
Csütörtök:	07:30 – 12:00 és 12:30 – 16:00
Péntek:	07:30 – 13:30

- elérhetőségek:

Telefon: 72/451-110/17 mellék

E-mail: lindauer.bako.bernadett@bamkh.gov.hu

A Járási Hivatal Kirendeltsége várja az ügyfeleket az alábbi ügyek intézésében:

Szociális ellátások

- Időskorúak járadéka
- Ápolási díj (alanyi és fokozott ápolási igény esetén)
- Közgyógyellátás (alanyi, normatív igény esetén)
- Egészségügyi szolgáltatásra való jogosultság

Okmányirodai ügyintézés esetén

- Lakcím kártyával kapcsolatos ügyintézés (**intézhető Alsómocsoládon is**)

Az Alsómocsoládi székhellyel működő Körjegyzőség 2013. január 1-jével megszűnt, és létrejött a Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatal és annak Alsómocsoládi Kirendeltsége.

A Hivatal szervezeti felépítése :

Jegyző: Uti Ferencné
Telefon: +36 72/560-004
E-mail: jegyzo@magocs.hu

Hatósági-igazgatási Csoport

Aljegyző: dr. Morvay Klaudia
Telefon: +36 72/451-110 / 20
Fax: +36 72 /560-019
E-mail: szoc@magocs.hu

- szociális ügyek (aktív korúak ellátása)
- óvodáztatási támogatás
- kereskedelmi ügyek
- birtokvédelemi ügyek
- vadkár ügyek
- polgári védelem

Lovas Adrienn
Telefon: +36 72/451-110 / 18
Fax: +36 72 /560-019
E-mail: nepesseg@magocs.hu

- szociális ügyek (lakásfenntartási támogatás, átmeneti segély, temetési segély, stb.)
- anyakönyvi ügyek
- népesség-nyilvántartás
- hagyatéki ügyek

Vetusinszki Anita

Telefon: +36 72/451-110 / 12

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: ado@magocs.hu

- adóügyek

Banizsné Sterner Annamária

Telefon: +36 72/451-110 / 11

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: pmhivatal@magocs.hu

- iktatás
- rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény
- mezőgazdaság, földügyek
- állategészségügy

Borosné Dósa Anita

Telefon: +36 72 /451-110 / 15

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: pmhivatal@magocs.hu

- munkaügyek
- titkársági feladatok

Pénzügyi – Városfejlesztési Csoport

Csoportvezető: Glöcklerné Varga Magdolna

Telefon: +36 72/451-110/23

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: gazdalkodas@magocs.hu

- pénzügy-gazdálkodás

Sümegi Józsefné

Telefon: +36 72/451-110/22

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: konyveles@magocs.hu

- pénzügy-gazdálkodás

Vadászi Józsefné

Telefon: +36 72/451-110/13

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: penztar@magocs.hu

- pénztár

Geng József

Telefon: +36 72/451-110/19

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: muszak@magocs.hu

- műszaki ügyek

- településfejlesztés

Az I. fokú Építési Hatósági jogkört 2013. január-1-jétől Sásd Város jegyzője, Dr. Kajdon Béla gyakorolja.

Tel.: 72/576-524

Ügyfélfogadás:

Minden hónap 2. és 4. szerdáján 8:00-11:00; 13:00-16:00

E-mail: jegyzo@sasd.hu

A Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatalnak Alsómocsoládon állandó Kirendeltsége működik a Faluházban.

Kirendeltség-vezető: Veréb Zoltánné

Telefon: + 36 72/451-748

Fax: + 36 72/451-748

E-mail: alsomocsolad.penzugy@t-online.hu

- pénzügy-gazdálkodás

Munkatársak:

Vajdáné Szabó Erika

Telefon: + 36 72/560-140

Fax: + 36 72/451-748

E-mail: vajda.erika@alsomocsolad.hu

- pénzügy-gazdálkodás
- adóügyek

Ginzer Jánosné

Telefon: + 36 72/451-748

Fax: + 36 72/451-748

E-mail: ginzer.rozsa@alsomocsolad.hu

- anyakönyvi ügyek, népesség-nyilvántartás
- lakcím bejelentés
- hagyatéki ügyek
- szociális ügyek (aktív korúak ellátása, lakásfenntartási támogatás, átmeneti segély, temetési segély, méltányos közgyógyellátás)
- rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény

Az alábbi ügytípusokban az ügyintézés Mágocson történik, de a kérelem benyújtható az Alsómocsoládi Kirendeltségen is.

- mezőgazdaság, földügyek
- állategészségügy
- polgári védelem
- óvodáztatási támogatás
- közgyógyellátás
- kérelmek átvétele:
kereskedelmi ügyek, birtokvédelemi ügyek, vadkár ügyek, közgyógyellátás, óvodáztatási támogatás

dr. Morvay Klaudia aljegyző

Alsómocsolád Község Önkormányzatának és szervezeteinek strukturális felépítése

A 2013-as esztendő sok változást hozott Önkormányzatunk életébe. A Körjegyzőség megszűnése, a Közös hivatal létrejötte, az emberi erőforrásaink szűkösebb volta megkövetelte szervezeteink strukturájának és munkamegosztásának újragondolását.

Az Alsómocsoládi Községfejlesztő,-és Szolgáltató Közhasznú Nonprofit Kft a jövőben is a turisztika koordinálásáért felelős, feladata a Vendégház, és Konferencia Központ, a Kölyök-Fészek Erdei Iskola és az Interaktív Tárház üzemeltetése, tartalommal való megtöltése.

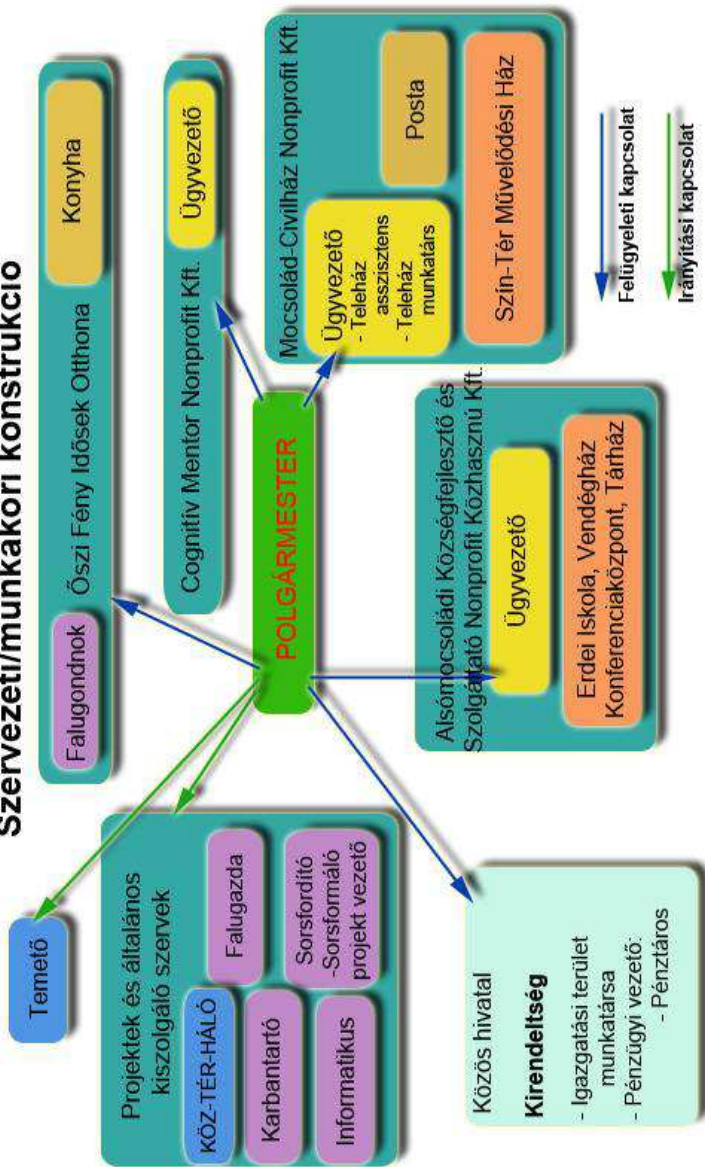
A Mocsoládi Cognitív Mentor Közhasznú Nonprofit Kft Önkormányzatunk futó projektjeinek menedzsmentjét látja el.

A „Mocsolád-Civilház” Közhasznú Nonprofit Kft üzemelteti a Faluházat, mint Integrált Közösségi és Szolgáltató Teret, Postát.

A településüzemeltetés (közterület fenntartás, parkgondozás, stb) továbbra is Ginzer János falugazda hatáskörébe tartoznak, de a START Munkaprogramban folyó növénytermesztésért Kulcsár László felelős az idei évtől.

A temetőgondnoki feladatokat Taller József falugondnok látja el.

Szervezeti/munkaköri konstrukció



Alsómocsolád a Falumegújító

Alsómocsolád környéke már a neolitikumban és később a római korban is lakott volt. Az ebből az időből ránk maradt ezüstérem kincseket i.e. 79. óta őrizte földünk. Mint helységnevet – "Mocholay,, – először 1294-ben egy oklevél említi úgy, mint a Veszprémi Apátság jobbágy faluját. Ha ezt az évszámot vesszük alapul, községünk akkor is legalább 719 évet számlál.

Kutatási eredmények támasztják alá, hogy a település a régi időkben vándorolt. Legalább öt olyan része van jelenlegi közigazgatási területünknek, mely különböző korokban lakhelyül szolgált az akkor élőknek. Mondhatjuk tehát, hogy már az őseink is „falumegújítók” voltak.

Ezt a hagyományt közel 600 évvel később, az 1872-ben kiépülő Dombóvár-Bátaszék-Baja-Csikéria vasútvonal építkezésén dolgozó olasz munkások „jóvoltából” kényszerült folytatni a község. Nem tudni, hogy szándékosan, vagy véletlenül, de a vendégmunkások felgyújtották a falu házait. A falut ezért ismét meg kellett újíttani.

Újabb 119 év pergett le a falu életében, míg elindulhatott a legújabb falumegújítás nem kényszer, hanem a lehetőség szülte programja.

Nagy szüksége volt erre a községnek, hiszen az 1990 év az alábbiakat hagyta örökségül az itt élőkre: az aktív falusi népesség a városokba, ipari centrumokba történő vándorlásának következtében a község lélekszáma az előző 40 év alatt több mint 50 %-kal csökkent. A község korfája jelentős előregetést mutat. A település lakosságának közel egyharmada időskorú. Alsómocsolád a „kiemelt funkció nélküli település” kategóriájába tartozik. A községből már korábban elköltözött a hivatal, az iskola, az orvos, a plébánia.

Ezzel a „tarisznyával” indult Alsómocsolád község Önkormányzata 1991-ben. Nem volt se vagyona, se intézménye. Első tevékenysége ezért az önálló Polgármesteri Hivatal létrehozása volt. Mágocsról helybe hozta az ügyek intézését. S hogy rendkívül jó döntés volt az önálló hivatal létrehozása, bizonyítják az elmúlt 22 év eredményei (a Hivatal 2007-től körjegyzőségként működött 2012. december 31-éig).

Az önkormányzat számba vette értékeit, felmérte adottságait és lehetőségeit, és a 90-es évek közepén komplex településfejlesztésbe kezdett. Arra törekedett, hogy felkutassa azokat a lehetőségeket, melyek helyi, térségi és szélesebb igényeket is tudnak gazdaságosan szolgálni. A feladatok meghatározása, és a megvalósítás kidolgozása széles társadalmi alapokon nyugvó és legalább tizenöt – szakmai kompetenciáját magas szinten művelő – szakértő állandó körműködésével történt. A megvalósítás anyagi lehetőségeit különféle pályázati források bevonásával teremtette elő. Minden lehetőséget meg kellett ragadnia, hogy munkahelyeket teremtsen és megállítsa az elvándorlást.

Ez a társadalmi-, gazdasági-, és ökológiai szempontból is fenntartható fejlesztési irány meghozta eredményeit. A község mára összközműves, az elektromos áramon kívül vezetékes ivóvíz, kiépített szennyvízhálózat, a szennyvizet helyben ún. élőgépes szennyvíztisztító tisztítja, gáz, kábel tv és Internet szolgáltatás működik. Ez évben befejeződik a csapadékvíz elvezető rendszer kiépítése, és az Alsómocsolád-Mágocs összekötő út rekonstrukciója.

A községben működik TELEHÁZ, Integrált Közösségi és Szolgáltató Tér, Postahivatal. A Községben német-, és roma nemzetiségi önkormányzat, gyermek- és ifjúsági önkormányzat, és legalább tíz társadalmi szervezet tevékenykedik, és ha szükséges együttműködik a fejlődés érdekében.

A 2002- 2011 évek között olyan új középületek épültek

- mint a **Faluház**, mely a Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatal állandó kirendeltségén kívül, a Teleháznak, a Postának, a nemzetiségi-, és ifjúsági önkormányzatnak, különböző civil szervezeteknek is otthona,
- a **42 férőhelyes diákszálló** egész évben fogadja a diákokat,
- az **Interaktív Tárház** a játszva és szórakozva tanulás színtere,

- az **Őszi Fény Idősek Otthona**, melynek jó híre megyehatáron túl is ismert,
- a **századagos konyha**, mely a hét minden napján, napi három alkalommal biztosít étkezést az igénylőknek,
- a **Konferencia Központ és Vendégház**, mely helyet ad a környék lakosságát érintő képzéseknek, és különféle, a vidék fejlesztését célul választó tanácskozásoknak. Négy kétágyas és nyolc négyágyas szobával télen-nyáron várja a vendégeket,
- a **Szolgáltatóház**, melyben helyet kapott egy közösségi tér, többfajta szolgáltatás ellátását biztosító műhely, „fapados” szálláshely és lakás,
- az **Egészségház**, mely lehetőséget biztosít minden korosztálynak az egészséges életmód kialakítására, és a rendszeres test-edzésre,
- a „Virágsűrűben” kialakított **Erdei Tornapálya, Tanösvény és Kiránduló-központ**,
- a **többfunkciós Fesztivál tér**, mely kistérségi rendezvények megtartására is alkalmas.



A falu utcái és terei parkosítottak, a köztéreket képzőművészeti alkotások díszítik. Az önkormányzat valamennyi polgárát számon tartja. Támogatja az időseket, a nagycsaládosokat, ösztönzi a fiatalokat, minden eszközzel igyekszik a község népességfenntartó erejét fokozni.

A község több, kistérségeket átívelő kezdeményezése is sikerrel járt. Létrejött az **Európa Park**. A projekt lényege, hogy a programban részt vevő 27 – Baranya-, Somogy- és Tolna megyei – település, mint egy-egy Európai Unió tagállam „megjelenítője” közösen kitalált elvek, rendszerek szerint jelenít meg egy-egy általa „felvállalt” Európai Unió tagországot.

A település és táj összhangját testesíti meg a **Hét patak Gyöngye Natúrpark**, mely nyolc önkormányzat együttműködésén alapul. Célja: a fenntartható fejlődés elvére épülő komplex területfejlesztés, vidékfejlesztés, értékvédelem, környezeti nevelés, turizmusfejlesztés a táj megőrzése és a térség gazdasági alapjainak biztosításával.

2006 és 2009 kiemelkedő évnak számítanak a község életében. 2006-ban négy jelentős beruházás valósult meg; ebben az évben a község minden lakójára több mint egy millió forint értékű fejlesztés jutott.



2009 évben Alsómocsolád elnyerte az **Ifjúságbarát Önkormányzat** és az **Idősbarát Önkormányzat díjat**. Ez évben nyújtottunk be pályázott a Nemzeti Fejlesztési és Gazdasági Minisztérium, valamint a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium által együttesen meghirdetett Magyarországi Falumegújítási Díj 2009. versenyre, melynek mottója: „Új Energiák egy erős közösségért” volt.

A versenyben első helyezést értük el, így Magyarországot képviselhettük 2010-ben az Európai Vidékfejlesztési és Falumegújítási Munkaközösség által két évente meghirdetett Európai Falumegújítási Díjért folyó versenyben, melyen 30 európai településsel kellett megmérnünk magunkat. Alsómocsolád az utolsó fordulóig versenyben állt a fődíjért, melyet végül is Langenegg-Voralberg (Ausztria) nyert el. Alsómocsolád az ezt követő, „a kiemelkedő minőségű, fenntartható, komplex, falufejlesztésért” **Európai Falumegújítási díj**-ban részesült.

A nemzetközi szak-zsűri a helyben látottak alapján így foglalta össze megállapításait:

„Alsómocsolád Magyarországon, a Dunántúlon, Baranya megye északi szélén, három megyeszékhelytől, Pécsről, Kaposvártól és Szekszárdtól 60 km-re fekszik. A falut körülvevő táj kelet felé dombos, nyugaton négy halastó határolja, melyek területe 138 ha.

A zsáktelepülés hagyományos falusi képet mutat, a település szerkezetére túlnyomórészt a családi házak a jellemzőek. 1949 és 2000 között a lakosság szám 980-ról 348-ra csökkent, 2007-től a népesség száma a betelepüléseknek köszönhetően a jelenlegi 380-ra nőtt.

Az „új élet” 1991-ben kezdődött, amikor Alsómocsolád ismét önálló községgé vált, és a lakosság energiáinak bevonásával, valamint infrastrukturális fejlesztésekkel, intézményekkel, munkalehetőségekkel és külső szakértők bevonásával elindította a falu fejlesztést, melynek fő célja a falu közösségének erősítése és életképessé alakítása volt.

Egy projektterv alapján a polgárok bevonásával számos intézkedést megvalósítottak, melyeket most csak felsorolni tudunk: úthálózati kiépítése, ivóvízellátás, televízió és internet, élőgépes szennyvíztisztító segítségével csatornahálózat, tele-, egészségház, szolgáltatóház, községháza, ravatalozó, ifjúsági szálló, erdei tornapálya, fesztiváltér, idősek otthona, vendégház és konferenciaközpont, intézmények, mint posta, körjegyzőség, falugondnoki szolgálat és könyvtár, ezen kívül figyelemreméltó képzések és foglalkoztatási programok.

A hasznos területek megművelésére a község két mezőgazdasági vállalatot alapított: 2000-ben egy gabonaértékesítő szövetkezetet és 2002-ben a Magro 2002 Kft-t, mely a község mezőgazdasági területeinek nagy részét műveli az agrár-környezetgazdálkodási program irányelvei szerint. A mindennapi élet és gazdaság területén különös figyelmet szentelnek az energiatakarékosságnak. Alsómocsoládon 19 objektumot vontak helyi műemlék-, ill. természetvédelem alá, és 2004 óta település szerkezeti terv és helyi építési szabályzat van érvényben. Minden év nyarán „szobrászhetet” rendeznek. Az itt készült tárgyakat a faluban állítják fel és így alakítják a faluképet. A község több könyvet és írást adott ki, ezeket a helyi családok ingyen kapják, ezzel is a hagyományok fenntartása a cél.

Ezen kívül szinte hetente szerveznek különböző kulturális, társadalmi ill., sportrendezvényt. Élénk és sokszínű az egyesületi élet.

Példaértékű a szociális gondoskodás, melyet a község saját hatáskörében, ill. községek közti szövetségben végez. 21 munkahelyet teremtettek, melyek közül különösen a falugondnoki állást kell kiemelni. A falugondnok ebédet szállít, gyógyszereket vásárol, orvoshoz viszi a betegeket.

A szociális gondoskodás középpontjában az „Őszi Fény” Idősek Otthona áll, ami a 40 bentlakónak, akik Alsómocsoládról és a környező falvakból érkeznek, komplex szolgáltatásokat kínál. Az idősek otthona szervezi meg a 29 még otthonlakó idős napi ellátását is.

Külön említésre méltó az idősek és fiatalok kölcsönös tapasztalatcseréjére alapuló „Generációk hídja” elnevezésű program, az önálló ifjúsági, német és cigány kisebbségi önkormányzat, továbbá az önkormányzat anyagi támogatása az egyesületek, valamint a letelepedni vágyó fiatalok és szakemberek részére.

Így nézve Alsómocsolád az energiák tárháza, melyeket a hagyományok megtartása, innovációk realizálása, szövetségek kialakítása, a településen belüli életminőség javítása és az összetartozás érdekében kiegyensúlyozott mértékben használnak fel. A kicsi, a városias központoktól távol eső faluban újfajta, jól megalapozott falusi életminőség kialakításáért, amely a korábbi visszafejlődést követően sok energiával, körültekintéssel kezdődött meg és került sikeres megvalósításra. Különösen említésre méltó a szoros társadalmi együttműködés, a lakosság összes generációjára és a kisebbségekre kiterjedő figyelem.

Példaértékű eredmények:

- *Alaposan végiggondolt módszerek kidolgozása és alkalmazása a lakossággal való együttműködés lehetőségeire vonatkozóan,*
- *Körjegyzőség keretei között végzett térségi szervezőmunka,*
- *Értékteremtő szociális háló kiépítése és a szociális intézmények példás üzemeltetési gyakorlata,*
- *Energiatakarékossági intézkedések,*
- *A településkép gazdagítása kézműves alkotásokkal,*
- *A lakosság identitástudatának magas színvonala, példaértékű gondoskodás a fiatalokról, nyugdíjasokról, kisebbségekről,*
- *Intenzív és eredményes együttműködés külső szakértőkkel, regionális szervezetekkel,*
- *Európai és nemzeti fejlesztési források átfogó, összehangolt hasznosítása.*

Ezért Alsómocsoládot az Európai Falumegújítási Díjjal a kiemelkedő minőségű, fenntartható, komplex, a kiírás szerinti mottónak megfelelő falufejlesztésért tüntetjük ki.”



Folytatva tehát őseink nemes hagyományát, Alsómocsolád immár igazi falumegújítóként a funkció nélküli települések sorából Európa élvonaláig jutott, bizonyítva ezzel, hogy a községnek van jövője, és ez a jövő nem az itt élők számán, hanem az itt élők életének minőségén, az emberek közötti kapcsolatrendszer gazdagságán, az együttműködni és együtt élni tudáson múlik

Dr. Illés Judith jogtanácsos

Ahová a falu jár – Integrált Községi és Szolgáltató Tér Alsómocsoládon

Az Alsómocsoládi Faluházat Alsómocsolád Község Önkormányzata PHARE támogatás segítségével építette 2001-ben. Alapterülete 560 négyzetméter. A lakosság előtt 2004-ben nyitotta meg kapuit kínálva számukra Alsómocsolád Község Önkormányzatának és a „Mocsolád-Civilház” Nonprofit Kft. Teleházának komplex szolgáltatásait.



A „Mocsolád-Civilház” Közhasznú Társaságként a községben működő bejegyzett civil szervezetek (Alapítvány Alsómocsoládért, Május Teke Egylet, Alsómocsoládiak Baráti Köre), illetve a Községi Önkormányzat együttműködésével, közös előkészítő munka eredményeképpen jött létre 2000-ben, a község teleházának fenntartására, a település fejlődésének segítésére, továbbá

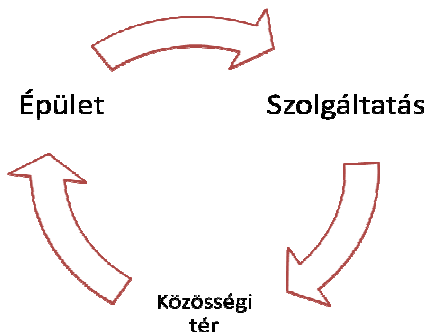
azért, hogy megfelelő szakmai és jogi háttérrel biztosítson a be nem jegyzett szervezetek számára is tervezett programjaik megvalósításához. A Kht. elsődleges célja megalakulásakor a településünk méretéből (372 fő) és zsákjellegeből adódó intézményi és egyéb háttér hiányosságainak kiküszöbölése az általa fenntartott Teleház segítségével. Másodlagos cél, az elsődleges cél megvalósításakor kifejtett közösségfejlesztő, illetve közösségfejlesztő tevékenység megszervezése, tudatosságának megteremtése. Működése során tevékenységének hatóköre a teljes Sásdi kistérségre és a Dél-Dunántúli Régióra kiterjedt, feladatköre vidék,- terület,- és településfejlesztési tevékenységekkel bővült. A szervezet a hatályos törvényeknek megfelelően 2008. július 20-án átalakult Nonprofit Kft.-vé, mely változás 2008. augusztus 20-án jogerőre emelkedett, majd 2010 évben Alsómocsolád Község Önkormányzata kivásárolva a tulajdoni részeket 100%-os tulajdonosává vált.

A „Mocsolád-Civilház” Nonprofit Kft 2010 évben nyerte el kétkörös pályázaton a település Integrált Közösségi és Szolgáltató Tere - IKSZT kialakításának lehetőségét, mely segítségével a ház 2012. május 01-re elnyerte végső arculatát.

Integrált Közösségi és Szolgáltató Tér (IKSZT)

Az Integrált Közösségi és Szolgáltató Terek, a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter 112/2009. (VIII. 29.) FVM rendelete alapján létrejött a címbirtokosi okiratban az adott IKSZT kialakítására és működtetésére jóváhagyott földrészlet és a rajta található épületben, illetve épületrészben, az IKSZT címbirtokosi okiratban jóváhagyott, az adott címbirtokos által nyújtandó szolgáltatások együttese. Röviden társadalomfejlesztési központok.

- ✓ **Épület**, amely keretet biztosít minden ágazat, szakterület számára, hogy közszolgáltatásait elérhetővé tegye a vidéki településeken és térségekben;
- ✓ **Szolgáltatásszervezési modell**, amely hozzájárul az egyes (köz)szolgáltatások fenntarthatóságához, szakmai és finanszírozási szinergiájuk megteremtéséhez;
- ✓ **Közösségi tér**, a helyi közösségi indíttatású, illetve közösségi célú kezdeményezések, folyamatok befogadó, támogató keretrendszere.



Elérhetőségek:

7345 Alsómocsolád, Rákóczi utca 21

Tel./fax: +36-72/451-749

e-mail: alsomocsolad@telehaz.hu

Nyitva tartás:

Hétfő, Kedd, Csütörtök, Péntek: 10.00-18.00

Szerda: 11.00-21.00

Szombat: 07.00-13.00

Szolgáltatásaink:

1. Közművelődési szolgáltatások:
 - ✓ közművelődési, közösségi művelődési programok, fedett és szabadtéri kulturális rendezvények,
 - ✓ könyvtári-, mozgókönyvtári feladatok ellátása,
 - ✓ kiállítóhely biztosítása,
 - ✓ helyi újság, médium szerkesztése.
2. Foglalkoztatási szolgáltatások:
 - ✓ Foglalkoztatási Információs Pont működtetése,
 - ✓ távmunka lehetőségek megalapozása, biztosítása,
 - ✓ munkaerő-piaci képzések szervezése,
 - ✓ iskolarendszeren kívüli oktatás (számítástechnika, nyelv stb.),
 - ✓ készség és kompetencia-fejlesztő tréningek szervezése,
 - ✓ távoktatás lehetőségének biztosítása,
 - ✓ foglalkoztatási programok szervezése.
3. Gyermek, ifjúsági és sportszolgáltatások:
 - ✓ ifjúsági információs és tanácsadó szolgáltatás,
 - ✓ szabadidős, sport, prevenciós szolgáltatások, közösségi programok,
 - ✓ fiatalok által szervezett közösségi programok szakmai támogatása.

4. Szociális szolgáltatások:
 - ✓ szociális információs szolgáltatás, családsegítő és gyermekjóléti szolgálat, védőnő „bázishelye”, fogadóórája,
 - ✓ mentálhigiénés szolgáltatások.

5. Lakossági, ügyfélszolgálati jellegű szolgáltatások:
 - ✓ elektronikus végpont, IT tanácsadás,
 - ✓ irodai szolgáltatások,
 - ✓ beadványok, kérelmek elkészítésében való segítségnyújtás,
 - ✓ tájékoztatás, időpontkérés (orvos, szakambulancia, okmányiroda stb.),
 - ✓ infópont (kiadványok, turisztikai információs és értékesítési pont, EU információs szolgáltatás stb.),
 - ✓ fogadóóra, iroda kialakítás (pl. Falugazdász, Esélyek Háza, Regionális Ifjúsági Szolgáltató Iroda, Civil Szolgáltató Központ, stb.),
 - ✓ a lakosság informáltságának biztosítása, kiadványok szerkesztése, helyi médium szerkesztése, hirdetőtábla működtetése.

6. Civil iroda és koordináció:
 - ✓ a közösségek fejlődését, a közösségi tervezést, a helyi állampolgári részvételt és a civil társadalom fejlesztését szolgáló programok szervezése,
 - ✓ civil tanácsadás, alakuláshoz, működéshez való segítségnyújtás,
 - ✓ pályázatfigyelés, pályázati tanácsadás, pályázatírás, projektmenedzsment,
 - ✓ az Alsómocsoládi Civil Alap adminisztratív hátterének biztosítása,
 - ✓ közösségi tér biztosítása.

Balogh Anikó

Alsómocsolád a turisztikai trendek tükrében

A Hét Patak Gyöngye Natúrpark szívében fekvő Alsómocsolád egész évben kellemes kikapcsolódásra várja látogatóit. A programok szervezője az Alsómocsoládi Községfejlesztő és Szolgáltató Közhasznú Nonprofit Kft (a továbbiakban: Kft).

