



Alsómocsoládi Kalendárium



2014.

Tartalomjegyzék

Table of Contents/Inhaltsverzeichnis

KÖSZÖNTŐ/PROLOGUE.....	4
ALSÓMOCSOLÁDI AKTUALITÁSOK.....	6
Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatal.....	7
Ahová a falu jár - Integrált Közösségi és Szolgáltató Tér Alsómocsoládon.....	15
"Őszi-Fény" Idősek Otthona.....	20
Folytatódott a Köz-Tér-Háló projekt, létrejött a Köz-Tér-Háló Alapítvány.....	25
Alsómocsolád a turisztikai trendek tükrében.....	30
"Magunk kenyerén" helyi gazdaságfejlesztési program.....	36
A falugondnoki szolgálatról.....	43
Erzsébet - Sisi - Magyarország királynéja.....	45
Kopernikusz, a heliocentrikus világkép hírdetője.....	50
ALSÓMOCSOLÁDI KALENDÁRIUM.....	52
CALENDAR OF ALSOMOCSOLAD/KALENDARIUM VON ALSOMOCSOLAD	

ALSÓMOC SOLÁDI KISOKOS.....	158
Falugondoki járat menetrendje.....	159
Timetable for the Local Service/Dorfbusfahrplan	
Autóbusz menetrend.....	160
Timetable for the Coach/Busfahrplan	
MÁV menetrend.....	166
Railway Schedule/Eisenbahnfahrplan	
Mi mennyi 2014-ben?.....	167
A járóbeteg szakellátás ellátási területei.....	178
Outpatient care	
Gyógynövény kislexikon.....	191
Herbal encyclopedia	
Befőzőnaptár.....	193
Preserves calendar	
Közzolgáltatások.....	195
Public Services/Öffentliche Dienstleistungen	
Egészségügy.....	197
Healthcare/Gesundheitswesen	
Szociális szolgáltatások.....	200
Social Services/Soziale Dienstleistungen	
Érdekvédelmi és jótékonyági szervezetek.....	201
Advocacy and Charity Organisations/ Interessenverteidigungs-, und karitative Organisationen	

Rendőrség, polgárőrség.....	202
Police, Citizens of Guardian/Polizei, Bürgerwehr	
Iskolák, óvodák.....	203
Schools, Kindergartens/Schulen, Kindergärten	
Települési önkormányzatok.....	205
Local Government/Selbstverwaltung	
Közhivatalok.....	206
Offices/Behörden	
Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatal ügyfélszolgálat, elérhetőségek.....	210
Önkormányzati dolgozók, elérhetőségek.....	211
Contacts of Municipality's Employees/Erreichbarkeiten der Mitarbeiter der Selbstverwaltung	
Alsómocsoládi intézmények, hivatalok, szolgáltató szervezetek elérhetősége, nyitvatartási ideje.....	213
Telephone Numbers of Alsomocsolad's Institutions and Offices, and Telephon Numbers of the Neighbouring Villages/Institutionen, Behörden von Alsomocsolad und ländliche Telefonnummern	
Helyi vállalkozások, szolgáltatások.....	215
Local Enterprises, Services/örtliche Dienstleistungen	
Vidéki vállalkozások és szolgáltatások.....	216
Enterprises and Services of the Neighbouring Villages/ländliche Unternehmen und Dienstleistungen	
Helyi hívószámok.....	224
Local Phone Numbers/örtliche Telephonnumern	

KÖSZÖNTŐ

*„Az idő valójában nem telik,
csak körbejár végtelen lassúsággal,
és újra meg újra ugyanazt az oldalát mutatja.”*

Kedves Olvasó!

Az idő ismét „ugyanazt az oldalát mutatja.” Eltelt egy év. Ön ismét kézbe veheti az Alsómocsoládi Kalendáriumot, melyet reményeink szerint egész évben hasznosan forgat majd.

A kalendárium elválaszthatatlan része a naptár. A naptárba bejegyezheti mindazt, ami fontos, a család életének jeles napjait, eseményeit, vagy azokat a feladatokat, melyeket el kell végeznie. A naptár tájékoztatja Önt azokról az eseményekről, melyeken 2014. év során Önt és családját is szívesen látjuk.

A Kalendáriumból megtudhatja, hol intézheti hivatalos ügyeit, hova fordulhat, ha beteg van a családban. Tájékoztatást kap Alsómocsolád község intézményeinek működéséről és eredményeiről. Betekinthet a községben folyó szociális – és gazdaságfejlesztési programokba (Köz-Tér-Háló, „Magunk kenyerén”).

A kalendárium sok-sok hasznos és közérdekű információt rejt.

Ez évben sem maradhattak ki a Kalendáriumból a színes, ismeretterjesztő írások, az érdekermesek és a 2013. év eseményein készült fotók.

Örömmel adjuk közre Tombi Lajos és Szóvár Rózsa néhány írását is. Olvassák szeretettel.

Dicső László
polgármester

PROLOGUE

*"The time in fact is not passing,
only going around with eternal slowness,
and showing its same side again and again."*

Dear Reader!

The time has "shown its same side" again. A year has passed. You can hold the Calendar of Alsómocsolád again and hopefully you will find it useful in the whole year.

The calendar is inseparable part of the Calendar. Into the calendar you can register all that matters; the special days, events of the family life, or the duties that have to be performed. The calendar informs you about the events of 2014 in which you and your family are welcome to attend.

You can get information from the Calendar about where you can arrange your official duties, where you can go when someone is sick in the family. You get information about the operation and achievements of the Alsómocsolád's organizations. You can have a look at the current social and economic development programs (Köz-Tér-Háló, "On our bread"). The Calendar contains a number of useful and public information.

As in tradition in the Calendar you can also find colourful, informative articles; people merited the Medal of Alsómocsolád and photos about the events of 2013.

It's our honour to publish a few poems of Lajos Tombi. Have a nice read.

László Dicső
mayor

ALSÓMOCSOLÁDI AKTUALITÁSOK



Készítette: Novák Orsolya

Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatal

A Magyarország helyi önkormányzatairól szóló 2011. évi CLXXXIX. törvény 2013. január 1-jén hatályba lépett rendelkezései alapján közös önkormányzati hivatal létrehozására kötelezettek azon települések, melyek lakosság száma nem haladja meg a kétezer főt.

Ezen kötelezettség alapján Mágocs, Alsómocsolád, Mekényes és Nagyhajmás települések 2013. január 1. napjától kezdődően közös önkormányzati hivatalt hoztak létre Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatal elnevezéssel.

A közös önkormányzati hivatal létrehozásánál szempont volt, hogy változatlanul a lakossághoz a lehető legközelebb maradjon az ügyintézés helyszíne, illetve minden településen biztosított legyen az ügyintézéshez való helybeni hozzáférés. Ezért a Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatalnak Kirendeltsége működik Alsómocsoládon, és egy-egy ügyegéd dolgozik Mekényesen és Nagyhajmásan is. Emellett természetesen biztosított az is, hogy a hivatalhoz tartozó minden település lakossága a közös hivatal székhelyén, Mágocson intézhesse az ügyeit.

Úgyszintén a lakosság érdekeit előtérbe helyezve kötött megállapodás a Baranya Megyei Kormányhivatal Hegyháti Járási Hivatalával azért, hogy a Sásdi Járási Hivatalnak Mágocson kirendeltsége működjön, biztosítva ezzel azt, hogy amennyiben az ügy természete azt megengedi, az ügyintézés helyszíne helyben maradjon.

A Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatal az alábbiakban részletezettek szerint látja el feladatait:

Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatal

Székhelye: 7342 Mágocs, Szabadság u. 39.

Telefon: +36-72/451-110

Fax: +36-72/560-019

Jegyző: Uti Ferencné

Telefon: +36 72/451-110/14

E-mail: jegyzo@magocs.hu

Ügyfélfogadás rendje:

	Mágocs	Alsómocsolád	Mekényes	Nagyhajmás
Hétfő	7 ³⁰ –11 ³⁰ 12 ³⁰ –16 ⁰⁰	7 ³⁰ –11 ³⁰ 12 ³⁰ –16 ⁰⁰	7 ³⁰ –13 ³⁰	7 ³⁰ –13 ³⁰
Kedd	7 ³⁰ –11 ³⁰	7 ³⁰ –11 ³⁰	7 ³⁰ –13 ³⁰	7 ³⁰ –13 ³⁰
Szerda	nincs ügyfélfogadás	nincs ügyfélfogadás	7 ³⁰ –13 ³⁰	7 ³⁰ –13 ³⁰
Csütörtök	7 ³⁰ –11 ³⁰ 12 ³⁰ –16 ⁰⁰	7 ³⁰ –11 ³⁰ 12 ³⁰ –16 ⁰⁰	7 ³⁰ –13 ³⁰	7 ³⁰ –13 ³⁰
Péntek	7 ³⁰ –13 ⁰⁰	7 ³⁰ –13 ⁰⁰	7 ³⁰ –13 ³⁰	7 ³⁰ –13 ³⁰

Hatósági - Igazgatási Csoport

Aljegyző: dr. Morvay Klaudia

Telefon: +36 72/451-110 / 20

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: igazgatas@magocs.hu

- anyakönyvi ügyek
- kereskedelmi ügyek
- birtokvédelemi ügyek

- vadkár ügyek
- polgári védelem

Lindauer-Bakó Bernadett

Telefon: +36 72/451-110 / 20

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: szoc@magocs.hu

- szociális ügyek (aktív korúak ellátása)
- óvodáztatási támogatás
- rendszeres gyermekvédelmi ügyek

Szakácsné Gondos Hajnalka

Telefon: +36 72/451-110 / 18

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: nepesseg@magocs.hu

- szociális ügyek (lakásfenntartási támogatás, átmeneti segély, temetési segély)
- népeség-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: onkormanyzat@magocs.hu

- iktatás

- mezőgazdaság, földügyek
- állategészségügy
- anyakönyvi ügyek

Borosné Dósa Anita

Telefon: +36 72 /451-110 / 15

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: pmhivatal@magocs.hu

- munkaügyek
- anyakönyvi ügyek
- titkársági feladatok

Pénzügyi –Városfejlesztési Csoport

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

Szloboda Szilárd

Telefon: +36 72/451-110/22

Fax: +36 72 /560-019

E-mail: szamlazas@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

**Mágocsi Közös Önkormányzati Hivatal Alsómocsoládi
Kirendeltsége**

Kirendeltség-vezető: Veréb Zoltánné

Telefon: + 36 72/451-748

Fax: + 36 72/451-748

E-mail: vereb.zoltanne@alsomocsolad.hu

- pénzügy - gazdálkodás

Vajdáné Szabó Erika

Telefon: + 36 72/451-748

Fax: + 36 72/451-748

E-mail: vajda.erika@alsomocsolad.hu

- pénzügy – gazdálkodás
- Rigac elszámoló központ

Ginzer Jánosné

Telefon: + 36 72/451-748

Fax: + 36 72/451-748

E-mail: ginzerne.rozsa@alsomocsolad.hu

Alsómocsoládi illetékességű:

- anyakönyvi ügyek
- néesség-nyilvántartás
- hagyatéki ügyek
- adóügyek
- szociális ügyek (aktív korúak ellátása, lakásfenntartási támogatás, átmeneti segély, temetési segély, stb.)
- rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény
- óvodáztatási támogatás
- mezőgazdaság, földügyek
- állategészségügy
- polgári védelem
- kérelmek átvétele:
 - kereskedelmi ügyek
 - birtokvédelmi ügyek
 - vadkár ügyek

Ezekben az ügytípusokban az ügyintézés Mágocson történik, de a kérelem beadható az Alsómocsoládi Kirendeltségen is.

Tájékoztató

Az általános elsőfokú építésügyi hatósági ügyekben 2013. január 1. napjától Sásd Város Jegyzője illetékes.

A Járási Hivatalhoz került feladatok és ellátások:

- okmányirodai feladatok,
- egyes szociális ellátásokkal és egyes államigazgatási ügyekkel összefüggő feladatok,
- szabálysértés,
- gyámhivatali feladatok ellátása.

A Hegyháti Járás vezetője **Dr. Karakán Béla**, székhelye Sásd, Dózsa György u. 32. alatt kapott helyet.

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
- elérhetőségek: telefon: 72/475-691

A Hegyháti Járás Hivatalában a Baranya Megyei Kormányhivatal Munkaügyi Központjának Komlói Kirendeltsége szerdai napokon 08:00 órától 12:00 óráig ügyfélfogadást tart, ahol az ügyfelek jelentkezési kötelezettségeiknek tehetnek eleget. Előzetes egyeztetés szükséges.

A Hegyháti Járási Hivatal Kirendeltsége Mágocs, Szabadság u. 39. szám alatt található irodában működik.

- ügyfélfogadási ideje:
Hétfő: 11:00 – 14:00
Csütörtök: 11:00 - 14:00
- elérhetőségek:
Telefon: 72/451-110 / 17 mellék

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

dr. Morvay Klaudia aljegyző

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” Közhasznú Nonprofit Kft. Teleházának komplex szolgáltatásait.



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

Integrált Községi és Szolgáltató Tér (IKSZT)

Az Integrált Községi 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.

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.

2013-ban megvalósult programjaink:

Tájékoztató fórum	12 alkalommal
Activity-parti	2 alkalommal
Cirka-firka délután	2 alkalommal
Családi Csocsó-bajnokság	1 alkalommal
Identity-délután	2 alkalommal
Mesemaron	1 alkalommal
Társas-parti	1 alkalommal
Játszóház	1 alkalommal
Teaházi Est	12 alkalommal
Egészség-klub	4 alkalommal
Helyünk a Hálón	4 alkalommal
DAGYIÖK Akadémia	1 alkalommal
Stratégiai tervező tréning	1 alkalommal
Internet-klub	4 alkalommal
Adózási tájékoztató	1 alkalommal
Magunk Kenyerén Klub	2 alkalommal
Könyvklub	2 alkalommal
Felolvasó-est	2 alkalommal
Munkára! Tájékoztató	4 alkalommal

Elérhetőségek:

7345 Alsómocsolád, Rákóczi utca 21.

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

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

Nyitva tartás:

Hétfő, Kedd, Csütörtök, Péntek: 10.00-18.00

Szerda: 11.00-21.00

Szombat: 07.00-13.00

Balogh Anikó IKSZT vezető



„Őszi Fény” Idősek Otthona

Ápolást-gondozást nyújtó intézményünk az életkoruk, egészségi állapotuk, valamint szociális helyzetük miatt rászorult személyek állapotának és helyzetének megfelelő alapellátást (szociális étkeztetés), nappali ellátást (időskorú és demens személyek) illetve szakosított ellátást (demens és nem demens személyek számára) nyújt.

Az Otthon továbbra is 100%-os. Folyamatosan érkeznek a kérelmek az elhelyezések iránt. Intézményünk keresett és jó hírnévnek örvend az idősök körében.

Az Idős Otthon 42 fő ellátott ápolásáról, gondozásáról gondoskodik. Külön demens részleg nem került kialakításra, de a lakószobákban elhelyezett gondozottak hasonló mentális, ellátási igény szerint kerülnek elhelyezésre.

Bentlakásos intézményünk teljes körű ellátást biztosít. Komplex módon magába foglalva a **fizikai** (ellátottal és környezetével segítő kapcsolat kialakítása, étkeztetés, személyi higiéné biztosítása, ápolási-gondozási feladatok), **egészségügyi** (egészségügyi ellátás, gyógyszer-gyógyászati segédeszközhöz való hozzájutás biztosítása), **mentálhigiénés ellátást** (aktivitás megőrzés, fejlesztés, pszichés állapot szinten tartása, foglalkoztatás).

Az egészségügyi ellátást heti 2x2 órában (hétfői és csütörtöki napokon) Dr. Tarai Lajos háziorvos látja el az Otthonban lévő orvosi szobában. Amennyiben szükséges szakorvosi ellátás, úgy a Dombóvár illetve Pécs körzetébe tartozó szakrendelőbe, kórházba utalással biztosítjuk ezt ellátottaink számára.

Egészségügyi szolgáltatás nyújtását – szakápolási igények ellátása otthonon belül – 2012. szeptember 10. óta végezzük. Működési engedélyünk lehetővé teszi a bentlakásos szociális intézményben a szakápolási feladat elvégzését szükség esetén

Fizikai ellátás: az ellátottak részére napi 5-szöri étkezést, valamint az orvos előírásainak, utasításainak megfelelő diétás étkezést biztosítunk (diabetes, sószegény diéta stb.) Dietetikus havonta jár ki az Intézményünkbe, előadásokat tart, ellenőrzéseket végez, véleményezi az ellátottak étrendjét. Étkezéseikben törekszünk a vitamin, zöldség- és gyümölcs dús étkezésre.

2013 szeptemberében 1 fő konyhai dolgozó elvégezte a diétás szakácsképzést, ennek megfelelően a diétás étkeztetés szakmai színvonalának emelkedése tud megvalósulni.