A Kft-t 1998-ban a Községi Önkormányzat hozta létre, 100 %-os tulajdonosa jelenleg is az Önkormányzat. A Kft fő feladata a Kölyök Fészek Erdei Iskola működtetése, és a turisztikai szolgáltatások – köztük a konferencia turizmus – biztosítása. Infrastruktúránk térségi viszonylatban is kiemelkedő:

A Vendégház,- és Konferenciaközpont

A rendezvény és konferencia központ, mely önálló vizesblokkal és büféhelyiséggel rendelkezik, szervezeti rendezvények, képzések, közösségfejlesztő tréningek, helyi és térségi konferenciák számára korszerű, minden igényt kielégítő helyszínt biztosít. A rendezvényterem 100 fő befogadására alkalmas. A vendégház 4 kétágyas és 8 négyágyas fürdőszobás szobával, felszerelt konyhával színvonalas szállási lehetőséget nyújt. A vendégek igény szerint teljes ellátást kapnak. A napi akár háromszori étkezést az „Őszi Fény” Idősek otthona étkezőjében.

Az Interaktív Tár-ház a Kölyök Fészek Erdei Iskola Otthona



Az Interaktív Tárház működésének célja, hogy az általános iskolások tudása újfajta ismeretekkel, játékos-szórakoztató módon bővüljön. Olyan tudás birtokosai legyenek, amelynek az iskolai oktatásban és a mindennapi életben is hasznát tudják venni. Az épületben helyt kapott: 3 db bemutatóterem, 2 db vizesblokk, szertár.

Kiemelendő a kör alakú bemutatóterem, amelyben terepasztalon elhelyezett látványpatak imitáció nyújt betekintést a vizek csodálatos világába. A terepasztalt kiegészíti egy dioráma kép, melyen a vízi élővilág tekinthető meg.

Az épületben felfüggesztett Foucault inga a föld forgását bizonyítja, a tetőtéri teraszon szabadtéri csillag-figyelő található. Az udvaron megépült kemencében a községre jellemző hagyományos ételek és sütemények készíthetők. A létesítményhez madármegfigyelő is tartozik.

A Diákszálló egész évben fogadja a diákokat. Évről-évre jelentősen növekszik azon ifjúsággal foglalkozó szervezetek, alap- és középfokú tanintézetek és egyéb szervezetek száma, amelyek a szokásosnál is nagyobb gondot fordítanak gyermekeik, fiataljaik kulturált, egészséges, ugyanakkor hasznos szabadidős elfoglaltságának megszervezésére. Az ifjúság rendelkezésre áll: 1 db 10 férőhelyes szoba 5 db emeletes ágygal, 1 db 16 férőhelyes szoba 8 db emeletes ágygal, 1 db 18 férőhelyes szoba 9 db emeletes ágygal. A szálláson szobánkénti WC és mosdó található. A közösségi tér alkalmas csoportos foglalkozások megtartására. A diákszállóhoz tartozik egy 500 m² nagyságú füves terület.

Kiránduló központ: a „Virágsűrűben” kialakított Erdei Tornapálya, Tanösvény és Kiránduló-központ. A helyszínen erdei fajtátékokon tehetik próbára ügyességüket a túrázók, a Tanösvény mentén az erdő életét, állat,- és növényvilágát bemutató táblák tájékoztatják az arra járókat, a völgy közepén, a patak partján pihenő, főző lehetőség van kialakítva

A szabadidő hasznos eltöltésére számos lehetőséget kínálunk, nem csak az ide látogatóknak, hanem a helyben lakóknak is.

Ízelítő a szabadidős programjainkból:

- **Íjászat:** Korhú ruhában, történetekkel, hagyományokat felelevenítve próbálhatják ki ügyességüket a gyerekek, felnőttek.
- **Kenuzás:** Kenuval, csónakkal, ismerkedés vízi sportokkal.
- **Kerékpártúra:** Kerékpártúrák tervezett útvonalakon. Kerékpár kölcsönzési lehetőség.
- **Éjszakai csillagtúra:** Világító eszközökkel esti túra, túrajelzések ismertetése kincskereséssel. Játék a világító labdákkal.
- **Fedezd fel!:** A kézbeadott leporellókon (szórólapok) elhelyezett QR kódokban okos telefonnal olvashatóak le az érdekes információk

Alsómocsolád nevezetességeiről a felfestett lábnyomok segítségével egyénileg és csoportosan is bejárhatóak a településen végigvezetett túraútvonalak.

- **Kincskeresés:** Találd meg és a Tiéd! Leleményes helyeken elrejtett kincsek.
- **Gyertyaöntés:** Hogyan készül, miből készül? Díszgyertya készítése.
- **Agyagozás:** Építsünk, formázzunk ügyességgel, ötletesen.
- **Kemencézés:** Pizza, perec, só-liszt figurák készítése.
- **Megújuló energiák:** Tanulj a napsütésről, szélről, hőről játékosan! Tudod-e, hogy mennyi oxigént fogyasztunk? Vagy mennyi oxigén százalékaránynál érezzük álmosnak magunkat?
- **Csillagászat:** Világképek, csillagképek története, bolygók megfigyelése, Hold tanulmányozása
- **Erdei Tornapálya:** Az erdő életének megismerése, ügyességi versenyek megrendezése, piknikezés

A Kft. arra törekszik, hogy Alsómocsolád gyönyörű természeti környezetét, az itt élő emberek vendégszeretétét minél szélesebb körben ismertté tegye. Vendégekönvünk tanúskodik arról, hogy vendégeinknek tetszik, amit itt látnak. Hogy szolgáltatásainkkal is elégedettek, mi sem bizonyítja jobban, minthogy családtagjaikkal, barátaikkal újból visszatérnek.

Elérhetőségek:

Cím: 7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.

Tel: 72/671-301, 30/908-3557

E-mail: turizmus@alsomocsolad.hu

Égész évben szeretettel várjuk vendégeinket!

Kmettyné Győri Szilvia ügyvezető

a mélyszegénységben élő családok megsegítésére

Köz-Tér-Háló a családokért

Alsómocsolád Község Önkormányzatának vezetésével helyben és további 10 településen 2012 januárjától elindult a Köz-Tér-Háló a családokért elnevezésű program azzal a céllal, hogy a családokat a középpontba helyezve próbáljon segíteni a munkanélküliséggel, alacsony jövedelemmel küszködő és a több gyermeket nevelő lakosoknak.

Tevékenységeink Alsómocsoládon

Családi mentor

A program keretében 4 településborkorban 1-1 családi mentort foglalkoztatunk, akik a családok jelenlegi helyzetének, problémáinak és lehetőségeinek megismerése után, velük közösen keresik a megoldásokat az életük jobbá tételére. A személyes támogatás mellett több családot is hozzásegítettek a Pécsi Egyházmegyei Katolikus Caritas és a Juvenitas Alapítvány támogatásához. Alsómocsoládon a családi mentor Tóth Georgina, akit már többen ismernek és keresnek.

A település sajátosságainak megfelelően indultak el programok és kezdeményezések:

Tréningek, közösségi tervezés

Alsómocsoládon a munkanélküliek számára szerveztünk Álláskeresők Teaházát és Álláskeresési technikák tréninget, amelynek az a célja, hogy növelje a résztvevők elhelyezkedési esélyét.

A START programban résztvevőknek közösségi vállalkozásra való felkészítő képzést tartottunk, annak érdekében, hogy a közösen végzett munkában mindenki megtalálja a szerepét. Helyi szakemberekkel együtt közösségfejlesztő munkacsoportot hoztunk létre, amelynek tagjai a helyi lakosokat keresték fel személyes beszélgetésre, majd közösségi beszélgetéseket szerveztek. A közösen összegyűjtött helyi értékek és problémák listáját a Hírlevélben megjelentették. Az érdeklődés középpontjába a turizmus került. Ezzel kapcsolatban több tájékoztató, tervező beszélgetés zajlott le. A résztvevők megismerhették a helyi termék előállításának higiéniai és adózási feltételeit.

Szakembereknek szóló programok

A családok mellett a térségben és a településen dolgozó szakemberek számára is szerveződtek programok. Ezek közül Alsómocsoládon zajlott az Anti-diszkriminációs tréning szakemberek és intézményvezetők részvételével, amelynek célja a kirekesztett csoportokkal való hatékonyabb együttműködés támogatása. 2 alkalommal a Segítő Településvezetők Klubját rendeztük meg itt, amelyen elsősorban az önkormányzatok vezetői vettek részt. Tájékoztatást kaptak szakemberektől, többek között a közigazgatás átalakításáról, a munkaügyi törvény változásáról. A Térségi Tervező Műhelyt is Alsómocsoládon szerveztük meg először, ahol a térség humán szakemberei és segítő szolgálatok vezetői vettek részt. A műhely célja, hogy a nehéz helyzetű lakosoknak nyújtott szolgáltatásokat összehangoljuk és fenntarthatóvá tegyük.

Közösségi munkások hálózata

A térségben közösségi munkás hálózat kialakítását indítottuk el olyan résztvevőkkel, akik szívesen vesznek részt közösségi kezdeményezésekben, segítenek a közösségi kapcsolatok megerősítésében. 3 fő vesz részt Alsómocsoládról.

A térség civil szervezetei számára a civil törvény változásával kapcsolatban indult el egy műhelysorozat, melynek szakmai irányítását a Mocsolád Civil Ház végzi.

Tevékenységek a bevont többi településen

A többi településen a helyi sajátosságoknak megfelelően más jellegű programok zajlottak: A Tormásiak, Mekényesiek Munkamotivációs Tréningen vehettek részt a Máltai Szeretetszolgálat segítségével, Szágyon a hitelek szorításában élők kaphattak tanácsokat.

Bikalon számítástechnikai alapismereteket kaptak a résztvevők, Kisvaszaron pedig „Kézen fogott családok” címmel zajlott a mindennapokat segítő képzési program, melynek háttérét az ottani Praktikák Háza adta.

Több helyi közösségi kezdeményezés megerősödött így folyamatban van két településen, Ágon és Gerényesen a saját lakókörnyezetük javítása érdekében való közös tevékenykedés, egymásnak való segítség. Két településen, Döbröközön és Nagyhajmáson is megnyílt a Praktikák Háza és mára ténylegesen is birtokukba vettek a helyiek. A tormási és szágyi érdeklődők számára egészségre nevelési program kezdődött 2013 elején.

Hírlevél és honlap

Kiadásra került hírlevelünk első két példánya, melyben szakemberek és résztvevők is megszólaltak, a helyiek magukra ismerhettek az eseményeket bemutató fotókon.

Elindítottuk weblapunkat, ahol az érdeklődők a családok sok hasznos ismerettel találkozhatnak, megismerhetik a képzési lehetőségeket, a képgalériából pedig felidézhetik azokat a programokat, melyeken részt vettek. www.kozterhalo.hu

Az érdeklődők ma már a Köz-Tér-Háló a családokért facebook-oldalán is találkozhatnak velünk. Szinte mindegyik településen találtunk olyan helybéli, a településük jövőjéért, az ott élő emberek segítéséért elkötelezett embereket, aki a településük életében felmerülő problémákra közösségi megoldásokat keresnek. Ebben szeretnénk továbblépni akkor, amikor a helyi gazdaságot erősítő programokról kezdünk szélesebb körben beszélgetni. Így még többekkel együtt gondolkodva szeretnénk továbbformálni és hasznossá tenni a programot.

Ezúton is szeretnénk megköszönni az együttműködést!

A stáb nevében:

Halmai Gáborné szakmai vezető



What is so special about Alsómocsolád?

Why do you live in Hungary? This is a question most of us get when we tell other people that we live here. Most of our family, friends and acquaintances have the same prejudice about Hungary. They still think it is the same country as 30 years ago when the wall was still there, but they are so wrong. They do not know Hungary and especially Alsómocsolád. In contrast to the cities where we all used to live, Alsómocsolád is picturesque, unspoilt and quiet. A small village in a rural area with beautiful surroundings, the panorama and of course the lakes. It is so different compared to the big cities and crowded streets where we used to live. For us Alsómocsolád is a place to enjoy life in a different way than we could in our home country.

Hungarians have a different mentality. Something you immediately recognize when you walk through our village. People are friendly and they greet each other. Something you do not see much in our home countries any more. Hungarians somehow also like to talk to foreigners, even if we do not understand Hungarian at all. They still keep on talking, assuming that something will be understood by us and they are right. If we want to live here, we should do our best to learn the Hungarian language and that is what we try to do.

Another great characteristic of the Hungarians is their hospitality. They are open and try to make us feel welcome whenever we see them. Unfortunately something that is quite rare in our home countries, but also something we really appreciate over here.

So, if you really want to know why Alsómocsolád is so special, then we would say it is the friendly atmosphere of the village, the kind people and the quiet and rural surroundings that makes it a very nice place to live. We hope to be able to live here for many more years.

The foreigners of Alsómocsolád

Miért különleges Alsómocsolád?

Miért éltek Magyarországon? Ezt a kérdés hangzik el leggyakrabban, ha lakóhelyünkről beszélgetünk másokkal. A családunk, barátaink és ismerőseink jelentős részének előítéletei vannak Magyarországgal kapcsolatban. Azt gondolják, ez az ország ugyanolyan, mint 30 évvel ezelőtt, mi tudjuk, hogy ez nem így van. Ők nem ismerik Magyarországot, Alsómocsoládról pedig semmit sem tudnak. Mi igen. Alsómocsolád ellentéte azoknak a városoknak, ahol eddig éltünk; festői szépségű, romlatlan és békés. Egy gyönyörű kistelepülés vidéki környezetben, tavakkal, csodálatos panorámával. Alsómocsolád más, mint azok a nagyvárosok és zsúfolt utcáik, ahonnan érkezünk, számunkra ez a hely az, ahol szeretünk élni.

A magyaroknak más a mentalitása, szemlélete, az emberek barátságosak, mindig köszöntik egymást. Azonnal megismernek, ha a faluban sétálunk, és akkor is szívesen beszélgetnek velünk, külföldiekkel, ha egyáltalán nem értjük mit mondanak, kedvesen kommunikálnak, feltételezve, hogy a nyelvi nehézségek ellenére is megértjük egymást. Ilyenkor mi ráébredünk, jobban meg kell tanulnunk magyarul.

A magyarok másik nagyszerű tulajdonsága, a vendégszeretet. Nyitottak, befogadóak és mindig kedvesen üdvözölnek, ha találkozunk.

Szóval, ha valaki megkérdezi, miért különleges Alsómocsolád, azt válaszoljuk, hogy a gyönyörű környezet, a nyugodt falusias légkör, az itt élő barátságos emberek miatt.

Reméljük, még hosszú évekig élhetünk itt!

Az alsómocsoládon élő külföldiek

ALSÓMOCSOLÁDI KALENDÁRIUM
CALENDAR OF ALSOMOCSOLAD
KALENDARIUM VON ALSOMOCSOLAD



JANUÁR – Télhó – Boldogasszony hava



Készítette: Böröcz Dániel



Készítette: Csillik Richárd

JANUÁR

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
	1 Újév, Fruzsina	2 Ábel	3 Genovéva, Benjamin, Dzsenifer	4 Titusz, Leona Tájékoztató délután	5 Simon, Edvárd Szentimise 17:00 Csibi Imre	6 Boldizsár
7 Attila, Ramóna, Ramón	8 Gyöngyvér, Keve	9 Marcell	10 Melánia	11 Ágota Teaházi Est	12 Erő, Tatjana, Emesztina	13 Veronika, Vera Liturgia 9:30 Jágerné Stermer Enikő
14 Bódog	15 Lóránt, Lóránd	16 Gusztáv	17 Antal, Antónia	18 Piroska Activity-parti	19 Sára, Máriaó Szentimise 17:00 Csibi Imre	20 Fábián, Sebestyén, Szebasztián
21 Ágnes	22 Vince, Artúr	23 Rajmund, Emerencia, Zelma Munkára- Tájékoztató rendezvény	24 Timót	25 Pál	26 Vanda, Paula	27 Angelika, Angyalka Liturgia 9:30 Jágerné Stermer Enikő
28 Károly, Karola	29 Adél	30 Martina, Gerda	31 Marcella Könyvklub			

Mi a háztartási napló?

Ha szeretné tisztán látni, hogy honnan, miből érkezik a bevétele, hová, mire megy el a pénze vezessen háztartási naplót!

Miért jó ez?

- átlátja a pénzügyeit,
- teljes körű kontrollt kap a bevételei és kiadásai felett,
- segít észrevenni, hogy hol kell változtatni,
- havi és éves szinten láthatja a változásokat,
- gyermekei pénzügyi nevelését is megalapozhatja.

Háztartásunk költségvetésének elkészítésekor bevételeinket szembe kell állítani a kiadásainkkal. Érdemes figyelembe venni, hogy melyek a havi fix költségek (rezsi, biztosítások díja, a kocsni havi költsége, hiteltörlesztés, gyerekek utáni befizetések), melyek a megélhetés kiadásai (étkezés, ruházkodás stb), marad-e luxusra (sport, utazás, szórakozás), van-e tartalékunk esetleges meghibásodások elhárítására, tönkrement eszközeink cseréjére (hűtőgép, mosógép stb.)

Hogyan használjuk?

Nincs más dolgunk, mint a havi pénzmozgásunkat a megfelelő helyre bejegyezni, rendszeresen összesíteni, majd a tanulságokat levonni és beépíteni a következő hónap pénzügyi tervezésébe!

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		
		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
Tartalék:				

Januári receptek

Lencsesaláta

Hozzávalók: 40 dkg lencse, 20 dkg virsli, 1 csokor snidling, 15 dkg lilahagyma, 1 db citrom, 1 db babérlevél, 2 dl tejföl, 2 dkg mustár, 1 gerezd fokhagyma, 2 db kemény tojás, salátalevél díszítéshez.

Előkészítés: a lencsét beáztatjuk, és pár órán át állni hagyjuk, majd gyengén sós, babérleveles vízben puhára főzzük. Vigyázzunk arra, hogy ne főzzük szét. Ha megpuhult, kihűtjük, leszűrjük és hűtőbe tesszük.

Elkészítés: a virsli vékonyabb karikákra szeleteljük, a lilahagymát karikára vágjuk és félretesszük. A tejfölt nagyobb edényben összekeverjük a mustárral, a finomra vágott snidlinggel, a zúzott fokhagymával, a citromlével és törött borssal. Ebbe az öntetbe keverjük a lencsét, a virsli, a hagymát, és 1 órán át állni hagyjuk, hogy az ízek jól összeérjenek. Tálaláskor zöld salátalevelekkel körberakott tálban tálaljuk, kemény tojás gerezdekkel és hagymakarikákkal díszítjük.

Klasszikus rakott káposzta

Hozzávalók 6 személyre: 1 kg savanyú káposzta, 60 dkg darált sertés hús, 20 dkg húsos füstölt szalonna, 3 fej vöröshagyma, 20 dkg rizs, 1 evőkanál pirospaprika, só, 2 kávéskanál őrölt feketebors, 1 nagy pohár tejföl.

Elkészítés: a savanyú káposztát puhára főzzük, majd leszűrjük. A hagymát és a füstölt szalonnát apró kockára vágjuk. Párolt rizst készítünk úgy, hogy kevés olajon a rizst kicsit lepirítjuk, majd másfél-kétszeres sós vízzel felöntve megpároljuk.

A szalonnát felkockázzuk, kiolvasztjuk, majd rátesszük a hagymát, és pár percig pirítjuk. Hozzáadjuk a darált húst, fűszerezzük, és készre pároljuk. Vizet ne vagy csak nagyon keveset tegyünk rá. Egy magasabb tepsi aljára tesszük a káposzta felét, ráterítjük a párolt rizst, utána a darált húst, majd befedjük a maradék káposztával. Tejföllel lekenve sütőben 160 fokon 35-40 perc alatt készre sütjük. Jó étvágyat kívánok hozzá!

Sütőtöktorta

Hozzávalók (4 személyre):

A tésztához: 10 dkg háztartási keksz, 3 tojásfehérje, 10 dkg dió, 12 dkg barnacukor.

A töltelékhez: kb. 1 kg sütőtök, 2 evőkanál tej, 2 tojás, 15 dkg barnacukor, fél-fél mokkáskanál só, őrölt bors, szerecsendió, fahéj, szegfűszeg, 0,3 dl whisky.

Elkészítés: a sütőtököt megmossuk, félbevágjuk, magjait kikaparjuk. Héjastól nagyobb kockákra vágjuk, tepsire tesszük, és sütőben, közepes lángon megsütjük. Amíg kihűl, a kekszet és a diót ledaráljuk. A tojásfehérjét habbá verjük, de mielőtt teljesen megkeményedne, a cukrot is beledolgozzuk. A kekszet és a diót beleszórjuk, majd egy 20-30 cm átmérőjű, enyhén kikent, morzsával behintett formába öntjük. Sütőben nagy lángon 15 percig sütjük. Ez idő alatt a sütőtököt meghámozzuk, és áttörjük. Az így kapott tökpüréhez hozzáadjuk a tejet, a cukrot, a kissé felvert tojásokat, a fűszereket és a whiskyt. A masszát az elősütött tésztára öntjük, majd közepes lángon 45 percig tovább sütjük.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzata 1992-ben Alsómocsoládért Érdemérmeket alapított, melyet minden esztendőben egy, kiemelkedő teljesítmény esetén kettő fő részére adományoz, a település fejlődéséért, közéletéért végzett munka elismeréseként a lakosság és a település civil szervezeteinek javaslataira alapozva.

Kalendáriumunkban szeretnénk bemutatni azokat az embereket – 2012. évtől visszafelé haladva –, akik településünkért az elmúlt két évtizedben elhivatott munkájukkal kiérdemelték Alsómocsolád elismerését.



Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2012 évben Alsómocsoládért Érdemérmeket adományozott Dávidné Varga Rózsa részére.



Rózsa 1964. augusztus 25-én született Dombóváron; szüleivel, nővérével és a nagymamával Döbröközön éltek, ahol nyugodt és szeretetteljes gyermekkorát töltötte. Az egészségügyi szakképesítés megszerzése után a dombóvári kórház gyermekosztálya lett az első munkahelye. Házasságkötése után Egyházaskozárra költözött férjével, Dávid Gyulával, aki Dombóváron dolgozik a Polgármesteri Hivatalban, mint városigazgató.

Egy gyermekük született, Diána, aki Szegeden szerzett tanári diplomát, majd ott is ment férjhez. Három éve megszületett unokája, Bence Huba. 1986-tól Mágocson kezdett dolgozni, majd 2006-ban Alsómocsoládra került az „Őszi Fény” Idősek Otthonába.

Vidámsága, alázatossága és a munkához való hozzáállása tette lehetővé számára, hogy a helyi idősek szívesen megosztják vele örömeiket, problémáikat, mernek segítséget kérni, és szívesen részt vesznek az Otthonban és a településen megvalósuló programokon. A Nappali ellátás vezetőjeként azon fáradozik, hogy az idős korosztály tagjai számára vidámmá, tartalmassá tegye a hétköznapokat, találkozókat, kirándulásokat, programokat szervez számukra, valamint közreműködik a helyi rendezvények szervezésében, az önkéntes napokon, és a helyi termékek előállításánál is.

Hivatástudata, segítőkészsége, az idősekkel szemben tanúsított tisztelete és alázata, valamint a településért végzett áldozatos munkájának méltó elismerése volt az Alsómocsoládért Érdemérem!

Tombi Lajos: Alsómocsolád

Északi Mecseknek
A hegyháti táján
Van a mi kis falunk
Ott fekszik „Ő” árván.

Már sokan elhagyták,
Máshol boldogulnak,
Hazatérni is csak
Igen ritkán szoktak.

Bár e kies tájat
Már régóta lakják.
Éltek előttünk itt
Rómaiak, kelták.

A hazának adott
Már sok derék polgárt:
Iparost és orvost,
Mérnököt és tanárt.

Itt született, itt élt
Kulcsár, a nagy költő.
Majthényi, Perczel lakott
itt, és még több ismert fő.

Ha nem vagyok itthon,
Én akkor is látom
Az utcákat, a tornyot,
A Kálvária-dombot.
Rétek üde zöldjét,

Tavak kéklő vizét,
Szülőfalum meghitt,
Csodálatos képét.

Fülembe cseng egy hívó hang.
A mocsoládi nagyharang,
Zúgva az éterem át,
Szólítja minden fiát.

Hullámzó dombok, szelíd lankák
Szívemet mindig visszahozzák.
Fénylő és csillogó víztükör
Ha hívsz, hű fiatalok hazajön.

Vessen bárhová a sorsom,
Én, itt vagyok csak(is) otthon.
Mindig ide jövök haza,
Számomra: az édes Haza.

Ha már nagyon elfáradtam,
Földi utam végig jártam,
Végleg megpihenni térek,
Mocsoládi sírkert, kérlek:

Fogadj be engem,
És arra vágyom,
Az a kívánságom,
Őrizd örök álmom.

FEBRUÁR – Télutó – Böjtelő hava



Készítette: Böröcz Dániel



Készítette: Kovács Dalma

FEBRUÁR						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
				1 Ignác, Virgínia Adózási tájékoztató	2 Karolina, Aida Szentimise 17:00 Csibi Imre	3 Balázs
4 Ráhel, Csenge	5 Ágota, Ingrid	6 Dorottya, Dóra, Titanilla Egészség-klub	7 Tódor, Rómeó	8 Aranka, Jutocsa Farsang	9 Abigél, Alex	10 Elvira Liturgia 9:30 Jágerné Sterner Enikő
11 Bertold, Marietta	12 Lídia, Lívia	13 Ella, Linda Internet-klub	14 Bálint, Valentin	15 Kolos, Georgina, Gina Tájékoztató délután	16 Júlianna, Lilla Szentimise 17:00 Csibi Imre	17 Donát
18 Bernadett	19 Zsuzsanna	20 Aladár, Álmos Stratégiai tervező tréning	21 Eleonóra, Norina	22 Gerzson, Zétény Teaházi est	23 Alfréd, Mirtil	24 Mátyás, Jázmin Liturgia 9:30 Jágerné Sterner Enikő
25 Géza, Alexander	26 Edina, Szvetlána	27 Ákos, Bátor	28 Elemér Cirka-firka délután			

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		
		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		

Tartalék:	
------------------	--

Februári receptek

Gombás korhelyleves

Hozzávalók: 25 dkg füstölt hús, 10 dkg füstölt kolbász, 40 dkg savanyú káposzta, 10 dkg gomba, egy fej vöröshagyma, egy csokor petrezselyem, 4 dkg liszt, 2 dl tejföl, 2-3 evőkanál olaj, őrölt bors, pirospaprika, só.

Elkészítés: a hagymát apróra vágjuk, olajban megpirítjuk, majd rátesszük a kockákra vágott húst, és pirospaprikával szórjuk meg, majd pedig hozzáadjuk a savanyú káposztát. Erre aztán annyi vizet öntünk, hogy ellepje, és fedővel letakarva főzzük. Közben a vékonyra szeletelt gombát kevés olajban megpirítjuk, vágott petrezselyemmel, sóval, borssal ízesítjük. A pirított gombát a káposztához keverjük, felengedjük, és felforraljuk. Világos rántást készítünk, ezzel a levest besűrítjük. Végül beletesszük a felkarikázott kolbászt, valamint a tejfölt, és még 2-3 percig forraljuk.

Farsangi részeges csirke

Hozzávalók: egy csirke, 8 dkg vaj, 3 dl fehérbor, 12 dkg füstölt szalonna, majoránna, őrölt bors és só.

Elkészítés: a megmosott csirkét kívül-belül megsózzuk, belsejét majoránnával, külső felületét borssal fűszerezük. Az így előkészített csirkét magas falú tepsibe helyezük, leöntjük olvasztott vajjal, továbbá aláöntjük a fehérbort. Sütőben, letakarva pároljuk, szükség szerint pótoljuk az elpárolgott bort. Amikor megpuhult, hajszálvékony szalonnaszeleteket borítunk rá, és ropogósra sütjük.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2012 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Götzerné Páva Mária részére.



Marika 1962. március 17-én született, jelenleg Komlón él és dolgozik. 2001-ben személyügyi szervezőként végzett a Pécsi Tudományegyetemen, majd a komlói Business Scoll Üzleti Iskolában tanult mérlegképes könyvelőnek. 1982-től 1993-ig pénzügyi vezetőként dolgozott a Geomas Rt. alkalmazásában; '94 januárjától pedig a Baranya Megyei Kormányhivatal Munkaügyi Központ jogelődjénél, a Dél-dunántúli Regionális Munkaügyi Központ Komlói Kirendeltségén kezdett ügyintézőként dolgozni, majd csoportvezetőként, vezető helyettesként, 2004 óta pedig kirendeltség vezetőként koordinálja a Komlói Kirendeltségen dolgozók munkáját.

Könnyen szót ért az ügyfelekkel és a kollégákkal, szociális érzékenysége miatt szívesen megosztják vele nehézségeiket, problémáikat. Vezetőként pontosan tisztában van munkatársai erősségeivel és korlátaival, munkabírásukkal. Hatékony vezetői stílus kialakítására törekszik, tudását és ismereteit folyamatosan bővíti, határozott és kiszámítható munkatársa a szervezetnek. Fontosnak tartja a csapatmunkát, hisz az alkalmazottaiban. Az általa vezetett kirendeltség 2008-ban az Állami Foglalkoztatási Szolgálat Minőségdíjában részesült, Marika 2006-ban Kiváló Munkáért

Dicséretben, 2008-ban Elismerő Oklevélben, 2009-ben pedig Miniszteri Dicséretben részesült.

Marika évek óta hozzájárul a településünkön élők munkaerőpiaci helyzetének, és foglalkoztatási lehetőségeinek javításához. A településért és az itt lakókért végzett több éves munkájának méltó elismerése volt az Alsómocsoládért Érdemérem!

Alsómocsoládi történetek

Kecskeszobor Alsómocsoládon

Alsómocsolád község határának északkeleti részén, a mai Puszttemplom-dűlő közelében (az egykori Bence-tanya helyén) a 17. század végén még létezett egy kecskeszobor, a *kűkecske*. 1964-ben Bódog János így mesélte el a szobor mondáját.

„Az öreganyám mesete, aki negyvennyódzba [1848-ban] születött, hogy amikor a törökök itt evonútak [1960 körül], akkor itt a tanya helin maratt egy ijen kecskeszobor. A török visszagyütt valami négyöt évre [év múltán], de hát a mocsoládiak nem bontották lè a kecskeszobrot.

Mëkkérdöszte a török:

- Mëgvan-ë még az a kecskeszobor?

Aszt mondták, hogy mëg.

Odamënt a török, kinyitotta a szobor hátúsó felit; kiszette belüle a zaranyat mëg a zezüstet, és avval elmënt. A kecskét mëg lërombúta. Ezt öreganyám mesete mëg.”

/dr. Pesti János: Az ördögszántotta hegy/

MÁRCIUS – Böjtmás hava – Tavaszelő



Készítette: Mészáros Roland



Készítette: Novák Emese



MÁRCIUS

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
				1 Albin,Albina	2 Lujza Szentimise 17:00 Csibi Imre	3 Kornélia,Nelli
4 Kázmér,Zorán	5 Adórján,Adrián	6 Leonóra, Inez	7 Tamás,Tomaj	8 Zoltán Kemény Bertalan díjátadó ünnepség, Nőnap köszöntő	9 Franciska, Fanni,Rebeka Identity délután	10 Ildikó,Melissa Liturgia 9:30 Jágerné Sterner Enikő
11 Zsuzsanna,Boriszka	12 Gergely	13 Krisztián,Ajtony	14 Matild,Tilda	15 Kristóf,Krisztofer	16 Henrietta, Vidor Teaházi est, Szentimise 17:00 Csibi Imre	17 Gertrúd,Patik
18 Sándor,Ede	19 József,Bánk, Józsa	20 Klaudia,Alexa Internet-klub	21 Benedek, Napsugár	22 Beáta,Izolda,Lea Tájékoztató délután	23 Emőke	24 Gábor,Karin, Miléna Liturgia 9:30 Jágerné Sterner Enikő
25 Iren,Írisz,Irina	26 Emánuel,Larissza, Manuéla	27 Hajnalka,Alpár Húsvéti készülődés	28 Gedeon, Johanna,Hanna	29 Augusztá Húsvéti játszóház	30 Zalán	31 Húsvét,Árpád, Benő Szentimise 15:00 Csibi Imre

Készítette: Csillik Richárd

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		
		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		

Tartalék:	
------------------	--

Márciusi receptek

Mustáros sertésdió tejszínes burgonyával

Hozzávalók: 1 kg sertésdió, mustár, őrölt fehérbors, só, olívaolaj, 2 fej fokhagyma, 1 kg burgonya, 10 dkg vaj, 2,5 dl tejszín, szerecsendió.

Elkészítés: a sertésdiót előző este felszeleteljük, s a szeletek mindkét oldalát beborsozzuk, sózzuk, mustárral bekenjük, olívaolajjal meglocsoljuk, és lefedve éjszakára a hűtőbe tesszük. Másnap a hússzeleteket tepsibe rakjuk, rálocsoljuk az olíva olajat. Félbevágjuk a megmosott, pucolatlan fokhagymát, és a vágott felével felfelé a hús közé tesszük. Fóliával letakarva kb. 1 órát sütjük, majd levéve a fóliát még 45 percig, miközben meglocsolgatjuk az alatta lévő olajjal. A burgonyát megpucoljuk, karikára vágjuk, és belerakjuk egy lábasba, majd megsózzuk, felöntjük a tejszínnel, és rászeleteljük a vaját. Forrástól számított 7 percig főzzük. Ezután tepsibe tesszük, és addig sütjük, amíg szép piros lesz a teteje. Tálaláskor a krémesre sült fokhagymát – ami könnyen kinyomható a héjából – külön tányérra tesszük, a húshoz és a tejszínes burgonyához kínáljuk.

Zöldséges-majonézes céklasaláta

Hozzávalók: 4 db közepes cékla, 2 db sárgarépa, 1 db burgonya, 20 dkg savanyú káposzta, 1 fej lilahagyma, 20 dkg borsó, só, bors, majonéz.

Elkészítés: a hagyma és a savanyú káposzta kivételével mindent megfőzök, nem túl puhára. Ha megfőtt, összevágjuk kockára, hozzáadjuk az összevágott hagymát és káposztát. Majonézzel

összeforgatjuk, hagyjuk fél-1 órát érni. Nagyon finom önmagában is, de húsok mellé köretként is kínálhatjuk.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2011 évben Alsómocsoládért Érdemérmeket adományozott Bódog Antal részére.



Anti 1955. június 28-án, Dombóváron született. Édesapja Bódog Antal MÁV alkalmazott, édesanyja Tombi Margit bedolgozó varrónőként, nyugdíjba vonulása előtt pedig, a Vetőmag Vállalatnál dolgozott. Nővére Piroska 1951-ben született, jelenleg már nyugdíjas pedagógusként Pécsen él családjával. Az általános iskolát Alsómocsoládon, illetve Mágocson végezte el, majd Pécsre a Széchenyi István Gimnázium és Szakközépiskolába került. 1973-ban itt érettségizett.

A középiskola elvégzése után egy évet a MEZŐGÉP Mágocsi Gyáregységénél dolgozott betanított szerelőként. 1974 és 1977 között Győrben a Közlekedési és Távközlési Műszaki Főiskolán vasútgépész üzemmérnöki képesítést szerzett. 1977 nyarától a dombóvári Vontatási Főnökségen dolgozik középvezetői beosztásban, jelenleg gépészeti diszpécserként. 1980 nyarán nősült, felesége Kohl Erzsébet, két lányuk született: 1981-ben Orsolya, 1983-ban Kata. Gyermekei családot alapítottak, Orsolya Budapesten él két kisfiával, Kata pedig Dombóváron lakik férjével és gyermekükkel, Benedekkel.

2004. szeptember 11-én az Alsómocsoládiak Baráti Körének elnökévé választották. Azóta közvetlenül részt vesz a falu életét jobbító tevékenységekben, rendezvényeken. Sikerült az itt élőkkel és a faluból sok-sok éve elszármazott emberekkel újra találkozni, együtt gondolkodni kicsiny falunk jobbá, szebbé tétele érdekében.

Tombi Lajos: Tavasz

Gyengül már a zordon tél,
Tavaszt hoz a böjti szél.
Szelek szárnyán jó kikelet,
Elúzi a hosszú telet.

Erőre kap a bágyadt Nap
Magasabban jár minden nap.
Sugarával már simogat
Melegít, s ez most reményt ad.

Hóból, jégből vizet olvaszt,
Csermelyt és folyót megáraszt.
Kopár tájon füvet sarjaszt,
Virágokkal díszíti azt.

Kizöldül a mező, rét.
Virág nyílik szerte szét.
A fák is felébrednek
Színes leplet öltenek.

Tarka lepkék, dolgos méhek
Vígán szállnak, döngicsélnek.
Örülnek a sok virágnak,
Jó nektárért rájuk szállnak.

Dalol a pacsirta,
Fülemüle szólal,

Rekedt varjú mondja,
Most már minden jól van.
Visszajöttek a vándorok
Fészket raknak, nagy a dolog.
A megérkezés öröme,
Felhangzik az örömének.

Kék égen kósza felhő jár.
Szikrázóan süt a napsugár.
A tavasz a megújhodás szaka,
Repülni tanul az ifjú szarka.

Otthonukból előjönnek
Az ide kis jövevények.
Ismerkednek a világgal,
Játszadoznak egymással.

Tanulják az illemet,
Tudják később, mit lehet.
Kijárják az iskolát
Elhagyják a kistanyát.

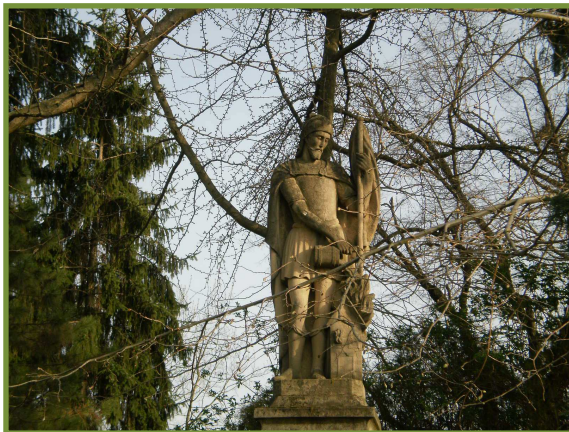
Újjáéledt a természet,
Vidámabbak az emberek.
Mezőn, réten megy a munka,
Majálisokkal tarkítva.

Ahogy az idő halad,
A tavasz lassan Fárad.
Elvégezte minden dolgát,
Átadhatja a stafétát.

Hosszú napot, nagy meleget
Nem bírja a vén kikelet.

Jó barátja jó a nyár,
Leváltást már tőle vár.

ÁPRILIS – Szent György hava – Tavaszhó



Készítette: Mészáros Roland



ÁPRILIS

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
1 Húsvét, Hugó	2 Áron	3 Buda, Richárd	4 Izidor	5 Vince Teaházi est	6 Vilmos, Bibo Szentmise 17:00 Csibi Imre	7 Hermann
8 Dénes	9 Erhard, Dusan	10 Zsolt	11 Leó, Szaniszló, Glória	12 Gyula Tájékoztató délután	13 Ida	14 Tibor Liturgia 9:30 Jáger Enikő Sterner Enikő
15 Anasztázia, Tas Egészség-klub	16 Csongor, Joakim	17 Rudolf, Kiara	18 Andrea, Ilma	19 Emma Felolvasó est, Kirándulás	20 Tivadar, Odett Elszámoltak napja, Szentmise 17:00 Csibi Imre	21 Konrad Elszámoltak napja
22 Csilla, Noémi	23 Béla	24 György, Debóra Munkára- Tájékoztató rendezvény	25 Márk, Márkó, Márkus	26 Ervin Mesemaráton	27 Zita, Mariann	28 Valéria, Nimród Liturgia 9:30 Jáger Enikő Sterner Enikő
29 Péter	30 Katalin, Kitti, Kata					

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		
		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		

Áprilisi receptek

Rozmaringos csirkemellbatyu

Hozzávalók: 60 dkg csirkemell, 16 szelet sliced bacon (szeletelt császárszalonna), só, bors, rozmaring ágak (egy kis cserép rozmaring balkonnövény), vékony spárga.

Elkészítés: a szalonnákat megfelezzük. A csirkemellet felszeleteljük, enyhén kiklopfolgatjuk, sózzuk, megszórjuk borssal és rozmaringgal (őrölt, vagy friss levelek), majd 16 felé vágjuk. Minden melldarabot betekerünk két-két szalonnaszeletbe és szépen átkötjük a csomagokat egy-egy spárgával. Minden csomagra tűzünk egy rozmaringágat, melynek az illata át fogja járni a sültet. Tepsibe tesszük őket és a sütőben lassan megsütjük (40 perc).

Sajttorta sonkával és túrókrémmel

Hozzávalók: 50-60 dkg (5 db, kb. 4 mm-es szelet) sajt kör alakúra szeletelve, 40 dkg túró, 25 dkg gépsonka vagy csemege sonka, fokhagyma, kömény, só, petrezselyem, zöldhagyma, csemege uborka, kockátparadicsom, kaliforniai paprika, alma, retekcsíra, póréhagyma.

Elkészítés: elkészítjük a túrókrémet. Egyik felét beízesítjük 1 gerezd fokhagymával, csipet köménnyel, sóval, 1 teáskanál pirospaprikával, amennyiben szükséges, kevés tejföllel lazítjuk. A másik felét ízesítjük aprított zöldhagymával, finomra vágott petrezselyemmel, finomra vágott csemege uborkával és sóval, ezt is lazíthatjuk tejföllel. Leteszünk 1 sajtszeletet, ráteszünk egy réteg

sonkát, amit megkenünk túrókrémmel, ráteszünk egy réteg vékonyra szelt kaliforniai paprikát.

Ezután jön a következő réteg a másik ízű túrókrémmel, és ezt karikára szelt póréval rakjuk meg. Így rétegezzük tovább. A legtetejére csak krémet kenjünk. Az ötödik lapot 12 db egyforma cikkre vágjuk. 12 db kockélt paradicsomot elhelyezünk arányosan a tortánk szélén, és a sajtcsikkeket közéjük helyezük. További zöldségekkel fantáziadúsan kidíszítjük.

Ha maradt túrókrém és sonka, csinosan töltsük be sonkaszeletbe a krémet, és tegyük a torta köré.

Medvehagymás pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 1 csokor medvehagyma, 2 tojássárgája, 1 dl tejföl, 25 dkg margarin, 3 dkg élesztő, 1 dl tej, 1 dkg cukor, só.

Elkészítés: az élesztőt a langyos tejben a cukorral felfuttatjuk. A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, hozzáadjuk az élesztőt és a többi hozzávalót. Jól kidolgozzuk félkemény tésztává, amit fél óráig pihentetünk. A medvehagymát megmossuk, jól lecsepegtetjük, és vékony csíkokra vágjuk. A tésztát kinyújtjuk, rászórjuk a vágott medvehagyma felét, és az egészet felcsavarjuk, mint egy tekercset, nyújtófával kissé ellapítjuk, felébe egymásra hajtva 20 percig langyos helyen pihentetjük. Akkor ismét kinyújtjuk, és megszórjuk a maradék medvehagymával, és az előbbi módon felcsavarjuk, ujjnyi vastagra nyújtjuk. Tetejét megrácsozzuk, és közepes méretű pogácsákat szaggatunk belőle. Tojással megkenjük, a tepsiben még 10 percig pihentetjük, majd kisütjük.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2011 évben Alsómocsoládért Érdemérmeket adományozott Török Zoltán részére.



Zoltán a Somogy megyei Mosdóson született 1951-ben. Általános iskolai tanulmányait Fonó községben kezdte, majd a család Alsómocsoládra költözött, helyben folytatta tanulmányait, de a körzetesítés miatt a 8. osztályt már Mágocson fejezte be. Középiskolai tanulmányait Pécssett végezte; 1969-ben érettségizett a Széchenyi István Gimnázium és Szakközépiskolában, autószerelő szakon. Érettségi után visszatért otthonába és megkezdte felnőtt életét.

1969-től 1993-ig a Bikali Állami Gazdaság gépműhelyében dolgozott autószerelőként. Már ott kitűnt szorgalmával és a munka iránti tiszteletével, ezért többször kitüntették, sőt, miniszteri elismerésben is részesült. A Bikali Állami Gazdaság megszűnése után 8 évig Mágocson dolgozott autószerelőként, majd 2001 augusztusától az Alsómocsoládi Községfejlesztő és Szolgáltató Közhasznú Társaság, majd a Társaság tulajdonában lévő Magro 2002 Kft. foglalkoztatta mezőgazdászként. 2008. évben alakult meg a Falugazda Szociális Szövetkezet; Zoltán nyugdíjazásáig e szervezet keretei közt tevékenykedett változatlan munkakörben. 1974-ben megszületett a lánya, Bernadett, majd 1982-ben fia, Szabolcs. Idejét szívesen tölti gyermekeivel, öröm számára, ha unokái náluk töltik a nyarakat.

Zoltán életének fontos része Alsómocsolád. Végigélte a község fejlődésének folyamatát, munkájával, hitével és kitartásával ő maga is hozzájárult ahhoz.

Alsómocsoládi történetek

A Szent-kút harangja

Alsómocsolád község belterületétől északra, a mai Felső-halastó közelében van a Szent-kút nevű hely. A helyi hagyomány szerint a régi Mocsolád templomának harangja akkor esett ide a kút helyére, amikor a török ágyúzta a falut. Ahol a harang leesett, a eltűnt a földben, forrás fakadt. Ezt csodának vélte a megmaradt lakosság, és sokáig ide jártak imádkozni a forráshoz az idős emberek szombat délután. Még akkor is, amikor a lerombolt falu helyétől délre, a mai Alsómocsoládra települt át a lakosság. Még körmenetet vagy *prosecciót* is vezettek ide az 1900-as évek elején. Sokáig hittek abban, hogy ezen a helyen, a mélyben megvan a régi templom harangja. A keresése eredménnyel járt: sokan úgy tudják, hogy a meglelt harang a mai falu templomába került.

Kulcsár József szerint Mocsoládon „szentül hiszik, hogy a veszedelmes felhőket harangozással el lehet a határtól riasztani, s jaj lenne a harangozónak, ha olyankor érné a határt a jégverés, amikor a harangozást elmulasztotta! Agyonvernék menten, abban a szent meggyőződésben, hogy a harangozó gondatlansága miatt történt a kár. Különösen a talált harangot tartják hasznosnak e zivatar ellen. Mocsoládon is van egy ilyen, melyet a régi falu helyén egy kútban találtak, s onnét került a mostani templomba. Esze ágában sincs itt senkinek gabonáját biztosítani. Biztosra veszik, hogy ide a jég nem jöhet, mert ha egyszer a kisharangot meghúzzák, a veszedelmes felhők nyomban szakadoznak, és elvonulnak a határ közeléből.”

/dr. Pesti János: Az ördögszántotta hegy/

MÁJUS – Tavaszutó



Készítette: Novák Emese



MÁJUS

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
		1 A munka ünnepe,Fülöp, Jakab	2 Zsigmond,Zoé	3 Tímea,Irma Anyák napi műsor	4 Mónika, Flórián Szentimise 17:00 Csibi Imre	5 Györgyi
6 Ivett,Frida	7 Gizella, Bendegúz	8 Mihály	9 Gergely	10 Ármin,Pálma,Míra Társas parti	11 Ferenc	12 Pongrác, Gyöngyi Liturgia 9:30 Jágerné Sterner Enikő
13 Szervác,Imola, Imelda	14 Bonifác	15 Zsófia,Szonja Internet-klub	16 Mózes, Botond	17 Paszkál Teaházi est	18 Erik,Alexandra, Szandra DAGYIÖK- Testületi ülés, Szentmise 17:00 Csibi Imre	19: Pünkösdi Ünnepe, János, Milán
20 Pünkösdi, Bernát,Felícia	21 Konstantin	22 Júlia,Rita	23 Dezső	24 Eszter,Eliza, Vanessza Tájékoztató délután	25 Orbán Gyereknapi	26 Fülöp,Evelin Liturgia 9:30 Jágerné Sterner Enikő
27 Hella Helyünk a Hálón	28 Emil,Csanád	29 Magdolna, Magdaléna,Léna	30 Janka,Zsanett	31 Angéla,Petronella		

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		
		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
Tartalék:				

--	--

Májusi receptek

Hideg epres túrógombóc

Hozzávalók: 40 dkg túró, 2 ek. tejföl, 1 citrom reszelt héja, 3 cs. vaníliás cukor, 5 dkg búzadara, kis méretű eperszemek a töltéshez, apróra vágott mogyoró, dió, vagy kókuszreszelék

Elkészítés: a túrómassza alapanyagait jól összedolgozzuk, és legalább 3 órára, de ha lehet, egy éjszakára a hűtőbe tesszük. Ez alatt a búzadara jól megduzzad, így könnyen formázható masszát kapunk. Formázáskor a masszát kezünkbe vesszük, belenyomunk egy szem megtisztított epret, golyót formálunk, és beleforgatjuk a kókuszba, vagy más nekünk tetsző forgácsba. Tölthetjük szezonnak megfelelően meggyel, sárgabarackkal, vagy egyéb gyümölccsel is.

Brokkolis sajtleves

Hozzávalók: 40 dkg brokkoli, 2 evőkanál vaj, fél-l szárnyashúsleves (vagy egy leveskocka), 20 dkg reszelt edami sajt, 1 dl tejszín, 4 ek. pirított kenyérkocka.

Elkészítés: a vajon megpároljuk a brokkolit, felengedjük a szárnyashús-levessel, vagy vízzel és a leveskockával. A reszelt edami sajttal besűrítjük, és a tejszínnel kiforraljuk. Pirított kenyérkockákat kanalazunk bele és sajtreszeléssel a tetején kínáljuk.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2010 évben Alsómocsoládért Érdemérmeket adományozott Fellingner Károlyné részére.



Irénke Nagykönyiban született 1948. szeptember 20-án. Az általános iskolát szülőfalujában végezte el, majd a dombóvári Apáczai Csere János Gimnáziumban érettségizett. Érettségi után a nagykönyi Haladás Mezőgazdasági Termelőszövetkezetben kezdett dolgozni, mint könyvelő. Közben képezett könyvelői, majd mérlegképes könyvelői képesítéseket szerzett.

1969-ben megszületett a fia, László, majd 7 évvel később lánya, Anita. A gyermeknevelés mellett továbbra is folyamatosan dolgozott, tanult. 1973-ban került a Nagykönyi Községi Tanácshoz, ahol beleszippantva a közigazgatás levegőjébe, az életének meghatározójává vált, örökre elköteleződött a nemes hivatás mellett. A munkával töltött 40 év alatt igazgatási előadóként, jegyzőjeként és körjegyzőként dolgozott, 4 évig Tamási város polgármestere volt.

Alsómocsoládra 2007-ben körjegyzőként érkezett. Mindig szíven viselte a település és a körjegyzőség sorsát, napi kapcsolatban volt a települések vezetőivel, a lakosokkal. Fontosnak tartotta, hogy minden korosztályt elérjen és megszólítson; gyakran beszélgetett az alsómocsoládi idősekkel, aktív korúakkal és a fiatalok sorsára is odafigyelt. Rendezvényeinken mindig jelen volt, beszédeivel,

előadásaiival, verseivel emelte településünk programjainak színvonalát.

Rigac Jancsi (népballada)

Az ómási öreg erdő hársfájja,
Az alatt van Rigac Jancsi tanyájja.
Oda várgya az ű kedves babájja,
Mög a tizenhárom tagu bandájja.

Jaj, de sűrű az ómási rözula,
Rigac Jancsi abba vagyon elbujva.
Keresi űt két vármögye zsandárgya,
De sokáig nem akattak nyomára.

Rigac Jancsi az ómási csárdába
Békjót vetöt kesej lova lábára.
„Legejj, lovam, fakó lovam a rétönn,
Ameddig a szépcsárdásné mögnízöm!”

Rigac János mögéröszte halálát,
Erdő szélön összeverte bokájját,
Úgy sétáld be az ómási csárdába, (hogy)
Belevágott a mestörgerendába.

„Szép csárdásné, fehér kötént kössön föl,
Az asztalra tiz icce bort tögyön föl,
Kislányát a lócára ide tögye,
Alsó-fölső kapujját kend betögye!”

Rigac Jancsi az ómási csárdába,

Ott mulladgat szegény legény móggyára,
Szép csárdásné be-bekacsint hozzája,
De szépönn szól Rigac Jancsi nótájja.
A kisleány szalad be nagy ijetten,
Hogy: „Zsandárok gyűnnek lenn fegyverössen!”
- A kocsmáros leinti a leányát,
Betyár előtt nehogy elszójjja magát.

Rigac Jancsi az ómási csárdába,
Vörösbort öntött a züjgeg pohárba,
Rigac Jancsi eccör ivod belüle,
A Hab zsandár körösztü lütte mejbe.

Az ómás csárdáhó nem messzire,
Van egy malom, odalënn a Nagyvögybe,
Abba lakik az átkozot mónárgya,
Rigac Jancsit zsandárkézre gyuttatta.

Kivirágzott a sásdi naty temető,
Rigac Jancsi sírgya benne az első,
Sirattyák a sírgyán kinyót virágok,
Baranyai szőke-barna kislányok.

Szép csárdásné egy kis kertöt kerítött,
Köröskörü szökfü-rózyát ütetött,
Köröskörü szökfü-rózsa nyildogál,
Közepibe szép csárdásné sirdogál.

Az ezernyóccászhatvanas évegbe
Mëktörtént ez az ómási Nagyvögybe,
A vén csárda most is ott ál magába,
Újra zödül Rigac Jancsi hársfájja.

/dr. Pesti János: Az ördögszántotta hegy/

JÚNIUS – Szent Iván hava – Nyárelő



Készítette: Novák Orsolya



JÚNIUS

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
					1 Tünde,Kund Szentmise 17:00 Csibi Imre	2 Kármén,Ainta
3 Klotild, Kevin	4 Bulsú	5 Fatime, Ferdinánd	6 Norbert, Cintia,Norman	7 Róbert,Roberta, Robin Csocsó-parti	8 Medárd, Zaránd	9 Félix,Anabella Fafaragó tábor, Liturgia 9:30 Jágerné Stermer Enikő
10 Margit, Réta Fafaragó tábor	11 Barnabás, Barna, Barabás Fafaragó tábor	12 Villó Fafaragó tábor, Író-olvasó találkozó	13 Antal,Anett Fafaragó tábor	14 Vazul,Herta Fafaragó tábor, Tájékoztató délután	15 Jolán, Vid Fafaragó tábor, Szentmise 17:00 Csibi Imre	16 Jusztin, Aranka Fafaragó tábor
17 Laura, Alida Fafaragó tábor	18 Arnold, Levente Fafaragó tábor	19 Gyárfás Fafaragó tábor	20 Rafael,Dina, Polett Fafaragó tábor	21 Alajos, Leila, Alojzia Fafaragó tábor	22 Paulina Fafaragó tábor, Választás+Szent I. Éj+Multikulti nap	23 Zoltán,Éduárd Fafaragó tábor, Liturgia 9:30 Jágerné Stermer Enikő
24 Iván	25 Vilmos, Maxim Teaházi est	26 János, Pál	27 László	28 Levente, Irén, Lora	29 Péter, Pál	30 Pál Szentmise 15:00 Csibi Imre

Készítette: Mészáros Krisztián

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		
		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		

		Egyéb:		
Tartalék:				

Júniusi receptek

Csülök Pékné módra

Hozzávalók 4 főre:

A csülökhöz: 1 nagyobb hátsó csülök, 1 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1 mk egész bors, 3 babérlevél, 3 tk só.

A körethez: 2 kg krumpli, 4 tk só, 2 mk őrölt bors, 4 tk majoranna, 4 tk pirospaprika, 1 dl olaj.

Elkészítés: a megtisztított csülköt a négyfelé vágott vöröshagymával, fokhagymával, borssal, babérlevéllel és a sóval kuktában egy óra alatt puhára főzzük. A nyers burgonyát kisebb kockára vágjuk és egy nagyobb tepsibe tesszük. A vöröshagymát fél karikára vágjuk, rádobjuk a burgonyára, megszórjuk a fűszerekkel és olajjal meglocsoljuk, majd két kézzel alaposan összekeverjük. A puhára főtt csülökből kiszedjük a csontot. A burgonyával megrakott tepsi közepére helyezzük úgy, hogy burgonya ne legyen a csülök alatt. Előmelegített sütőbe helyezzük és pirosra sütjük, közben a burgonyát többször megkeverjük.

Cseresznyés pite

Hozzávalók 4 főre: 2 tojás, fél l tej, 10 dkg cukor, 15 dkg liszt, 2 dkg Rama, 30 dkg cseresznye.

Elkészítés: a tojásokat habosra keverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a tejet. Apránként hozzáadjuk a lisztet, és csomómentesre keverjük, így egy palacsintatészta állagú masszát kapunk. A vajjal vékonyan

kikenjük a piteformát. Beleöntjük a tésztát a formába, és a tetejére egyenletesen elosztjuk a kimagozott cseresznyét. 190 fokra előmelegített sütőben először 10 percet sütjük, majd 180 fokon további 30 perc alatt készre sütjük.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2010 évben posztumusz Alsómocsoládért Érdemérmeket adományozott Mihályi György részére.



Gyuri 1963. december 8-án született, Kisvaszaron, a 3 gyermekes család középső gyermekeként. Az általános iskolát Gerényesen végezte el, majd Pécsen folytatta tanulmányait, és 1979-ben gépszerelő - géplakatos szakmát szerzett.

Előbb Dombóváron kezdett el dolgozni, majd Kisvaszaron az erdészethél helyezkedett el, ahol szorgalma és kitartása által rövid időn belül megbecsült, mindenki által tisztelt munkatárs lett.

Mogyorós Veronkával kötött házassága következtében 1987-ben költözött Alsómocsoládra. Három fiúgyermekük született, Norbi, Szabolcs és Robi, akik nagyon sok örömet hoztak a család életébe. Gyuri fontosnak tartotta a tanulást, ezen túl a mozgás gazdag életmódot, és a sportot, gyakran ő maga vitte a fiúkat edzésekre, versenyekre.

Gyuri településünk közéletének oszlopos tagja volt, a választási bizottság elnöke, aktív polgárőr, önkéntes munkát szívesen végzett a település fejlődése érdekében, minden programon megjelent, a Falunapi

főzőcsapat oszlopos tagja volt. A környezetére, a barátaira, szomszédaira kiterjedő szeretete, figyelmessége, segítőkészsége, a település fejlődése érdekében végzett munkájának méltó elismerése volt az Alsómocsoládért Érdemérem.

Alsómocsoládi történetek

A járódó

Alutt asztán nálunk | abba a züdübe... egy járódó. Mer öreg | apám az mindönféle embört bevött (befogadott a házába) alunni | a házungba, pejik csak ety-szoba-konyha vót. A zelső szobát nem laktuk, ott nem vót kájha sē, hoty fűthettiünk vóna. Ezér öregapám mindig a konyha közepin almót mēg nekik, és ott alutt egy embör.