A mozgásszervi betegségben szenvedők nagy számára tekintettel (bár csak ajánlott foglalkoztatásként szerepel a jogszabályban) továbbra heti 3 gyógytornászt alkalmazunk (Otthonápolási szolgálaton keresztül – külön megállapodással), aki nagy segítséget jelent a kerekesek számára, fekvőbeteg, illetve egyéb mozgásszervi problémával küzdő ellátottaink életminőségének javításában, állapotának helyreállításában és a további állapot-rosszabbodásuk megelőzésében. Egyéni gyógytornát és csoportos gyógytornát végez hetente 1x.

Mentálhigiénés ellátás: 2013-es évben is Dr. Kovács Attila pszichiáter – megbízásos szerződés alapján – jár ki az Intézménybe. Az Otthonban továbbra is igen magas a demens személyek száma, így a szakorvos közreműködése és tanácsai

nagy jelentőséggel bírnak számunkra. Valamennyi ellátott rendelkezik demens állapotfelméréssel, demencia (enyhe, közép súlyos, súlyos) kórképet megállapító szakvéleménnyel.

Az Otthon igyekszik az ellátottak számára a mindennapokat tartalmas elfoglaltságokkal gazdagítani. Ennek megfelelően a napi csoportfoglalkozások során, az idősek jó közérzetének megőrzésére, otthonosság érzésének megteremtésére is törekszünk. Havi szinten van katolikus szentmise az Intézményben, illetve evangélikus lelkész nő tart imadélotant. Fontos teret kap az egészségnevelés, a napi torna, a játékos foglalkozás (kártyázás, ügyességi és kreatív játékok, rajzolás stb.), a csoportos beszélgetések, felolvasások, zenés és filmes délutánok.

Az Intézményben folyó szakmai munka során fokozott figyelmet fordítunk a lakók egyéni érzékenységre, képességeire, igényeire és szükségleteire. Ennek érdekében nagy hangsúlyt helyezünk a személyre szabott bánásmód megvalósítására. Fontos számunkra a lakóinkkal való napi szintű személyes kapcsolat, a személyes beszélgetések, problémáinak és igényeinek a meghallgatása mind a mentálhigiénés csoport-foglalkozások, mind pedig az ápolási munka ellátása során.

A munkánk eredményessége és nagyobb szakmaiságának biztosítása végett pályázatokkal is törekszünk a megújításra és a korszerűsítésre. NRSZ-h pályázatunk sikeres volt, ennek megfelelően 2 db elektromos betegágygal és 4 db antidecubitus kompressziós matraccal gazdagodott az intézmény a 2013-as évben.

2013. évi beruházás, felújítási munkálatok:

Karbantartási jelleggel az Idős Otthon tetőszerkezetének bádogos munkája történt meg 2013 februárjában.

Sor került még az Otthon ebédlőjének, konyhájának, orvosi szobájának teljes körű higiéniai festésére. Az Idős Otthon külső homlokzatának javítására, festésére, egy szobabelső javítására és festésére. Továbbá az Intézmény folyósóinak lábazat festése történt meg – olajfestékkel, ennek megfelelően higiéniaileg lemosható. Valamint a folyósóknál kerekesszék ütközők kerültek felhelyezésre, fából 2 sorban. A munkálatok végső befejezésére 2013 júniusában került sor.

Beszerzések:

2013 februárjában konyhai berendezések kerültek megvásárlásra: tányérok, poharak, evőeszközök, termosz, bögrék stb. Nagy értékű eszközvásárlásként pedig többfunkciós habverő-keverő-dagasztógép, botmixer.

Ortopédiai matracok, ágyneműk és ápolási eszközök.

Mentálhigiénés tevékenységhez, gyógytornához: társasjátékok, labda, gumiszalag.

Nagy értékű tárgyi eszközként került sor 1 db LG mosó-száritógép.

A bentlakásos intézményi ellátás mellett Egységes Szociális Intézményünk alapellátásként biztosítja a **szociális étkeztetést** Továbbá nappali ellátást nyújtó ellátásként **Idősek Klubját működtet, demens és nem demens személyek számára.**

A nappali ellátása során egyéni és csoportos foglalkozások napi szinten zajlanak. Sokrétű és színes programok gazdagítják mindennapjaikat, melyek hozzájárulnak meglévő képességeik

megőrzéséhez és fejlesztéséhez. Rendszeresek a tornáik, kirándulásaik, illetve játékos délutánjaik. A nappali ellátásban részesülők aktívan részt vesznek az Otthon életében is, gyakoriak az Otthon lakóival való közös programok (pl. szentmise, fürdőnapok, közös kirándulások, közös kártyázások, neves ünnepekről való megemlékezés.)

További tevékenységünk során is az a cél vezérel, hogy lakóink intézményünket saját otthonuknak tekintsék, ahol otthonosan érzik magukat. Kiemelt feladatunknak tekintjük az ellátottainkról való magas szintű ellátást és szakmai munkát, meglévő képességeik megőrzését, szinten tartását.

Pitzné Keller Anita intézményvezető

Folytatódott a Köz-Tér-Háló projekt, létrejött a Köz-Tér-Háló Alapítvány

Alsómocsolád

A Köz-Tér Háló program második évében sok új tevékenységgel segítettük az érintett 11 településen élő családokat. Szeretnénk ezek közül először az **Alsómocsoládiakat érintő programokról** beszámolni. Jövőműhely keretében 4 alkalommal dolgoztunk együtt olyan helyi civilekkel és szakemberekkel, akiknek fontos a település jövője. A közös gondolkodás eredményéről minden alkalommal beszámoltunk a Hírlevélben. Részt vettünk a Magunk kenyerén program kialakításában. Több alkalommal vezettünk közösségi beszélgetéseket, hogy az indulás előtt minél többek véleménye bekerüljön a döntés-előkészítésbe, és ez által a helyiek is tudják formálni ezt az országosan is egyedülálló, helyi pénz bevonásával elindított gazdaságfejlesztési kísérletet. A május elsejei programindítón külön sátorban mutattuk be az addig kialakult kereslet-kínálatot. A későbbiekben kapcsolódtunk a támogatással és kölcsönnel is segített lakás felújítási programhoz, és az idei tapasztalatok alapján javaslatokat fogalmaztunk meg a folytatáshoz.

Több önismereti-tanulási alkalommal igyekeztünk segíteni a **START munkában** résztvevőket, hogy a közösség javára végzett munkájuk minél eredményesebb legyen. Ilyenek voltak

a motivációs- és az álláskeresési technikák tréning. Az év végén a következő időszak közös munkájának tervezését is elkezdtük.

Az idei évben több olyan kezdeményezésünk is volt, melyhez helyiek is csatlakoztak. Az egyik ilyen sikeres program a **„Mi családunk zöldségeskertje” pályázat**, melyhez Alsómocsoládról 5 család csatlakozott, akik valóban büszkéek lehettek gondozott kiskertjeikre, szép terményeikre. Ezúton is gratulálunk a résztvevő nyerteseknek: Orsós Ferencnének, Láng Dezsőnének, Novák Lászlónénak, Smodics Lászlónénak, Vetró Imrénének. Ők mindannyian jutalomban részesültek. Vetőmagokkal, hasznos eszközökkel, könyvekkel, gyümölcsfacsemetékkel szerettük volna továbbra is arra ösztönözni a pályázaton résztvevőket, hogy településükön jó példát adva, mintaadóként továbbra is örömeiket leljék a kertművelésben. Folytatásként szeretnénk elindítani egy úgy nevezett kertmegosztó programot is, melynek lényege, hogy azok is művelhető területhez jussanak, akiknek nincs földjük, kiskertjük. Ez azt jelenti, hogy a tulajdonos „művelésbe” adhatja a területét az arra vállalkozónak. Másik kezdeményezésünk a **biobrikett készítés**, melyről gyakorlati bemutatót is tartottunk. A kezdeti érdeklődés után, bár a technika többeknek tetszett, csak néhány család kezdett komolyan gondolkodni a téli tüzelő ilyen módon történő kiegészítéséről; őket a Köz-Tér-Háló Alapítvány eszközökkel és szakmai tapasztalatokkal is segíti majd.

Családi mentorunkat egyre többen keresik ügyes-bajos dolgaikkal, részt vesz ügyeik intézésében, és kapcsolódik a helyi közösségi programokhoz is. Két lelkes mocsoládi közösségi munkásunkkal, Furulyás Emesével és Mihályiné

Veronkával helyi Községi Önségítő Klubot indítottunk Gazdálkodj Okosan címmel az érdeklődőknek. A közösségi munkások tapasztalatcserén, szakmai felkészítőkön is részt vettek, reméljük, tudják hasznosítani az ott látottakat, tanultakat.

Több alkalommal itt a településen jöttek össze a térségből **településvezetők és szakemberek**, hogy aktuális témákkal ismerkedjenek: a szociális szövetkezetekről, az ifjúsági munkáról, az állampolgári kezdeményezések támogatásáról, közösségi alapítvány létrehozásáról, háztartásgazdálkodásról, esélykasszáról, az önkéntességről, vagy éppen a kisgyermekek boldogabb életkezdetét elősegítő mesélő édesanyák programról. Ez év nyarán is zajlott egy **antidiszkriminációs tréning**, segítve a szakemberek odafigyelését a rászorulókra, lemaradókra.

Munkánk a többi településen

A projekt keretében az idei évben a Döbrököz és Nagyhajmás után átadtuk Szágyon is a helyi közösséget az óta aktivizáló Praktikák Házát. Volt egészségre nevelő tréning és nőknek szóló háztartási praktikák képzés. Számítástechnika képzés zajlott Bicalon és Döbröközön. Munkaerőpiaci tréning volt Gerényesben és Tormáson. Álláskeresési technikákkal ismerkedhettek Mekényesen az érdeklődők. Böngésző Klub zajlott Nagyhajmásán és Vargán. Ebben a kis faluban abban is közreműködtünk, hogy hosszú idő után aszfaltborítást kapjon az egyik kis utca a helyiek összefogásával. Az alsómocsoládi közösségi önségítő klub mellett még 8 településen indultak ilyen klubok, melyekben hasznos dolgokat tanulnak a

résztvevők a háztartási pénz beosztásától, az olcsó és saját kezűleg kivitelezett kézműves termékek készítésén át a mindennapokban is használható praktikáig: mint egyszerű eszközökkel és anyagokkal tisztán tartani a lakást, vagy házi szerekkel szépnek lenni. A klubokhoz támogatókat is találtunk a településeken, akik alapanyagokat ajánlottak a közösségek számára, mint például szalmakoszorúkat, vagy tököt a töklámpások készítéséhez.

Négy településen: Mekényesen, Döbröközön, Gerényesen és Tormáson Lehetőségek Napja címmel helybe vittük a szociálisan rászorulókat segítő intézményeket, hogy szolgáltatásaikat bemutassák a felnőtteknek, miközben a gyerekek számára is kínáltunk játéklehetőségeket.

A Mi családunk zöldségeskertje pályázatba is bekapcsolódtak a többi települések, két helyen pedig a gyermekeket is bevontuk a kertművelés megszerettetésébe. Szágyon a Gyermek kertben munkálkodtak együtt szülők és az apróságok, Döbröközön Magonc Tanoda címmel iskolai szabadidős tevékenység keretében termeltek zöldségeket a gyerekek.

Közreműködtünk abban, hogy a nyár elején településeinken többen vetőburgonyához jussanak.

Mára **több mint 100 családdal dolgozunk**, tervezünk együtt, hogy ők maguk is tudják befolyásolni, javítani saját életkörülményeiket.

Azon is munkálkodunk, hogy a rászoruló családok minél inkább be tudjanak kapcsolódni a települések életébe, hogy számukra is elérhetővé váljanak a közösség által kínált lehetőségek.

Köszönjük mindenkinek, aki ebben partnerünk volt!

Karácsony előtt megjelent hatodik Hírlevelünk, melyben tájékoztatást adunk a programokról, megszólaltatjuk az érintetteket. A hírlevél mellett honlapunkon is praktikus ismeretekkel, hasznos tanácsokkal találkozhatnak az érdeklődők. www.kozterhalo.hu Egyre népszerűbb facebook oldalunk is, melyet közösségi munkásainkkal közösen szerkesztünk.

A projektet benevezte az önkormányzat a Legjobb önkormányzati gyakorlatok versenybe, melyen a megtisztelő második helyvel ismerték el a szerteágazó tevékenységet.

A Köz-Tér-Háló munkatársai nevében:

Halmi Gáborné szakmai vezető



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 Konferencia Központ



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 szerinti ellátást kapnak. Az étkezés az „Őszi Fény” Idősek otthona étkezőjében történik.

Az Interaktív Tárház 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.



Kiemelendő a kör alakú bemutatóterem, amelyben terepasztalon elhelyezett látványpatakok 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.

Virtuális Természettudományok Otthona

Izgalom, kihívás, élmény, tanulás, tudás - március végén nyílik meg a Virtuális Természettudományok Otthona, amely izgalmas játék és tanulás. A feladatok – melyek életkornak

megfelelően választhatóak lesznek – átfogóan tartalmazzák a különböző tudományágakat.

A Virtuális Természettudományok Otthona interaktív táblákkal felszerelt, logikai játékokkal, számkombinációs ajtókkal nyíló szobákból lesz kialakítva.

A világon is egyedülálló megoldású valóságos és virtuális játékokban, tanító feladatok és megoldások segítik a résztvevő tanulók logikai és feladatmegoldó képességét, fejlesztik a tanulási képességüket és segítenek meglátni a tanulás értelmét.

Diákszálló

Diákszállónk egész évben fogadja a településre érkező 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: 10, 16 és 18 férőhelyes szoba emeletes ágyakkal. A szálláson szobánkénti WC és mosdó található. A közösségi tér alkalmas csoportos foglalkozások megtartására. A Diákszállóhoz tartozik egy 500 m² nagyságú füves terület is.

Kiránduló központ

A „Virágsűrűben” kialakított Erdei Tornapályán erdei fajátékokon 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 idelátogatóknak, hanem a helyben lakóknak is.

Ízelítő a szabadidős programjainkból:

- **Íjászat:** korhű ruhában, történetekkel, hagyományokat felelevenítve próbálhatják ki ügyességüket a gyerekek, felnőttek.
- **Kenuzás:** ismerkedés vízi sportokkal.
- **„Pletna” típusú hajóval hajókázás:** romantikus, egyben kalandos hajókázás, egyszerre 18 fő szállítására alkalmas.
- **Kerékpártúra:** 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 kódban okos telefonnal olvashatóak le az érdekes információk Alsómocsolád nevezetességeiről a felfestett lábnyomok segítségével egyénileg és csoportosan is bejárhatóak a településen végigvezetett túraútvonalak.
- **F16 szimulátor:** a repülőgép vezetés öröme, izgalmak, kihívás, gyorsaság. Térképek a világról, melyen Alsómocsolád is látható.
- **Kincskeresés:** találd meg és a Tiéd! Leleményes helyeken elrejtett kincsek.
- **Labirintus:** labirintusunk szemet és tért tévesztő átlátszó drótfonatos kerítésből épült. A labirintus útvesztői kicsiknek és nagyoknak egyaránt nagy élményt nyújtanak. A labirintus mellett kipróbálható a Kneipp-ösvény is.

- **Kemencés vacsora:** finom, kemencében készült ételeinknek széles a választéka. Ár: létszámtól és választott kemencés ételtől függ.
- **Lovaglás, lovas kocsizás:** lovas kocsizás, lovaglás futószáron, patkóhajítás. Játékos kötélhúzás. Ki az erősebb?
- **Madárgyűrűzés:** madárgyűrűzés története, hálózás, madárbefogás, gyűrűzés. Szakvezetők segítségével megismerkedhetnek a csodálatos madárvilággal.
- **Gyertyaöntés:** hogyan készül, miből készül? Díszgyertya készítése.
- **Agyagozás:** építsünk, formázzunk ügyességgel, ötletesen.
- **Kemencézés:** pizza, perec, só-liszt figurák készítése.
- **Rigac tanya:** az erdőben a betyártanya a fákon van. Itt lombkorona szinten lehet pihenni, játszani és megfigyelni a madarakat, a fákat.
- **Rigac Jancsi betyár:** nyomozásos játék. Izgalmas betyáros történet.
- **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 vendégszeretetét minél szélesebb körben ismertté tegye. Vendégkönyvünk 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

Egész évben szeretettel várjuk vendégeinket!

Kmettné Győri Szilvia ügyvezető



„Magunk kenyerén” helyi gazdaságfejlesztési program

Alsómocsolád építve a már részben feledésbe ment földművelési, állattartási és kézműves hagyományokra, kizárólag saját forrás felhasználásával **„Magunk kenyerén” elnevezéssel saját finanszírozású Helyi Gazdaságfejlesztési programot dolgozott ki és indított el 2013. május 1-jén.**

A Program sikerességének előmozdítása érdekében, a magyar hivatalos fizetőeszköz (forint) helyettesítésére helyi fizetőeszközt (Rigac) bocsátott ki.