- Tudod, édös fijam, aszonta édösapámnak, tudod, Vincém, mindönkinek köll anni szállást. Mer ezek... ezek járódók, ugyē, ezek jó embörök; nem bánanak sēnkit. Egész nyugottan csak lē kő űket fektetni!

Járodónak neveszte űket. Pedik hát ez a járódó, ez éppen ā | Férkónak a kuküldöttye vót, akit küdütt ide a Zalmási-erdőbe, a Rigachol. Gyütt a lenygyeli erdübü, és itten éjjel lēt, és sötét vót, (ezér) nem látta ja zutat. Nem akart eltévenni. És hát akkor | itt alutt mondom, minálunk. Öregapám adot neki helet. És akkor, mikor tizēnkettő (éjfé) lēt, éccēr, csak szöll ám a járódó.

- Öreg bácsi, hugyan híjják magát?

- Ém Bali Ferkó vónék!

- Hát akkor Ferkó bátyám, szöggye össze magát (és) éngöm késérgyön el | egy darabig. Tuggya maga ja zutat a Zalmási-erdő felé?

- Tudom, tudom, aszonygya, hát āra szokok járni fájér mēk hát | ritkittani mēg gombázni mēg ez-az...

- Hát jó van akkor. Gyűjjön, Ferendz bátyám, asztán éngöm késérgyön el odájzig ā | zutig, ami ā | Zàlmási-csárdába vezet!

Hát öregapám fokta magát, fővette ja széllözs gatyájját, asztán utnak erett a járódóvål. Elértek odájzig, mast is ott áll ēty körösz... Pap-körösz a neve annak a körösznek. És onnantu vam be ēgy út, ēgy ujan horó alaku, az vezed be a Zàlmási-csárdához. Öregapám odájzig élvezette, de mikor öregapám odajért evvel a járódóvål, akkor roboktak föl | Rigacék | lóháton széllözs gatyákkal, fehér ingel. Csak uty suhogot rājtuk a széllözs gatyá! A lovak, a paripák csak uty fűjtak! Öregapámnak mēg | remögöt mindön porcijákka.

- Na, aszonygya, most má helön vagyunk, Ferendz bátyám! Elmēhet haza. Itt ez a marok pēndz, esztet vigye ke magán! Mer, aszonygya, hát most má helön vagyunk, má it vagyunk...

Öregapám akkòr | hazaszalatt, uty szalat haza, hoty kilete a hidek: három napik hideg rászta utána. Annyire mēgijett, pejik hát | nēm fēt tülük. Adot nekik hát szállást is, de mégis azér | ettü a sok robogó lotu mēgréműt.

Hát ennyit tudok róla.

/dr. Pesti János: Az ördögszántotta hegy/

JÚLIUS – Szent Jakab hava – Nyárhó



Készítette: Világos István



JÚLIUS

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
1 Tihamér, Annamária	2 Ottó,Ottókár Teaházi est	3 Kornél,Soma	4 Ulrik,Babett	5 Emese,Sarolta	6 Csaba Falunap, Szentmise 9:00 Csibi Imre	7 Apollónia, Apolka
8 Ellák,Edgár	9 Lukrécia,Marina	10 Amália,Alma Identity-parti	11 Nóra,Lili	12 Izabella,Dalma Tájékoztató délután	13 Jenő	14 Örs,Stella Liturgia 9:30 Jágerné Sterner Enikő
15 ∞ Henrik,Roland	16 Valter Könyvklub	17 Endre,Elek, Dzsesszika	18 Frigyes,Kamill	19 Emília,Eszteella Munkára- Tájékoztató délután	20 Illés Szentimise 17:00 Csibi Imre	21 Dániel,Daniella
22 Magdolna, Magda	23 Lenke,Borisz	24 Kinga,Kincső	25 Kristóf,Jakab, Zsaklin	26 Anna,Anikó	27 Olga,Liliána	28 Szabolcs,Alina Liturgia 9:30 Jágerné Sterner Enikő
29 Márta,Flóra	30 Judit,Xénia	31 Oszkár				

Keszthelyi - Novák-Orsolya

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		
		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		

		Egyéb:		
		Egyéb:		
Tartalék:				

Júliusi receptek

Korhely halászlé recept

Hozzávalók 4 főre: 1 db ponty (kiló körüli), 1 fej hagyma, 1 evőkanál pirospaprika, 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom, fél citrom leve, fél citrom szeletelve, csapott evőkanál liszt, 2 dl tejföl, fél dl olaj (ha a hal nem elég zsíros).

Elkészítés: a halászlénél leírtak szerint elkészítjük az alaplé. Az alapléhez adjuk a pirospaprikát, a hagymát, a zöldpaprikát, paradicsomot, citromkarikákat, citromlét és sózzuk. Jól összefőzzük. A liszttel kevert tejjel behabarjuk, hozzáadjuk a halszeleteket és még egyet forralunk rajta.

Nigella féle brownie:

Hozzávalók: 37,5 dkg puha, sótlan vaj, 37,5 dkg jó minőségű étcsokoládé, 6 tojás, 1 kávéskanál vanília-kivonat (én vaníliás cukrot tettem bele), 30 dkg finom szemű kristálycukor (a receptben 50 dkg volt, ezt lecsökkenttem), 22,5 dkg finomliszt, 1 csipet só, 30 dkg apróra vágott dióbél.

Elkészítés: melegítsük a sütőt 180 fokra, és béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral úgy, hogy az oldalát is érje! A vaját és az összetördelt csokit egy mély tálba tesszük, vízgőz felett lassan olvasszuk és keverjük össze, majd hűtsük le. Egy másik tálban keverjük ki a tojást a

cukorral és a vaníliával, legyen jó habos! Egy harmadik tálba mérjük ki a lisztet és keverjük bele a sót. Ha a csokis vaj kicsit lehűlt már, keverjük hozzá a tojásos cukrot, keverjük el, míg egyneművé nem válik. Adjuk hozzá a diót és a lisztet, majd szépen dolgozzuk ki! Öntsük bele a kibélelt tepisbe! Kb. 25 percig süssük! Akkor jó, ha a teteje száraz és világosbarna, de belül még ragacsos.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2009 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Bódog Antalné részére.



Erzsike Gondos Erzsébet és Kohl József harmadik gyermekeként, 1961. február 19-én látta meg a napvilágot Alsómocsoládon, majd pár órával később világra jött öccse, Béla is. Gyermekkorra boldog és szeretetteljes volt testvérei, szülei, nagyszülei körében. Általános iskolai tanulmányait Alsómocsoládon, illetve Mágocson végezte, majd 1975-ben a pécsi Radnóti Miklós Közgazdasági Szakközépiskolában folytatta tanulmányait, 1979-ben érettségizett.

1979-80 között Pusztaszabolcson dolgozott óvónőként. 1980 augusztusától a Bikali Állami Gazdaság Halfeldolgozójában kapott munkát, és jelenleg is itt dolgozik, bár munkahelye neve, tulajdonosa többször változott. 1992-ben felsőfokú mérlegképes könyvelői szakképesítést szerzett. Munkahelyén a szakszervezet tevékenységét vezetőként, majd a helyi üzemi tanács elnökeként segítette, később a Húsipari Dolgozók Szakszervezete elnökségének választmányi tagja lett, e munkák elismeréseként többször is kitüntették.

1980 júniusában házasságot kötött Bódog Antallal; lányaik, Orsolya 1981-ben, Kata 1983-ban született. 1986-tól férje munkája miatt Dombóváron éltek; 2003-ban édesapja halála után visszaköltöztek szülőfalujukba,

Alsómocsoládra. Orsi jelenleg Budapesten él gyermekeivel, Kata Dombóváron él férjével és gyermekükkel.

Erzsike szereti az itt élő embereket, a szüleitől kapott értékeket szem előtt tartva próbálja segíteni őket.

Tombi Lajos: Telihold

A keleti hegy ormán,
A telihold kél lomhán.
Arca kerek igen nagy.
Ilyen látványt ki ne hagyj!

Büszke rá, hogy éjszaka,
Ő lesz majd az ég ura.
Elnyomja az apró mécset,
Beragyogja a vidéket.

De a mécsek sem restek,
Sorra kélnek ügyeskednek.
Csillagfényük sziporkázik,
Mindig ugyanott látszik.

Bosszantják a teliholdat,
Véle gyakran gúnyolódnak.
„Csaló vagy te öreg koma.
Az arcod miért akkora?

Hol itt, hol ott mutatkozol,
Folyton folyvást elváltozol.

Nincsen fényed,
Másét méred!’

Tudja jól a telihold,
Igaz, amit csillag mond.
Nap neki csak kölcsön ad
Amit ő meg tovább ad.

Megsértődik, feljebb kúszik,
Arca mind kisebbnek látszik.
Fénye megnő, teste fogy,
A legjobban ő ragyog.

Aztán büszkén válaszol:
„Igaz kölcsönt sugározok,
Lámpást mégis én tartok
Hasznos csakis én vagyok.

Hiába ragyogtok csillagok
Igen-igen távol vagytok,
Hasznot ti nem hajtotok,
Különben is, csak pislogtok.”

„Szépek vagyunk hasznosak,
Írányt adunk az utasnak.
Történelem belénk írva,
Jövőt mondunk kérdőszóra.”

Elsápad (erre) a telihold,
Felhóból font fátylat hord.
Bántja őt, hogy ő maga,
Csak egy apró planéta.

AUGUSZTUS – Kisasszony hava – Nyárutó



Készítette: Novák Orsolya



Készítette: Novák Emese



AUGUSZTUS

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
			1 Boglárka, Boglár	2 Lehel,Özséb	3 Hermina,Kíra Szentimise 17:00 Csibi Imre	4 Domonkos, Dominika
5 Krisztina, Kriszta	6 Berta,Bettina Teaházi est	7 Ibolya,Afrodité	8 László, Esmeralda	9 Emőd DAGYIÖK akadémia	10 Lőrinc	11 Zsuzsanna, Tiborc Liturgia 9:30 Jágerné Stermer Enikő
12 Lilla,Letícia	13 Ipoly	14 Marcell, Maximilián Activity-parti	15 Mária	16 Ábrahám,Rókus Egészség-klub	17 Jácint,Arika Szentimise 17:00 Csibi Imre	18 Ilona,Ilka
19 Katalin,Huba	20 Állami ünnep,István, Vajk	21 Sámuel,Hajna Internet-klub	22 Menyhért, Mirjam	23 Bence,Szidónia Tájékoztató délután	24 Bertalan,Jonatán	25 Lajos,Patrícia Liturgia 9:30 Jágerné Stermer Enikő
26 Kriszta,Tália Nyitjuk a Hálón	27 Gáspár	28 Ágoston	29 Beatrix,Erna	30 Rózsa	31 Erika,Bella, Hanga Szentimise 17:00 Csibi Imre	

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		
		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		

		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
Tartalék:				

Augusztusi receptek

Könnyű saláta tejfölös túróval

Hozzávalók: 15 dkg tehéntúró, 3-4 evőkanál tejföl, 5 dkg párizsi (felkockázva), 2 szelet gouda sajt (felkockázva), 1 szál zöldhagyma (felkarikázva), só, fehérbors.

Elkészítés: egy tálban villával krémszerűre keverjük a túrót a tejföllel, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a párizsit, a sajtot és a hagymát, és az egészet összedolgozzuk.

Vadas marhaszelet zsemlegombóccal

Hozzávalók 4 személyre: 60 dkg vegyes leveszöldség (répa, zöldség, karalábé, zeller), 1 nagy fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 60 dkg Stefánia (fartő, hátszín), 4+2 evőkanál olaj, 1 babérlevél, 1 csipet szárított kakukkfű, 1 dl száraz, testes vörösbor, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál cukor, 3+1 dl tejföl, 1 evőkanál mustár, 1-2 kávéskanál citromlé.

Elkészítés: a leveszöldséget, a hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, felaprózzuk. A húst leöblítjük, szárazra törüljük, felszeleteljük, a hártáival borított szegélyüket 3-4 helyen bevagdossuk, hogy megtartsák a formájukat. Felforrósítunk 4 evőkanál olajat, beletesszük a hússzeleteket, és mindkét oldalukon hirtelen megkapatjuk. Rádobjuk a zöldségeket és a hagymát, 3-4 percig erős tűzön pirítjuk, aztán hozzáadjuk a fokhagymát, a babérlevelet és a kakukkfűvet. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, aláöntjük a bort, hagyjuk elpárologni, majd fedő alatt, szelíd tűzön az egészet vaj puhára pároljuk (40-60 perc).

Az elfőtt levét mindig egy kevés forró vízzel pótoljuk. A maradék 2 evőkanál olajon barnára pirítjuk a lisztet, hozzáadjuk a cukrot, még 1 percig pirítjuk, majd lehúzzuk a tűzről, felöntjük 2 dl hideg vízzel, és simára keverjük. Kiemeljük a húst a levéből, mélyebb tálra rendezzük, melegen tartjuk. A babérlevelet kidobjuk, a zöldségeket botmixerrel péppé zúzzuk. Hozzászűrjük a rántást, 3 dl tejjel és a mustárral ízesítjük, végül utána sózzuk, borsozzuk, citromlével savanyítjuk, és jól összeforraljuk (8-10 perc). Bevonjuk vele a hússzeleteket, és a maradék tejjel, valamint petrezselyemlevélkékkel díszítve tálaljuk.

Őszibarackos-szőlős túrótorta

Hozzávalók:

A tésztához: 14 dkg margarin, 7 dkg cukor, 1 tojás, 30 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, pici só.

A töltelékhez: 65 dkg túró, 20 dkg margarin, 10 dkg cukor, 1 csomag Bourbon vaníliás pudringpor, 1 csomag Bourbon vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 2 db tojás, 1 kanál keményítő, 4,5 dl tejföl, 3 db őszibarack, 1 fürt szőlő.

Elkészítés: a tésztához valókat kézzel összegyúrjuk, belenyomkodjuk egy 28 cm-es kapcsos formába, és a hűtőbe tesszük fél órára pihenni. Ez idő alatt elkészítjük a tölteléket. Egy nagyobb tálban összekeverjük a hozzávalókat: túró, margarin, cukrok, tojás, pudringpor, keményítő, citromhéj, tejföl. A barackokat félbevágjuk, kimagozzuk, és kisebb kockákra vágjuk. A szőlőt megmossuk és leszemezzük. A sütőt előmelegítjük 180 C fokra. A hűtőből kivesszük a tésztát, megszórjuk a barackkockákkal és elosztjuk rajta a szőlő szemeket is. Erre öntjük a túrós masszát, majd betoljuk a sütőbe, és 70 percig sütjük.

Hagyjuk teljesen kihűlni, mielőtt felszeleteljük.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2009 évben Alsómocsoládért Érdemérmeket adományozott Vass Andrea részére.



Andi 1979-ben a Somogy megyei Nagyatádon látta meg a napvilágot, és első éveit a 175 fős Somogyicsicsó településen élte le, majd 4 éves korában családjával Csurgóra költöztek. 21 éves koráig élt a településen, itt végezte általános iskoláit, itt érettségizett, valamint itt volt ifjúsági polgármester. 1998-ben a Gyermek és Ifjúsági Önkormányzati Társaság elnökeként egy országos ifjúsági szervezet élén szerzett tapasztalatokat a hazai országos hatókörű civil szervezetek működéséről, és ekkor szerette meg a civil munkát.

2000-ben az Ifjúsági és Sportminisztérium gondozásában jelent meg az általa szerkesztett „Gyermek- és Ifjúsági önkormányzatok” című

módszertani könyv. Érettségi után az első munkahelye az Informatikai és Könyvbarát Egyesület volt, ahol ügyintézőként dolgozott.

2001. április 25-én költözött Alsómocsoládra, ahol 2001. május 1-én állt munkába az alsómocsoládi Teleházban a Magyar Teleház Szövetség Dél-Dunántúli Regionális Tagozatának titkáráként. 2007-ben végzett a Kaposvári Egyetem Csokonai Vitéz Mihály Pedagógiai Főiskolai Karán, könyvtár-informatikus szakon.

A régiótitkári feladatok ellátása mellett felnőtt segítői feladatokat látott el a Demokratikus Alsómocsoládi Gyermek és Ifjúsági Önkormányzatban. 2008-ban egy fél évig volt az Alsómocsoládi Községfejlesztő és Szolgáltató Nonprofit Kft. ügyvezetője, ezt leszámítva folyamatosan az alsómocsoládi Teleházban dolgozott pályázatiíróként, programszervezőként, könyvtárosként.

Alsómocsoládi történetek

Rigac Jancsi az Almási-csárdában

Ág község határának keleti szélén, a mocsoládi erdők ölében (és az Almási-hegy aljában) áll a Péc-csárda vagy Almási-csárda. A helyiek és a helyhíatok szerint ebben a csárdában lótte agyon egy Hab (Hop?) nevű zsandár 1866-ban Rigac Jancsit, a Hegyhát híres betyárvezérét. Holttestét kocsira tették, s koporsó nélkül vitték el Sásdra. Ott temették el.

Rigac Jancsi Baranya vármegye nagy hírössége vót az 1860–as években. Az egész vármegyében, de talán az egész országban hallották a hírit. Itt ebben a Hegyháti járásban, az Almási erdőtű Pécsig terjedő erdőség vót neki a tanyája.

Ennek a Rigacnak vót egy nyóctagú bandája: Mádi Jancsi vót egynök a neve, a másikat meg Töksütőnek hívták. Azé hívták töksütőnek me mindig tököt sütött, és nem mert velük elmenni rabolni. Ez mindig otthun vót az erdei szállásukon és agyon is csapták szögényt, mer attú féltek, hogy elárulja őket.

/dr. Pesti János: Az ördögszántotta hegy/

SZEPTEMBER – Szent Mihály hava – Őszelő



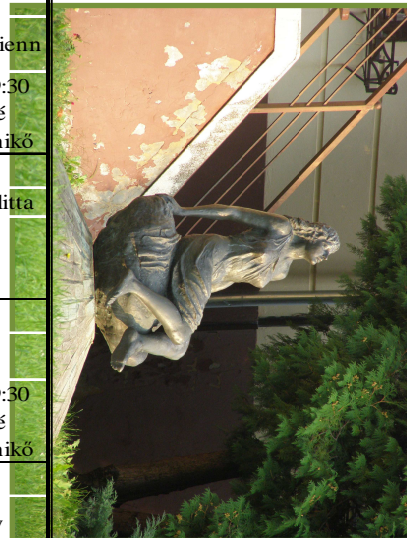
Készítette: Mihályi Róbert



Készítette: Csillik Richárd

SZEPTEMBER

Cedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
					1 Egyed,Egon
3 Hilda	4 Rozália,Róza	5 Viktor,Lőrinc	6 Zakariás	7 Regina Szüreti Fesztivál+BK találkozó	8 Mária,Adrienn Liturgia 9:30 Jágóiné Stemer Enikő
10 ett,Hunor	11 Teodóra,Igor 104	12 Mária	13 Kornél	14 Szeréna,Roxána Európa Nap, Szentmise 17:00 Csibi Imre	15 Enikő,Elitta
17 Hildegárd	18 Diána	19 Vilhelmina, Dorián	20 Friderika Teaházi est	21 Máté,Mirella	16 Máté Liturgia 9:30 Jágóiné Stemer Enikő
24 ellért, rcédész	25 Eufrozina,Kende	26 Jusztina	27 Adalbert Tájékoztató délután+Cirka firka délután	28 Vencel	29 Mihály Szentmise 15:00 Csibi Imre



Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		
		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		

		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
Tartalék:				

Szeptemberi receptek

Őszi kuglóf

Hozzávalók: 3 alma, 3 dl víz, 200 g cukor, 3 tojás, 250 g liszt, 1 kiskanál sütőpor, 1 kávéskanál szóda bikarbóna, 125 g vaj, 1 kiskanál fahéj, 50 g mazsola, 100 g darált dió.

Elkészítés: a karikára vágott almákat 3 kanálnyi cukorral tegyük fel főni kevés vízben, és puhítsuk meg egy kicsit. Ha nincs idő, elég, ha felkockázzuk az almát. A lisztet keverjük össze a sütőporral és a szóda bikarbónával. Verjük habosra a cukrot a tojásokkal, adjuk hozzá a vajat, a fahéjat, a lisztes keveréket, a mazsolát és a darált diót. Kézzel keverjük bele az almákat, úgy, hogy a massa állaga folyós maradjon. A tésztát öntsük a kivajazott, zsemlemorzsával megszórt kuglófformába. 170 fokra előmelegített sütő közepén süssük 50-60 percig. Túpróbával ellenőrizzük, hogy átsült-e már. Ha a tőre ráragad a tészta, akkor még süssük pár percig.

Besameles töltött tök

Hozzávalók: 50 dkg darált csirkehús, 1 fej apróra vágott hagyma, 1 doboz paradicsomkonzerv, kakukkfű, bazsalikom, 1 db 1-1,5 kg-os friss tök, só, bors

Besamelhez: 1,5 dkg vaj, 2,5 dkg liszt, fél - 1 liter tej – ha sűrűbbet szeretnénk, kevesebb tej – 10 dkg füstölt sajt

Elkészítés: a tököt meghámozzuk, kettévágjuk, és kiszedjük a belsejét. 4 darabba vágjuk. A darabokat egyenként 5 percre lobogó, sós, forró vízbe tesszük. Ezek után megfelelő méretű tepsibe tesszük.

A hagymát megdinszteljük, ráhelyezzük a darált húst, sót, borsot, az olasz fűszereket, és a paradicsompürét. Teljesen puhára főzzük. Ne legyen sok leve, mert kifolyik a tökből. Beletesszük a tökbe a kész húst. Elkészítjük a besamelt. A vaját megolvasztjuk, rászórjuk a lisztet, kicsit pirítjuk. Felengedjük tejjel, és amíg forró, belereszeljük a sajtot. A besamelt rákenjük a húsrá, és meleg sütőben szép pirosra sütjük.

Szőlősgazda palacsintája

Hozzávalók: 8 db édes palacsinta, 3-4 fürt édes fehér szőlő (lehet vegyes is), 3-4 kocka étcsokoládé, 0,5-1 dl frissen préselt szőlőlé, 1 evőkanál vaj, 2-3 evőkanál cukor, 2 evőkanál mazsola.

Elkészítés: a szőlőt leszemezzük, megmossuk, lecsöpögtetjük. A szemeket kettőbe vágjuk, a magokat kiszedjük. A mazsolát megmossuk, áztatjuk, lecsöpögtetjük. A frissen préselt szőlőlébe tesszük az étcsokoládé kockákat és a cukrot, lassú tűzön feloldjuk, majd hozzáadjuk a vajat, a mazsolát, valamint a szőlőszemek 2/3 részét, és felforraljuk. Az öntetnek kellő sűrűségűnek, de folyékony állagúnak kell lennie. Az öntetből teszünk egy keveset a palacsintákba, melyeket feltekerünk vagy félbehajtunk, és tölcsért formázva rózsaszakmára igazítjuk. Tálaláskor az öntetet a palacsintákra öntjük, megszórjuk a maradék szőlőszemekkel.

Tálalhatjuk tejszínhabbal, fagylalttal, borhabbal is!

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2008 évben Alsómocsoláért Érdemérmeket adományozott ifj. Bandi István részére.



Pityu karácsony éjszakáján született 1957. december 25-én, Egyházaskozáron, szülei harmadik gyermekeként. Két nővére van, mindketten Dombóváron élnek. Szülei szorgos, becsületes emberek, tőlük örökölte a

munka szeretetét, és a kitartást, csakúgy, mint az István nevet, nagyapái és édesapja után.

Kisgyermekként pár évet élt csak Egyházaskozáron, aztán a család Alsómocsoládra költözött, így az általános iskolát már a Kastélyban kezdte, felső tagozatba pedig Mágocsra járt.

Később a dombóvári 516. számú szakmunkásképző intézetben végzett emelt szintű mezőgazdasági gépszerelő szakon. A középiskola utána Dombóváron helyezkedett el egy évre, majd a Bikali Állami Gazdaság takarmánykeverőjében dolgozott gépkocsivezetőként. 1980. március 15-én megszületett Olivér nevű fia, aki ma már felnőttként külön háztartásban él. Első házassága 1989-ben ért véget. Az Állami gazdaság felbomlása után az akkori Baranya Megyei Húsipari vállalatnál helyezkedett el. A Sztankovanszky-kastélyban ismerkedett meg második feleségével, Irénkével, akivel azóta boldog, kiegyensúlyozott házasságban élnek.

Életének másik fontos pontja, hogy 1990-ben tagja lett az első szabadon választott képviselőtestületnek, képviselőként. Ez meghatározta a településért érzett felelősségtudat kialakulását, a közéletben való aktív részvételt.

Alsómocsolád Község Önkormányzata a településért végzett önkéntes munkájáért, a turizmusban, vendégfogadásban betöltött szerepéért, településünk jó hírnevének öregbítéséért, Alsómocsoláért Érdeméremmel jutalmazta.

Alsómocsoládi történetek

Római éremkincs Alsómocsoládról

Tóth István:

Alsómocsolád területe a római kor régészeti emlékei iránt érdeklődő kutatókat nem kényeztette el a leletek bőségével. A baranyai Hegyhát e csendes zuga az ókorban valószínűleg békés mezőgazdasági terület lehetett: talán leginkább legeltetésre, halászatra, vadászatra alkalmas mocsaras vidék, amely távol esett a történelem eseményeitől. A *Sopianae*-ből (Pécs) észak felé *Brigetio*-ba (Komárom, Szőny) és *Arrabona*-ba (Győr) vezető utak a mai Baranya-csatorna és a Kapos völgyében, Dombóvár közelében haladtak. Valahol a mai Dombóvár keleti határában, a Baranya-patak hídjánál kereshető a római útkönyvek *Pons Mansuetiana* nevű hídfőállomása, amelyet ezek az útkönyvek *Sopianae*-től 25 római mérföldnyire (*milla passum*), azaz 37 kilométernyire lokalizálnak. Ez a személynévből képzett helynév arra utal, hogy a környéken egy *Mansuetus* (ejtsd: Manszvetusz) nevű birtokos (a név jelentése: jószívű, szelíd) földjén létesült a mocsaras patak völgyben haladó út számára fontos átkelőhely; s itt, a mai (dombóvári) vasútállomás közelében jött létre az a település, amelynek temetőjét is ismerjük.

A környék legjelentősebb római kori objektuma, az alsóheténypusztai 4. századi erőd és település már tovább, Dombóvártól északra helyezkedett el.



E viszonylag leletszegény környezetben válik különösen figyelemre méltóvá az a közel 1300 darabból álló éremkincs, amely az 1905. év első felében került elő Alsómocsoládon, közelebből *Majthényi Vilma báróné* birtokában. Feltehetően a mai egészségház környékén (a Petőfi utca alsó, nyugati részén), ahol uradalmi cselédlakások és istállók épültek 1900 táján.

A falunak ez a déli része korábban a Majthényi-uradalomhoz tartozott. A kincs – amelynek előkerülése után a lelőhelyen hitelesítő ásatás nem folyt – Budapestre, a Magyar Nemzeti Múzeumba került, s arról már 1905-ben részletes ismertetést közölt *Gohl Ödön, a Numizmatikai Közöny c. szakfolyóirat* 3. évfolyamának hasábjain.

A mind történeti, mind éremtani szempontból különös figyelemre számot tartó kincs anyaga két, egymástól jól elkülöníthető csoportból tevődik össze. Az első csoport Kr. e. 79 és Kr. e. 31 közötti évekből származó 55 darab érmet tartalmaz; a második csoport Kr. u. 56-68 és Kr. u. 169 között vert 1227 darab éremből tevődik össze. A két évszázadot átfogó éremkincs két csoportja közötti aránytalanság, illetően a két csoport időrendje között tátongó több mint százévnnyi űr lehetséges magyarázatára alább még visszatérünk.

Mielőtt az éremkincsből levonható tanulságok részletes értékelésére rátérnénk, szólnunk kell néhány szót az ilyen jellegű régészeti leletek létrejöttének általános körülményeiről is. A római régészet egyik legjellemzőbb tárgyi lelete az *érem*.

Ezt a szót azért használjuk a közkeletűbb „pénz” kifejezés helyett, mert az *érem* fogalmába azokat a pénzérmehez hasonló, vele egyező módon előállított vereteket is beszámítjuk, amelyek nem szolgáltak fizetési funkciót, hanem csupán alkalmi vagy emlékérmék voltak. Ennek ellenére az érem megnevezés az esetek túlnyomóan nagy többségében a valóságos pénzként forgó, fizetési eszközüül használt vereteket jelöli.

A Római Birodalom teljesen kifejlett, a maihoz mindenben hasonló pénzrendszerrel, ill. pénzforgalommal rendelkezett: pontos előírások szabták meg az egyes pénzfajták súlyát és nemesfém-tartalmát. A pénzt az állami pénzverdék állították elő, s a pénzverés állami (császári) monopólium volt. A forgalomban lévő pénz mennyiségét folyamatosan számon tartották, és igyekeztek ellenőrzés alá vonni. Ez

természetesen nem mindig sikerült, ahogyan nem sikerült változatlan keretek között tartani az érmék súlyát és a bennük foglalt nemesfém finomságát sem. A római pénzgazdálkodásnak éppúgy törvényszerű kísérői voltak az inflációs folyamatok, mint a pénzhígulás megállítására történt hol többé, hol kevésbé eredményes kísérletek.