A program célja a meglévő értékek megőrzése, a létrehozott erőforrások gazdaságos kihasználása. Annak segítése, hogy az itt élők ismét nagyarányban tudjanak élni a környezet – meglévő kiskertek, gazdasági épületek és eszközök, erdők mezők – biztosította gazdálkodási lehetőségekkel, feltárják a településben rejlő szolgáltatási lehetőségeket és mindennapi életükbe beépítsék ezeket. **A legfőbb cél a községben lakók életminőségének javítása.**

A község önkormányzata, a projekt kidolgozásához - a szakértők bevonásán (közgazdász, szociológus, jogász) túlmenően - főként a faluban élő emberek, **a közösség erejét hívta segítségül**, a projekt kidolgozásában aktívan részt vett a lakosság is.

A programtervezet összeállítása után lakossági fórumokon, és kis csoportos beszélgetések keretében történt a projekt elemeinek kiegészítése, módosítása véglegesítése. Ezt követően a szakemberek, ki-ki a saját szakterületén még

elvégezte a szükséges korrekciókat. Az így megvalósult társadalmi tervezést követően indulhatott a program.

A program bonyolítása az Alsómocsoládi Falugazda Szociális Szövetkezet közreműködésével történik. A programot – a mezőgazdasági termelést segítő részében – megfelelő szakértelemmel és tapasztalattal rendelkező projekt koordinátor és állatorvos is segíti. A program eredményességéért dolgoznak pénzügyi és jogi szakértők, valamint helyi civil szervezetek is közreműködnek a Rigac-forgalom bonyolítása az Elszámoló központon keresztül történik.

A program, minden egyes eleme a helyi adottságokhoz és lehetőségekhez igazodik.

A mezőgazdasági termelést és állattartást élénkítő program:

A programban, igényeik szerint, állattartási lehetőséget biztosít az önkormányzat azoknak a családoknak, akik az állattartáshoz szükséges megfelelő műszaki állapotú épülettel rendelkeznek. A program – hitel nyújtásával - biztosítja az állatokat és az állatok felneveléséhez szükséges takarmányt. A hitelkeret, mely maximum 300.000 Rigac nagyságú lehet, helyi fizető eszközben nyílik meg a program ezen elemében résztvevők számára. A forint Rigacra történő átszámítása 1:1 arányban történik, a visszaváltásnál az érték 80%-át kapja csak meg forintban. ***Az eltérés az átszámítások között azért van, hogy a helyi fizetőeszköz a helyi gazdaságban forogjon, és ne váltsák át rögtön forintra.*** A programban résztvevők, hitelüket, a velük kötendő szerződésben foglaltaknak megfelelően

visszafizethetik Rigacban, vagy természetben az általuk felnevelendő állat bizonyos számban történő visszaadásával.

2013. évben a programban 18 család vett részt. 2 család 6 db sertés, 1 család 2 db sertés és 5 db nyúl, 1 család 2 db sertés és 30 db tojótyúk, 1 család 2 db sertés és 20 tojótyúk, 14 család 2 db sertés kihelyezését és nevelését vállalta, így mindösszesen 44 db sertés, 50 db tojótyúk és 5 db nyúl került kihelyezésre, tartásra, hasznosításra.



Sertés kihelyezés Kása Lajos családjánál



Tojótyúk kihelyezés Horváth Istvánné családjánál

A helyi szolgáltatások beindulását serkentő program az önkormányzat szolgáltatásainak kedvező igénybevétele:

A program ösztönözni kívánja egyrészt, hogy a helyben lakók egymás, illetve az egész közösség számára Rigacért nyújtsanak olyan a mindennapi élethez szükséges, vagy az életminőséget javító szolgáltatásokat melyekre lenne igény, lemondanak róla az emberek, mert nem tudnák megfizetni. (Pl. kertművelés, bevásárlás, takarítás, mosás, vasalás) vagy községi rendezvényeken történő a szolgáltatást. Pl. saját termékek értékesítése.

Másrészt, lehetővé teszi az Önkormányzat által végzendő szolgáltatások, talajművelés a kiskertben, személyszállítás, házi szociális gondozás, a Teleház szolgáltatásai, vagy a szabadidő hasznos eltöltését segítő eszközök (kajak, kerékpár) bérlése, családi rendezvények megtartásához helyiségek bérlése illetve szolgáltatások (főzés) igénybevételét Rigacért. A helyi adókat és önkormányzatnak történő egyéb befizetéseket Rigacban is lehet teljesíteni.

Lakás felújítási és korszerűsítési program:

Az önkormányzat részben támogatást, részben kamatmentes kölcsönt nyújt azoknak az Alsómocsoládi lakóhellyel rendelkező állampolgároknak, akik olyan lakóházat kívánnak felújítani a községben, melynek legalább fele részben tulajdonosi, vagy ilyen lakóházhoz gazdasági épületet kívánnak építeni. A munkák elvégzésének segítésére, az igénylő által benyújtott költségvetés nagyságához viszonyítottan - ha a költségvetés a 400.000 forintnak megfelelő értéket eléri – legfeljebb 200.000 forintnak megfelelő vissza nem térítendő támogatást nyújt az önkormányzat fele-fele arányban, forintban és Rigacban

egyenként, valamint 200.000.- forintnak megfelelő kamatmentes kölcsönt.

A programelem terhére 26 család nyújtott be igényt, 25 család szerződést kötött 2013. évben 22 beruházás meg is valósult, 3 beruházás folyamatban van.



Tetőfelújítás - Nagy Zoltánné



Homlokzat-felújítás - Vetró Imréné

Jövedelem kiegészítő tevékenység biztosítása:

Az Önkormányzatnál alkalmi munkavégzésre (erdőgondozás, közterület rendben tartása, mezőgazdasági munkák karbantartási szolgáltatások, turizmust segítő szolgáltatások, rendezvények előkészítése) lehet jelentkezni, melynek díját 600 R/óra értékben fizeti ki.

A projekt átfogó mérleg kimutatása (értékelés, fejlődés, projektalakulás)

Az Önkormányzat 7.500.000 Ft értékben bocsátott ki Rigacot. A program 2013. május 1-jén indult, egy rendezvénnyel, ahol minden helyi felnőtt lakos 1.600 és minden gyermek 600 Rigacot kapott. A lakossági vállalkozóknál, 12 főnél rögtön el is vásárolhatták helyben előállított termékekre. Falunapunkat ugyanezen elv szerint tartottuk 2013. július 6-án.



Azt tapasztaljuk, hogy a programelemekbe való bekapcsolódás, az egymás közötti áru,-és szolgáltatás forgalom lehetőségének biztosítása élénkítette a helyi gazdálkodást. A lakosság kihasználja a helyi fizetőeszköz nyújtotta kedvező lehetőségeket egymással és az önkormányzattal. **Jó úton járunk.**



A falugondnoki szolgálatról

A falugondnoki, illetve tanyagondnoki szolgáltatás célja az aprófalvak és a külterületi vagy egyéb belterületi, valamint a tanyasi lakott helyek intézményhiányából eredő hátrányainak enyhítése, az alapvető szükségletek kielégítését segítő szolgáltatásokhoz, közszolgáltatáshoz, valamint egyes alapszolgáltatásokhoz való hozzájutás biztosítása, továbbá az egyéni, közösségi szintű szükségletek teljesítésének segítése.

A falugondnoki szolgáltatás hatszáz lakosnál kisebb településen működtethető. Amennyiben a falugondnoki szolgáltatás létesítését követően a település lakosság száma tíz százalékot meg nem haladó mértékben emelkedik hatszáz lakos fölé, a szolgáltatás tovább működtethető.

A tanyagondnoki szolgáltatás legalább hetven és legfeljebb négyszáz lakosság számú - külön jogszabályban meghatározott - külterületi vagy egyéb belterületi lakott helyen működtethető. Amennyiben a helyi sajátosságok alapján a tanyagondnoki szolgáltatás több tanyagondnok közreműködésével valósítható meg, a tanyagondnokok által ellátandó körzetek határait - figyelemmel a lakosság szám korlátra - a fenntartó települési önkormányzat rendeletében határozza meg azzal, hogy új tanyagondnoki szolgáltatás négyszáz lakos fölött szervezhető meg. Amennyiben a tanyagondnoki szolgáltatás létesítését követően a külterületi vagy egyéb belterületi lakott hely lakosság száma tíz százalékot meg nem haladó mértékben emelkedik négyszáz lakos fölé, a szolgáltatás tovább működtethető.

A falugondnoki, illetve tanyagondnoki szolgáltatás a fenntartó önkormányzat rendeletében részletesen meghatározott feladatokat látja el, valamint – az önkormányzat rendeletében meghatározott módon – közreműködhet az étkeztetés biztosításában.

Egy településen – amennyiben a település mind a tanyagondnoki, mind a falugondnoki szolgáltatásra vonatkozó feltételeknek megfelel – vagy falugondnoki, vagy tanyagondnoki szolgáltatás működtethető.

1993. évi III. törvény a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról IV. fejezet II. cím 60 § Falugondnoki és tanyagondnoki szolgáltatás

Erzsébet - Sisi – Magyarország királynéja

Elisabeth Amalie Eugenie von Wittelsbach bajor hercegnő
– családi körben Sisi – 1837. december 24-én született.

II. Miksa bajor herceg és a bajor királylány, Mária Ludovika lánya a müncheni udvartól távol nőtt fel. Hét testvéréhez hasonlóan Erzsébet is a konvenciókkal mit sem törődő, szabadságszerető és rendkívül érzékeny lánnyá fejlődött. Erzsébet természetétől fogva jószívú és igazságszerető volt.

Tizenöt éves volt, amikor anyja, aki Zsófia főhercegnő egyik nővére volt, őt is magával vitte a császár nyári rezidenciájába Bad Ischlbe. Nővérét, Helénát szemelték ki az ifjú Ferenc József menyasszonyának. Ferenc József azonban fiatalabbik unokahúgába, Erzsébetbe lett szerelmes, s anyja kezdeti tiltakozása ellenére 1854. április 24-én este 7-kor tett örök fogadalmat Bécsben.

Az ifjú császárnét nem készítették fel az igen nehéz, komoly feladatokkal járó császárnői szerepre. A társasági illetet megtanulta, bár Possenhofenben nem kellett sokat törődnie vele. Anyanyelvén, a németen kívül beszélt angolul és franciául (évekkel később tanult meg magyarul és újjörögül). Európa egyik legkonzervatívabb udvarának etikett előírásait nem tudta, nem akarta elfogadni. Nem érezte jól magát az „aranykalitkában”.

Az addig szabad és gondtalan életet élő Erzsébet egyszerre egy zárt, előírásos világba került, ahol bármit tett, rossz volt. Férjével keveset lehetett együtt, hisz lefoglalták a mindenkori államügyek, ám annál többet az őt állandóan bíráló anyóssal,

akitől rettegett. A Zsófia-Erzsébet konfliktus meghatározta a császárné későbbi életét, viszonyát az udvarral.

Bécsi tartózkodásának első napjától kezdve az ifjú császárné boldogtalannak érezte magát a merev és szigorú bécsi udvarban, melynek megtestesítője anyósa, Zsófia volt. Házassága első éveiben a magányba és betegeskedésbe menekült, de miután megszületett a trónörökös, akinek nevelését nem bízták rá, nyíltan is fellázadt. 1859-ben elhagyta a császárt, valamint két kisgyermekét, és Madeirára, Korfu szigetére, majd Velencébe utazott, hogy ott egyedül lehessen.

Miután 1861-ben visszatért Bécsbe, már elég erős volt ahhoz, hogy keresztülvigye akaratát, mégpedig két területen: 1865-ben formális ultimátumot intézett a császárhoz, s ezzel véget vetett fia, Rudolf túl szigorú katonai nevelésének, akit ezután nagykorúságáig polgári-liberális elvek szerint neveltetett. Ez egyfajta forradalommal ért fel, melynek az volt a célja, hogy a trónörökös által képviselt jövőben az udvarnál a polgári elveket erősítse.

Férje iránta érzett vonzalmát kihasználva, az 1866-67-es magyar kiegyezés és az ezt követő budapesti koronázás alkalmával fellépett a magyarok érdekében. Ez olyan lépés volt, mely egyrészt más nemzetiségek, főleg a csehek háttérbe szorításával járt, másrészt viszont az egész birodalomban döntően erősítette a liberális irányzatot. Erzsébet vonzalma az egykori, 1848-as forradalmárhoz és későbbi magyar miniszterelnökhöz, Andrássy Gyula grófhoz egyik mozgatórugója volt e lépésének, amely meghatározta a dunai monarchia további sorsát. Magyarországon Erzsébet máig nagy tiszteletnek örvend.

Ahogy múltak az évek, Erzsébet egyre kevesebb időt töltött Bécsben. Házasságukból négy gyermek született: Zsófia (1855-1857), Gizella (1856-1873), Rudolf (1858-1889) és Mária Valéria. A „magyar kislány” Mária Valéria 1868. április 22-én született Budán. 328 év után először történt meg, hogy hatalmon lévő uralkodó utóda Magyarországon látta meg a napvilágot. 1868-ban járunk – egy évvel az osztrák-magyar kiegyezés után, amelynek létrehozásában nem kis szerepe volt a császárnénak. Éppen ezért Mária Valériát mindenki a magyarokhoz és Magyarországhoz rendkívül ragaszkodó királyné kiegyezési ajándékának tekintette.

Az 1960-as években Erzsébet a világ legszebb uralkodónőjének számított. A hetvenes években a világ leghíresebb s minden bizonnyal legjobb női lovasa volt, amit azzal ért el, hogy évekig úgy edzett, mint egy élsportoló. A politikától a magyar koronázást követően - tulajdonképpen kényszerűségből - teljesen visszavonult. Amikor a köszvény lehetetlenné tette számára a lovaglást, általa oly nagyra becsült mestere, Heinrich Heine nyomdokain haladva költőként próbált hírnevet szerezni, még ha csak az utókor előtt is, mivel verseit - rendelkezése értelmében - csak a XX. században publikálták.

Ezek a kísérletek is mutatják, hogy nem mint császárné, hanem mint egyéniség akart érvényesülni. Ugyanakkor kifejezik, mennyire megvetette a monarchikus államformát, melyet idejétmúlt romhalmaznak tartott. A XIX. század individualizmusát a végletekig fokozta. Császárnéi kötelességeiről szándékosan nem akart tudomást venni, s kizárólag az önmegvalósításnak élt. Főleg szépsége segítette abban, hogy felülemelkedhessen a bécsi udvar - szemében -

kicsinyes nyüzsgésén. Erzsébet ugyanakkor nagyon művelt nő is volt. Nemcsak magyarul, de újjörögöl is tökéletesen megtanult. Idős korában szinte az antik Görögország világában élt: Korfun építtetett egy kastélyt, melyet kedvenc hőse, Achilles után Achilleionnak nevezett el.

Fiának 1889-ben Mayerlingben elkövetett öngyilkossága azonban olyan sokkhatással volt rá. Utolsó éveit vándorló mater dolorosaként állandóan feketébe öltözve, a bécsi udvartól távol, hosszú utazásokkal töltötte. Főleg Görögországban időzött. Évtizedekig tartó fogyókúrái és az ehhez társuló mozgáskényszer, amely órákig tartó gyalogtúrákra készítették, a koplalás következtében fellépő ödémához, depresszióhoz és öngyilkossági gondolatokhoz vezettek. Lucheni, az olasz anarchista, aki őt Genfben, mint a gyűlölt monarchista elv képviselőjét, egy reszelővel agyonszúrta, egy az életbe már belefáradt asszonyra sújtott le, aki túlélte önmagát, s már csak a halálra vágyott.

A huszonöt éves anarchista becserkészte áldozatát, majd az előre pengeélesre köszörült reszelőt Erzsébet szívébe dőfte. A királyné hanyatt esett. A tettes elmenekült, de a járókelők feltartóztatták és átadták a rendőrségnek. Az idegen hölgy azonnal felállt és franciául, németül, angolul megköszönte a segítséget. A hölgyek gyors léptekkel igyekeztek a hajó felé. Erzsébet a fedélzeten esett össze. Fűzőjét megoldották, csak ekkor vették észre a kis barnás foltot és egy lyukat a batisztingen. Szóltak a kapitánynak, hogy fordítsa vissza a hajót, mert nem más, mint Ausztria császárnéja esett össze. A parton evezőkből, bársonyfotelokból hevenyészett hordágyat készítettek, erre fektették fel Erzsébetet és visszavitték a szállodába. Az orvos már csak a halál beálltát tudta megállapítani.

Carmen Sylva, Erzsébet költőbarátnője így foglalta össze Sisi életét:

„Tündéri kislány volt, virágzó rétek, madarak és őzek barátja. Bájos teremtés, ezt mondták róla. Élete úgy kezdődött, mint egy tündérmese. S úgy folytatódott, mint egy felnőtteknek szóló varázslatos történet. Több mint legenda, több mint mese, maga az érzelmes élet. Harc és dráma. Kín és megpróbáltatás. Csalódás, fényes börtön, és szárnyalás. Megsebzettségében szerető szív és erős lélek. Sisi egy asszonyi lélek, különös, de mégsem mesebeli sorssal.

Halála csak a világ számára volt szörnyű, neki magának azonban szép, csöndes és nagyszerű volt, mert megpillanthatta a szeretetet, s fájdalom nélkül, békében távozott, Ő egyáltalán semmi nem akart lenni a világ számára, még halálában sem. Egyedül akart lenni, észrevétlenül elhagyni a világot, amelyből oly gyakran elmenekült, nyugalmat keresve, szüntelenül a magasabb, tökéletesebb felé törve”



Kopernikusz, a heliocentrikus világkép hírdetője

„Ki ne csodálhatná minden dolgok alkotómesterét, akiben nyugszik a legfőbb boldogság és minden jó.”



Nikolausz Kopernikusz
(latinosan Nicolaus Copernicus, lengyelül Mikołaj Kopernik) 1473. február 19-én a lengyelországi Toruńban látta meg a napvilágot. Korán, már 10 éves korában árvaságra jutott, s ettől kezdve nagybátyja, Lukas Watzenrode nevelte, aki Fromborkban volt kanonok. 18 évesen a Krakkói Egyetemen kezdett tanulmányokat a csillagászat területén, majd 1496-tól 1500-ig Bolognában görögöt és matematikát tanult.

Ezt követően a Pádua-i és Ferrara-i Egyetemen az orvostudománnyal és a jogtudománnyal kötött közelebbi ismeretséget, Ferrarában egyházjogból doktorátust is szerzett. Hazatérése után Heilsberg várában, az akkor már püspök nagybátyja, Watzenrode háziorvosa és titkára lett. 1512-ben, amikor a nagybátyja meghalt, Kopernikust nevezték ki Warmia egyházmegye kanonokának, mely poszt élete végéig tisztes jövedelmet biztosított számára. A Német Lovagrend elleni háborúban ő szervezte meg Olsztyn védelmét. 1520-ban hivatalos elfoglaltságaitól visszavonult, s a fromborki székesegyház tornyában berendezett csillagvizsgálójában már

csak a csillagászzal és a heliocentrikus világkép elméletével foglalkozott.

1533-ban Johann Widmanstetter Rómában előadást tartott a pápának Kopernikusz elgondolásáról, ami ekkor még nem találkozott pápai rosszallással. 1542-ben, főként a wittenbergi egyetem matematikaprofesszorának, Georg Joachim Rheticusnak a rábeszélésére szánta el magát fő művének kiadására, ami 1543-ban Nürnbergben jelent meg, melynek egy példányát a legenda szerint halála napján, már öntudatlan állapotban kapta kézhez.

A heliocentrikus világkép a matematika eszközeivel próbálta bebizonyítani, hogy a ptolemaioszi geocentrikus világképnél egyszerűbben és érthetőbben megmagyarázható az égitestek mozgása. A Földnek a bolygók közé sorolásával alapjaiban támadta az arisztotelészi fizikát, és felborította a középkori *scala naturae*-nek, a dolgok hierarchikus elrendezettségének tételét. A heliocentrikus világkép elmélete csak lassan hódított teret (részben azért, mert Kopernikusz műve olvashatatlan volt). Az egyház is csak évtizedekkel később kezdte támadni a műben leírt nézeteket, s csak 1616-ban, az első Galilei-per idején tette a tiltott könyvek listájára, másfél évszázadra. Mivel Kopernikusz elmélete ellentmondásban van az Ószövetség bizonyos verseinek betű szerinti értelmével, ezért már maga Kopernikusz is számított az egyházi kritikákra, melyet a következő megjegyzéssel igyekezett megelőzni: „a csillagászatot a csillagászok számára írják.” A katolikus és az evangélikus egyház azt tartotta, hogy a heliocentrikus világképben csak egy elvont matematikai modelltől van szó. Galileo Galilei volt az, akit a modell valóságként való hirdetéséért az inkvizíció elítélt.

ALSÓMOCSOLÁDI KALENDÁRIUM
CALENDAR OF ALSOMOCSOLAD
KALENDARIUM VON ALSOMOCSOLAD



Készítette: Taller Marietta

JANUÁR – Télhó – Boldogasszony hava



Készítette: Novák Emese



Készítette: Mészáros Krisztián

JANUÁR						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
		1 <i>Újév, Fruzsina</i>	2 <i>Ábel</i>	3 <i>Genovéva, Benjamin, Dzszenifer Magunk Kenyerén Klub, Munkára!</i>	4 <i>Titusz, Leona</i>	5 <i>Simon, Edvárd</i> Szentmise 11:00
6 <i>Boldizsár</i> Egészség- klub	7 <i>Attila, Ramóna, Ramón</i>	8 <i>Gyöngyvér, Keve</i> Könyvklub	9 <i>Marcell</i>	10 <i>Melánia</i> DAGYIÓK- Közmeghall- gatás, Nézünk mint a moziban	11 <i>Ágota</i>	12 <i>Ernö, Tajána, Ernesztina</i> Szentmise 11:00
13 <i>Veronika, Vera</i>	14 <i>Bódog</i>	15 <i>Lóránt, Lóránd</i>	16 <i>Gusztáv</i>	17 <i>Antal, Antónia</i> Hétköznapi praktikák, Mesemaráton	18 <i>Piroska</i>	19 <i>Sára, Máriaó</i> Szentmise 11:00
20 <i>Fábián, Sebestyén Szebasztián</i>	21 <i>Ágnes</i>	22 <i>Vince, Artúr</i>	23 <i>Rajmund, Emerencia, Zelma</i>	24 <i>Timót</i>	25 <i>Pál</i>	26 <i>Vanda, Paula</i> Szentmise 11:00
27 <i>Angelika, Angyalka</i>	28 <i>Károly, Karola</i>	29 <i>Adél</i>	30 <i>Martina, Gerda</i>	31 <i>Marcella</i>		

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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 kocsí havi költsége, hiteltörlesztés, gyerekek utáni befizetések), melyek a megélhetési 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:		
		Egyéb:		
Tartalék:				

Januári receptek

Januári vitaminsaláta recept

Hozzávalók 4 főre:

2 db banán, 2 db kivi, 1 db narancs, 1 db mandarin, 2 db alma, 1 ananászkonzerv (darabolt), fél citrom leve

Elkészítés:

Az almákat meghámozzuk, magházát kiszedjük, és a gyümölcsöt felkockázzuk. A narancs és a mandarin héját lehúzzuk, majd gerezdekre szedjük, és a gerezdeket (nagyságuktól függően) 2 vagy 3 darabra vágjuk. Ha közben kifolyik a leve, azt fogjuk fel, hogy majd ráönthessük a salátára. A banánokat karikázzuk fel, a kivit is vágjuk kockákra. Az ananászt egy szűrőkanálra szedve csepegtessük le. Az összes gyümölcsöt keverjük össze egy nagy salátástálban, majd nyomjuk rá a fél citrom levét. Tegyük hozzá néhány evőkanállal az ananászkonzerv levéből is, és az egészet jól keverjük át. Lefedve **1 órára tegyük a hűtőszekrénybe**, majd tálalás előtt újra keverjük át a gyümölcsöket, és szedjük kis tálakba.

Lencsefőzelék

Hozzávalók 6 főre:

50 dkg lencse, 2-3 babérlevél, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 2 ek étolaj, 2 ek liszt, pirospaprika, só, bors, 1-2 ek mustár

Elkészítés:

A lencsét előző este beáztatjuk. Másnap leöntjük róla a vizet, és sós hideg vízben feltesszük főni. Hozzáadjuk a

babérlevelet és a megtisztított fokhagyma gerezdeket, őrlünk rá egy kevés borsot. Fedő alatt közepes tűznél puhára főzzük. (Kuktában gyorsabban megy.) Az olajból és a lisztből aranyhárom rántást készítünk, megpároljuk benne az apróra felkockázott vöröshagymát, hozzáadunk egy kávéskanálnyi pirospaprikát, kb. 1 dl hideg vízzel apránként felengedjük, csomómentesre elkeverjük, a lencséhez adjuk, és alaposan kiforraljuk. Kidobjuk a belőle főtt babérleveleket és egész fokhagyma gerezdeket, és attól függően, hogy mennyire szeretjük savanykásan, hozzáadunk 1 vagy 2 ek mustárt. Fasírttal tálaljuk.

Sütőtökös-banános muffin recept

Hozzávalók 4 főre:

15 dkg finomliszt, 10 dkg kukoricaliszt /vagy csak finomliszt/, 1/2 cs sütőpor, 1 tk szóda bikarbóna, 15 dkg sült sütőtökpüré, 1 db érett banán, 2 db tojás, 15 dkg porcukor, 1 cs vaníliás cukor, őrölt fahéj, mézes fűszerkeverék, csipet só, 1 dl olaj, 1 cs aszalt áfonya

Cukormáz:

5 ek porcukor, kevés citromlé

Elkészítés:

Egy tálba keverjük össze a lisztet, sütőport, szóda bikarbónát, sót, vaníliás cukrot, valamint ízlés szerint fahéjat és mézes fűszerkeveréket, végül forgassuk bele az áfonyát is. Egy másik edénybe az egész tojásokat kikeverjük a porcukorral, majd folyamatos keverés mellett hozzáadjuk az olajat. Ezután a pépesített banánt és sütőtököt is belekeverjük. Végül egy

fakanállal beleforgatjuk a lisztes keveréket. Papírformával bélelt muffin sütőbe kanalazzuk. Sütés kb. 160-170 fokra előmelegített sütőben kb. 20-25 perc. A sütőből kivéve rövid ideig a formába hagyjuk, majd rácsra téve hűlni hagyjuk. Végül a porcukrot kikeverjük a citromlével, és a muffinok tetejére csorgatjuk. Közepes formában 12 darab lesz belőle.



Érdemérmeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzata 1992-ben Alsómocsoládért Érdemérmet 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 – a 2013 évi díjazottak mellett 2006. évtől visszafelé haladva – akik településünkért az elmúlt két évtizedben elhivatott munkájukkal kiérdemelték Alsómocsolád elismerését.



Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete
2013 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott
Ginzer Jánosné részére.



Rózsika 1960. november 04-én született, szülei harmadik gyermekeként. Munkáscsaládból származik, szülei mindketten a Bikali Állami Gazdaság sertéstelepéről mentek nyugdíjba. Ma már sajnos egyikük sem él. Négy testvére közül már csak Rózsika él szülőfalujában, a többi testvér a környéken telepedett le. Az általános iskola után gép- és gyorsíró iskolát végzett Pécsen, és 1977-ben kezdett el dolgozni a Somogy Megyei Tanácsnál Kaposváron, mint adminisztrátor.

1993 óta dolgozik Alsómocsolád Község Önkormányzatánál; 2007-től 2012-ig a Körjegyzőség, 2013 januárjától pedig a Mágocsi Közös Önkormányzati hivatal alkalmazottja. Szereti a munkáját, szeret az emberekkel foglalkozni, nem is tudna más hivatást elképzelni magának.

Párjával, Jánossal 1980-ban kötöttek házasságot, melyből két szép gyermekük született: Henrietta és Márk. Szabadidejében szívesen olvas, szereti a rejtvényeket, és lelkes tagja az Alsómocsoládi Foltvarró Klubnak. Párjával szeretnek utazgatni, szinte évente járnak Erdélybe, ahol a barátaik élnek.

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.

Fülembé cseng egy hívó hang.
A mocsoládi nagyharang,
Zúgva az éteren át,
Szólítja minden fiát.

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

Vessen bárhová a sorsom,
Én, itt vagyok csak 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: Mészáros Roland



Készítette: Mészáros Krisztián

FEBRUÁR						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
					1 <i>Ignác, Virginia</i>	2 <i>Karolina, Aida</i> Szentmise 11:00
3 <i>Balázs</i> Egészség klub	4 <i>Ráhel, Csenge</i>	5 <i>Ágota, Ingrid</i> Könyvklub	6 <i>Dorottya, Dóra, Titanilla</i>	7 <i>Tódor, Rómeó</i> Farsangi bál, Tájékoztató rendezvény, Internet- klub	8 <i>Aranka, Jutocsa</i>	9 <i>Abigél, Alex</i> Szentmise 11:00
10 <i>Elvira</i>	11 <i>Bertold, Marietta</i>	12 <i>Lidia, Livia</i>	13 <i>Ella, Linda</i>	14 <i>Bálint, Valentin</i> Disputa délután, Hétköznapi praktikák	15 <i>Kolos, Georgina, Gina</i>	16 <i>Júlianna, Lilla</i> Szentmise 11:00
17 <i>Donát</i>	18 <i>Bernadett</i>	19 <i>Zsuzsanna</i>	20 <i>Aladár, Álmos</i>	21 <i>Eleonóra, Norina</i> Activity- parti	22 <i>Gerzson, Zétény</i>	23 <i>Alfréd, Mirtill</i> Szentmise 11:00
24 <i>Mátyás, Jázmin</i>	25 <i>Géza, Alexander</i>	26 <i>Edina, Szvetlána</i>	27 <i>Ákos, Bátor</i>	28 <i>Elemér</i>		

[illegible]

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:				

Februári receptek

Korhelyleves füstölt oldalassal recept

Hozzávalók 6 főre:

50 dkg savanyú káposzta, 30 dkg füstölt oldalas, 1 szál kolbász, 2 füstölt virsli, 1 vöröshagyma, 1 púpozott ek zsír vagy olaj, 2 dl tejföl, 2 ek liszt, 2 púpozott tk pirospaprika, 2 babérlevél, 1 mk őrölt kömény, só, frissen őrölt bors

Elkészítés:

A káposztát átmoszuk, 2,5 l vízbe feltesszük a füstölt oldalassal és a babérlevéllel együtt, kb. 45 percig fedő alatt főzzük. A vöröshagymát finomra vágjuk, a zsiradékon megfonnyasztjuk, félrehúzzuk, hozzáadjuk a pirospaprikát, belekeverjük a levesbe. Sózzuk, borsozzuk. Beletesszük a karikára vágott kolbászt és a virslit. További 15 percig főzzük. A tejfölt elkeverjük a liszttel, hozzáteszünk a levesből 2 merőkanálnyit, összekeverjük és további 5 percig főzzük.



Farsangi szelet recept

Hozzávalók 4 főre

Tésztához: 30 dkg finomliszt, 25 dkg vaj/Rama, 1 cs sütőpor, 1 db tojás, 2 ek cukor

Töltelékhez: 25 dkg cukor, 25 dkg darált mandula (vagy dió), 1 tk őrölt fahéj, 1 db citrom, 5 dkg mazsola (az enyém mazsola nélküli változat)

Tetejére: vaníliás porcukor

Elkészítés:

A vajat/a margarint a liszttel, sütőporral, tojással és cukorral jól eldolgozzuk. Két egyenlő részre osztjuk.

Kinyújtuk a lapokat a tepszi nagyságúra, az egyiket a tepsibe tesszük. A cukorból és a citrom levével sűrű szirupot főzünk, majd hozzáadjuk a darált mandulát, az őrölt fahéjat, a tisztított mazsolát és a citrom reszelt héját. Ezt a tölteléket a az alsó tésztalapra tesszük, majd befedjük a másik kinyújtott lappal. Villával megszurkáljuk, előmelegített sütőben készre sütjük. Tetszés szerint szeleteljük, és vaníliás porcukorral bőven megszórjuk.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete
2013 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott
Taller József részére.



Józsi 1956-ban született Alsómocsoládon és azóta is itt él. Az általános iskola alsó tagozatát szülőfalujában, a felső tagozatot Mágocson végezte. Dombóváron járt szakmunkásképzőbe, ahol kitanulta az asztalos mesterséget. 20 évig dolgozott a Bikali Állami Gazdaságban, ahol kiváló munkájáért több ízben is kitüntették.

1993 óta az önkormányzat munkatársa, 1995-től falugondnökként dolgozik. Falugondnoki feladatai sokrétűek: intézi az önkormányzat hivatalos ügyeit, gyógyszert hoz az időseknek, átviszi az ovisokat a szomszéd településre óvodába, megoldja az éppen aktuális problémákat. Ha gond van, elsőként őt keresik, így a falu egyik központi embere. 1996 óta a Baranya Megyei Falugondnokok Egyesületének vezetőségi tagja, és közreműködött a Magyar Tanya- és Falugondnoki Szövetség megalakulásában is. 2001-ben dicséretben részesült a vértessacsi oktatóközpont megvalósításánál végzett tevékenységéért, 2002-ben pedig a Falugondnokok Háza megvalósításánál végzett kimagasló munkáját ismerték el.

2003-ban példamutató tevékenységéért miniszteri dicséretben részesült, melyet Göncz Kinga adott át neki. 1994-ben megalakította az Alsómocsoládi Polgárőr Egyesületet, melynek elnöki tisztségét 2011-ig töltötte be. 2006 óta képviselő, szívén viseli a településfejlesztéssel kapcsolatos ügyeket.