A római pénz azonban – az elsőrendű, tehát gazdasági funkció mellett – nem csupán fizetési eszköz volt, hanem annál jóval több. A hatalmas birodalom sok ezer kilométert kitevő távolságai között az éremverés töltötte be a mai sajtó, rádió, távközlés és hírszolgáltatás szerepének jelentős részét. A hihetetlenül változatos érmeképek – főképp a pénzek hátlapja, ahol nem a császár portréja szerepelt – díszítményei sohasem voltak öncélúak, hanem konkrét, legtöbbször közvetlenül ideológiai-politikai jelentést hordoztak. Ez a magyarázata annak, hogy a római érmeken látható ábrázolások sohasem merevedtek meg hosszú időre, mint ma, hanem évről évre, verdéről verdére változtak. Egy-egy azonos veretsorozat sohasem fedezte teljesen az aktuális pénzszükségletet, hanem ugyanazt az előlapot (a császár képmásával) sokféle hátlappal bocsátották ki.

Ezek a hátlapok közvetítették a császári kormányzat propagandáját, a politikai változások híreit, s nem ritkán a birodalomban lezajlott nagy horderejű politikai eseményekről (háborúk, békék, hódítások, uralmi változások) szóló információkat a lakosság valamennyi rétegéhez. Bizonyosra vehetjük, hogy az ókori viszonyok között ennél gyorsabb és pontosabb tájékoztatási eszköz nem is létezhetett, hiszen a pénz mindenkire eljutott, s az új veretét mindenki alaposan szemügyre vette, mutogatta, megvitatta, tehát továbbította az információt. Ezen kívül az érmeknek, mint információhordozónak még egy, semmilyen más eszköz által meg nem valósítható előnye volt: a rajtuk látható képek megértése nem kívánt írni-olvasni tudást, sem nyelvi ismereteket. Aki az érmeken használt szimbólumrendszerrel tisztában

volt (s ki ne lett volna az adott korban), az lehetett analfabéta, beszélhetett az óriási birodalom ezernyi nyelve közül bármelyiken, mégis megértette, hogy az új veretén látható Victoria-alak egy nemrégiben aratott katonai győzelemre vonatkozik, hogy a két császár kézfogása az éppen dúló polgárháború végét jelenti, vagy a császár előtt hódoló barbár fejedelem egy új tartomány meghódításáról ad hírt. S aligha lehet kétségünk az iránt, hogy a pl. a Krisztus születése utáni 3. század zavaros viszonyai közepette, az egymást gyors egymásutánban váltó katonacsászárok időszakában a birodalom nem egy lakosa csak az új pénz idegen képmásából szerzett tudomást arról, hogy már nem a tavalyi vagy tavalyelőtti császár kormányozza (vagy csupán véli kormányozni) a birodalmat.

Ez volt a „római pénzverés krónikája”, ahogyan a 20. század egyik legnagyobb ókortörténésze, Alföldi András ezt a jelenséget nevezte. Természetes azonban, hogy a mai régész számára már nem ezek a vonatkozások jelentik a római érmek legfontosabb információs értékét.



Az érem – *a pénz* – a régészeti leletek sorában is „különleges áru”, amely saját fémtartalmát vagy egyedi információhordozó mivoltát messze meghaladó, különleges értékű következtetések forrása lehet.

Ezek sorában a legfontosabb az érmek pontos keltezhetősége és ennek következtében egész lelet együtteseket meghatározó keltező értéke. Arról van szó, hogy mivel az érmek kibocsátásának időpontját általában nagyon pontos (évre, sőt hónapra) meg lehet határozni, az egy-egy lelőhelyen előkerülő érmek segítségével viszonylag pontos időpontokhoz lehet kapcsolni az érmekkel együtt előkerülő egyéb tárgyakat, falakat, épületeket. Különösen fontos, elsőrendű történeti következtetések levonására alkalmasak a nagyobb tömegben előkerülő

érmek, az úgynevezett kincsleletek. Kincsleletről akkor beszélünk, mikor a lelőhely pontján több (10-20 darabtól tízezrekig terjedő számú) érem kerül elő, általában olyan körülmények között (pl. fém- vagy cserépedénybe rejtve), hogy abból a lelet egykori tulajdonos összegyűjtésére és elrejtésére lehet következtetni. Ne tévesszen meg senkit a *kincs* fogalma! A *kincsleletnek* nevezett leletek nagy többsége sem ma, sem a maga korában nem volt *kincs* a szó hétköznapi, mesés értelmében. E kincsnek legnagyobb hányada kisemberek, kiszolgált katonák megtakarított vagyonkaja volt csupán. A kincsleletek keletkezése általában meglehetősen egyértelmű: az egykori kisebb-nagyobb magánvagyonokon (ritkább esetben hivatalos pénzüsszegek) zavaros időkben elrejtésre kerültek, aztán a tulajdonos elmenekült, ellenséges csapatok elhurcolták, vagy egyszerűen csak meghalt, s az elásott pénz a földben maradt. A kincsleletek megtalálása ritkán kötődik *régészeti ásatáshoz*, leggyakrabban véletlenül (mezei munka, építkezés, tereprendezés során) bukkannak föl.



Így történt ez az alsómocsoládi éremkincs esetében is. A kincs keletkezési körülményei tekintetében az éremanyag összetétele egészen egyértelmű következtetésekre ad alkalmat. A folyamatos, zárt sorozatot alkotó császárkori érmek száz éven át húzódó megszakítatlan sora *Marcus*

Aurelius császár és öccse, a társcsászárként uralkodó *Lucius Verus* 161-169 között kibocsátott vereteivel végződik; amiből egyértelmű a következtetés: a kincs elrejtésére legkorábban, ezekben az években vagy kevéssel az után kerülhetett sor. Ez az időpont rendkívül sokatmondó. Ekkor zajlott ugyanis Róma egyik legsúlyosabb háborúja, az egész Duna-vidéket, de még magát Itáliát is másfél évtizedre tűzbe és vérbe borító markomann háború, amelynek során –

Hannibál támadása óta – először léptek idegen csapatok Itália területére. E nagy háború – a közelgő népvándorlás előfutára – legfőbb színtere éppen Pannónia, ill. a Felvidék és a Duna-Tisza köze, tehát a Kárpát-medence területe volt. Itt ütköztek össze az északról délre támadó germán népek – markomannok, kvádok, longobárdok – a birodalom határait sokáig sikertelenül védő római légiókkal. E tizenöt év alatt Pannónia valamennyi városa elpusztult, a vidéki birtokközpontok, a falusi települések is elnéptelenedtek. A tartományba betörő idegen csapatok dúlását messze meghaladó mértékben szedték áldozataikat a járványok, főleg a Lucius Verus császár csapatai által keletről – a mai török-iráni határ vidékéről – behurcolt pusztító pestis, amely nem tett különbséget katona és polgári lakos között. Az Alsómocsolád közelében lokalizálható *Pons Mansuetiana* 'jószívű' (*Mansuetus*) birtokosa is ekkor, e számára és talán birtoka, családjá számára is végzetes világégésben rejthette el – egy jobb időre vágyván – kincseit, amelyek aztán az elrejtő halála után tizenhét és fél évszázadig pihentek a baranyai Hegyhát földjében...

De ezzel még nem értünk végére az éremkincs alapján levonható következtetésnek. A kincs ugyanis nem csupán a Krisztus után 69-169 között vert 1282 darab érmet foglalja magába, hanem a Krisztus előtt 44 és 31 között vert köztársaságkori érmet is. Ezek közül, mint fentebb láttuk, 49 darab *Marcus Aurelius*, a triumvir úgynevezett légiós dénárja, azaz olyan érme, amelyet a keleten harcoló hadvezér parancsára mozgó pénzverdében vertek a katonák zsoldjának kifizetése céljából. Ezt az 55 érmet *kerek egy évszázad* választja el a császárkori érmek 100 évet átívelő folyamatos sorozatából. Nem képzelhető el tehát, hogy ugyanaz a személy gyűjtötte volna össze őket, aki emezeket. Másképp fogalmazva: az alsómocsoládi éremkincs nem egy, hanem két, eredetileg egymástól független éremkincsből áll, amelyeket valamilyen különleges körülmény kapcsolt össze egymással.

E különleges körülményt három különböző ok hozhatta létre:

1. E korai érmek maguk is lehetnek leletek, azaz a császárkori éremsorozat tulajdonosa találhatta őket a földjén, és nemesfémtartalmuk miatt megőrizte azokat (Antonius légiós dénárjai a császárkori Pannóniában nem lehetnek mindennapos fizetőeszközök). Ez a lehetőség azért valószínűtlen, mert Krisztus előtt 44-31 között Pannónia területe még nem tartozott római fennhatóság alá; egy esetleg itt átvonuló római kereskedő pedig nem ezeket, az e területen ismeretlen pénzérmekeket hurcolta volna magával.

2. Elméletileg lehetett a császárkori érmekeket elrejtő személy vagy családi valamiféle „széppapai” öröksége is ez a pénz. Itt is az időbeli különbség nagy volta szól e felvetés elfogadása ellen: a Krisztus után 170 körül kincseit elrejtő, majd nyilván elhalálozó személyt két évszázad, tehát mintegy öt-hat emberi generáció választotta el az *Antonius-dénárok* egykori birtokosától (manapság is nehéz olyan családot találni, amelyik megőrizte volna a napóleoni háborúban katonáskodó széppapa zsoldját).

3. Legvalószínűbbnek az a lehetőség látszik, hogy a korai érmek egy sajátos áttételes örökség eredményeképpen jutottak a 170 körül pénzét elrejtő pannóniai katona vagy családja birtokába. A katonák között általános gyakorlat volt, hogy pénzüket, vagyonukat – család híján – egymásra hagyományozták, végrendeletükben *a frater-nek 'testvér' -nek* nevezett katonabajtársat nevezvén meg örökösként, így a kincsnek ez a része két évszázad alatt több kézen is átmehetett. Talán már nem is 'kincs' -ként, hanem katonababonából tovább-továbbadott, mintegy 'szerencsepénz' -ként szolgáló éremgyűjteményről lehetett szó, amelyet a *Lucius Verus* keleti hadszíntérről Pannóniába vezényelt katonáinak egyike hozott magával erre a földre. Gazdáját itt végveszély fenyegette, ezért a pénzét elásta, aztán a veszély elteltével a kincs a földben maradt.

A kincs utolsó veretének kibocsátási időpontja – Krisztus után 169 – további megfontolandó következtetést tesz lehetővé. Ez az év a másfél

háborús évtized fordulópontját jelentette, pontosabban szólva a római hadsereg ekkor szenvedte el a legsúlyosabb vereségeket. *Marcus Aurelius*, az idősebbik császár többnyire a hátszágban tartózkodott, a pannóniai fronton pedig elesett a hadsereg főparancsnoka, *Claudius Fronto* tábornok is.

A fiatalabbik császár, *Lucius Verus* – aki bátyjával, a filozófussal ellentétben vérbeli katona volt – ekkor veti be a keletről frissen átdobott, harcedzett csapatokat, és győzelmeket arat, de a katonák által behurcolt pestis még nagyobb bajt hoz a sokat szenvedett tartományra. *Marcus* császár dönt: alapjaiban változtatja meg a rómaiak addigi stratégiáját, s a változásokkal szembehelyezkedő öccsét megöleti (egyek híradásai szerint saját kezűleg mérgezi meg). A 169. évi mélypontjáról lassan, de biztosan a rómaiak javára megváltozó hadi helyzet nyilván nem csupán az ifjabbik császár életét követelte.

Az alsómocsoládi kincs lelőhelye arra mutat, hogy nem csak a katonai felvonulási útvonalak mentén, hanem a forgalom szempontjából aligha jelentős belső utak mellett is pusztulás történt, olyan környezetben, ahol a nem katonai védelmi vonalak húzódtak, nem csatahelyek feküdtek, hanem vélhetőleg menekülő, bujkáló katonák, civilek igyekeztek meghúzódni.

E meghúzózásban fonódhatott össze ekkor egy keletről érkezett katona bajtársi öröksége egy helyi család életével és vagyonával, s az éremkincs elrejtése, majd földben maradása ennek az összefonódásnak, később együttes pusztulásának a dokumentuma.



OKTÓBER – Mindenszentek hava – Őszhó



OKTÓBER				
Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
2 Petra	3 Helga Munkára- Tájékoztató délután	4 Ferenc,Edvin,Zóra	5 Aurél,Galina Szentimise 17:00 Csibi Imre	6 Brúnó,Renáta
9 Dénes	10 Gedeon	11 Brigitta,Gitta Teaházi est	12 Miksa	13 Kálmán,Éde Liturgia 9:30 Jágerné Sterner Enikő
16 Gál,Aurélia Mesemarton	17 Hedvig,Hédi	18 Lukács Tájékoztató délután	19 Nándor Szentimise 17:00 Csibi Imre	20 Vend.
23 Nemzeti nap,Gyöngyi	24 Salamon	25 Blanka,Bianka Záróbál	26 Dömötör, Amanda,Armand	27 Szabó Szabó Liturgia 9:30 Jágerné Sterner Enikő
30 Alfonz,Zenóbia	31 Farkas Internet-klub			



Készítette: Világos István

Készítette: Taller Marietta

Jegyzetek

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		

		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
Tartalék:				

Októberi receptek

Októberi álm

Hozzávalók: 30 dkg finomliszt, 1 ek. kristálycukor, 18 dkg vaj, 6 ek. jéghideg víz, pici só, reszelt citromhéj.

Töltelékhez: 5 db alma, 1 fürt szőlő, 5 ek. kristálycukor, fahéj, fehér- és tejszoki, mazsolás cukordrazsé, 1 db tojás a kenéshez.

Elkészítés: a tészta hozzávalóit összegyúrjuk és 1-2 órát hűtőben pihentetjük. Az almát megtisztítjuk, lereszeljük. A szőlőt megmossuk, leszemezzük. A reszelt almát levétől kinyomkodjuk, összekeverjük a szőlővel és a fahéjas cukorral. A tésztát egy nagyobb és egy kisebb darabra osztjuk. A nagyobb darabot lisztezett deszkán kinyújtjuk, kb.

30 cm átmérőjű kerek formába helyezzük, úgy, hogy pereme is legyen. Kevés grízzel megszórjuk, majd ráhelyezzük a tölteléket. A kisebb tésztadarabból tetszés szerinti csíkokat, fonatokat készítünk és a töltelék tetejére tesszük. Mazsolás csoki drázséval díszítjük, felvert tojással megkenjük, és előmelegített sütőben kb. 40 perc alatt készre sütjük. Félidőben még egyszer lekenhetjük tojással.

Hideg sütötök krémleves

Hozzávalók: 0.5 kg sütötök, hámozott, szeletelt mandula, tejszínhab.

Elkészítés: a sütötököt szeletekre vágjuk, héját levágjuk, magjait kiszedjük, és vízzel feltesszük főzni, kb. 20 percig. Ha kihűlt, botmixerrel pürésítjük, és a hűtőbe tesszük. Tálalásnál tejszínhabbal díszítjük.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2008 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Veréb Zoltánné részére.



Évi 1960. március 27-én született Dombóváron, szülei második gyermekeként. Gyermekéveit és fiatalkorát Mágocson töltötte, az általános iskolát is itt végezte el. Férjezett, két felnőtt fiúgyermek édesanyja, és négy kisgyermek odaadó nagymamája.

Iskoláit elsősorban pénzügyi területen végezte, de számítástechnikai, valamint angol nyelvtanfolyamokon is részt vett, hogy munkáját minél magasabb szinten tudja végezni. 2007 évben szerzett közgazdász diplomát a Szent István Egyetemen.

1978-tól 1992-ig a Carbon Kft-nél dolgozott adminisztratív munkakörben, majd 1992-től az Alsómocsoládi Polgármesteri Hivatalban mellékállású gazdasági előadó. 1993-tól főállású ügyvezetőként egy ruhaipari Kft-ben magas szintű irányítói-vezetői tapasztalatokat szerzett. 2004. április elsejétől immár főállásban visszatért Alsómocsoládra, és a Polgármesteri Hivatal, majd a körjegyzőség gazdasági előadójaként tudását a település szolgálatába állította. Évi logikus rendszerben gondolkodása, pénzügyi, számviteli ismeretei gördülékennyé teszik az önkormányzat és ez által a település gazdasági ügyeit, általa stabilabbá vált a település pénzügyi helyzete.

Mecsekhátnak...

Mecsekhátnak Mocsolád a kiskertje,
Virágokkal van az tele ültetve.
Híresek a benne nyíló virágok,
Mocsoládi szőke-barna leányok.

A két szemük ragyogóbb mint a csillag,
Kivált mikor a legényre kacsintgat.
Két orcájuk mint a rózsa úgy nyílik,
rájok az a szép viselet úgy illik.

Ha én egyszer házasodni akarok,
Jó éjszakát vízvölgymenti leányok!
Ha utánam meghasad is szívetek,
Feleségül nekem mégse kellettök.

Van jó lovam felülök a nyeregbe,
Mocsoládra táncoltatva megyek be.

Feleséget ott keresek magamnak,
Mecsekháton legszebb lányok ott vannak.

Egy szép lány van Egerszegen, több sincsen,
Mocsoládra jönne az is szívesen.
Azt hiszi, ha itt lehetne menyecske,
Élve jutna a tündöklő mennyekbe.

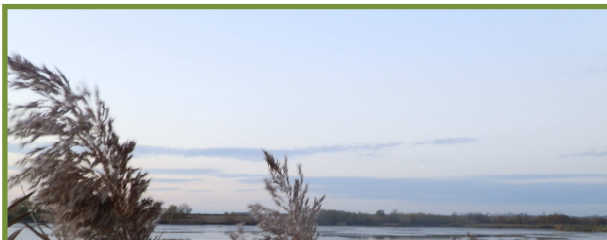
Mocsoládi legényeknek párja nincs,
Jól tudja ezt Ferencz Jóska maga is.
Ott terem a legderekabb katona,
Meddig csak elragyog a szent korona.

Mocsoládi magas tornyon egy gólya,
Le-le tekint, hej! de le nem száll róla.
Csak azt mondja: messze földet összejárt,
De még ennél szebb falura nem talált.

NOVEMBER – Szent András hava – Őszutó



Készítette: Novák Orsolya



NOVEMBER

	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
			1 Mindenszentek, Marianna	2 Achillesz Szentmise 17:00 Csibi Imre	3 Győző, Hubert
ény	6 Lénárd	7 Rezső, Csenger	8 Zsombor Társas parti	9 Tivadar, Szibilla	10 Réka, Ariel Liturgia 9:30 Jágerné Stermer Enikő
nátó	13 Szilvia Egészség-klub	14 Aliz	15 Albert, Lipót Teaházi est	16 Ödön, Edmond Szentmise 17:00 Csibi Imre	17 Hortenzia, Gergő
sóka,	20 Jolán	21 Olivér	22 Cecília Tájékoztató délután	23 Kelemen, Klementina	24 Emma Liturgia 9:30 Jágerné Stermer Enikő
	27 Virgil	28 Stefánia	29 Taksony, Brenda	30 András, Andor Szentmise 17:00 Csibi Imre	

Készítette: VILGOS IZVANA

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		

		Szabadidő		
		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		

Novemberi receptek

Vegyes zöldség krémleves

Hozzávalók: 2 db kisebb cukkini, 1 kis darab karalábé, 1 kisebb fej karfiol fele, 1 kis fej vöröshagyma, 2 közepes burgonya, 2 közepes sárgarépa, 2 dl tejszín, petrezselyemzöld, só, őrölt bors, bazsalikom, zsálya.

Elkészítés: a hozzávalókat megtisztítjuk és kisebb darabokra vágva kétszeres mennyiségű vízben feltesszük főni. Beleszórjuk a fűszereket, a petrezselyem kivételével. Amikor minden puha, akkor merülő mixerrel összeturmixoljuk. Megszórjuk az apróra vágott petrezselyemmel, és a tejszínnel behabarjuk. Már csak épp egyet forralunk rajta. Ha még kell, utána ízesítjük. Pirított zsemlekockával tálalhatjuk.

Sajtos roló

Hozzávalók: 1 csomag friss, kinyújtott leveles tészta, 1 db sima tömlős camping sajt, 1 db zöldfűszeres tömlős camping sajt, 4 evőkanál mascarpone, kevés só (ha kell), őrölt bors, 15 dkg trappista sajt, 1 tojás sárgája.

Elkészítés: a tésztát kihajtjuk és 2 cm-es csíkokra vágjuk. A sütőformákat kevés olvasztott vajjal lekenjük, és a csíkokat feltekerjük úgy, hogy kicsit fedjék egymást. A rolókat tojássárgájával lekenjük. Előmelegített sütőben kb. 170 fokon kb. 10-15 percig sütjük, vigyázni kell, nehogy megégjen. Hagyjuk kihűlni. Közben a sajtot lereszeljük, a tömlős sajtokat összekeverjük, ha kell, sózhatjuk, egy kis őrölt borssal ízesítjük. A reszelt sajt felét is hozzá tesszük, jól elkeverjük. A krémet habzsákba tesszük, és a rolókat megtöltjük vele. A végét a reszelt sajtba nyomjuk.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2007 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Dr. Illés Judit részére.



Judit - a „fűszerpaprika hazájában” - a Tolna megyei Bogyiszlón született és nevelkedett testvérével együtt, nagy szeretetben. Édesapja földműveléssel foglalkozott, édesanyjával együtt végezték a családi gazdaság működéséhez szükséges valamennyi munkát, életkorukhoz mért feladatot adva a gyermekeknek is. Családjukban alapértéknek számított a

becsületesség, a tisztesség, egymás megbecsülése és az együtt végzett munka.

Judith a falu általános iskolájába járt, ahol a tanító nénik, és bácsik nem csak a betűvetést, a számtant és egyéb fontos ismereteket oktattak nagy szeretettel, hanem a családdal együttműködve, neveltek is. Középiskolás éveinek színhelye a tolnai Földvári Mihály – jelenleg Sztárai Mihály – Gimnázium, mely olyan tudás birtokába juttatta, hogy sikerrel felvételizett a Pécsi Tudományegyetem Állam-, és Jogtudományi Karára. Az egyetemi éveket követően mindig a közigazgatásban dolgozott, és folyamatosan képezte magát. Jogi szakvizsgát tett.

Az elmúlt 12 évet kivéve – mióta Pécs Megyei Jogú Város Önkormányzata jogtanácsosaként dolgozik – községekben dolgozott. Nagyon szerette azt a munkát is, mert az személyesebb kapcsolat kialakítását tette lehetővé a településeken élő emberekkel.

Áldozatos, kitartó és türelmes munkájának méltó elismerése az Alsómocsoládért Érdemérem.

Kulcsár József

Bolygó csillag, futó csillag

Bolygó csillag, futó csillag be sok van az égen,
Szerettedél te engem rózsám, hej de nagyon régen.
Elbujdostam én azóta messzi világtájra

Te feledtél, hűtlen lettél más legény karjába'

Hull a fának rezgő lombja, temet a természet,
Fecskemadár, gólyamadár szálldogál már délnek,
Elmerengve, sirva nézem sűgő tengerparton,
Míg a tájra lassan, némán ráborul az alkony.

Csendesség lesz. Ezer csillag ragyog fönt az égen
De a legszebb nem az égen, a rózsám szemében,
Hej, mihaszna, ha e csillag nem nekem világít,
Másért ragyog, másra szőrja bűvös fénysugárit.

DECEMBER – Karácsony hava – Télő



DECEMBER

Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
				1 Elza
4 Borbála,Barbara, Boróka	5 Vilma Mikulásmuri	6 Miklós,Döníz Tájékoztató délután, Teaházi est, Mikulás nap	7 Ambrus	8 Mária,Marion Liturgia 9:30 Jágmé Sterné-Enikő
11 Árpád 134	12 Gabriella	13 Luca,Otília,Lúcia Játszóház	14 Szilárda Adventi vásár, Szentmise 17:00 Csibi Imre	15 Vér Szentmise: Csibi Imre
18 Augusztá Internet-klub	19 Viola,Violetta	20 Teofil	21 Tamás	Zénó,Tifáni, Anikó Liturgia 9:30 Jágmé Sterné-Enikő
25 Karácsony, Eugénia	26 Karácsony, István	27 János	28 Kamilla,Apor	29 Tamás,Tamara Szentmise 15:00 Csibi Imre



Készítette: Mészáros Krisztián

Jegyzetek

Háztartási napló

BEVÉTELEK		KIADÁSOK		ÉLELMISZER
		Fűtés		
		Gáz		
		Víz		
		Villany		
		Közös költség		
		Lakásbiztosítás		
		Telefon előfizetés		
		Tévé előfizetés		
		Internet		
		Tankolás		
		Utazás		
		Szabadidő		

		Szórakozás		
		Egészségügy		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
		Egyéb:		
Tartalék:				

Decemberi receptek

Kocsonya

Hozzávalók: 2 első csülök, 4-5 köröm, jó darab sertésbőr, 4 gerezd fokhagyma, 20 szem fekete bors, 2 babérlevél, só, 2 szárított chili paprika.

Elkészítés: a húsokat feltesszük annyi vízben, hogy épp ellepje. Mikor felforr, leöntjük a vizet, és lemoszuk a húsokat. Újra felöntjük, de most már tisztességesen. Teatojásban mellétezzük a borsot, beleeresztjük a lébe a fokhagymákat, a paprikákat és a babérleveleket, sózzuk. Megvárjuk, amíg felforr, majd takarékra tesszük, és 3-4 órát főzzük. Amikor már érezni az állagváltozást a lénél, és a csontok lassan kifordulnak a felszeletelt csülökből, akkor jönak tekinthető a dolog. A húsokat tálra szedjük, a levet leszűrjük, majd hagyjuk egy

kicsit állni. Pár perc múlva a zsír összeáll a lé tetején, és könnyűszerrel leszedhető. Jénaiakat készítünk elő, aljára szedjük a húsdarabokat, és rámerjük a leszűrt levet. Fóliával lezárjuk őket, és a hűtőbe tesszük dermedni.

Mézeskalács

Hozzávalók 12 főre: 50 g vaj vagy Rama, 60 g barnacukor (lehet fehér kristálycukor is), 125 g méz, 250 g finomliszt, 1 tasak sütőpor, 1/2 tk szóda bikarbóna, 1-1 tk őrölt fahéj, reszelt friss gyömbér, szegfűszeg, szerecsendió, szegfűbors, 1 citrom héja reszelve, 1 narancs héja reszelve, 1 tojás.

A díszítéshez: 120 g porcukor, 1 tojás fehérje.

Elkészítés: egy lábasban felolvasztjuk a vaját, mézet, és a cukrot – egyszerre az összetevőket –, majd hideg vízfürdőbe állítva hagyjuk kihűlni. A lisztet, sütőport, szóda bikarbónát és a fűszereket, valamint a reszelt héjakat összekeverjük egy másik tálban. A kihűlt mézes masszában elkeverünk egy egész tojást, majd ezután a lisztes keverékkel összedolgozzuk. **5-12 órára hidegre tesszük.** Sütőpapírral kibélelünk sütőlemezeket, vagy tepsiket. A tésztát 3 mm vastagságúra nyújtjuk lisztezett felületen, és különböző formákkal kiszúrjuk, s a sütőlemezekre helyezük kissé tágasan, hogy ne nőjenek össze. 200 °C -ra előmelegített sütőben 7-8 percig sütjük. Hagyjuk kihűlni sütés után, és díszíthetjük cukormázzal, amit porcukorból és egy tojás fehérjéből verünk habbá, majd habzsákból rányomjuk a díszítést a figurákra, és hagyjuk megszáradni.

Borban párolt sült gesztenye

Hozzávalók 1 főre: 10 szem sült gesztenye, 3-4 dl minőségi vörösbor.

Elkészítés: miután megsütöttük a gesztenyét, pucoljuk meg, a héjára nem lesz szükség. Majd tegyük egy lábasba úgy, hogy lehetőleg ne nagyon fedjék egymást. Öntsük fel annyi borral, amennyi pont ellepi, félig fedjük le a lábast, s közepes lángon kb. 15 percig pároljuk benne a gesztenyéket. Ennyi idő alatt a gesztenye még megőrzi saját ízét, de már átveszi a bor zamatát is. Ha nem akarjuk a művelet után kiönteni a bort, akkor főzzük tovább a gesztenyék nélkül nagy lángon egészen addig, amíg be nem sűrűsödik, s ezt a sűrű öntetet tegyük a gesztenye köré, s a falatokat mártogassuk bele.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2007 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Szalai Ferenc részére.



Ferenc Somogyországbán, Kaposváron született 1957-ben és a Kaposvárral szomszédos kislemben, Kaposzardahelyen gyerekeskedett. Szülei korán elváltak, kétkezi munkát végző édesanyja gondoskodott róla. Az általános iskola alsó tagozatos osztályait a faluban, a felső tagozatos osztályokat és az élelmiszeripari szakközépiskolát Kaposváron végezte. Felsőfokú tanulmányait Szegeden folytatta, ahol élelmiszeripari mérnöki képesítést szerzett.

Feleségével, Évával a Bikali Állami Gazdaság Halfeldolgozó üzemében kezdett el dolgozni. A ranglétrát végigjárva, a haltól a

sertésig részt vett, majd később irányította a technológiai és műszaki váltásokat, fejlesztéseket a Gyár vezetőjeként. Az állami gazdaságtól a zártkörű részvénytársaságig különböző összetételű és nemzetiségű tulajdonosokat kiszolgálva 27 évig dolgozott ugyanazon a munkahelyen, miközben a Gyár belföldi és nemzetközi viszonylatban is jelentős feldolgozó üzemmé fejlődött. Kényszerű váltás után most az Alföldön, Szarvason dolgozik az Alföldi-Hús Zrt. vezérigazgatójaként.

Felsége szintén élelmiszeripari mérnök. Dombóváron él családjával, és lányaival.

Elmondása szerint büszke arra, hogy az elmúlt évtizedekben segíthette Alsómocsolád fejlődését. Szeretettel, jó érzéssel gondol vissza az alsómocsoládi évekre, munkatársaira, ismerőseire.

Alsómocsoládi történetek

Cigány a farkasveremben

Alsómocsolád község délnyugati határrészében van a Farkasverem nevű dűlő. Érdekes történet fűződik ehhez a helyhez.

Régön Mocsoládon nagy erdőségek vótak. Keletrü a Bükszé (Bükk-szél) határúta a falut, dél felü a Bartos-cser. Erdő löhetött a Pap-körösztt mellett is, mer ott van a Farkasveröm. Itt az erdő szélin vermöket ájtak a mocsoládiak, mer bizony az ezörnyócszáad évek végin még be-belátogattak a farkasok a faluba. Fétek az embörök nagy a fenevadaktu. Na éccő ëty kisvaszari cigány éjjel hazafelé tartott. És itt valahugyan eltévesztötte az utat vagy mi... Ölég az hozzá, hogy a Pap-körösztt közelibe belezuhant az egyik verömbe. Uram Isten! Farkas vót benne! Nagyon megrémült az embör. Szöröncséjjire nála vót a hegedüjje. Félelmibe elkezdött muzsikázni. A

farkas összerezent, és a gödör másik sarkába huzódott. Még se moccant! Csak hallgatta a hegedü cincogását. Szegény cigánynak biztossan hosszú vót ez az éjszaka! Másnap rögge arra mēntek a mocsoládiak, és meghallották a hegedüszót. Nem akartak hinni a fūliknek. Mēntek-mēntek a muzsikaszó irányába. Ott aztán rátaláltak a cigányra. Valahugyan kimentötték a verömbü, a farkast mēg agyoncsapták. Attu a naptu kezdve ennek az erdős résznek Farkasveröm a neve. Itt má nyoma sincs se az erdőnek, se a vermöknek.

/dr. Pesti János: Az ördögszántotta hegy/

ALSÓMOC SOLÁDI KISOKOS



Készítette: Mihályi Róbert

Falugondnoki járat menetrendje
Timetable for the Local Service
Dorfbusfahrplan

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Alsómocsolád	7:30	Mágocs	7:45	Óvodás járat
Mágocs, Fő tér	9:00	Alsómocsolád	9:15	
Alsómocsolád	11:00	Mágocs, Fő tér	11:15	
Mágocs, Fő tér	11:15	Alsómocsolád	11:30	
Alsómocsolád	14:30	Vasútállomás	14.35	
Vasútállomás	14:35	Alsómocsolád	14:40	
Alsómocsolád	15:30	Mágocs	15:45	Óvodás járat

Mágocs	15:55	Alsómocsolád	16:10	Óvodás járat
--------	-------	--------------	-------	-----------------

A falugondnoki járat menetrendjében történő változásokat a község Hírlevelében tesszük közzé!

Autóbusz menetrend

Timetable for the Coach

Busfahrplan

Alsómocsolád – Mágocs

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Alsómocsolád	5:25	Mágocs	5:40	Munkanapokon
Alsómocsolád	6:55	Mágocs	7:10	
Alsómocsolád	14:30	Mágocs	14:45	
Alsómocsolád	16:45	Mágocs	17:00	

Mágocs – Alsómocsolád

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Mágocs	5:10	Alsómocsolád	5:25	Munkanapokon

Mágoacs	6:40	Alsómocsolád	6:55	
Mágoacs	14:13	Alsómocsolád	14:28	
Mágoacs	16:30	Alsómocsolád	16:45	

Mágoacs – Dombóvár

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Mágoacs	4:59	Dombóvár	5:22	Munkanapokon
Mágoacs	5:20	Dombóvár	5:43	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Mágoacs	6:00	Dombóvár	6:23	Iskolai előadási napokon
Mágoacs	7:05	Dombóvár	7:35	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Mágoacs	7:53	Dombóvár	8:16	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Mágoacs	8:10	Dombóvár, Hunyadi tér	8:35	Munkanapokon
Mágoacs	8:45	Dombóvár	9:05	Naponta
Mágoacs	11:07	Dombóvár	11:28	Naponta
Mágoacs	12:00	Dombóvár	12:23	Munkaszüneti napok kivételével naponta

Mágocs	13:37	Dombóvár	14:07	Munkanapokon
Mágocs	15:09	Dombóvár	15:39	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Mágocs, Fő tér	16:55	Dombóvár	17:25	Munkaszüneti napok kivételével naponta

Dombóvár – Mágocs

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Dombóvár	6:30	Mágocs	7:00	Iskolai előadási napokon
Dombóvár, Hunyadi tér	10:10	Mágocs	10:33	Naponta
Dombóvár	12:10	Mágocs	12:40	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Dombóvár	12:30	Mágocs	13:00	Munkanapokon
Dombóvár	13:05	Mágocs	13:35	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Dombóvár, víztorony	13:45	Mágocs	14:08	Iskolai előadási napokon
Dombóvár, víztorony	14:10	Mágocs	14:33	Munkanapokon
Dombóvár, Hunyadi	15:30	Mágocs	15:57	Munkanapokon

tér				
Dombóvár, víztorony	16:05	Mágocs	16:28	Munkanapokon
Dombóvár, Hunyadi tér	17:45	Mágocs	18:15	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Dombóvár	18:30	Mágocs	18:53	Munkanapokon

Mágocs – Bonyhád

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Mágocs	15:57	Bonyhád	16:59	Munkanapokon
Mágocs	16:17	Bonyhád	17:00	Naponta

Bonyhád – Mágocs

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Bonyhád	7:09	Mágocs	8:10	Munkanapokon
Bonyhád	8:00	Mágocs	8:45	Naponta

Mágocs – Kaposvár

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Mágocs	8:10	Kaposvár	9:27	Munkanapokon
Mágocs	8:45	Kaposvár	9:50	Naponta

Kaposvár – Mágocs

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Kaposvár	14:40	Mágocs	15:57	Munkanapokon
Kaposvár	15:15	Mágocs	17:30	Naponta

Mágocs – Komló

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Mágocs	4:06	Komló	5:10	Munkanapokon
Mágocs	5:31	Komló	6:39	Munkanapokon
Mágocs	7:20	Komló	8:43	Iskolai előadási napokon
Mágocs	11:46	Komló	12:47	Naponta

Komló – Mágocs

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Komló	7:35	Mágocs	8:38	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Komló	12:25	Mágocs	13:32	Munkanapokon
Komló	15:05	Mágocs	16:12	Munkanapokon
Komló	15:55	Mágocs	16:55	Naponta
Komló	18:00	Mágocs,	19:00	Munkanapokon

		Fő tér		
--	--	--------	--	--

Mágocs – Pécs

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Mágocs	5:50	Pécs	7:17	Munkanapokon
Mágocs	7:20	Pécs	9:28	Iskolai előadási napokon
Mágocs	14:45	Pécs	16:22	Munkanapokon

Pécs – Mágocs

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Pécs	15:10	Mágocs	16:55	Munkaszüneti napok kivételével naponta

Mágocs – Sásd

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Mágocs	5:52	Sásd	6:24	Munkanapokon
Mágocs	14:35	Sásd	15:07	Munkanapokon

Sásd – Mágocs

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Sásd	10:40	Mágocs	11:12	Munkanapokon
Sásd	16:45	Mágocs	17:17	Munkanapokon

MÁV menetrend

Railway Schedule

Eisenbahnfahrplan

Mágocs-Alsómocsolád – Dombóvár

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	Időtartam
Mágocs- Alsómocsolád	5:35	Dombóvár	5:47	0:12
Mágocs- Alsómocsolád	7:35	Dombóvár	7:47	0:12
Mágocs- Alsómocsolád	15:35	Dombóvár	15:47	0:12
Mágocs- Alsómocsolád	19:35	Dombóvár	19:47	0:12

Dombóvár – Mágocs-Alsómocsolád

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	Időtartam
Dombóvár	6:11	Mágocs-	6:23	0:12

		Alsómocsolád		
Dombóvár	14:11	Mágocs- Alsómocsolád	14:23	0:12
Dombóvár	16:11	Mágocs- Alsómocsolád	16:23	0:12
Dombóvár	18:11	Mágocs- Alsómocsolád	18:23	0:12

Mi mennyi 2013-ban?

1. Munkabérek, illetmények (minimálbér, garantált bérminimum)

	Havi bér Ft/hó	Heti bér Ft/hét	Napi bér Ft/nap	Órabér Ft/óra
<i>Minimálbér</i>	98.000	22.560	4.510	564
<i>Garantált bérminimum*</i>	114.000	26.250	5.250	656
<i>Közfoglalkoztatási bér</i>	75.500	17.385	3.475	-
<i>Garantált közfoglalkoztatási bér*</i>	96.800	22.275	4.455	-
<i>Munkavezetőt megillető közfoglalkoztatási bér**</i>	83.050	19.125	3.820	-
<i>Munkavezetőt megillető garantált közfoglalkoztatási bér***</i>	106.480	24.500	4.900	-

* A garantált bér a legalább középfokú iskolai végzettséget, középfokú szakképzettséget igénylő munkakörben foglalkoztatott munkavállalót (közfoglalkoztatottat) illeti meg

** A közfoglalkoztatási jogviszonyban foglalkoztatott munkavezetőt közfoglalkoztatási bér a szakképesítést, középfokú iskolai végzettséget nem igénylő munkakör betöltése és teljes munkaidő teljesítése esetén illeti meg.

*** A közfoglalkoztatási jogviszonyban foglalkoztatott munkavezetőt közfoglalkoztatási garantált bér a legalább középfokú iskolai végzettséget, középfokú szakképzettséget igénylő munkakörben, teljes munkaidő teljesítése esetén illeti meg

<i>Köszölgélati tisztviselők illetményalapja</i>	38.650 Ft
<i>Közalkalmazotti illetménypótlék számítási alapja</i>	20.000 Ft
<i>Legalacsonyabb bírói, ügyészi alapilletmény – 1. fizetési fokozat</i>	391.600 Ft
<i>Jogi segítői óradíj, kirendelt ügyvédi óradíj</i>	3.000 Ft/óra
<i>A nevelő szülői díj legalacsonyabb összege – gyermekenként, fiatal felnőttenként</i>	15.000 Ft/hó
<i>A hivatásos nevelő szülői díj legalacsonyabb összege</i>	135.000 Ft/hó

2. A 2011. december 31-ét követően megállapított nyugdíjak, nyugdíjszerű ellátások

<i>Öregségi nyugdíj legkisebb összege</i>	28.500 Ft
<i>Árvaellátás legkisebb összege</i>	24.250 Ft
<i>Saját jogú nyugellátás és az özvegyi nyugellátás együttfolyósítási összeghatára</i>	81.510 Ft
<i>Rehabilitációs ellátás minimális összege: minimálbér 30%-a</i>	29.400 Ft

Rokkantsági ellátás minimális összege: <i>minimálbér 30%-a</i>	29.400 Ft
--	------------------

3. Álláskereső támogatása, keresetpótló juttatás

	Ellátás összege
Álláskeresői járadék (folyósítási idő maximum 90 nap)	Munkaerőpiaci járulékalap 60%-a, legfeljebb a jogosultság kezdő napján hatályos minimálbér 100%-a: 98.000 Ft/hó 3.267 Ft/nap
Nyugdíj előtti álláskeresői segély	minimálbér 40%-a: 39.200 Ft 1.307 Ft/nap
Keresetpótló juttatás 1991. évi IV. tv. 14. § (6) bek. alapján közfoglalkoztatási bér 60-100%-a között mérlegelési jogkörben állapítható meg	45.300 Ft/hó – 75.500 Ft/hó Csak a munkaügyi kirendeltség által ajánlott, vagy elfogadott intenzív – heti 20 órás – képzésben való részvétel esetén jár!

4. Munkaadók által fizetendő közterhek

Szociális hozzájárulási adó	Adóalap 27%-a
Rehabilitációs hozzájárulás	964.500 Ft/fő/év (kötelező foglalkoztatási szintből hiányzó létszám alapján)
Szakképzési hozzájárulás	Szakképzési hozzájárulási adóalap 1,5%-a (ami megegyezik a hozzájárulásra kötelezettet terhelő szociális hozzájárulási adó alapjával)

5. Munkavállalók által fizetendő közterhek

Munkavállaló egyéni járulék és magánnyugdíj-pénztári tagdíj fizetési kötelezettsége	Nyugdíjjárulék	10%	
	Egészségbiztosítási és munkaerő-piaci járulék	Természetbeni egészségbiztosítási járulék	4%
		Pénzbeli egészségbiztosítási járulék	3%
		Munkaerő-piaci járulék	1,5%
		összesen	8,5%
	mindösszesen		18,5%

6. Egészségügyi szolgáltatási járulék 6660 Ft/hó (222 Ft/nap)

Egészségügyi szolgáltatási járulékot fizetni az a belföldi személy, aki nem biztosított és egészségügyi szolgáltatásra a törvény alapján nem jogosult, továbbá a kiegészítő tevékenységet folytató egyéni

vállalkozó, illetve a kiegészítő tevékenységet folytató társas vállalkozó után a társas vállalkozás.

7. Adósávok, adókedvezmények

Adósávok	Az e törvény hatálya alá tartozó jövedelem után az adó mértéke - ha e törvény másként nem rendelkezik - az adóalap 16 százaléka
Adóalap	A SZJA tv-ből 2013. január 1. napjával kivezetésre került a szuperbruttósítás, tehát az évi 2 424 000 Ft jövedelem fölött is megszűnik adóalap-kiegészítés! Az összevont adóalap az adóévben adókötelezettség alá eső valamennyi önálló, nem önálló tevékenységből származó, valamint egyéb bevételből megállapított jövedelem, továbbá átalányadózás esetén az egyéni vállalkozói, a mezőgazdasági kistermelői bevételből az átalányban megállapított jövedelem. Ha a jövedelem után a magánszemély kötelezett a szociális hozzájárulási adó, a 27 százalékos mértékű egészségügyi hozzájárulás megfizetésére (kivéve, ha az költségként elszámolható, vagy azt számára megtérítették), a megállapított jövedelem 78 százalékát kell jövedelemként figyelembe venni.
Adóalap kedvezmény	Az összevont adóalap – az adóelőleg, illetve az adó kifizetésekor – egy és két eltartott esetén havonta, kedvezményezett eltartottanként 62.500 Ft-tal , legalább három eltartott esetén havonta, kedvezményezett eltartottanként 206.250 Ft-tal csökkenthető.
Kedvezményes adózású természetbeni juttatások	- a munkahelyi, üzemi étkeztetés max. 12.500 Ft/hó , és/vagy - Erzsébet-utalvány max. 8.000 Ft/hó ; - Széchenyi Pihenő Kártya <ul style="list-style-type: none"> • szálláshely alszámlán maximum 225 000 Ft; • vendéglátás alszámlán maximum 150 000 Ft; • szabadidő alszámlán maximum 75 000 Ft.
Az adó mértéke: 16%	Iskolakezdési támogatás: 29.400 Ft/év Önkéntes kölcsönös nyugdíjpénztárba fizetett

(alapja a kiadott juttatás értékének 1,19-szerese,) és —14% EHO	munkáltatói hozzájárulás 49.000 Ft/hó önkéntes kölcsönös egészségpénztárba fizetett munkáltatói hozzájárulás 29.400 Ft/év
	Csekély értékű ajándék: 3x 9.800 Ft . Évente három alkalommal adható, a juttatás értékének 1,19-szerese után fizetett 16 % SZJA és 27 % EHO mellett.
<i>Mezőgazdasági őstermelőnek az e tevékenységből származó Szja. tv. 23. § szerinti jövedelme</i>	600.000 Ft

8. Pénzbeli társadalombiztosítási ellátások és családtámogatások

<i>Terhességi gyermekágyi segély (GYÁS)</i>	A naptári napi átlagkereset 70 %-a
<i>Gyermekgondozási díj (GYED)</i>	A naptári napi átlagkereset 70 %-a, de legfeljebb havonta a mindenkori minimálbér kétszeresének 70 %-a: 137.200 Ft
<i>Táppénz</i>	A napi átlagkereset 60 %-a (folyamatos, legalább 2 év biztosítási idő esetében) A napi átlagkereset 50 %-a (2 évnél rövidebb biztosítási idő esetében vagy a fekvőbeteg-gyógyintézeti ellátás esetén) A táppénz egy napra járó összege nem haladhatja meg a jogosultság kezdő napján érvényes minimálbér 200 százalékának 30-ad részét.
<i>Családi pótlék (CSP)</i>	Egy gyermekes család esetén 12.200 Ft/hó
	Egy gyermeket nevelő egyedülálló esetén 13.700 Ft/hó
	Kétgyermekes család esetén gyermekenként 13.300 Ft/hó
	Két gyermeket nevelő egyedülálló esetén gyermekenként 14.800 Ft/hó
	Három, vagy több gyermeket nevelő család esetén gyermekenként 16.000 Ft/hó

	Három vagy több gyermeket nevelő egyedülálló esetén gyermekenként 17.000 Ft/hó
	Tartósan beteg, illetve súlyosan fogyatékos gyermeket nevelő család esetén gyermekenként 23.300 Ft/hó
	Tartósan beteg, illetve súlyosan fogyatékos gyermeket nevelő egyedülálló esetén gyermekenként 25.900 Ft/hó
	Nagykorú fogyatékos esetén 20.300 Ft/hó
	Intézményben elhelyezett gyermek esetén 14.800 Ft/hó

<i>Anyasági támogatás</i>	Az öregségi nyugdíjminimum 225 %-a: 64.125 Ft Ikergyermekek esetén 300%-a: 85.500 Ft A támogatás a szülést követő 6 hónapon belül igényelhető, ha az anya legalább négyszer – koraszülés esetén egyszer – részt vett terhesgondozáson (Cst. 29. és 32. §).
<i>Gyermekgondozási segély (GYES)</i>	Az öregségi nyugdíjminimum 100 %-a: 28.500 Ft/hó 2 ikergyermekek esetén az öregségi nyugdíjminimum 200%-a (57.000 Ft/hó), 3 Ikergyermekek esetén 300%-a (85.500 Ft/hó), 4 Ikergyermekek esetén 400%-a (114.000 Ft/hó), 5 ikergyermekek esetén 500%-a (142.500 Ft/hó), 6 ikergyermekek esetén 600%-a (171.000 Ft/hó) A gyermek 3 éves koráig, ikergyermekek esetén a tankötelessé válás évének végéig, tartósan beteg vagy fogyatékos gyermek után a gyermek 10 éves koráig vehető igénybe (Cst. 20. §).
<i>Gyermeknevelési támogatás (GYET)</i>	Az öregségi nyugdíjminimum 100 %-a: 28.500 Ft/hó A támogatásban az a szülő részesülhet, aki 3 vagy több gyermeket nevel, és a legkisebb 3 és 8 év közötti (Cst. 23. §)

9. Kis összegű követelés értékhatára: 100.000 Ft

Az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény 97. § (3) bekezdés alapján az államháztartás alrendszerében - az önkéntes teljesítésre történő felhíváson kívül - a fenti értékhatárt el nem érő kis összegű követelést behajtásra előírni nem kell.

10. Az egyszerűsített foglalkoztatás során történő munkavégzésre tekintettel fizetendő közteher

Egyszerűsített foglalkoztatási forma		A közteher mértéke (Ft/nap)
1.	mezőgazdasági időnymunka	500 Ft
2.	turisztikai időnymunka	500 Ft
3.	alkalmi munka	1.000 Ft
4.	filmipari statiszta	3.000 Ft

Az egyszerűsített foglalkoztatásról szóló 2010. évi LXXV. törvény (Efo. tv.) 8.§ (2) bekezdés alapján.

Az ellátás alapja az egyszerűsített foglalkoztatás során jogviszonyban álló számára kifizetett (nettó) bér.

11. Bérgarancia támogatás maximuma: 1.065.500 Ft

A felszámoló a támogatási igény meghatározása során a támogatásra jogosult gazdálkodó szervezetnek a jogosultakkal szemben, a bérfizetési napon fennálló bértartozását, de egy felszámolási eljáráson belül jogosultanként legfeljebb a tárgyévet megelőző második év - Központi Statisztikai Hivatal által közzétett - nemzetgazdasági havi bruttó átlagkeresetének (a továbbiakban: bruttó átlagkereset) ötszörösét veheti

figyelembe. Amennyiben a felszámolási eljárás egyes naptári éveiben a bruttó átlagkereset mértéke eltérő, a jogosultság szempontjából a magasabb bruttó átlagkereset alapján számított támogatási mértéket kell figyelembe venni. Ha a felszámolási eljárás kezdetétől egy év eltelt, azon jogosultak esetében, akikre vonatkozóan az addig igénybe vett összeg kimerítette az említett ötszörös mértéket, jogosultanként további, legfeljebb kettő havi bruttó átlagkeresetnek megfelelő támogatást igényelhet a felszámoló, ha annak e törvényben meghatározott egyéb feltételei fennállnak. A kétszeres összeg (7.§ (2) bek): **426.200 Ft**

12. Szociális ellátások

Rendszeres szociális segély (RSZS)	Jogosult	Havi összege
	<p>Az az aktív korúak ellátására jogosult személy, aki az ellátásra való jogosultság kezdő napján</p> <p>a) egészségkárosodott személynek minősül, vagy</p> <p>b) a rá irányadó nyugdíjkorhatárt öt éven belül betölti, vagy</p> <p>c) 14 éven aluli kiskorú gyermeket nevel - feltéve, hogy a családban élő gyermekek valamelyikére tekintettel más személy nem részesül a Cst. szerinti gyermekgondozási támogatásban, gyermekgondozási díjban, terhességi gyermekágyi segélyben - és a gyermek ellátását napközbeni ellátást biztosító intézményben [Gyvt. 41. § (3) bek.] nem tudják biztosítani, vagy</p> <p>d) a települési önkormányzat rendeletében foglalt feltételeknek megfelel.</p>	<p>A rendszeres szociális segély havi összege a családi jövedelemhatár összegének és a jogosult családja havi összjövedelmének különbözete, de nem haladhatja meg a közfoglalkoztatási bér (75.500 Ft) mindenkori kötelező legkisebb összege személyi jövedelemadóval, munkavállalói, egészségbiztosítási és nyugdíjjáruélékkal csökkentett összegének 90%-át azzal, hogy ha a rendszeres szociális segélyre jogosult családja tagjának foglalkoztatást helyettesítő támogatásra való jogosultságot állapítottak meg, a rendszeres szociális segély összege nem haladhatja meg a nettó közfoglalkoztatási bér 90%-ának és a foglalkoztatást helyettesítő támogatás összegének különbözetét.. A családi jövedelemhatár összege megegyezik a család fogyasztási egységeihez tartozó arányszámok összegének és az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összege 90%-ának szorzatával.</p> <p>Maximum összege: 44.508 Ft Fht-ban részesülő családtag esetén, a rszs maximum összege 21.708 Ft</p>
Foglalkoztatást	Jogosult	Havi összege

helyettesítő támogatás	Foglalkoztatást helyettesítő támogatásra jogosult az a személy, akinek az aktív korúak ellátására való jogosultságát megállapították, kivéve azt, aki RSZS-re jogosult (a fent hivatkozottak szerint)	A foglalkoztatást helyettesítő támogatás havi összege az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összegének 80%-a: 22.800 Ft/hó
Időskorúak járadék	Jogosult	Havi összege
	a reá irányadó nyugdíjkorhatárt betöltött személy, akinek saját és vele együtt lakó házastársa, élettársa jövedelme alapján számított egy főre jutó havi jövedelme nem haladja meg az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összegének 80%-át,	- a) - az öregségi nyugdíj legkisebb összegének 80%-a: 22.800 Ft/hó
	az egyedülálló, a reá irányadó nyugdíjkorhatárt betöltött, de 75 évesnél fiatalabb személy, akinek havi jövedelme nem haladja meg az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összegének 95%-át,	- b) - az öregségi nyugdíj legkisebb összegének 95%-a: 27.075 Ft/hó
	az egyedülálló, 75. életévét betöltött személy, akinek havi jövedelme nem haladja meg az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összegének 130%-át.	- c) - az öregségi nyugdíj legkisebb összegének 130%-a: 37.050 Ft/hó
	Jövedelemmel rendelkező jogosult esetén az időskorúak járadékának havi összege a fentiek szerint járó összeg és a jogosult havi jövedelmének a különbözete, de legalább 1.000 Ft.	
Ápolási díj	Jogosult	Havi összeg
	Ápolási díjra jogosult - a jegyes kivételével - a hozzátartozó [Ptk. 685. § b) pontja], ha állandó és tartós gondozásra szoruló - súlyosan fogyatékos, vagy - tartósan beteg 18 év alatti személy gondozását, ápolását végzi (Szoc. tv. 41. §)	A súlyosan fogyatékos, vagy tartósan beteg 18 év alatti személy gondozása esetén a Költségvetési tv-ben meghatározott alapösszeg 100 %-a: 29.500 Ft A fokozott ápolást igénylő súlyosan fogyatékos személy gondozása, ápolása esetén a Költségvetési tv-ben meghatározott alapösszeg 130 %-a: 38.350 Ft

		A 18. életévét betöltött tartósan beteg személy ápolása esetén legalább a Költségvetési tv-ben meghatározott alapösszeg legalább 80 %-a: 23.600 Ft
--	--	--

Kistermelői kisokos

– a kistermelői rendelet gazdabarát változata

Amit a kistermelőknek tudni érdemes

Kistermelőnek minősülsz, ha kerted, állataid vannak, és esetleg még fel is dolgozod az általad megtermelt élelmiszereket. Halászhatasz, méhészkedhetsz, gyűjtögethatsz is. Ennek mennyiségi korlátait megtalálod az 1. táblázatban.

A kistermelői tevékenység megkezdését, lényeges megváltozását, szüneteltetését és megszűnését be kell jelentened a termelés helye szerint illetékes Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság Kerületi Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Hivatalnál, ahol kistermelőként nyilvántartásba vesznek, és regisztrációs számmal látnak el. A kistermelői regisztráció visszavonásig érvényes, egyszeri regisztrációs díja 15.000 Ft. A kistermelőként felelős vagy az általad forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, minőségéért, a nyomon követhetőség biztosításáért és dokumentálásáért, valamint az egyéb jogszabályi előírások megtartásáért. A élelmiszerhigiéniai előírásokat érdemes

áttanulmányoznod, és a termék jellegének megfelelően beépítened mindennapi életedbe.



1. táblázat

Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Heti maximális mennyiség	Éves maximális mennyiség
1. Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh vagy kecske, vagy strucc, vagy emu levágása és húsának értékesítése	6 db	72 db
2. 50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése	10 db	120 db
3. Kifejlett vagy növendék	2 db	24 db

szarvasmarha levágása és húsának értékesítése		
4. 100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
5. Házi tyúkféle levágása és húsának értékesítése	200 db	
6. Vízi szárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
7. Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
8. Húskészítmény előállítása és értékesítése	70 kg	2.600 kg
9. Tej értékesítése	200 liter	
10. Tejtermék előállítása és értékesítése	40 kg	
11. Méz és méhészeti termék értékesítése		Együttesen 5.000 kg
12. Tojás értékesítése	500 db	20.000 db
13. Hal értékesítése		6.000 kg
14. Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20.000 kg
15. Savanyúság	150 kg	5.200 kg
16. Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5.200 kg
17. Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	

18. Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
19. Termesztett gomba értékesítése	100 kg	

Az értékesítésről

Kistermelői élelmiszer értékesítését a kistermelőn kívül a vele egy háztartásban élő személy, valamint a kistermelő házastársa, bejegyzett élettársi kapcsolatban élő élettársa, nagykorú gyermeke, testvére, szülője, nagyszülője is végezheti. Az értékesítés lehetőségei termékcsopontonként eltérőek lehetnek, melyekről a kiadvány további oldalain olvashatsz. Vannak azonban közös jellemzők is. Piacon és vásáron történő értékesítés esetén a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól, továbbá a vásárokról és a piacokról szóló jogszabályban foglalt előírásokat be kell tartani.

Kistermelőként az általad megtermelt termékeket saját gazdaságod helyén is értékesítheted. Amennyiben a gazdasági udvar nem alkalmas erre a célra, illetve vadon termő alaptermékről, kifogott hal feldolgozásáról van szó, a termék előállítása más – az előírásoknak megfelelő – helyen is elvégezhető. Amennyiben a kiadványunkban bemutatott értékesítési módoktól eltérő módon szeretnéd az általad előállított élelmiszert értékesíteni, úgy a kereskedelmi tevékenységek

végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. Rendeletet érdemes áttanulmányoznod.

A szolgáltatásokról

Kistermelőként szolgáltatásokat is végezhetsz magánszemélyek és más kistermelők számára a 2. táblázatban leírtak szerint. Kistermelőként Te magad is igénybe vehetsz élelmiszer-előállítással kapcsolatos szolgáltatásokat – akár a táblázatban felsorolt szolgáltatásokat is –, de mindeközben a nyomon követhetőséget biztosítanod kell. Viszont kistermelőként másik kistermelővel nem vágathatod le állatodat, nem dolgoztathatod fel annak húsát és nem készíttethetsz ételt sem vele.