Feleségével, Marikával 1977-ben kötött házasságot; lányaik - Renáta és Nikolett – mindketten férjezettek. Szabadidejében otthon tevékenykedik, legszívesebben unokájával, Ádámmal tölti idejét.

Bálint Róbertné: „Isten ostora”

Csillagok tündökölnek a sötét égen.
Holdsugár tükröződik a vízen.
Néma Tisza ballag a medrében.
Attila nyugszik valahol a mélyben.

Nagy, dicső király három koporsóban.
Arany, ezüst, vas takarja álmában.
Csöndes hullámok ringatóznak felette.
Attila alszik mélyen eltemetve.

Nem háborgatja álmát senki sem.
Titkon a mélyben nyugszik odalenn.
Hű szerelme is mellette pihen.
Nem tudta senki, mennyire szerette.

Emőke viseli a fekete gyászruhát.
Sötét Tisza takarja be alakját.
Ott a sok arctalan szolga közt.
Egyedül ő, ki tudta mit hoz a jövő.

Szerelme nélkül nem élhetett ő.
Nem volt számára többé boldog jövő.
Megperzselte a nagy király szerelme.
Elvesztette szívét mindörökre.

Szíve hevesen dobogott a lánynak,
Ha közelébe került a hunok királyának.
Hófehér bőrén rózsaszín pír tündökölt.
Úgy érezte övé a föld-menny egyedül.

Mindig csak álom volt az élete.
Sosem nyugodhatott meg a szíve.
Az kit ő hűen szeretett.
Észre sem vette, vígan nevetett.

Más nőt ölelt a bátor férfikar.
Idegen asszony rabolta el tőle hamar.
Elvette a reményt is tőle végleg.
Halál várt a királyra a nászi éjen.

Siratták őt a hun népek ezrei.
Eltemették, hol soha nem találja senki.
Vele tartott az egyetlen hű kedvese.
Végzetét beteljesítette a szerelmes Emőke.

Odalenn nyugszik a fiatal leány.
Még halálában sem tudott róla a király.
Mégis átkarolja Attilát Emőke.
Árnyat von reájuk a Tisza sötét vize.

MÁRCIUS – Böjtmás hava – Tavaszelő



Készítette: Csillik Richárd



Készítette: Böröcz Dániel

MÁRCIUS						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
					1 <i>Albin, Albina</i>	2 <i>Lujza</i> Szentmise 11:00
3 <i>Kornélia, Nelli</i> Egészség klub	4 <i>Kázmér, Zorán</i>	5 <i>Adorján, Adrián</i> Könyvklub	6 <i>Leonóra, Inez</i> Nőnap köszöntő	7 <i>Tamás, Tomaj</i> Kemény Bertalan Dijátadó, Nőnap köszöntő, Nézünk mint a moziban	8 <i>Zoltán</i>	9 <i>Franciska, Fanni, Rebeka</i> Szentmise 11:00
10 <i>Ildikó, Melissza</i>	11 <i>Szilárd, Boriska</i>	12 <i>Gergely</i>	13 <i>Krisztián, Ajtony</i>	14 <i>Matild, Tilda</i> Magunk Kenyerén Klub, Hétköznapi praktikák	15 <i>Kristóf, Krisztofer</i>	16 <i>Henrietta, Vidor</i> Szentmise 11:00
17 <i>Gertrúd, Patrik</i>	18 <i>Sándor, Ede</i>	19 <i>József, Bánk, Józsa</i>	20 <i>Klaudia, Alexa</i>	21 <i>Benedek, Napsugár</i>	22 <i>Beáta, Izolda, Lea</i>	23 <i>Emőke</i> Szentmise 11:00
24 <i>Gábor, Karina, Miléna</i>	25 <i>Irén, Írisz, Irina</i>	26 <i>Emánuel, Larissza, Manuella</i>	27 <i>Hajnalka, Alpár</i> Húsvétváró	28 <i>Gedeon, Johanna, Hanna</i>	29 <i>Augusztá</i>	30 <i>Zalán</i> Szentmise 11:00
31 <i>Árpád, Benő</i>						

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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:				

Márciusi receptek

Epres-málnás kuglóf recept

Hozzávalók 12 főre:

Tészta: 200 g cukor, 1 vaníliás cukor, 250 g vaj, pici só, 4 tojás, 350 g liszt, 1 vaníliás pudingpor, 1 sütőpor, 250 g natúr joghurt, 5 ek tej, 1 bio citrom leve és héja, 5 közepes eper kockára vágva, 100 g málna

Dekoráció: 200 g tejszín, 400 g fehér csoki, 400-500 g eper lapkára vágva

Elkészítés:

A dekorációs krémhez még előző nap készítsük el a tejszínes-fehér csokis alapot: A csokit daraboljuk fel, a tejszínt melegítsük meg. Oldjuk fel teljesen a csoki darabokat. Egy botmixerrel homogenizáljuk a masszát, vagyis jó alaposan mixeljük át, de úgy, hogy a kés végig a csokis masszában maradjon, egyébként túl sok levegő jut bele, és túl buborékos lesz. Hagyjuk 24 óráig lefedve hűvös helyen kihűlni. Másnap használat előtt kézi konyhai géppel, habverő fejjel verjük fel a masszát, mintha tejszínhabot vernénk, amíg folyékonyból habos, szilárdabb lesz. De figyeljünk, nehogy túl sokáig keverjük, mert akkor csokis vaj lesz belőle. Ezzel a krémmel vonjuk be majd később a kuglófunkat, és dekoráljuk eperszeletekkel. A kuglóf készítése: Az 5 epret mossuk meg, vágjuk fel, a málnákat is mossuk meg, majd mindent keverjük össze 1 ek liszttel. A cukrot, vaníliás cukrot a vajjal keverjük krémesre. A tojások egyenként adjuk a vajas masszához, majd a tejet és a joghurtot, végül a pici sót és a liszttel, pudingporral elkevert sütőport. Kanalazzuk a tészta felét egy kuglófformába, szórjuk bele a gyümölcsöket, rakjuk

bele a másik fél adag tésztát, majd egy villa segítségével spirál formájában a forma aljától felfelé húzva, próbáljuk elosztani mindenhol az eper és málnadarabokat. Tegyük be sülni. Előmelegített sütőben sütési idő és mód: 50 percig hőlégkeveréssel 150 fokon. Ha kész a kuglóf, hagyjuk alaposan kihűlni, majd dekoráljuk.

Medvehagyma krém

Hozzávalók 4 főre:

1 nagy csokor medvehagyma, 5 dkg kemény kecskesajt (elhagyható), 1 nagy marék napraforgómag (héj nélkül, természetesen), só, bors ízlés szerint, olívaolaj, 2-3 aszalt paradicsom

Elkészítés:

A hagymát, apróra reszelt sajtot, napraforgómagot és fűszereket betesszük egy turmixba, és simára keverjük, esetleg utólag ízesítjük. A végén belekeverjük az apróra vágott aszalt paradicsomot, és tetszőleges feltétekkel, zöldséggel, sajttal, felvágottal tálaljuk.



Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2006 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Novák Lászlóné részére.



Irénke 1942. május 7-én született Alsómocsoládon, egy szegény család negyedik gyermekeként. A szülők öt gyermeket neveltek fel. Az akkori lehetőségek nem kecsegtették túl sok jóval a családot, így Irénkének az általános iskola, és a sertéstenyésztői szakmunkásképző befejezése után rögtön munkába kellett állnia.

Első munkahelye a Serneválként ismert, mai nevén, Sertáp Kft. sertéstelepe volt. 1959-ben férjhez ment és született egy fia, László. Férje autószerelőnek tanult Dombóváron, majd házasságkötésük után mindketten a Bikali Állami Gazdaságban kezdtek dolgozni. Kitartó munkájuknak köszönhetően jobbra fordult életük, de a sors közbe szőtt. 1969-ben Irénke édesapja, 1974-ben férje halt meg. Fia 1985-ben megnősült, így ketten maradtak az édesanyjával. Nagyon megörült, amikor gyermeke három szép unokával, Tamással, Orsolyával és Emesével ajándékozta meg őket. Sajnos ez az öröm sem tartott sokáig, mert 1995-ben Irénke édesanyja meghalt, így teljesen magára maradt. Néhány év után unokái osztottak szomorú sorsában, amikor 2000-ben hosszú betegség után a menyje is meghalt.

Irénke szereti az időseket és Alsómocsoládot; úgy érzi, mindent megtesz azért, hogy munkájával ő is hozzájáruljon a falu szebbé tételéhez.

Tombi Lajos:
Nőnapra (Múzsámhoz)

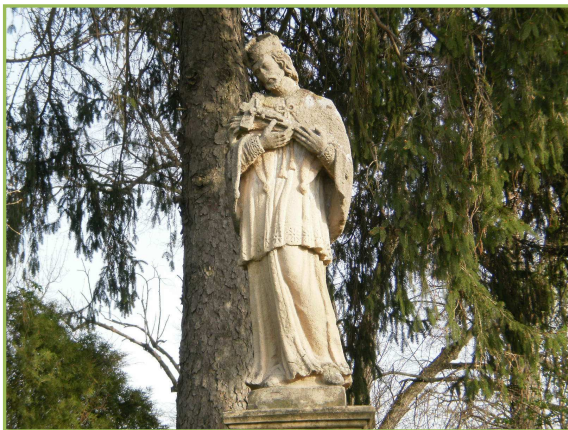
Itt a tavasz, a szép kikelet
Újjáéled a természet
Zöld a fű és kék az ég,
Néked nyílik mező, rét.

A Nap, ha meglát, mosolyog.
Az összes csillag rád ragyog.
Néked nyílik minden virág,
Legyen Tiéd az egész Világ!

Szemedből könny sose hulljon,
Páros csillagként ragyogjon,
S folyton folyvást mosolyogjon!

Boldog, aki láthat Téged!
Elbűvöli a szépséged!
Amíg csak él rajong érted!

ÁPRILIS – Szent György hava – Tavaszhó



Készítette: Taller Marietta



Készítette: Csillik Richárd

ÁPRILIS						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
	1 <i>Hugó</i>	2 <i>Áron</i>	3 <i>Buda, Richárd</i>	4 <i>Izidor</i> Tájékoztató rendezvény, Munkára!	5 <i>Vince</i>	6 <i>Vilmos, Biborka</i> Szentmise 11:00
7 <i>Hermann</i> Egészség- klub	8 <i>Dénes</i>	9 <i>Erhard, Dusán</i> Könyvklub	10 <i>Zsolt</i>	11 <i>Leó, Szaniszló, Glória</i> Hétköznapi praktikák, Adózási tájékoztató, Disputa- délután	12 <i>Gyula</i>	13 <i>Ida</i> Szentmise 11:00
14 <i>Tibor</i> Bang! Parti	15 <i>Anasziázia, Tas</i>	16 <i>Csongor, Joakim</i>	17 <i>Rudolf, Kiara</i>	18 <i>Andrea, Ilma</i> Identity- délután	19 <i>Emma</i> Elszáma- zottak napja	20 <i>Húsvét, Tivadar, Odett</i> Szentmise 11:00
21 <i>Húsvét, Konrád</i>	22 <i>Csilla, Noémi</i>	23 <i>Béla</i>	24 <i>György, Debóra</i>	25 <i>Márk, Márkó, Márkus</i>	26 <i>Ervin</i>	27 <i>Zita, Mariann</i> Szentmise 11:00
28 <i>Valéria, Nimród</i>	29 <i>Péter</i>	30 <i>Katalin, Kitti,Kata</i>				

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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:				

Áprilisi receptek

Tavaszi töltött karalábé recept

Hozzávalók 4 főre:

4 nagyobb vagy 8 kisebb zsenge karalábé, 500 g darált sertéshús, 100 g főtt rizs, 1 tanyasi vagy bio tojás, tengeri só, frissen őrölt fekete bors, 2 bio zöldségleves kocka, 50 g vaj, kb. 50 g liszt, 200 ml tejföl, 1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A karalábékat megtisztítjuk. A szép egészséges, belső, nagyon zsenge leveleket ne dobjuk ki, mert felhasználjuk. A gyökér felöli részén kivájjuk a karalábékat, hogy majd bele tudjuk tölteni a tölteléket. A darált húst összedolgozzuk a tojással, sóval, borssal és a rizzsel. Beletöltjük a karalábékba. Egy szélesebb lábas aljára beletesszük a kivájt "karalábéforgácsokat", ráhelyezzük a töltötteket, és a megmosott, csíkokra felvágott levélkéket közéjük rakjuk. Felöntjük annyi forrásban lévő vízzel, hogy kb. 3/4 magasságig érjen a karalábéknak. Hozzáadjuk a 2 zöldségleves kockát, lefedjük, hagyjuk felforrt, majd visszavesszük a lángot, és kb. 20-30 perc alatt puhára főzzük. Vigyázzunk, nehogy túl puhára főzzük! A vajból és lisztből rántást készítünk. A megfőtt karalábékat kivesszük a léből. A vajas rántást ezzel a lével kisebb adagokkal jó hígra felengedjük, közben csomómentesre keverjük, és visszaöntjük az edénybe. A tejfölt is kissé felhígítjuk, majd azt is hozzáadjuk. Kevergetve felforraljuk, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Visszatesszük a töltött karalábékat, kissé beleforgatjuk őket, és a felaprított friss petrezselymet hozzáadva tálalhatjuk is.

Zöldség krémleves

Hozzávalók 3 főre

3 marék fagyasztott zöldborsó, pár rózsabrokkoli, 1 krumpli, 1 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 125 ml tejszín, 3-4 dl húsleves, só, bors, kakukkfű, rozmaring, trappista sajt

Elkészítés

A zöldségeket előkészítjük, amit kell, felkockázunk, majd mindet egy edénybe dobáljuk. Sózzuk, borsozzuk szerényen, majd felöntjük a húslevessel. Addig főzzük, míg minden teljesen puhára fő. Szórunk rá egy kevés kakukkfűvet és rozmaringot, majd leturmixoljuk. Felöntjük a tejszínnel. Reszelt sajttal találjuk!

Pórézsósz

Hozzávalók 4 főre:

1 szál póréhagyma, 2 dl tejszín, 1 kis doboz tejföl, 1-2 dl tej, 10 dkg reszelt füstölt sajt, olívaolaj, só, fehérbors

Elkészítés:

A póré felkarikázzuk, a karikákat félbe vágjuk. Az olajon megfuttatjuk a hagymát, mikor majdnem kész, fűszerezzük. A tejtermékeket (a sajt kivételével) a hagymára öntjük. Néhány (5-10) percig főzzük, közben fel is forraljuk. Ha a póré az ízlésünk szerinti állagú, a reszelt sajttal besűrítjük a szószot.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2006 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Vetró Imréné részére.



Erzsike 1941. december 4-én született Nagykanizsán. A szülők hét testvérével együtt nevelték, de sajnos édesanyja már korán, 1946-ban meghalt. A család szétszóródott, Erzsike hűgát örökbe adták, a bátyja intézetbe került. Ő maga és nagyobbik húga édesapjával együtt Alsómocsoládra költözött, az általános iskolát már itt fejezte be.

1956-ban a sertéstelepen (régi nevén Sernevál) kezdett el dolgozni, ott is tevékenykedett, amíg férjhez nem ment. Ezután a szomszéd faluba Bikalra került, és húsz évig ott lakott. 1962-ben megszületett a lánya, Magdi, aki édesanyja nem kis büszkeségére pedagógus lett. 1979-ben meghalt a férje, majd négy év gyász után ismét férjhez ment. A sors visszahozta Alsómocsoládra, azóta is itt él. Sajnos 14 éve a második férjét is elvesztette, azóta egyszemélyes háztartást vezet. 1981-ben a húsüzemben kezdett el dolgozni, ahol a húsipari szakmunkás iskolát is elvégezte, kiváló eredménnyel. 1996-tól nyugdíjas.

2002-ben az Életet az Éveknek nyugdíjas klub vezetőjévé választották. Igyekezett a legjobb tudása szerint vezetni a klubbot. Szerette a klubdelutánokat, amikor összejöttek, szereti az idős embereket, szívesen tölti velük idejét. Azt mondja, olyanok, mint egy nagycsalád. A falu életében szívesen részt vesz, ami erejétől telik mindent megtesz az idősekért és a faluért.

Alsómocsoládi történetek

Húsvéti szokások

Szoktunk tojást fösteni. Ez úgy mēnt, hogy gicával rárajzótunk a mintákat vijazbu. Vót virágos, gerebjés mēk sokféle. Utána hájmahéjat tettünk lábosba, és ebbe a lébe barnás színűjek lēttek a tojások.

A himöstojásokkal kókányúni szoktak a gyerökök húsvét napján. Ęgymáshó ütötték a tojásokat, és az nyert, akinek a tojássza nēm töröd be.

Husvét napján röggel vót a husszentölés a templomba. Kis kosárba elvittük oda a sunkábu ěgy darabot, kóbászt, tojást mēk kalácsot. A pap mēkszentöte. A szentött ételöknek valahogy job vót a zize, mint a többi ételnek.

Husvéthétfőn szokták ěgymást mēglátogatni a köröszt | szülők. Szépen ěbeszégettek a fölnoíttek, a gyerökök mēg jáccottak ěgymással. A gyerökök kis ajándékokat kaptak: himöstojást, almát, kalácsot, cukrot, csokoládét, ijesmiket.

Elmondta: Czukor Józsefné, 76 éves
Alsómocsolád, 1997. szept. 27.

/dr. Pesti János: Alsómocsolád Község Helytörténeti Adattára/

MÁJUS – Tavaszutó



Készítette: Novák Orsolya



Készítette: Böröcz Dániel



Készítette: Kovács Dalma

MÁJUS						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
			1 <i>A munka ünnepe, Fülöp, Jakab</i> Európa	2 <i>Pihenőnap, Zsigmond, Zoé</i> Magunk Kenyerén Klub, Helyünk a Hálón	3 <i>Tímea, Irma</i>	4 <i>Mónika, Flórián</i> Szentmise 11:00
5 <i>Györgyi</i> Anyák napi műsor, Egészségklub	6 <i>Ivett, Frida</i>	7 <i>Gizella, Bendegúz</i> Könyvklub	8 <i>Mihály</i>	9 <i>Gergely</i> Nézzünk mint a moziban	10 <i>Munkanap, Ármin, Pálma, Mira</i>	11 <i>Ferenc</i> Szentmise 11:00
12 <i>Pongrácz, Gyöngyi</i>	13 <i>Szervác, Imola, Imelda</i>	14 <i>Bonifác</i>	15 <i>Zsófia, Szonja</i>	16 <i>Mózes, Botond</i> Hétköznapi praktikák, Csocsó-parti	17 <i>Paszkál</i>	18 <i>Erik, Alexandra, Szandra</i> Szentmise 11:00
19 <i>Ivó, Milán</i>	20 <i>Bernát, Felícia</i>	21 <i>Konstantin</i>	22 <i>Júlia, Rita</i>	23 <i>Dezső</i>	24 <i>Eszter, Eliza, Vanessza</i> Gyermekeknapi nap	25 <i>Orbán</i> Szentmise 11:00
26 <i>Fülöp, Evelin</i>	27 <i>Hella</i>	28 <i>Emil, Csanád</i>	29 <i>Magdolna, Magdaléna, Léna</i>	30 <i>Janka, Zsanett</i>	31 <i>Angéla, Petronella</i>	

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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:				

Májusi receptek

Zöldborsós sertésragu

Hozzávalók:

60 dkg sovány darált hús, 1 kg zsenge zöldborsó, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, ízlés szerint: só, bors, étolaj

Elkészítés:

Az olajon megpároljuk a finomra vágott vöröshagymát, rátesszük a darált húst, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, megszórjuk az apróra vágott petrezselyemmel, majd kevés vizet aláöntve puhára pároljuk. Hozzáadjuk a megtisztított zöldborsót, pici szódabikarbónával megszórjuk (hogy szép színű maradjon a zöldborsó) és készre pároljuk. Ha szükséges, utána sózzuk, ha szeretjük, egy kevés cukorral is megszórhatjuk. Zöldséges rizs körettel tálaljuk.

Bodzaüdítő

Hozzávalók:

6-7 tenyérnyi bodzavirág, kb. 80 dkg cukor, 2 citrom, 2 csomag citrompótló

Elkészítése:

Egy ötliteres uborkásüvegbe beletesszük a cukrot, a vastagabb levélbordáiról leszedett bodzavirágokat, (melyeket előzőleg hideg vízzel leöblítettünk) a héjastól vékony karikára vágott citromot és a citrompótlót. Annyi hideg vízzel öntjük fel, hogy az üveg tele legyen. Elkeverjük, hogy a cukor elolvadjon, majd az üveg száját egy tányérkával letakarjuk, és az egészet egy-két napig állni hagyjuk. Azután leszűrjük, a levet üvegekbe töltjük, és szódavízzel hígítva vagy a nélkül is, azonnal fogyaszthatjuk.

Ha az üvegeket hideg pincébe vagy a hűtőszekrénybe tesszük, a lé néhány nap múlva – ha melegebb helyen áll, akkor hamarabb – gyengén erjedni, pezsegni kezd. Ekkor legjobb az íze. (Ha nagyobb mennyiséget készítünk, és tovább akarjuk eltartani, akkor a cukrot a vízzel főzzük fel, forrázzuk le a virágokat, azután tegyük bele a citromot és citrompótlót, letakarva hagyjuk egy-két napig állni, majd szűrjük le. Az üvegekbe töltött lé tetejére tegyünk egy mokkáskanálnyi benzoesavas nátriumot, majd az üvegeket dugaszoljuk le, és tegyük hideg helyre.)

Epres gombóc

Hozzávalók:

- 25 dkg túró
- 20 dkg eper
- 15 dkg sima liszt
- 6 dkg vaj
- 1 tojás
- 1 citrom
- 1 csomag vaníliás cukor
- vaj
- zsemlemorzsa



A túró villával törjük össze, és a felolvasztott vajjal és a tojással keverjük össze. Reszeljük bele a citrom héját, és szitáljuk bele a lisztet. Gyúrjuk össze, majd tegyük egy órára hűtőbe. A vajon pirítsuk meg a zsemlemorzsát, és keverjük bele a vaníliás cukrot. A tésztából csípjünk le kisebb darabokat. Mindegyik közepébe tegyünk egy-egy eperszemet, majd a kezünkkel formázzuk golyóvá. Picit sós, forrásban lévő vízben főzzük őket néhány percre, majd forgassuk meg a zsemlemorzsában, és már tálalhatjuk is.

Érdemérmeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete
2005 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott
Varsányi Gyuláné részére.



Márti 1947. október 18-án született Alsómocsoládon, tősgyökeres mocsoládi családba. Óvodába csak azért nem járt, mert akkor még nem működött óvoda a faluban.

Általános iskolába a Sztankovanszky-kastély csodálatos parkjába, termeibe járt; akkor még osztatlan 1-3. és 2-4. osztályok voltak egy teremben. A kastély parkja olyan környezetet biztosított, aminek jelentőségét igazán csak felnőttként tudta értékelni.

1962-1966 között gimnazista volt Dombóváron, az Apáczai Gimnáziumban (azóta már szakközépiskola). Akkor még 6 napig volt tanítás: szombat este az 5-ös vonattal jöttek haza és vasárnap ugyancsak az 5-össel mentek vissza a kollégiumba.

1966-1971 között 5 szép és tanulással teli évet élt meg Szegeden a József Attila Tudományegyetemen, biológia-kémia szakon. A Szerves Kémia Tanszéknek azon az ajtaján járt gyakorlatokra évekig, amelyiken szintén hosszú évekig a Nobel-díjas professzor, Szent-Györgyi Albert is.

1971-től két évig Szigetváron élt, majd Dombóvárra költözött. 1978-óta – nyugdíjba vonulásáig – az Illyés Gyula

Gimnáziumban tanított. Kedves tanítványai is voltak mocsoládiak: Török Bernadett, Furulyás Emese, Ginzer Henrietta, Szóvár Rózsa, Taller Marietta, és csak rövid ideig Ginzer Márk.

Lelke csücske volt és az is maradt Alsómocsolád: ma is itt van igazán otthon! Büszkén gondol az itt élőkre, az erős, összetartó közösségre, a megszépülő falura, a Teleházra, az Idősek Otthonára, a szép panorámára, az elszármazott Mocsoládiakra, akik vissza-visszajárnak, nem csak Mindenszentek tájékán. Nagyon büszke az Alsómocsoládiak Baráti Körére, melynek elnökségi tagja, valamint a településen tevékenykedő civil szervezetek közötti együttműködésre.

Megnyugtató és örömteli érzés számára, hogy férje is igazi mocsoládi lett, nagyon megszerette, és elfogadta – alföldi szülőfaluja után – dímbes-dombos falunkat. Fiai gyerekkoruk legjobb élményeit itt, a nagyszülőknél élték át, azóta is sokszor jönnek Alsómocsoládra!

Kívánhat-e valaki ennél szebb folyamatosságot?!



Tombi Lajos: Májusi éjszakán

Csillagfényes májusi éjszakán,
Milliónyi ragyog az ég boltján.
Orgona illatú a langyos szél,
Simogat, ahogy az arcodhoz ér.

A lombkorona suttogva mesél,
Melletted a fűben tücsök zenél.
Fülemüle dalától hangos a liget,
Állsz a tó partján, és csak nézed a vizet.

Lassan az öreg hold is fölkel,
Szivárványt bont a víz tükreán.
Csodálsz milyen gyönyörű a természet,
Mégis szomorú vagy magányos a lelked.

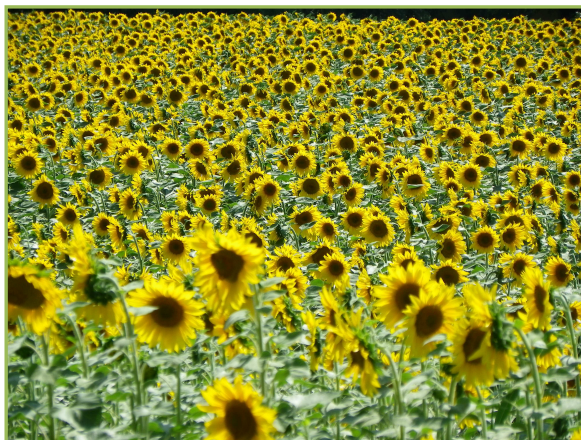
Régi emlékek jutnak az eszedbe,
Régi szerelmek nyilalnak szívedbe.
Majd nem hallasz már semmi külső zajt,
Csak egy távoli kellemes kacajt.

Képzeletben kedvesed hozzád simul,
Szerelmed újra lángra gyúl.
Mézédes csókját érzed szádon,
Mely számodra még most is mákony.

A lány szellő hűvösre vált.
Ez józanítóan hat rád.
Ráébredsz csupán álom az egész!
Felnőtt fejjel tündérmesében élsz.

Kicsordul egy könnycsepp a szemedből,
A szélre fogod, bár tudod nem ettől.
Rádöbbsz, az idő gyorsan elszáll,
Tudod, valamit nagyon elrontottál.

JÚNIUS – Szent Iván hava – Nyárelő



Készítette: Kása Alexandra



Készítette: Böröcz Dániel

JÚNIUS						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
						1 <i>Tünde, Kund</i> Szentmise 11:00
2 <i>Kármén, Anita</i> Egészség klub	3 <i>Klotild, Kevin</i>	4 <i>Bulcsú</i>	5 <i>Fatime, Ferdinánd</i>	6 <i>Norbert, Cintia, Norman</i> Tájékoztató rendezvény, Internet-klub	7 <i>Róbert, Roberta, Robin</i>	8 <i>Pünkösöd, Medárd, Zaránd</i> Szentmise 11:00
9 <i>Pünkösöd, Félix, Anabella</i> Könyvklub	10 <i>Margit, Gréta</i>	11 <i>Barnabás, Barna, Barabás</i>	12 <i>Villő</i>	13 <i>Antal, Anett</i> Disputa-délután	14 <i>Vazul, Herta</i>	15 <i>Jolán, Vid</i> Szentmise 11:00
16 <i>Jusztin, Arany</i> Olvasó-tábor	17 <i>Laura, Alida</i> Olvasó-tábor	18 <i>Arnold, Levente</i> Olvasó-tábor	19 <i>Gyárfás</i> Olvasó-tábor	20 <i>Rafael, Dina, Polett</i> Olvasó-tábor, Méta-fesztivál	21 <i>Alajos, Leila, Alojzia</i>	22 <i>Paulina</i> Szentmise 11:00
23 <i>Zoltán, Édua</i> Szent Iván éj	24 <i>Iván</i>	25 <i>Vilmos, Maxim</i>	26 <i>János, Pál</i>	27 <i>László</i>	28 <i>Levente, Irén, Lora</i>	29 <i>Péter, Pál</i> Szentmise 11:00
30 <i>Pál</i>						

[illegible]

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:				

Júniusi receptek

Ribizlis túrótorta

Tészta:

320 g liszt, 200 g puha vaj, 100 g porcukor, 30 g kakaópor, 1 nagy tojás

Túrós töltelék:

350 g túró (zsírszegény német típusú), 175 g tejföl, 140 g nádcukor, 70 g puha vaj, 35 g liszt, 3 tojás, 2 kk vanília kivonat, 1 citrom reszelt héja

Ribizli zselé:

300 g (fagyasztott) ribizli, 1 ek nádcukor, 20 g zselatinfix + víz

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit (a tojás kivételével) egy nagy tálba mérjük, és jól összemorzsoljuk. Ezután hozzáadjuk a tojást. Kivajazzuk a piteformát, majd egyenletesen belenyomkodjuk a kakaós tésztát. Villával megszurkáljuk, és míg a túrós töltelék készül, hűtőbe rakjuk.

A töltelék hozzávalóit robotgéppel összedolgozzuk, kissé folyós masszát kell kapnunk. Ha hagyományos magyar túróval dolgozunk, törjük össze előtte! A tölteléket ráöntjük a kakaós alapra és előmelegített 150°C-os sütőben kb. 75 percig sütjük. A kész tortát először kihűtjük, s utána készítjük el a zselét. A ribizlit egy kisebb lábasba rakjuk, és annyi vizet engedünk rá, hogy az éppen ellepje. Megszórjuk egy evőkanálnyi nádcukorral, majd összeforraljuk. Botmixerrel összezúzzuk a szemeket, majd egy tálba átpasszírozzuk. Hozzáadjuk a zselatinfixet, vigyázva, hogy ne maradjon csomós. A tetején képződött habot leszedjük, majd a kihűlt tortára öntjük. Hűtőben megdermesztjük.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2004 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Varga Zsuzsanna részére.



Zsuzsa 1968. 06. 19-én, Nagyatádon született szülei harmadik gyermekeként. 1986-ban érettségizett a nagyatádi Ady Endre Gimnáziumban. Pályaválasztását meghatározta, hogy 14-18 éves korában szülőfaluja, Bolhás Ifjúsági Klubját vezette. Ekkor tudatosult benne, hogy népművelő akar lenni. Érettségi után azonnal dolgozni kezdett.

Első munkahelyén Somogyszob-Bolhás társközségekben Klubkönyvtár vezetői teendőket látott el, valamint másodállásban foglalkoztatták a somogyszobi általános iskolában, mint képesítés nélküli nevelőt. 1987-89 között a Somogy Megyei Művelődési Központ szervezésében, elvégezte a középfokú népművelő-szervező-ügyintéző tanfolyamot. 1993-ban Segesdre hívták népművelőnek, 1997-ig az ÁMK alkalmazottja volt. 1997-ben a segesdi önkormányzat gazdasági problémák miatt vállalkozásba adta a művelődési házat, melyet 1998 nyaráig Betéti Társaság formájában üzemeltetett. 1996-ban végezte el főiskoláját a pécsi JPTE művelődésszervező szakán, még ebben az évben jelentkezett a szombathelyi BDTF másoddiplomás magyar szakos képzésére és szerzett diplomát 1999-ben. 1996-1998 között a segesdi általános iskolában óraadó tanárként magyar nyelvet és irodalmat tanított. 1998 augusztusában családi okok

miatt Alsómocsoládra költözött és a Teleház vezetőjeként dolgozott 2000-ig.

Közösségfejlesztő munkája, a néptánccsoport alapítása és irányítása, jelentősen hozzájárult településünk közéletének felpozícionálásához. Színvonalas rendezvényszervező munkája jó példát mutatott az őt követő teleházasok számára. A falu megismertetéséhez, jó hírünk terjesztéséhez szintén alapot teremtett az általa megálmodott és beindított, ma is igen jól működő Diákszálló. Ezen tevékenységei elismerésül 2004. évben Ő vette át az Alsómocsoládért Érdemérmet.

Alsómocsoládi történetek

A járódó

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

- Tudod, édös fijam, aszonta édösapámnak, tudod, Vincém, mindönkinek köll anni szállást. Mer ezök... ezök járódók, ugyë, ezök jó embörök; nem bántanak sënkit. Egész nyugottan csak lë kő üket fektetni!

Járódónak neveszte üket. Pedik hát ez a járódó, ez éppen a|Férkónak a kuküldöttye vót, akit küddött ide a Zalmási-erdőbe, a Rigachol. Gyütt a lenygyeli erdőbü, és itten éjjel lett, 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 tizenkettő (éjfél) lett, eccer, csak szóllám 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 Zàlmási-erdő felé?