Néhány fogalom

Elsődleges termelés: elsődleges termékek előállítása, termesztése vagy tenyésztése, beleértve a termés betakarítását, a fejést és a haszonállat-tenyésztést az állatok levágásáig. Ugyancsak ide tartozik a vadászat és a halászat, valamint a vadon élő termékek betakarítása.

Alaptermék: elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket.

Feldolgozatlan termék: olyan élelmiszerek, amelyeken még nem végeztek feldolgozást, és ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek.

Feldolgozott termék: a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan

összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.



A kistermelő által végezhető szolgáltatások

2. táblázat

A szolgáltatás megnevezése	A szolgáltatás nyújtásának helye
1. füstölés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
2. aszalás, szárítás, őrlés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
3. állat vágása és húsának feldolgozása	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
4. Ételkészítés (beleértve kenyér, megfelelően kialakított hely a falusi tészta, befőtt, lekvár, pogácsa)	vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
5. terménytisztítás	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye
6. olajos magvak (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése,	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye

Alapvető élelmiszerhigiéniai szabályok

Élelmiszer előállításához legalább egy – időben vagy térben – elkülönített helyiséget, illetve kiegészítő helyiségeket kell biztosítanod. Az élelmiszer előállításához használt helyiségeket, berendezéseket és eszközöket tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni szükséges. Az élelmiszer előállításra használatos eszközök más célra nem használhatóak.

Élelmiszert csak tiszta, szükség esetén fertőtlenített csomagolásban lehet tárolni, árusítani, védeni kell őket az esetleges szennyeződésektől. Az élelmiszer előállítást, értékesítést végző személy részére kézmosási lehetőséget biztosítani kell. Az élelmiszer előállításával és árusításával csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre orvosiilag igazolt módon megfelelő. Állati kártevők ellen védekezni kell. A hulladék és a szennyvíz tárolása kapcsán arra kell figyelniünk, hogy azok a terméket ne szennyezhessek el.

Növényi alaptermékek

Kistermelőként nem állati eredetű alapterméket, betakarított, összegyűjtött vadon termő alapterméket kis mennyiségben (ld. 1. táblázat) az alábbi módon értékesíthetsz:

- saját gazdaságod helyén, illetve az ország összes piacán, vásárán, rendezvényén és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak;

- saját megyében, illetve gazdaságod 40 km-es körzetében (légvonalban, de az ország területén lévő) kiskereskedések és vendéglátóhelyek, illetve közétkeztetési létesítmények számára.

Az értékesítés a területi korlátok betartásával a vásárló kérésére történhet kistermelő által házhozszállítással is.

Méz, méhészeti termékek, élő hal



A kistermelőként előállított mézet, méhészeti terméket és élő halat saját gazdaságod helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen a végső fogyasztónak eladhatod.

Amennyiben nem a végső fogyasztónak, hanem kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek kívánod e termékeidet eladni, úgy a gazdaság helye szerinti megyében, vagy a gazdaságod helyétől légvonalban számított 40 km-es körben, Magyarország területén teheted meg.

Feldolgozott növényi termékek

Értékesítés

Növényi alaptermékéből előállított élelmiszert saját gazdaságodban, illetve gazdaságod 40 km-es körzetében (légvonalban, de az ország területén lévő) rendezett piacokon, vásárokon, rendezvényeken, engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve kiskereskedelmi vagy vendéglátó és közétkeztetési létesítménynek értékesíthetsz. Az értékesítés a területi korlátok betartásával a vásárló kérésére történhet kistermelő által házhozszállítással is.

Adatlap készítése

Az alaptermékéből előállított élelmiszerről adatlapot kell készítened a következő tartalommal:

- a) a kistermelő neve, címe,
- b) az élelmiszer-előállítás helye,
- c) az élelmiszer megnevezése,
- d) az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása,
- e) fogyaszthatósági időtartam, illetve minőség megőrzési időtartam,
- f) tárolási hőmérséklet.

Nyilvántartás

Nyilvántartást is kell vezetned az általad előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről. A nyilvántartást vagy annak másolatát az árusítás helyén kell tartanod. Köteles vagy a nyilvántartást 2 évig megőrizni.

Állati alaptermékek



Ide tartoznak az elsődleges termelés, tehát a haszonállat-tenyésztéssel (pl. élőállat, tojás, nyerstej,) a halászzattal (élő és friss élettelen hal), vadászattal nyert termékek is. Ide sorolhatók még azon élelmiszerek is, melyeken még nem végeztek feldolgozást.

Értékesítés

Állati alaptermékeket (pl. tojás, tej, kisebb vágott állatok – pl. csirke, kacs, nyúl, kifogott hal) saját gazdaságának helyén, illetve megyén belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számított 40 km-es körzetben, de Magyarország területén értékesítheted piacokon, vásárokon, rendezvényeken, engedélyezett ideiglenes árusítóhelyeken

akár a végső fogyasztónak, akár kiskereskedelmi és vendéglátó létesítménynek.

Házhozszállítással is értékesítheted ezen állati alaptermékeidet, amennyiben erre a vásárló kér meg. Ilyen esetben megyén belül, vagy a gazdaságod helyétől légvonalban számított 40 km-es körzetben, de még Magyarország területén értékesíthetsz. Saját gazdaságodban nevelt sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon (vagy vágóponton) kerülhet levágásra, és az így keletkezett húst végső fogyasztónak a gazdaság helyén, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek pedig megyén belül, vagy a gazdaságtól légvonalban számított 40 km-es körzetben, de még Magyarországon belül értékesítheted.

Állatorvosi bizonyítvány

Állati eredetű terméket csak akkor adhatsz el, ha az állomány, amelyből az származik, igazoltan részt vesz a mentesítési programokban. Tejtermelő állomány esetében emellett igazolni kell a gümőkórtól és brucellózistól való mentességet is. Ezen igazolások kiadására az illetékes hatósági állatorvos jogosult, aki a vizsgálatot követően kiállítja a hatósági állatorvosi bizonyítványt. A hatósági állatorvosi bizonyítvány egy évig hatályos, de kérheted annak meghosszabbítását. Ezen dokumentumot, vagy annak hatósági, vagy jogosult állatorvosi hiteles másolatát minden értékesítés helyszínén fel kell tudnod mutatni.

Speciális szabályok

A tojásról

Egészséges állattól származó, friss, ép, nem törött, nem repedt, szennyeződéstől mentes tojást értékesíthetsz. Mosott, főtt tojás nem értékesíthető. Értékesítésig tiszta, hűvös, száraz, napfénytől védett helyen szükséges tárolnod a tojásokat, melyeket legfeljebb 21 napig értékesíthetsz. Amennyiben 50 tojójútnál kevesebbet tartasz, és az így keletkezett tojást gazdaságod helyén, vagy helyi piacon (azaz a gazdaság székhelye szerinti, és azzal szomszédos megyékben lévő piacon) vagy házhozszállítással végső fogyasztónak értékesíted, akkor nem kell a tojást jelöléssel ellátnod, feltéve, ha az értékesítés helyén feltünteted a neved és címed. Amennyiben azonban e feltételnek nem felelsz meg, a tojásokat jelölnöd kell. Ehhez érdemes alaposan áttanulmányoznod a 1234/2007 EK tanácsi rendeletben illetve az 589/2008 EK bizottsági rendeletben meghatározottakat.

A nyers tejről



A fejés előtt a tőgyet meg kell mosni, a tejet szűrést követően egy, kifejezetten erre a célra használt, megjelölt edényben fedetten, hűtve kell tárolni. A nyers tejet nem tárolhatod ott, ahol állatokat tartasz. A nyers tejet 6- +8oC között tárolva 24 órán át, 0- +6oC között tárolva 48 órán át értékesítheted. Hűtés nélkül a tej 2 órán belül kell, hogy értékesítésre kerüljön. Csomagolni a tejet csak tiszta, fertőtlenített csomagolásban lehet. Újrahasznált csomagolást, valamint a tejkezelés eszközeit tisztítani, fertőtleníteni, majd ivóvízzel öblíteni szükséges, ezt követően tiszta, száraz helyen tárolhatóak. Csak teljesen egészséges állat teje értékesíthető. Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén, jól látható, és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „nyers tej, forralás után fogyasztható”, illetve „nyers tejből készült” jelölést.

Feldolgozott állati termékek

Feldolgozott termék: a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.

Értékesítés

Állati feldolgozott termékeket saját gazdaságának helyén, illetve megyén belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számított 40 km-es körzetben, de Magyarország területén értékesítheted piacokon, vásárokon, rendezvényeken, engedélyezett ideiglenes árusítóhelyeken akár a végső fogyasztónak, akár kiskereskedelmi és vendéglátó létesítménynek.

Házhozszállítással is értékesítheted ezen állati alapú termékeidet, amennyiben erre a vásárló kér meg. Ilyen esetben megyén belül, vagy a gazdaságod helyétől légvonalban számított 40 km-es körzetben, de még Magyarország területén értékesíthetsz. Saját gazdaságodban nevelt sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon (vagy vágóponton) kerülhet levágásra, és az így keletkezett húst végső fogyasztónak a gazdaság helyén, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek pedig megyén belül, vagy a gazdaságtól légvonalban számított 40 km-es körzetben, de még Magyarországon belül értékesítheted.

Állatorvosi bizonyítvány

Hatósági állatorvosi bizonyítvány e termékek értékesítéséhez is szükséges, melyről részleteket az „Állati alaptermékek” részben olvashatsz.

Adatlap és nyilvántartási kötelezettség

Az előállított élelmiszerekről adatlapot kell vezetned, illetve nyilvántartást szükséges vezetned, melynek részleteit a „Növényi feldolgozott termékek” részben olvashatsz el.

Sertéshústra vonatkozó egyedi előírások

A sertéshús trichinellára történő vizsgálatát a hatóság által kijelölt laboratóriumban el kell végeztetned ahhoz, hogy a sertés húsa értékesíthető legyen. Ennek kedvező eredménye alapján a hús lefagyasztható, így az a falusi vendégasztal helyén ételkészítésre felhasználható lesz. A trichinella vizsgálat eredményének megérkezéséig a vizsgált húsból készített ételt csak akkor kínálhatod fel fogyasztásra, ha a hústerméket, ételt biztonságos hőkezeléssel készítettétek el. A vágást és ételkészítési programot követő maradék étel csak magánfogyasztásra használható már fel.

Húsvizsgálat



Kistermelőként az általad termelt és a gazdaság helyén levágott baromfi és nyúlfélék húsvizsgálatát a gazdaság helyén a hatósági vagy jogosult állatorvos végzi, mely két részből áll: vágás előtti állomány szintű vizsgálatból, illetve a vágás utáni húsvizsgálatból.

Ezen vizsgálatok alapján az állatorvos húszállítási igazolást állít ki. Vágás utáni húsvizsgálatot nem kell elvégezni, ha a levágott nyulak száma nem haladja meg a heti 12 darabot, illetve a levágott baromfik száma a heti 50 darabot, és a gazdaság szerinti településen adod el őket közvetlenül a fogyasztónak. A vágás időpontját azonban minden esetben be kell jelenteni a hatósági vagy jogosult állatorvosnak.

Amennyiben a vágás utáni húsvizsgálat elvégzése is szükséges, a vizsgálatra a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen történik. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény számára csak húszállítási igazolással rendelkező hús adható el. Sertés, juh, kecske, szarvasmarha strucc, emu csak engedélyezett vágóhídon vágható le, mely után az illetékes állatorvos kiállítja a húszállítási igazolást. Ezen állatok vágását követően azonban a hús hűtését azonnal meg kell kezdeni. A friss hús és belsőségek melegen történő szállítása esetén is a hús hűtését a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni. A friss hús 0- +7 oC között, a belsőségek 0- +3 oC között kell tartani, a hűtőláncot megszakítani, illetve a húst lefagyasztani nem szabad.

Falusi vendégasztal

Falusi vendégasztal: falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén.

Kistermelőként az általad megtermelt vagy előállított élelmiszer (valamint kiegészítő alapanyagként vásárolt élelmiszer) felhasználásával falusi vendégasztalt üzemeltethetsz.



A falusi vendégasztal hatósági nyilvántartásba vételét az illetékes jegyzőtől kell kérned, majd ezt követően naponta 15 látogatót étkeztethetsz saját portádon. Saját portádon túl a gazdaság

helye szerinti település rendezvényén is üzemeltethetsz falusi vendégasztalt.

Ennek keretében az állományvizsgálaton átesett sertést, 30 hónaposnál nem idősebb szarvasmarhát, 18 hónaposnál nem idősebb birkát vagy kecskét készíthetsz el ételnek és kínálhatod fel fogyasztásra. A kistermelői kereten belül így évente levághatsz és feldolgozhatsz 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét és 2 szarvasmarhát. A vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával az illetékes kerületi hivatalnak be kell jelentened.

Jogszámból ajánló

- 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és értékesítés feltételeiről
- Az Európai Parlament és Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- 210/2009. (IX. 29.) Korm. Rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről

- A Tanács 1234/2007/EK rendelete (2007. október 22.) a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről
- A Bizottság 589/2008/EK rendelete (2008. június 23.) az 1234/2007/EK tanácsi rendeletnek a tojás forgalmazása tekintetében történő alkalmazására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról
- 136/2007. (VI. 13.) Kormányrendelet a falusi és agroturisztikai szolgáltató tevékenységről

Közszolgáltatások

Public Services/Öffentliche Dienstleistungen

<i>Segélyhívó</i>	112
<i>Mentők</i>	104
<i>Tűzoltók</i>	105
<i>Rendőrség</i>	107
<i>Dombóvári Ügyelet</i>	74/564-086
<i>T.Com (Matáv) tudakozó plusz</i>	197
<i>T.Com Belföldi tudakozó</i>	198
<i>T.Com Nemzetközi tudakozó</i>	199
<i>T.Com Távirat feladás</i>	192
<i>T.Com Pontos idő</i>	180
<i>T.Com Ügyfélszolgálat</i>	1212
<i>T.Com Hibabejelentés</i>	143
	06-80/555-103

MÁV információ, belföldi utazási ügyekben		06-1-461-5400
Vasútállomás, Pécs MÁV Zrt, Pécs	Pécs, Indóház tér 1. www.elvira.hu	72/215-003
Pécs, Pannon Volán távolsági autóbusz- pályaudvar	Pécs, Nagy Lajos király útja 20. www.pannonvolan.hu	72/520-150
Gemenc Volán, Dombóvár pályaudvar	7200 Dombóvár, Baross tér	74/466-434
DDGÁZ Zrt. Hibabejelentő	7626 Pécs, Búza tér 8/A	72/503-290 06-40/404-040
E-ON (áram) Hibabejelentés		06-80/205-020
E-ON Dél- dunántúli Áramszolgáltató Zrt.- Ügyfélszolgálati Iroda	7602 Pécs, Búza tér 8/a www.eon- deldunantul.com onfo@eon-deldunantul.hu	+36-40/545-545
E-ON Dél- dunántúli Gázosztály Zrt. Ügyfélszolgálati Iroda	7602 Pécs, Búza tér 8/a. http://ddgaz.hu ddgaz@ddgaz.hu	+36-40/22-22- 22 meroallomas@ ddgaz.hu
TARR Kft. – Kábel Tv, Internet, telefon H-P: 8:00-16:00 Cs: 8:00-17:00	7200 Dombóvár, Jókai M. u. 9. www.tarr.hu	06-40/416-000 (1223)
Komló - Víz Kft. Központi	7300 Komló, Kossuth L. u. 9.	(72) 582-196 (72) 582-201

<i>ügyfélszolgálat</i>	ugyfelszolgalat@komloviz.hu	
Komló – Víz Kft. Diszpécser- szolgálat	7301 Komló, Kossuth u. 9. www.komloviz.hu	72/582-210 30/664-2936 06-80/201-651
Komló – Víz Kft. Hibabejelentés		(80) 201-651
Komló - Víz Kft. <u>Ügyvezető:</u> Mester Zoltán <u>Ügyélfogadás:</u> H-K-CS: 8:00-15:00 Sze: 7:00-19:00 P: 8:00-13:00	7300 Komló, Kossuth L. u. 9. www.komloviz.hu vizmu@komloviz.hu	Tel: 72/582-200 72/582-213 Diszpécser: 72/582-225 Hibabejelentés: 80/201-651

Szemétszállítás Tulézi Edit Szolgáltatásvezető	7200 Dombóvár, Kórház u. 120. www.kvgrt.hu	74/465-144
---	--	------------

Egészségügy

Healthcare/Gesundheitswesen

Dombóvári Szt. Lukács Kórház	7200 Dombóvár, Kórház u. 39-41.	74/564-000 74-564-001 74/564-002
	<i>Kartonozó – beteg bejelentkezés</i>	74/465-546
Mentők, Dombóvár	7200 Dombóvár Jókai u. 3.	74/466-215

Orvosi Ügyelet, Dombóvár	7200 Dombóvár, Kórház utca 39	74/462-385 74/564-098
Dombóvári Tüdőgondozó <i>Nyitva tartás:</i> H: 13.00-18.00 K-P: 8.00-12.00	7200 Dombóvár, Hunyadi tér 35.	74/465-405 72/365-405
Pelikán Gyógyszertár, Dombóvár <i>Nyitva tartás:</i> H-P:7.30-20.00 Szo: 7.30-14.00	7200 Dombóvár, Hunyadi tér 27.	74/565-488
Várda Patika Bt. <i>Nyitva tartás:</i> H-P: 8.00-12.00 13.00-17.00	7342 Mágocs, Szabadság u. 18.	72/451-120
Gerber Optika Kft. <i>Nyitva tartás:</i> H-P:9.00-12:30 13:30-18.00 Szo: 9.00-12.00	7200 Dombóvár, Hunyadi tér 22/A www.gerberoptika.hu	74/565-235 30/331-2128 rendeles@ gerberoptika.hu
Baranya Megyei Kórház	7623 Pécs, Rákóczi u. 2. www.megveikorhaz.baranya.hu	72/533-133
PTE KK 400 Ágyas Klinikai Tömb	7624 Pécs, Ifjúság útja 13.	Tel:72/536-001 Fax:72/536-301
Szívgyógyászati Klinika	7624 Pécs, Ifjúság útja 13.	72/535-604

<i>Pécsi Diagnosztikai Központ</i>	7623 Pécs, Rét u. 2.	72/242-312 72/213-169
<i>Gyermek- gyógyászati klinika</i>	7623 Pécs, József Attila u. 7.	72/535-970
<i>Kerpel – F. Ö. Gyermekkórház</i>	7623 Pécs, Nyár u. 8.	72/213-042
<i>Pécsi Tüdőgondozó Nyitva tartás: H-P (tüdőszűrés): 7.00-19.00</i>	7626 Pécs, Lánc u. 12. II. emelet	72/214-455
<i>I. sz. háziorvosi körzet Dr. Tarai Lajos</i>	7342 Mágocs, Szabadság u. 22.	72/451-199

<i>II. sz. háziorvosi körzet Dr. Pomsár László</i>	7342 Mágocs, Szabadság u. 34.	72/451-124
<i>Gyermekorvos Dr. Gyimesi László</i>	7342 Mágocs, Szabadság u.32.	72/451-151
<i>Üzemorvosi rendelés dr. Gyimesi László Rendelési idő: SZ: 13.00-15.00</i>	7345 Mágocs, Szabadság u. 32.	72/451-151
<i>Fogászat Dr. Vass Edit</i>	7342 Mágocs, Szabadság u. 31.	72/451-114
<i>Fizioterápia, reumatológia Dr. Szollár Zoltán</i>	7342 Mágocs, Szabadság u. 33.	72/451-119

Rendelési idő: H-P: 7.30-13.00		
Praxislabor, Mágocs Csiszár Józsefné Rendelési idő: H-P: 8.00-11.00	7342 Mágocs, Szabadság u. 33.	72/451-107
Állatorvos Dr. Szemenyei Károly	7342 Mágocs, Széchenyi u. 69.	72/451-057 +36-30/650- 4766

Szociális szolgáltatások

Social Services/Soziale Dienstleistungen

Hegyháti Szociális Alapellátási Központ	7370 Sásd, Arad u. 1.	72/475-981 sasdcss@gmail.com
Védőnői Szolgálat Kárpáti Gyöngyvér, Srajné Spengler Eszter	7342 Mágocs, József A. u. 16. H-Sze-P: 8:00-9:00	20/566-7870
Gyermekjóléti és családsegítő szolgálat Raffael István,	7342 Mágocs, József A. u. 16. H-P: 8:00-11:00 Alsómocsoládon	72/451-564 72/560-010

<i>Tiringer Ernőné</i>	K: 14:0015:00	
<i>Szociális Gondozó</i> <i>Nagy Tiborné</i> <i>(Livia)</i>	7345 Alsómocsolád, Petőfi u. 107.	30/999-1587
<i>Falugondnok</i> <i>Taller József</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 38.	30/390-5866
<i>Idősek Klubja</i> <i>Dávidné Varga</i> <i>Rózsa</i> <u><i>Nyitva tartás:</i></u> H-P: 9.00-15.00	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 18.	72/560-109 30/395-1017

Érdekvédelmi és Jótékonyági Szervezetek Advocacy and Charity Organisations Interessenverteidigungs-, und karitative Organisationen

<i>Fogd a Kezem</i> <i>Alapítvány</i>	7621 Pécs, Rákóczi u. 55.	72/210-046 szvacsikne.gitta@dravanet.hu
<i>Kerek Világ Jóléti</i> <i>Szolgálat</i> <i>Alapítvány</i>	7627 Pécs, Gesztenyés u. 17. kerek.vilag.alapitvany@gmail.com	72/525-894 72/525-895
<i>Magyar Máltai</i> <i>Szeretetszolgálat</i> <i>Csilla Gondviselés</i> <i>Háza</i>	7629 Pécs, Apafi u. 99-101. info@maltai-pecs.hu	72/538-087 72/241-810 20/559-4906

Pécs Egyházmegyei Katolikus Caritas <u>Nyitva tartás:</u> H-Cs: 8.00-16.00 P: 8.00-13.00	7621 Pécs, Janus Pannonius u. 4	72/532-207 72/532-208 caritasp@dravanet.hu
Nevelők Háza Egyesület	7624 Pécs, Szent István tér 17. info@ckh.hu	72/215-543
Fény Alapítvány	7624 Pécs, Tiborc u. 21. www.fenyalapitvany@gmail.com	72/784-820

Rendőrség, polgárőrség

Police, Citizens of Guardian/Polizei, Bürgerwehr

Komlói Rendőrkapitányság <u>Rendőrkapitány:</u> Dr. Váczi István r.alezredes	7300 Komló, Berek utca 10. vaczii@baranya.police.hu	72/582-440 72/582-450 72/582-460 72/481-180 72/481-180
Sásdi Rendőrőrs Őrsparancsnok: Csirke Csaba r. szds.	7370 Sásd, Rákóczi u. 41. csirkecs@baranya.police.hu	72/475-313 30/641-7751
Közzet Megbízott Iroda, Sásd <u>Közzet megbízott:</u> Futó Szabolcs r.ftörm.	7370 Sásd, Szent Imre út 12.	72/475-212
Közzet Megbízott Iroda, Mágocs <u>Közzet rendőr:</u> Péter Viktor r.	7342 Mágocs, József A. u. 9.	72/451-190 30/819-2270 magocs.police@gmail.com

<i>törzsőrmester</i>		
Körzeti Megbízott Iroda Egyházaskozár <u>Körzeti megbízott:</u> <i>Müller György r.tzls.</i>	7347 Egyházaskozár, Tinódi u. 59.	72/459-207
Alsómocsoládi Polgárőr Egyesület <u>Elnök:</u> <i>Mühlbert Erik</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-749 30/650-7679
Mágocsi Polgárőr Egyesület <u>Elnök:</u> <i>Mihályi József</i>	7342 Mágocs, Szabadság u. 42.	72/451-559 20/958-4086
Nagyhajmási Polgárőr Egyesület <u>Elnök:</u> <i>Horváth József</i>	7343 Nagyhajmás, Fő u. 44.	72/451-801
Mekényes Községi Polgárőr és Vagyonvédelmi Egyesület <u>Elnök:</u> <i>Major Ottó</i>	7344 Mekényes, Fő u. 134.	72/459-672

Iskolák, óvodák

Schools, Kindergartens/Schulen, Kindergarten

Hegyháti ÁMK Mágocsi Általános Iskolája és Alapfokú Művészetoktatási Intézménye	7342 Mágocs, Szabadság u. 7.	72/451-128
--	---------------------------------	------------

<u>Megbízott igazgató:</u> Hegedűsné Paholik Márta		
Hegyháti ÁMK Egyházaskozári-Bikali Általános Iskolája <u>Intézményvezető</u> Knieszné Virág Gizella	7347 Egyházaskozár, Rákóczi u. 56. 7346 Bikal, Rákóczi u. 3.	72/559-012 72/459-111 72/559-009
Hegyháti ÁMK MágoCSI Könyvtár <u>Vezető:</u> Jurisics Józsefné Schottné Gloiber Ida <u>Könyvtár-asszisztens:</u> Bodola Erzsébet	7342 MágoCS, Szabadság u. 7.	72/451-112
Hegyháti ÁMK MágoCSI Bokréta Óvodája <u>Vezető:</u> Jurisics Józsefné	7342 MágoCS, Templom tér 2.	72/451-122
Hegyháti ÁMK Egyházaskozár- Bikali Egységes Óvoda – Bölcsődéje <u>Vezető:</u> Stein Mónika	7347 Egyházaskozár, Ifjúság u. 36/a	72/459-113
Hegyháti ÁMK Egyházaskozár- Bikali Egységes Óvoda – Bölcsődéje <u>Vezető:</u> Stein Mónika	7346 Bikal, Rákóczi u. 13.	72/459-349
Illyés Gyula Gimnázium, Szakközépiskola és	7200 Dombóvár, Bajcsy-Zsilinszky u. 2. www.illyes-	74/466-864 20/940-5366

Kollégium <i>Igazgató: Bódog Zoltán</i>	dombovar.hu	
Apáczai Csere János Egységes Iskolai Intézményegységé- nek Középiskolája <i>Igazgató: Gaál János</i>	7201 Dombóvár, Arany János tér 21. www.acsjszki.hu	74/565-040
HEMI – Herczeg Esterházy Miklós Szakképző Iskola, Speciális Szakiskola és Kollégium <i>Igazgató: Kiss Ernő</i>	7200 Dombóvár, Népköztársaság útja 21. www.hemi- dombovar.sulinet.hu	74/465-725 74/466-725

Települési önkormányzatok Local Government/Selbstverwaltung

Hegyháti Járási Hivatal <i>Székhely: Sásd</i> <i>Vezető: Karakán Béla</i>	7370 Sásd, Dózsa Gy. u. 32. info@sasd.hu <i>Ügyfélfogadás:</i> H-SZ: 8.00-11.00- 13.00-15.30 K-P: 8.00-11.00 CS: szünetel	72/475-691
Komlói Járási Hivatal <i>Vezető: dr. Hessz Gabriella</i>	7300 Komló, Városház tér. 3. komlo.jaras@ bmkh.gov.hu <i>Ügyfélfogadás:</i> H: 8:00-16:00 SZ: 8:00-18:00 K-CS-P: 8:00-12:00	Tel: 72/584-000 Fax: 72/584-005
Mágocsi Város	7342 Mágocs,	Tel: 72/451-110

Önkormányzata <i>Polgármester:</i> <i>Hőnig Mária</i>	Szabadság u. 39. polgarmester@magocs.hu	Fax: 72/560-019
Alsómocsolád Község Önkormányzata <i>Polgármester:</i> <i>Dicső László</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21. mocsolad@t-online.hu	72/560-026 30/916-4231
Nagyhajmás Község Önkormányzata <i>Polgármester:</i> <i>Molnár Norbert</i> <i>András</i>	7343 Nagyhajmás, Fő u. 35. onkormanyzat@nagyhajmas.hu	72/451-801

Mekényes Község Önkormányzata <i>Polgármester:</i> <i>Major Ottó</i>	7344 Mekényes, Fő utca 115. www.mekeny.es.hu	Tel: 72/453-672 T/F: 72/459-672 72/559-002
---	--	--

Közhivatalok Offices/Behörden

Hegyháti Járási Hivatal Okmányiroda <i>Ügyfélfogadás:</i> H-SZ: 8.00-11.00 13.00-15.30 K-P: 8.00-11.00 CS: szünetel	7370 Sásd, Dózsa György u. 32. okmanyiroda@sasd.hu	72/576-520 72/576-129
Komlói Járási Hivatal Okmányirodai Osztály <i>Ügyfélfogadás:</i> H: 8:00-16:00 SZ: 8:00-18:00	7300 Komló, Városház tér. 3. komlo.jaras@bamkh.gov.hu	Tel: 72/584-000 Fax: 72/584-005

K-CS-P: 8:00-12:00		
Dombóvári Járási Hivatal, Okmányiroda <u>Ügyélfogadás:</u> H: 8.00-17.30 K-CS: 8.00-16.00 P: 8.00-12.00	7200 Dombóvár, Szent István tér 1.	74/564-564
Komlói Járási Földhivatal <u>Ügyélfogadás:</u> H-Sz: 8:00-15:00 K-Cs: 8:00-12:00 P: 8:00-11:00	7300 Komló, Berek u. 3. (Pf.: 89) komlo@takarnet.hu	Tel:72/483-110 Fax:72/483-112