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

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

Hát öregapám fokta magát, fővette ja széllözs gatyájját, asztán utnak erett a járódóvål. Elértek odájjig, mast is ott áll ēty körösz... Pap-körösz a neve annak a körösznek. És onnantu vam be egy út, egy ujan horó alaku, az vezed be a Zàlmási-csárdáhó. Öregapám odájjig 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 fújtak! 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 akkør hazaszalatt, uty szalat haza, hoty kilete a hidek: három napik hideg rászta utána. Annyire mēgijett, pejik hát nēm fēt tülík. 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



Készítette: Novák Emese

JÚLIUS						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
	1 <i>Tihamér, Annamária</i>	2 <i>Ottó, Ottóká</i>	3 <i>Kornél, Soma</i>	4 <i>Ulrik, Babett</i> Magunk Kenyerén Klub, Munkára!	5 <i>Emese, Sarolta</i> Falunap	6 <i>Csaba</i> Szentmise 11:00
7 <i>Apollónia, Apolka</i>	8 <i>Ellák, Edgár</i>	9 <i>Lukrécia, Marina</i>	10 <i>Amália, Alma</i>	11 <i>Nóra, Lili</i> Nézünk mint a moziban	12 <i>Izabella, Dalma</i>	13 <i>Jenő</i> Szentmise 11:00
14 <i>Őrs, Stella</i> Egészség- klub	15 <i>Henrik, Roland</i> Kirándulás	16 <i>Valter</i>	17 <i>Endre, Elek, Dzsesszika</i>	18 <i>Frigyes, Kamill</i> Activity- parti	19 <i>Emília, Eszterella</i>	20 <i>Illés</i> Szentmise 11:00
21 <i>Dániel, Daniella</i>	22 <i>Magdolna, Magda</i>	23 <i>Lenke, Borisz</i>	24 <i>Kinga, Kincső</i>	25 <i>Kristóf, Jakab, Zsaklin</i>	26 <i>Anna, Anikó</i>	27 <i>Olga, Liliána</i> Szentmise 11:00
28 <i>Szabolcs, Alina</i>	29 <i>Márta, Flóra</i>	30 <i>Judit, Xénia</i>	31 <i>Oszkár</i>			

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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

Júliusi gyümölcsleves

Hozzávalók:

50 dkg meggy, 2 db alma, 2 db őszibarack, 25 dkg sárgabarack, 10 evőkanál cukor, 1/2 db citrom reszelt héja, 3 db citrom karika, 1 teáskanál fahéj, 10 szem szegfűszeg, 2 evőkanál liszt, 2 dl főzőtejszín, só

Elkészítés:

A gyümölcsöket megmossuk, a meggyet kimagozzuk, az almát és a barackokat meghámozzuk, és kb. 1 cm-es kockákra vágjuk. A sárgabarackokat 1-2 percre dobjuk forró vízbe, hideg vízzel hűtsük le, így a héját könnyedén le tudjuk húzni. A gyümölcsöket lábosba tesszük, hozzáadjuk a cukrot, pici sót, fahéjat, szegfűszeget (teatojásban, hogy könnyen eltávolíthassuk), citromhéjat és karikát, majd felöntjük 2,5 l hideg vízzel. Amíg felforr, elkészítjük a habarást. A lisztet csomómentesre keverjük a tejszínnel, és apránként felengedjük néhány evőkanál forró levessel, majd a habarást a gyümölcslevesbe keverjük, és felforraljuk. A levest hidegen, esetleg tejszínhab rózsával díszítve tálaljuk.

Mártogatós grillcsirke

Hozzávalók:

2 db grillcsirke, 2 evőkanál Vénusz olaj, sült csirke fűszerkeverék, só, őrölt feketebors

A mártogatóhoz:

fél csokor friss petrezselyemzöld, 4 gerezd fokhagyma, 4 dl ketchup, 1

evőkanál méz, 1 evőkanál citromlé, 1 evőkanál paprikakrém, 1 kiskanál őrölt pirospaprika, őrölt feketebors, reszelt szerecsendió, só

Elkészítés:

Csirkéinket kettőbe hasítjuk, hogy négy éhes gyomor is jóllakhasson. Összekeverjük az olajat a szárnyas fűszerrel, sóval, borssal. Alaposan bekenjük vele a madárkáinkat, hogy szép színük és ízük legyen. Annyi ideig pihenni hagyjuk őket, amíg a mártogatóst elkészítjük, vagyis petrezselymet aprítunk, fokhagymát zúzunk, és minden alkotóelemet pedánsan összekeverünk. Eljött a sütés ideje, ez izzó faszén felett oldalanként nagyjából tíz perc. Ha ételünk már tökéletes, személyenként fél csirkét tányérra helyezünk, merítünk mellé egy jó adag szószt, szelünk egy szép karéj puha, fehér kenyeret, és körülnézünk egy kellőképpen behűtött flaska muscat ottonel után.

Uborka granita citrommal, rózsavízzel

Hozzávalók:

3 kígyóuborka (tisztítva 75 dkg), 15 dkg cukor, 2 kis citrom leve és 1 finomra reszelt héja, 1 ek rózsavíz

Turmixgép kancsójába öntjük a hozzávalókat, a citrom levét, héját, a meghámozott, feldarabolt uborkát és a rózsavízet, majd addig turmixszoljuk, amíg a cukor feloldódik.

Kihűtjük a keveréket, majd fagylaltgépben kifagyasztjuk. Fagylaltgép nélkül is elkészíthető, ekkor egy műanyag dobozba öntjük, mélyhűtőbe kerül és villával óránként átkavarjuk, amíg kásásra nem fagy.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2003 évben Alsómocsoláért Érdemérmet adományozott Balogh Anikó részére.



Anikó 1975. március 12-én született a Békés megyei Gyula városában, szülei harmadik gyermekeként. Alsómocsoládra 1999-ben került, amikor is pályaelhagyó szülésznőként az akkor Pécssett folyó nonprofit ügyintéző tanfolyam keretein belül kötelező szakgyakorlatát töltötte a helyi Teleházban. A gyakorlati idő alatt bizonyította rátermettségét, így a tanfolyam befejeztével már állás várta, akkor tervezetten 1 éves időintervallumra, amely azóta is, 15 éve folyamatosan tart.

Anikó előbb az Önkormányzat csapatát erősítette, majd az akkori teleházvezető felmondása óta a teleházvezetői feladatokat látja el. A feladatkör az évek alatt bővült, színesedett, így napjainkban már nem csupán a digitális írástudatlanság felszámolása, a releváns információkhoz való hozzáférés biztosítása, hanem a civilek támogatása, az ifjúságsegítés, a kultúráközvetítés, a település- és vidékfejlesztés és mindezen feladatok forrás lehívási lehetőségeinek feltárása, menedzselése is színesíti Anikó mindennapjait. Életében nem csupán változatos munkaköre jelenti a mindennapok kihívását, hanem a családról való gondoskodás is. 2010-ben kötötte össze életét Csillik Lászlóval – azóta közösen nevelik gyermeküket, Ricsit – testvére Roland ugyanezen évben költözött településünkre, 4 főre kiegészítve a családot. Anikó szabadidejében szívesen olvas, utazik, legújabb hobbija a természetes háztartási szerek és kozmetikumok előállítás, ezen a téren megszerzett tudását gyakran kamatoztatja munkája során is.

Kulcsár József: Csókdal

Szabad a csók...itt a gyűrű ujjamon...
Kályha mögött, sarokban a tilalom.
Jöszte ide, karjaimba, violám,
Használjuk az engedelmet szaporán.

Járta a csók azelőtt is, tetézve,
Tiltója csak czukrot hintett a mézre.
Csak azért is! – nem is csók, ha nem tilos,
Mondogattuk... ez az út a lagzihoz.

Eddig azért csókolgattam ajkadat,
Te meg vissza, - mert nem volt a csók szabad.
Most meg azért jöjj ide az ölembe,
Csókszüretre – mivel meg van engedve.

Dalával a dalolgotó madárka
Csókolózni hívja társát az ágra.
Csókért hajlik szomszédjához a rózsza...
Te se maradj ajakamnak adósa!

AUGUSZTUS – Kisasszony hava – Nyárutó



Készítette: Mészáros Roland



Készítette: Novák Emese



AUGUSZTUS						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
				1 <i>Boglárka, Boglár</i> Tájékoztató rendezvény, Internet- klub	2 <i>Lehel, Özséb</i>	3 <i>Hermina, Kira</i> Szentmise 11:00
4 <i>Domonkos, Dominika</i>	5 <i>Krisztina, Kriszta</i>	6 <i>Berta, Bettina</i>	7 <i>Ibolya, Afrodité</i>	8 <i>László, Eszmeralda</i> Helyünk a Hálón, Disputa- délután	9 <i>Emőd</i>	10 <i>Lőrinc</i> Szentmise 11:00
11 <i>Zsuzsanna, Tiborc</i> Könyvklub	12 <i>Klára, Leticia</i>	13 <i>Ipoly</i>	14 <i>Marcell, Maximilián</i>	15 <i>Mária</i> Méta- bajnokság	16 <i>Ábrahám, Rókus</i>	17 <i>Jácint, Arika</i> Szentmise 11:00
18 <i>Ilona, Ilka</i>	19 <i>Huba</i>	20 <i>Állami tinnep, István, Vajk</i>	21 <i>Sámuel, Hajna</i>	22 <i>Menyhért, Mirjam</i>	23 <i>Bence, Szidónia</i>	24 <i>Bertalan, Jonatán</i> Szentmise 11:00
25 <i>Lajos, Patricia</i>	26 <i>Izsó, Tália</i>	27 <i>Gáspár</i>	28 <i>Ágoston</i>	29 <i>Beatrix, Erna</i>	30 <i>Rózsa</i>	31 <i>Erika, Bella, Hanga</i> Szentmise 11:00

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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

Borzas süllő citrommártással

Hozzávalók:

80 dkg filézett süllőszelet, 1 fej brokkoli

- *a pácléhez:* só, bors, 1 evőkanál mustár, 2 evőkanál olívaolaj, fél citrom leve

- *a borzas bundához:* 3 krumpli, 3 tojás, 2 evőkanál liszt, só, bors *a sütéshez:* 5 dl olaj

- *a citrommártáshoz:* 5 dkg vaj, 2 evőkanál liszt, 2 dl halalaplé, 2 dl tejszín, 2 tojás sárgája, 1 teáskanál mustár, 1 citrom, só, bors

Elkészítése:

A pácléhez az összes hozzávalókat összekeverjük, és a halszeleteket bekenjük vele. 1 órára hidegre rakjuk. A krumplit nagylyukú reszelőn lereszeljük, hozzáadjuk a lisztet, a felvert tojásokat, sózzuk és borsózzuk, majd annyi vizet adunk hozzá, hogy sűrű palacsinta tésztát kapjunk. A halszeleteket lisztbe forgatjuk, belemártjuk a krumplis masszába, majd forró olajban kisütjük. A mártáshoz a vajat felforrósítjuk, rászórjuk a lisztet, kissé megpergeljük, majd felöntjük a halalaplével és 5 percig főzzük. Sózzuk, borsozzuk és hozzáadjuk egy fél citrom reszelt héját. A tojássárgáját elkavarjuk a mustárral, a tejszínnel és kevés mártással, majd visszatöltjük és kiforraljuk. Kicsit pihenni hagyjuk, majd citromlével ízesítjük.

A brokkolit enyhén sós vízben roppanósra főzzük, leszűrjük, majd a borzas hallal és a citrommártással tálaljuk.

Szilvás-túrós koszorú

Hozzávalók:

- a tésztához: kb. 40 dkg liszt, 1,5 dkg élesztő, csipetnyi só, 7,5 dkg vaj, 7,5 dkg cukor, kb. 2dl tej
- a töltelékhez: 25 dkg tehéntúró, 1 cs. főzni való vaníliaízű pudingpor, 3 ek. cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 2 tojássárgája, 10 szem szilva, fahéjas cukor
- az omlós morzsához: 7,5 dkg vaj, 7,5 dkg liszt, 3 ek. cukor, 1 cs. vaníliás cukor
- a tetejére: fahéjas cukor

Elkészítése:

A tésztához a lisztet az élesztővel (nem kell felfuttatni!), csipetnyi sóval és a cukorral összekeverjük. Az olvasztott vajjal és az apránként hozzáöntött meglangyosított tejjel közepesen kemény, jól formálható tésztát gyúrunk belőle. Letakarva, meleg helyen kb. 35 percen át kelesztjük; akkor jó, ha ez alatt szinte a duplájára nő. Ezután lisztezett gyúrolapon finoman átgyúrjuk. 10 egyforma részre osztjuk, egyenként meggömbölygetjük, majd egy kivajazott, széles kuglófformában körberakjuk. Kiskanállal vagy ujjal mindegyiknek benyomjuk középen a tetejét. A túró villával szétnyomkodjuk, a pudingporral, a kétféle cukorral és a tojássárgájával összekeverjük, majd a tészták üregébe púpozzuk. A szilvát kettévágva kimagozzuk, fahéjas cukorba forgatjuk és a túros keverék tetejére rakjuk, kicsit bele is nyomkodjuk. A morzsához a vajat a liszttel és a kétféle cukorral jól összemorzsoljuk, majd egy kanállal egyenletesen a szilvás gombócokra halmozzuk. Előmelegített sütőben kb. 180 fokon kb. 40 percig sütjük. Mikor kihűlt a tetejére fahéjas cukrot szórunk.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2003 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Mühlbert Józsefné részére.



Márti 1955. december 12-én, Mágocson született, családja első gyermekeként. Édesapja a komlói Béta bányában dolgozott, édesanyja a Mágocsi TSZ kertészetében. Általános iskolába Mágocsra járt. 1971 decemberében a család beköltözött Komlóra. 1970-1974 között a komlói Steinmetz Miklós szakközépiskola egészségügyi tagozatán tanult.

Első munkahelye 1974. augusztus 19-től a Bikali Állami Gazdaság alsómocsoládi ágazatában volt. 1986-1994 között a gazdaság központjában dolgozott, mint bérelszámoló. Ez idő alatt elvégezte a képesített könyvelői, majd a középfokú bérelszámolói tanfolyamot. 1994 augusztusától vállalkozó lett, és a helyi boltban dolgozott. Elvégezte a boltvezetői tanfolyamot. 2001. április 1-től az Alsómocsoládi Községfejlesztő és Szolgáltató Közhasznú Társaság adott munkát neki, mint turisztikai vezető. 2002-ben elvégezte az élelmezésvezetői tanfolyamot és 2006. május 2. óta, mint élelmezésvezető dolgozik a helyi Őszi-Fény Idősek Otthonában.

1975. március 1-én férjhez ment Mühlbert Józsefhez. 2 fiúgyermekük született: Kornél 1976-ban, Erik 1981-ben. Mindketten megnősültek, de nem Alsómocsoládon telepedtek le. Kornél gyermekei Fanni és Máté édesanyjukkal a községben élnek, így napi szinten okoznak örömet nagymamájuknak.

Bálint Róbertné: Kolozsvár

Egy augusztusi verőfényes napsütésben.
Némán ballagtunk a Házsongárdi temetőben.

Csöndben kószáltunk a régi sírok között.
Merengtünk a gyorsan múló idő fölött.

Barátnőmmel lassan felkaptattunk az emelkedőre.
Visszatekintettünk az évszázados, néma temetőre.

Körülöttünk a halál és elmúlás lebegett.
És mégis úgy éreztük, csak itt van igazi élet.

A rideg kövekbe barátságos nevek vannak vésve.
Magyarország egy darabja van ide eltemetve.

Lassan nézelődtünk, mintha nem is temető lenne.
Sokkal több ez annál, maga az élet történelme.

Béke, nyugalom járta át a szívünket.
Gondolatban láttuk az egész életünket.

Csöndesen léptünk ki a temetőből.
Visszatértünk a múltból, a jövőből.

Néha, ha nyugalomra vágyik az ember lelke.
Gondolatban, csak sétálnia kell a Házsongárdi temetőben.

SZEPTEMBER – Szent Mihály hava – **Őszelő**



Készítette: Mihályi Róbert



Készítette: Novák Orsolya



Készítette: Világos István

SZEPTEMBER						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
1 <i>Egyed, Egon</i>	2 <i>Rebeka, Dorina</i>	3 <i>Hilda</i>	4 <i>Rozália, Róza</i>	5 <i>Viktor, Lőrinc</i> Tájékoztató rendezvény	6 <i>Zakariás</i> Szüreti fesztivál és BK találkozó	7 <i>Regina</i> Szentmise 11:00
8 <i>Mária, Adrienn</i>	9 <i>Ádám</i>	10 <i>Nikolett, Hunor</i>	11 <i>Teodóra, Igor</i>	12 <i>Mária</i> Nézünk mint a moziban	13 <i>Kornél</i>	14 <i>Szeréna, Roxána</i> Szentmise 11:00
15 <i>Enikő, Melitta</i>	16 <i>Edit,Ditta ,Ludmilla</i>	17 <i>Zsófia, Hildegárd</i>	18 <i>Diána</i>	19 <i>Vilhelmina, Dorián</i> Kirándulás, Cirka-firka délután	20 <i>Friderika</i> Teaházi est	21 <i>Máté, Mirella</i> Szentmise 11:00
22 <i>Móric</i>	23 <i>Tekla, Lina</i>	24 <i>Gellért, Mercédesz</i>	25 <i>Eufrozina, Kende</i>	26 <i>Jusztina</i>	27 <i>Adalbert</i>	28 <i>Vencel</i> Szentmise 11:00
29 <i>Mihály</i>	30 <i>Jeromos, Médea</i>					

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface.