Falugazdász Területközpont <u>Falugazdász:</u> Rabkóvács Árpád	7370 Sásd, Szent Imre út 12. <u>Ügyélfogadási idő:</u> Sásdon H-CS: 8.00-16.00 P: 8.00-12.00 Mágocsön: CS: 8.00-9.30	72/575-010
Agrárkamara	7342 Mágocs, Szabadság u. 39. <u>Ügyélfogadás:</u> H-K-P: 8:00-12:00 Sz: szünetel Cs: 8:00-9:30	72/451-781 30/329-2881
NAV Dél-Dunántúli Regionális Vám-és Pénzügyőri Főigazgatósága	7621 Pécs, Munkácsy M. u. 6.	Tel:72/522-000 Fax:72/221-102
Magyar Államkincstár	7321 Pécs,	72/421-400

Baranya Megyei Igazgatóság	Apáca u. 6.	
NAV Dél-dunántúli Regionális Adó Főigazgatósága	7621 Pécs, Rákóczi u. 52-56. <u>Ügyfélszolgálat:</u> H: 8.00-18.00 K-CS: 12.00-15.30 SZ: 14:00-18:00 P: 8.00-12.00	Tel: 72/533-500 Fax: 72/212- 133
Baranya Megyei Egészségbiztosítási Pénztár	7623 Pécs, Nagy Lajos király útja 3.	72/508-300
Baranya Megyei Illetékhivatal	7621 Pécs, Rákóczi u. 17.	72/520-166
Baranya Megyei Közlekedési Felügyelet	7630 Pécs, Hengermalom u. 2.	72/520-444
Baranya Megyei Kormányhivatal Erdészeti Igazgatósága	7633 Pécs, Lázár V. u. 12.	72/522-040
Dél-dunántúli Környezetvédelmi, Természetvédelmi és Vízügyi Felügyelőség	7621 Pécs, Papnövelde u. 13.	72/567-100 72/567-110
Duna-Dráva Nemzeti Park Igazgatósága	7625 Pécs, Tettye tér 9.	72/517-200
Kulturális Örökségvédelmi Hivatal Pécsi Regionális Iroda	7624 Pécs, Szent István tér 15.	72/315-088 72/534-650
Pécsi Kistérségi Népegészségügyi Intézet <u>Kistérségi tisztii főorvos:</u> Dr. Schuszter Éva	7623 Pécs, Szabadság út 7. titkarsag.pecs@ddr.antsz.hu	Tel:72/514-999 Fax:72/514-949
Baranya Megyei	7300 Komló,	72/582-300

Kormányhivatal Munkaügyi Központ Komlói Kirendeltség	Bajcsy-Zs. u. 9. <u>Ügyfélfogadási idő:</u> H-K-CS: 8.00-15.00 SZ: 8.00-12.00 P: 8.00-10.00	
NAV Komlói Kirendeltség	7300 Komló, Pécsi u. 1. <u>Ügyfélfogadás:</u> H: 8.00-12.00 13.00-16.00 SZ: 8.00-12.00 13.00-15.30 Cs: 12.00-15.30 P: 8.00-12.00	72/485-925
Komlói, Pécsváradi, Sásdi Kistérségi Népegészségügyi Intézet <u>Kistérségi tiszti főorvos:</u> Dr. Albert Nóra	7300 Komló, Bajcsy-Zsilinszki E. u. 5. titkarsag.komlo@ ddr.antsz.hu	Tel:72/582-155 Fax:72/582-159
NAV Tolna Megyei Adóigazgatósága Dombóvári Kirendeltség	7200 Dombóvár, Bezerédi u. 14. <u>Ügyfélfogadás:</u> H: 8.00-12.00 13.00-16.00 SZ: 8.00-12.00 13.00-15.30 CS: 12.00-15.30 P: 8.00-12.00	74/461-240
Hungária Takarékszövetkezet Mágocsi Kirendeltsége	7342 Mágocs, Szabadság u. 23. <u>Nyitva tartás:</u> H-SZ: 7:30-12:30 13:15-16:00	Tel: 72/451-137 Fax:72/451-009

	CS: 7:30-12:30 13:15-17:00 P: 7:30-12:30 13:15-15:00	
Mágocs Posta	7342 Mágocs, József A. u. 54. <u>Nyitva tartás:</u> H-P: 8:00-16:00	72/451-160 72/560-032
Plébánia Hivatal Római Katolikus Egyház <i>Csibi Imre atya</i>	7342 Mágocs, Templom tér 8.	72/451-103

Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatal ügyfélszolgálat, elérhetőségek

Ügyfélfogadás:

Hétfő:	8:00–11:30 12:30–16:00
Kedd:	8:00–11:30
Csütörtök:	8:00 – 11:30 12:30 – 16:00
Péntek:	8:00 – 12:00

Elérhetőségek:

Jegyző <i>Uti Ferencné</i>	7342 Mágocs, Szabadság u. 39.	72/560-004 jegyzo@magocs.hu
Aljegyző <i>dr. Morvay Klaudia</i> - szociális ügyek - gyámügy - birtokháborítás	7342 Mágocs, Szabadság u. 39.	72/451-110 20-as mellék pnhivatal@magocs.hu

Igazgatás <i>Lovas Adrienn</i> - szociális ügyek - anyakönyv - néesség- nyilvántartás - hagyaték	7342 Mágocs, Szabadság u. 39.	72/451-110 18-as mellék szoc@magocs.hu
Adóügy <i>Vetusinszki Anita</i> <u>Ügyfélfogadás:</u> H-P: 8:00 – 11:00	7342 Mágocs, Szabadság u. 39.	72/451-110 17-es mellék pmhivatal@ magocs.hu
Pénztár <i>Vadászi Józsefné</i>	7342 Mágocs, Szabadság u. 39. pmhivatal@magocs.hu	72/451-110 13-as mellék
Költségvetés Mágocs <i>Glöcklerné Varga Magdolna</i>	7342 Mágocs, Szabadság u. 39. pmhivatal@magocs.hu	72/451-110 23-as mellék
Ügykezelő <i>Banizsné Sterner Annamária</i>	7342 Mágocs, Szabadság u. 39. pmhivatal@magocs.hu	72/451-110 11-es mellék

Önkormányzati dolgozók, elérhetőségek
Contacts of Municipality's
Employees/Erreichbarkeiten der Mitarbeiter der
Selbstverwaltung

Polgármester <i>Dicső László</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-026 30/916-4231 mocsolad@t-online.hu
--	---	---

Alpolgármester <i>Ginzer János</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	30/337-9400 ginzer.jani@freemail.hu
Kirendeltség- vezető: <i>Veréb Zoltánné</i> pénzügy- gazdálkodás	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-748 30/916-4232 vereb.zoltanne@alsomocsolad.hu
<i>Vajdáné Szabó Erika</i> pénzügy- gazdálkodás, adóügyek	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-140 30/560-9358 vajda.erika@alsomocsolad.hu
<i>Ginzer Jánosné</i> anyakönyvi ügyek, népesség- nyilvántartás, lakcím bejelentés, hagyatéki ügyek, szociális ügyek, rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-748 30/346-3995 ginzer.rozsa@alsomocsolad.hu
<i>Mihályi Györgyné</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-140 30/450-9972 vera1504@freemail.hu
Teleházvezető <i>Balogh Anikó</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21	72/451-749 30/411-5394 balogh.aniko@alsomocsolad.hu
Teleház asszisztens <i>Taller Marietta</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-749 30/908-3614 taller.marietta@t-online.hu
IKSZT munkatárs	7345 Alsómocsolád,	20/238-2100 novakorsolya21@gmail.com

<i>Novák Orsolya</i>	Rákóczi u. 21.	com
Projektasszisztens <i>Bálintné Jauch</i> <i>Rita</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-027 30/271-3772 balintne.rita@ alsomocsolad.hu
Szakmai vezető – KÖZ-TÉR- HÁLÓ projekt <i>Halmai Gáborné</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-027 30/266-0470 zs.halmai@gmail.com
Közösségfejlesztő – KÖZ-TÉR- HÁLÓ projekt <i>Mészáros Zsuzsa</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-027 30/266-8581 mezsus.kunbabony@gmail. com
Szociális munkás – KÖZ- TÉR-HÁLÓ projekt <i>Oláh Roland</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-027 30/411-5391 olahroland@vipmail.hu
Családmentor – KÖZ-TÉR- HÁLÓ projekt <i>Tóth Georgina</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-027 30/411-5390 toth.georgina13@gmail. com

Alsómocsoládi intézmények, hivatalok, szolgáltató szervezetek elérhetőségei, nyitvatartási ideje

Telephone Numbers of Alsomocsolád's Institutions and Offices, and Telephone Numbers of the Neighbouring Villages/Institutionen, Behörden von Alsómocsolád und ländliche Telefonnummern

Hegyháti Gabona Értékesítő és Beszerző Szövetkezet	7345 Alsómocsolád, Alsómocsoládi út 3.	72/451-753 30/458-3533
Baranya – Tégla Ipari és Kereskedelmi Kft. <i>Nyitva tartás:</i> H-P: 7:00-15:00	7345 Alsómocsolád, Alsómocsoládi út 1.	72/451-791 72/451-757

Pick Szeged Zrt. Alsómocsoládi Gyáregysége	7345 Alsómocsolád, Alsómocsoládi út 2.	72/560-910
Sertáp Kft. <i>Üggyvezető:</i> Tóth Ilona <i>Telepvezető:</i> Kazayné Sprok Katalin	7345 Alsómocsolád, Külterület 096/3	Tóth Ilona 30/698-5992 Kazayné Sprok Katalin 30/549-3063
Vasútállomás		72/451-792
„Őszi Fény” Idősek Otthona Egyesített Szociális Intézmény <i>Intézményvezető:</i> Pitzné Keller Anita	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 74. www.alsomocsolad.hu	72/560-109 FAX: 72/560-109 30/567-1083 pitzne.anita@alsomocsolad.hu
Idősek Nappali Ellátása <i>Vezető:</i> Dávidné Varga Rózsa	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 18.	30/395-1017 davidne.rozsa@alsomocsolad.hu
Orvosi Rendelő <i>Rendelési idő:</i> csütörtökönként 9.00-tól	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 123.	72/451-199

Posta <u>Nyitva tartás:</u> H-P: 13.00-15.00 <u>Ügyintézők:</u> Novák Orsolya Taller Marietta	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-702
---	--------------------------------------	------------

„Kölyök-Fészek” Erdei Iskola, Vendégház <u>Kapcsolattartó:</u> Kmettné Győri Szilvia	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 12.	72/560-140 turizmus@ alsomocsolad.hu
Teleház <u>Nyitva tartás:</u> H-P: 8.00-12.00 12:30-16.00 Balogh Anikó Taller Marietta	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-749 30/411-5394 30/908-3614 telehaz.alsomocsolad @t-online.hu
Könyvtár <u>Nyitva tartás:</u> H-P: 8.00-12.00 13.00-16.00 Könyvtáros: Balogh Anikó Taller Marietta	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-749
Faluház – IKSZT <u>Nyitva tartás:</u> H-K-Cs-P: 10.00-18.00 Sze: 11.00-21.00 Szo: 07.00-13.00	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-749 20/238-2100

Balogh Anikó Novák Orsolya Taller Marietta		
Alsómocsoládi I. sz. Erdőbirtokossági Társulás <u>Elnök:</u> Dicső László	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-026 30/916-4231 mocsolad@t-online.hu

Helyi vállalkozások, szolgáltatások
Local Enterprises, Services/örtliche
Dienstleistungen

Fodrász <i>Laczkó Antalné Éva</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 60.	30/401-3001
Takarítás, kerti munkák <i>Kozári Gyuláné</i>	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 149.	30/854-8801
Asztalos munkák <i>Novák Tamás</i>	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 137.	30/334-0725
Kőműves munka <i>Világos István</i>	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 48.	72/672-509 30/383-0569
Vagyonőrzés, biztonsági szolgáltatás <i>Szigeti Sándor</i>	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 10.	20/982-5981
Kék ABC <u>Nyitva tartás:</u> H-P: 6.00-11.00 14.00-17.00 Sz: 6.00-10.00 V: 6.00-10.00	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 127.	72/451-703
Kapucinus Söröző <u>Nyitva tartás:</u>	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 127.	Hörnyéki Roland

H-P: 6:30-12:00 14:00-21:00		30/458-7502
Sz-V: 7:00-12:00 16:00-23:00		

Vidéki vállalkozások és szolgáltatások
Enterprises and Services of the Neighbouring
Villages/ländliche Unternehmen und Dienstleistungen

Szépségipar

Fodrász <i>Bálint Melinda</i>	7342 Mágocs, Széchenyi u. 79	20/449-5499 melinda@ magocs.hu
Fodrász <i>Dudásné Beberika Tímea</i>	7342 Mágocs, Hunyadi u. 38/a	72/451-258
Férfi fodrász <i>Dobrovodszki Károly</i>	7342 Mágocs, József A. u. 16.	
Kozmetikus <i>Csillagné Jobbágy Eszter</i>	7342 Mágocs, Árpád u. 30.	
Női fodrász <i>Kontár Kálmánné</i>	7342 Mágocs, Ady u. 62.	
Masszór <i>Pónya Petronella</i>	7342 Mágocs, Vörösmarty u. 28.	20/451-7770 rony28@ citromail.hu

Étterem

<i>Nou Camp Pizzéria</i> <u>Nyitva tartás:</u> H-Szo: 11:00-21:00 V: 16:00-21:00	7342 Mágocs, József Attila u. 16.	30/819-1564
--	--------------------------------------	-------------

Szicília étterem és Pizzéria <u>Nyitva tartás:</u> V-Cs: 11.00-22.00 P-Sz: 11.00-23.00	7200 Dombóvár, Katona József u. 37.	74/464-253
Junior Étterem <u>Nyitva tartás:</u> H-V: 10.00-22.00	7200 Dombóvár, I. u. 65.	74/465-068
Csendes Pihenő <u>Nyitva tartás:</u> V-Cs: 11.00-23.00 P-Sz: 11.00-24.00	7362 Vásárosdombó, 661 út (Kaposzkecső és Sásd között félúton)	20/428-7724 www.csendespihenoetterem.hu
Fortuna Étterem <u>Nyitva tartás:</u> H-V: 10:00-22:00	7200 Dombóvár, Ady Endre u. 14. fortunadombovar@gmail.com	74/466-911

Villanszerelés

Fodor László	7342 Mágocs, Gagarin u. 4.	72/451-017
Gombos Ernő	7342 Mágocs, Béke u. 29.	72/451-655
Rostás János	7342 Mágocs, József A. u. 36.	72/451-232

Sírkőkészítés

Hart-Land Bt.	7342 Mágocs, Árpád u. 37.	72/451-400
Ruppel Imre	7342 Mágocs, József A. u. 61.	72/451-225

Építőipar

Radnai Péter Ács	7342 Mágocs, Rákóczi u. 23.	72/451-410
----------------------------	--------------------------------	------------

Dudás Zoltán Építésszámológ	7342 Mágocs, József A. u. 2/a.	72/451-616
Illés Zoltán Bútorgyártás	7342 Mágocs, Béke u. 27.	72/451-530 20/355-6384 www.illesbutor.hu
Fazekasné Both Anna Asztalos	7342 Mágocs, Széchenyi u. 74.	72/451-428 70/381-9187 www.rolandbutor.magocs.hu rolandbutor@magocs.hu
Hegyi-Piktor Kft. Festés, mázolás	7342 Mágocs, Béke u. 33.	72/451-299 30/348-6709
Festő Halmos Gábor	7342 Mágocs, Deák u. 2.	72/451-043
Ruff Ádám Kőműves	7342 Mágocs, Ady u. 54.	72/451-345
Veréb Zsolt Víz-, gáz-, fűtésszerelés	7342 Mágocs, Árpád u. 42.	30/901-3014

Kéményseprés

Schnetz Péter		30/416-0193
Kéményseprő Közszolgáltató	7722 Zengővárkony, Arany J. u. 86.	72/466-158 30/936-4297

Fémipar

Edelstahlservice Kft.	7342 Mágocs, Kültelek 22.	72/451-219 72/451-215
Mág-Gép Bt.	7342 Mágocs,	20/390-7259

Mágfék Kft.	Kültelek 22.	72/560-039 72/451-196
Magnet Kft. www.magnet-kft.hu	7342 Mágocs, Kültelek 22.	72/451-013
Mágocsi Ferro Kft.	7342 Mágocs, Kültelek 22.	72/560-070
Cabero Kft.	7342 Mágocs, Kültelek 22.	72/451-251
Moldoványi Kft. Esztergálás	7342 Mágocs, Széchenyi u. 2.	72/451-143
Czukur Kft. Esztergálás	7342 Mágocs, Ady u. 66.	72/451-341

Adótanácsadás, könyvelés

SHS Kft. Adótanácsadás, könyvelés	7342 Mágocs, Szabadság u. 31.	72/560-041 shs@magocs.hu www.shskft.hu
D-Audit Könyvvizsgáló Kft.	7342 Mágocs, Szabadság u. 21.	72/451-672
Veréb Zoltánné Könyvelés	7342 Mágocs, Árpád u. 42.	30/901-3014
B-F Kontó Bt. Könyvelés	7342 Mágocs, József A. u. 24.	
Fischinger Kft. Könyvelés	7342 Mágocs, Árpád u. 17.	
Pro-Mág Bt. Biztosítás	7342 Mágocs, József A. u. 16.	72/451-061
Ügyvédi Iroda Dr. Németh Tímea	7342 Mágocs, Szabadság u. 23.	72/560-065

Virágüzlet, papírbolt

Nagyági Tiborné	7342 Mágocs,	30/441-2113
------------------------	--------------	-------------

<i>Clivia Virágüzlet</i>	Szabadság u. 13.	
Pónya Tamás	7342 Mágocs, Templom tér hrsz. 502/2	30/233-0242
Papír, írószer, nyomtatvány Szakáll-Vígh Kft.	7342 Mágocs, Dózsa Gy. u. 84.	72/451-021

Egyéb

Gyurka Rafael <i>Szennyvízszippantás</i>		30/670-4564
Anubisz-RE Kft. <i>Temetkezés</i> Éjjel-nappal hívható ügyelet. d-audit@magocs.hu	7342 Mágocs, Szabadság u. 21.	72/451-548 30/216-1419 30/664-6549
Pálinkafőzde		72/451-869
Mágocsvíz Kft. <i>Ivóvíz szolgáltatás, szennyvízkezelés, városgondozás</i>	7342 Mágocs, Szabadság u. 39.	72/560-015 www.magocsviz.hu
Márkus Bt. <i>Kábel-TV hálózat, Informatika, Ipari elektronika</i>	7342 Mágocs, Rákóczi u. 40.	20/565-6188 72/999-050 munka@magocs.hu
Agroszet Kft. <i>Mezőgazdasági gépgyártás, acélvázak épületek</i>	7342 Mágocs, Széchenyi u. 79.	30/66-29-841
Bock László <i>Gépjárművezető-</i>	7342 Mágocs, Dózsa u. 76.	30/664-4647

<i>oktató</i>		
<i>Reneszánsz Élménybirtok</i>	7346 Bikal, Rákóczi u. 22. info@elmenybirtok.hu	72/459-546 72/459-547 72/459-548
<i>DMK Kft. Műanyag feldolgozás</i>	7200 Dombóvár, Kórház u. 7.	74/465-815 74/565-483 74/565-484

Bankok/Banks

<i>Hungária Takarékszövetkezet Mágocsi Kirendeltsége</i>	7342 Mágocs, Szabadság u.23. www.takarek.eu	72/451-137 72/451-009
<i>OTP Bank Sásdi Fiókja</i>	7370 Sásd, Dózsa György u. 2.	72/576-550 40/366-388
<i>OTP Bank Komlói Fiókja</i>	7300 Komló, Kossuth L. u. 95/1. www.otpbank.hu	40/366-388 72/582-619
<i>K&H Bank Rt. Dombóvári Fiókja</i>	7200 Dombóvár, Hunyadi Tér. 12. www.kh.hu	74/566-020
<i>Budapest Bank Dombóvári Fiókja</i>	7200 Dombóvár, Hunyadi J. Tér 19-21. www.budapestbank.hu	4-777-777 74/566-040
<i>ING Bank Zrt. Dombóvár</i>	7200 Dombóvár, Hunyadi Tér. 34/A www.ing.hu	74/566-464
<i>Erste Bank Dombóvári Fiókja</i>	7200 Dombóvár, Hunyadi Tér 19-21. www.erste.hu	40/222-221
<i>CIB Bank Dombóvári Fiókja</i>	7200 Dombóvár, Hunyadi J. Tér. 20.	74/566-350

	www.cib.hu	
Kaposmenti Takarékszövetkezet Dombóvári Kirendeltsége	7200 Dombóvár, Népköztársaság útja 10-12. www.cib.hu	74/565-093 www.kaposmentitksz.hu
Hungária Takarékszövetkezet Dombóvári Kirendeltsége	7200 Dombóvár, Dombó Pál utca 9. www.takarek.eu	74/464-190
OTP Bank Dombóvári Fiókja	7200 Dombóvár, Dombó Pál u. 3. www.otp.hu	40/366-388 74/566-389
Raiffeisen Bank Dombóvári Fiókja	7200 Dombóvár, Kossuth L. u. 65-67. www.raiffeisen.hu	40/484-848

Nyomda, nyomtatás

SZEC SOX Nyomda	7200 Dombóvár, Köztársaság u. 10. www.szecsox.hu	20/972-6572 74/565-467
----------------------------	--	---------------------------

Gáz- és kazánszerelő

--	--	--

Helyi hívószámok

Local Phone Numbers/örtliche Telephonnumern

Név	Cím	Telefonszám
Balogh Anikó	Petőfi u. 85.	30/411-5394
Balogh Julianna Aranka	Rákóczi u. 40.	30/458-4561
Bandi Olivér	Petőfi u. 81.	30/868-0463
Id. Bandi István	Petőfi u. 108.	72/451-717
Ifj. Bandi István	Petőfi u. 91.	72/451-097
Bódog Antal	Petőfi u. 97.	72/451-740 30/203-4813
Id. Bódog Antalné	Petőfi u. 88.	72/451-031
ifj. Bódog Antalné	Petőfi u. 97.	72/451-740 30/428-6363
Böröcz Dániel	Rákóczi u. 41.	72/451-071 30/927-0123
Czeller Mihályné	Rákóczi u. 28.	72/452-005
Csillik László	Petőfi u. 85.	30/754-1055
Deák István	Rákóczi u. 61.	
Dénes Imre	Petőfi u. 106.	30/340-4559
Dénes Szabina	Rákóczi u. 66.	30/760-6589
Dicső László	Széchenyi u. 1.	72/451-701 30/916-4231
Dicső Tibor	Petőfi u. 81.	30/245-5357
Feuerstein Anett	Kossuth u. 115.	30/511-6664
ifj. Feuerstein János	Rákóczi u. 26.	
Id. Feuerstein János	Kossuth u. 115.	30/425-1787
Furulyás Emese	Kossuth u. 120.	72/451-724 30/299-5730

Név	Cím	Telefonszám
Gaál Jánosné	Kossuth u. 11.	72/451-885
Gál Lajos	Petőfi u. 82.	72/451-683
Gergely Lajos	Rákóczi u. 36.	72/451-099
Gida Béla	Rákóczi u. 46.	
Ginzer János	Rákóczi u. 17.	30/337-9400
Ginzer Jánosné	Rákóczi u. 17.	30/346-3995
Hajnal Gábor	Rákóczi u. 73.	30/574-6522
Harray Györgyi	Vasútállomás	72/451-761
Heil János	Kossuth u. 131.	30/652-1499
Heil Jánosné	Kossuth u. 131.	30/656-0756
Horváth Istvánné	Petőfi u. 104.	30/727-2481
id. Hörnyéki János	Petőfi u. 100.	30/295-6562
Hörnyéki János	Petőfi u. 100.	30/458-7502
Id. Kása Lajosné	Rákóczi u. 57.	30/239-0323
Kása Zoltán	Rákóczi u. 52.	
Kerti Mihály	Rákóczi u. 53.	30/518-9665
Kohl Béla	Rákóczi u. 15.	72/451-709
Kohl Jánosné	Rákóczi u. 31.	72/451-727
id. Kohl Józsefné	Petőfi u. 97.	72/451-740
Kovács József	Rákóczi u. 65.	30/853-0624 72/451-175
Kovácsné Gida Eszter	Rákóczi u. 65.	30/418-7004 72/451-175
Kovács Andrea	Rákóczi u. 43.	30/306-6794
Kovács Gábor	Rákóczi u. 50.	
Kovács János	Rákóczi u. 51.	70/220-0509
Kovács Zoltán	Rákóczi u. 50.	
Kozári Gyula	Kossuth u. 149.	30/662-8869
Kozári Gyuláné	Kossuth u. 149.	30/843-7812

Név	Cím	Telefonszám
Lackó Antalné	Rákóczi u. 60.	72/451-706 30/401-3001
Lackó Szilárd	Rákóczi u. 60.	72/451-706 30/268-8412
Ladányi Lászlóné	Rákóczi u. 53.	30/265-6247
ifj. Marton Zoltán	Rákóczi u. 73.	30/527-5683
id. Marton Zoltán	Rákóczi u. 73.	30/467-6122
id. Marton Zoltánné	Rákóczi u. 73.	30/965-3731
Márton Ferenc	Rákóczi u. 32.	72/451-720
Márton Ferencné	Rákóczi u. 32.	72/451-720 30/486-2903
Mester Ferencné	Rákóczi u. 65.	30/969-1122
Mészáros Krisztián	Kossuth u. 4.	72/451-736
Mihályi Györgyné	Kossuth u. 135.	72/451-732
Mühlbert Erik	Rákóczi u. 71.	72/451-394 30/650-7679
Mühlbert Józsefné	Rákóczi u. 71.	72/451-394 30/323-5141
Nagy István	Rákóczi u. 19.	72/451-889
Nagy Kornél	Petőfi u. 107.	72/451-080 30/738-3721
Nagy Tibor	Petőfi u. 107.	72/451-080
Nagy Tiborné	Petőfi u. 107.	72/451-080
Nagy Zoltánné	Kossuth u. 126.	20/933-1725
Nagyági Károlyné	Rákóczi u. 55.	72/451-462
Németh Lajosné	Rákóczi u. 14.	72/451-888
Novák László	Kossuth u. 137.	72/451-729 30/971-4750
Novák Lászlóné	Kossuth u. 137.	72/451-729
Novák Orsolya	Kossuth u. 137.	72/451-729 20/238-2100

Név	Cím	Telefonszám
Orosvári Mihály	Petőfi u. 90.	20/323-6502
Orsós Ferencné	Kossuth u. 10.	
Orsós Gyula	Petőfi u. 87.	
Orsós Katalin	Petőfi u. 101.	30/890-9990
Pandúr Dezsőné	Petőfi u. 111.	72/451-713
Pandur Dezső	Kossuth u. 120.	72/451-724 30/368-9776
Pandur Imre	Petőfi u. 142.	72/451-206
Pandur Jánosné	Kossuth u. 114.	72/451-710
Pandúr János	Kossuth u. 5.	72/451-030
Pincze Ferenc	Rákóczi u. 24.	30/316-6544
Piszer János	Rákóczi u. 68.	72/451-731
Rausch Tibor	Kossuth u. 134.	72/451-095 30/290-1571
Rauschné Smodics Judit	Kossuth u. 134.	72/451-095 30/652-0413
Smodics Mónika	Rákóczi u. 69.	72/451-096 30/449-2515
Smodics Lászlóné	Kossuth u. 116.	72/451-711 30/667-1275
Szabó Gyula	Petőfi u. 96.	30/907-2500
Szabó Ferenc	Kossuth u. 117.	30/921-7919
Szabó Károly	Petőfi u. 105.	30/963-6726
Szieber Jánosné	Kossuth u. 146.	72/451-738
Szigeti Ferenc	Petőfi u. 98.	20/221-7747
Szigeti Sándor	Kossuth u. 10.	20/982-5981
Szolga Vilmos	Kossuth u. 2.	72/672-552
Szóvár János	Kossuth u. 9.	
Taller József	Rákóczi u. 38.	72/451-725 30/390-5866

Név	Cím	Telefonszám
Taller Marietta	Kossuth u. 4.	72/451-736 30/908-3614
Taller Tibor	Kossuth u. 4.	72/451-736
Taller Tiborné	Kossuth u. 4.	72/451-736
Tatai Ferencné	Petőfi u. 79.	30/270-0729
Tombi Lajos	Rákóczi u. 29.	72/451-726 30/685-1227
Tóth Erzsébet	Rákóczi u. 24.	
Tóth János	Petőfi u. 86.	72/451-715
id. Tóth Jánosné	Rákóczi u. 72.	72/451-719
Török Zoltán	Rákóczi u. 49.	72/451-744
ifj. Tóth Jánosné	Petőfi u. 86.	72/451-715 20/922-5623
Turi Ferenc	Rákóczi u. 64	72/451-434
Vajda Zsolt	Széchenyi u. 2.	30/950-6204
Vajdáné Szabó Erika	Széchenyi u. 2.	30/560-9358
Vankó József	Kossuth u. 122.	72/451-918 30/281-2362
ifj. Vankó Józsefné	Kossuth u. 122.	72/451-918 30/417-4973
Id. Vankó Józsefné	Rákóczi u. 75.	
Vetró Imréné	Kossuth u. 8.	72/452-013
Világos István	Rákóczi u. 48.	72/672-509 30/383-0569
Vince Andor	Petőfi u. 109.	72/451-714