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

Szőlőleves

Hozzávalók:

50 dkg szemelt szőlő, 2 dl tejszín, 1 dl tejföl, 2 dl vörösbor, 2 evőkanál liszt, 2-3 szem szegfűszeg, darabka fahéj, kevés cukor

Elkészítése:

A szőlőt tedd fel főni egy liter vízzel, a vörösbormal, a fűszerekkel, és kis lángon addig főzd, míg a szőlő megpuhul. A lisztből a tejszínnel és a tejföllel készíts habarást, és öntsd a leveshez. Forrald még néhány percre, hogy besűrűsödjön.

Őszi saláta

Hozzávalók:

1 fürt szőlő, 15 dkg kecskesajt, egy marék dió, fél fej jégсалáta, 2 körte, kevés olívaolaj

Elkészítése:

A szőlőt csipkedd le a fűtről, és mosd meg. A salátát vágd keskeny csíkokra, vagy tépkedd pici darabokra. A diót pucold meg, majd aprítsd fel, és kevés olajon pirítsd meg. A körtét kockázd fel. A szőlőszemeket, a körtét és a salátát keverd össze, öntözd meg olívaolajjal, és hagyd állni kicsit. Kézzel darabold rá a kecskesajtot, majd szórd rá a pirított diót.

Rakott hagyma

Hozzávalók:

5 közepes szál póréhagyma, 5 nagyobb krumpli, 3 fej hagyma, 1 kis fej karalábé, 12 dkg mozzarella sajt, 2 dl tejszín, 1,5 dl tej, 20 dkg reszelt sajt, 3 dkg vaj, só, őrölt bors

Elkészítése:

A krumplit főzd meg sós vízben, héjában, majd hámozd meg, és karikázd fel. A megtisztított póréhagymát vágd vékony karikákra. A meghámozott, megmosott karalábét vágd vékony szeletekre. A póréhagymát, a krumplit, a felkarikázott hagymát és a karalábét fektesd egy kivajazott tálba sorokban, pikkelyszerűen, félig egymásra fektetve, majd az egészet sózd és borsozd meg. A tejszínt keverd össze a tejjel, és öntsd a zöldségekre. A lereszelt sajtot szórd a tetejére, majd morzsold rá a vajat. Helyezd a sütőbe, és süsd körülbelül 40 percre, míg a sajt aranybarnára nem olvad.



Érdemérmeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2002 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Ginzer János részére.



János 1959-ben született itt a településen, és iskolai tanulmányait, majd a katonaságot kivéve mindig itt is élt. Iskoláit Alsómocsoládon, Mágocson és Komlón végezte el. Az első munkahelye Dombóváron volt és 27 évig tartott. Sajnos a munkahely megszűnése után váltani kényszerült. Jelenleg a Komlói Vízmű dolgozója.

Az 1990. évi választásokon még nem gondolkozott azon, hogy képviselőnek jelöltesse magát, mert akkor az ő számára még nagyon zavaros volt minden. Az első 4 évben látta és érzékelte, hogy a település jó irányba indul el és ennek János is aktív részese szeretett volna lenni. A '94-es választásokon már indult, és a lakosok jóvoltából a képviselő-testület egyik tagja lett. A '94-es ciklust még négy másik követte, és így már 19 éve a képviselő-testület tagja.

Párjával, Rózsikával 1980-ban kötöttek házasságot, melyből két szép gyermekük született: Henrietta és Márk. Szabadidejében szívesen olvas, szeret hegyet mászni, raftingolni, kerékpározni és utazgatni – párjával évente járnak Erdélybe, ahol a barátaik élnek.

János áldozatos, a településért végzett önzetlen munkájának, a falu és az itt élők iránt érzett szeretetének méltó elismerése az Alsómocsoládért Érdemérem.

Bálint Róbertné: Szeptember

Újra itt a szeptember. A kicsiknek megkezdődött az óvoda, a nagyobbaknak az általános iskola és becsöngettek a középiskolákban, jelképesen az egyetemeken. A mozgalmas, élményekkel teli nyári hónapok tovatűntek, szeptemberre csak a nyár egy-egy felejthetetlen emléke maradt a gyerekekben, amelyet most megoszthatnak barátaikkal, osztálytársaikkal, akik közül sokakat nem láttak egész nyáron. Az első napok élménybeszámolója lassan lecsendesül, megkezdődnek a dolgozós hétköznapi napok, amikor az iskola után hazaérve házi feladatot kell írni, tanulni a másnapi órára. Háttérbe szorul a szórakozás, a játék és felváltja egy megszokott rend. Korán kelés, korábban fekvés és a naponta ismétlődő iskolai izgalom: ki fog felelni ma? Eleinte még hiányoznak a nyáron megszokott dolgok, de szép lassan ez is lecsendesül. A természet gyönyörű színeibe öltözteti a fák és bokrok lombját. A sárga, barna és vörös árnyalatai színessé festik a nyáron zöld foltokat képező erdőket. Az utolsó fecskék is szárnyra kelnek melegebb vidékek felé, még utolsó dalukat elküldik az embereknek a villanyvezetékekről, búcsút mondanak, hogy tavasszal visszatérjenek. Mindenki rátalál az őszi örömeire. Egy-egy sétára a gyönyörű természetben, a lehulló levelek között az őszi verőfényben. A domboldal felől az érett szőlő illata árad, a fákon piros almák mosolyognak.

Vegyük észre a körülöttünk lévő természet szépségeit ősszel is!

OKTÓBER – Mindenszentek hava – Őszhó



Készítette: Kovács Dalma



Készítette: Taller Marietta



Készítette: Rausch Dorina

OKTÓBER						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
		1 <i>Malvin</i> Idősek Hónapja Nyitóren- dezvény	2 <i>Petra</i>	3 <i>Helga</i> Magunk Kenyerén Klub, Munkára!	4 <i>Ferenc, Edvin, Zóra</i>	5 <i>Aurél, Galina</i> Szentmise 11:00
6 <i>Brúnó, Renáta</i>	7 <i>Amália</i>	8 <i>Koppány</i>	9 <i>Dénes</i>	10 <i>Gedeon</i> Disputa- délután	11 <i>Brigitta, Gitta</i>	12 <i>Miksa</i> Szentmise 11:00
13 <i>Kálmán, Ede</i> Egészség- klub	14 <i>Helén, Heléna</i>	15 <i>Teréz, Terézia</i>	16 <i>Gál, Aurélia</i>	17 <i>Hedvig, Hédi</i> Identity- parti	18 <i>Munkanap Lukács</i>	19 <i>Nándor</i> Szentmise 11:00
20 <i>Vendel</i>	21 <i>Orsolya, Orsika</i>	22 <i>Előd, Korinna</i>	23 <i>Nemzeti ünnep, Gyöngyi</i>	24 <i>Pihenőnap, Salamon</i>	25 <i>Blanka, Bianka</i>	26 <i>Dömötör, Amanda, Armand</i> Szentmise 11:00
27 <i>Szabina, Szabrina</i>	28 <i>Simon, Szimonetta, Szimóna</i>	29 <i>Nárcisz</i>	30 <i>Alfonz, Zenóbia</i>	31 <i>Farkas</i>		

[illegible]

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

Kapros káposzta párolt karajjal

Hozzávalók:

70 dkg sertéskaraj, 2 dl húsleves, só, őrölt bors, 4 evőkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 hagyma, 1 kiskanál pirospaprika, 2 paradicsom, 1 kisebb fej káposzta (kb. 1 kg-os), 1 csokor kapor, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, a körethez: 50 dkg főtt krumpli.

Elkészítése:

A húst szeletekre vágjuk, sózzuk, borsozzuk, megszórjuk a zúzott fokhagymával, ráöntjük a húslevest és hideg helyre tesszük. A káposztát apróra vágjuk, kissé megsózzuk. A hagymát felaprítjuk, és az olajon megpároljuk, megszórjuk a pirospaprikával, hozzáadjuk a káposztát és a kockára vágott paradicsomot, megszórjuk az apróra vágott kaporral, kevés vizet öntünk alá, megborsozzuk, és lefödve puhára pároljuk. Amikor megpuhult a tejföl a liszttel elkavarjuk, és a káposztához kavarkjuk. A húst kevés olajon kissé elősütjük, ráöntjük a páclevet és puhára pároljuk, majd zsírára sütjük. Tálaláskor a hússzeleteket a kapros káposzta tetejére rakjuk, főtt krumplival tálaljuk.

Mézes-mustáros csirke

Hozzávalók:

kb. 1,5 csirkemell filé, 1-1,5 ek méz, 1-1,5 ek mustár, 2 dl főzõtejszín, 1 dl tej, bors, vegeta, szárított petrezselyemzöld, fokhagyma granulátum

Elkészítése:

A csirkemellet vékony csíkokra vágjuk, majd kevés olajon pirítjuk, és ekkor hozzáadjuk a mézet. Kevés ideig karamellizáljuk együtt, majd ráöntjük az előzőleg elkészített szószt. (A tejszínt és a tejet összekeverjük 1 ek liszttel, majd Vegetával, fehérborssal, fokhagymával és petrezselyemzölddel ízesítjük.) Főzzük még 5-6 percig, közben a mustárt is hozzáadjuk.

Bögrés sütőtökös muffin

Hozzávalók:

2 bögre reszelt sütőtök, 2 bögre finomliszt, 3 teáskanál sütőpor, 1/2 teáskanál só, 1 teáskanál őrölt kömény, 2 evőkanál barnacukor, 5 dkg vaj, vagy Rama, 1 tojás, 1 1/4 bögre tej

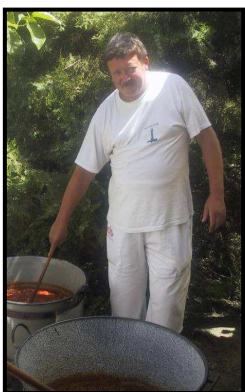
Elkészítés:

A sütőtököt tegyük egy edénybe, majd szitáljuk rá a lisztet, adjuk hozzá a sütőport, a sót, valamint a köményt. Olvasszuk meg a vajat, a tojást pedig lágyan verjük fel a tejjel. Ujjunkkal fúrjunk egy lyukat a lisztes keverék közepébe, öntsük bele a vajat, valamit a tojásos masszát, s óvatosan keverjük össze. A tésztát kanalazzuk a kivajazott formák 3/4-éig. 6 extra nagy vagy 12 normál méretű formát használjunk fel. 190 fokon 20-25 percig süssük az extra nagy, illetve 15-20 percig a normál méretű muffinokat.



Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2001 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Róth János részére.



Jani 1953. július 19-én született Dombóváron, de Alsómocsoládhoz egész életén át ezer eltéphetetlen szállal kötődött. Azon kevés ember egyike, aki saját tapasztalatai alapján idézhette fel azokat a hajdan volt szép időket, amikor a helyi gyermekek még az általános iskola 6. osztályát is helyben járhatták ki, s csupán a két legfelső osztály tanulmányi követelményeit kellett Mágocson teljesíteni.

Ő még a mágocsi szakmunkásképző intézetben tanulhatta ki a vasszerkezeti lakatos szakmát, majd az akkori Gépállomáson töltött el egy évet ebben a munkakörben. Ezt követően a Mágocsi ÁFÉSZ kötelékében 5 teljes évig volt karbantartó.

János a pályafutását a Bikali Állami Gazdaság Halfeldolgozó üzemében folytatta hűtőgépészként, ám az itt eltöltött 16 dolgozós év alatt maga a vállalat is többször átalakult, profilt, illetve nevet váltott: volt a Baranya Megyei Húsipari Vállalat tulajdonában, szerepelt MÖBIUSZ néven, végül pedig DÉLHÚS Rt. lett belőle, vezetők jöttek-mentek, de János kitartott, amíg egészségügyi okok miatt nyugdíjba nem kényszerült. Kitartására és munkaszeretetére mi sem jellemzőbb, mint hogy – csökkentett munkaidőben ugyan – tovább dolgozott munkaadójánál. A DÉLHÚS után a települési

önkormányzat alkalmazásában tevékenykedett, majd az Alsómocsoládi Községfejlesztő és Szolgáltató Közhasznú Társaság munkatársa lett, ugyancsak csökkentett munkaidőben. Betöltötte a Falugazda szerepét, ő felelt az egész falu rendben tartásának irányításáért. Életének jelentős részét mindeneként töltötte, s ez utolsó munkahelyén sem változott sokat, „csupán” a léptékek: hiszen ebben az időszakban egy egész település mindennapos gondjai nyomták a vállát, ő volt Alsómocsolád „karbantartója”.

A munkával töltött évek hamar elszálltak, alattuk két fiúgyermek Kornél és Viktor is férfivá érett!

János világéletében mindig is aktív közösségi ember volt: tagja volt az alsómocsoládi Önkéntes Tűzoltóságnak, segítője s egy időben vezetője volt az Ifi Klubnak, a 80-as évek közepén a régi rendszerben póttanácsstaggá választották, majd a rendszerváltást követően, 1990-től kezdve – egy választási időszak kivételével – folyamatosan önkormányzati képviselőként tevékenykedett (az első ciklusban alpolgármester is volt) – a választási eredményeket nyomon kísérve, nagy valószínűséggel mindenki legnagyobb meglepetésére. Vezetőségi tag volt az Alsómocsoládiak Baráti Körében, az Erdőbirtokossági Társulatban, titkárként tevékenykedett a Május Kugli Egylet kötelékében!

Részt vett az ünnepélyeken, ott volt, ha sátrat kellett állítani vagy bontani, Ő volt az üstben főzés alsómocsoládi specialistája!

Tombi Lajos: Őszi Balaton

Az idő szekerén szabályosan halad,
Könyörtelenül váltja az évszakokat.
Elmúlt újra egy hosszú nyár,
Csendesebb a Balaton már.

Égi útján a Nap is egyre lejjebb jár,
Nagy munka után a pihenő neki is jár.
Sugarával már nem perzsel, nem éget,
Békésen simogatja a vidéket.

Az erejéből már csak ennyire futja,
Energiját nyáron elpazarolta.
Ferdén nézi a Balaton vizét,
Ki tékozolja kapott melegét.

Badacsony felé fordítja szemét,
Ki inkább becsüli az erejét.
A szőlőkben tüzet rak, nektárt érlel.
Így erejét tárolja, nem szórja széjjel.

Csípősek már a kora reggelek,
Iskolába mennek a gyerekek.
Rég elköltöztek a gólyák,
Most hosszú útjukat róják.

Nagy csapatokban gyülekeznek a fecskék,
Hogy hosszú vándorútjukat megszervezzék.
A fák ünnepi díszbe öltöznek,
S hullanak a színpompás levelek.

A déli langyos melegben,
Verőfényes napsütésben,
Feltámadó enyhe szélben,
Ökörnyál úszik a légben.

Tisztább a levegő és
Szikrázóbb a napsütés.
Hosszabbak az árnyékok,
Nagyobbak a hullámok.

A tó felett szél kevereg,
Tornyosulnak a fellegek.
Az erős szél vitorlát dagaszt,
A felhőkből esőt fakaszt.

Felhőben nyugszik le a fáradt Nap,
Szelek szárnyán jó a hűss alkonyat.
Felkorbácsolja a nagy tó vizét,
Szilaj hullámokat küld szerte szét.

Búcsúzóul a Nap visszatekint a tóra,
Vizét bearanyozza, rózsaszínre mossa.
Hangosan kíván jó éjt egy gácsér,
Majd családjával nyugovóra tér.

A sötétség egyre elhatalmasodna,
Ha hagynák, lassan mindent elborítana.
Kigyúlnak azonban a parti fények,
Felragyognak sorban az égi mécsek.

A telihold lomhán, álmosan fölkel,
Majd égi pályáján felhők közt lépdel.
A sötétséget kordában tartja,
Balaton vizét ezüstre mossa.

Csend honol a kihalt tájon,
A reggel még igen távol.
Minden alszik, minden pihen,
Csak a Hold világít, figyel.

NOVEMBER – Szent András hava – Őszutó



Készítette: Bálintné Jauch Rita



Készítette: Novák Orsolya

NOVEMBER						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
					1 <i>Minden- szentek, Marianna</i>	2 <i>Achillesz</i> Szentmise 11:00
3 <i>Győző, Hubert</i>	4 <i>Károly</i>	5 <i>Imre, Tétény</i>	6 <i>Lénárd</i>	7 <i>Rezső, Csenger</i> Tájékoztató rendezvény, Internet- klub	8 <i>Zsombor</i>	9 <i>Tivadar, Szibilla</i> Szentmise 11:00
10 <i>Réka, Ariel</i> Könyvklub	11 <i>Márton, Martin</i>	12 <i>Jónás, Renátó</i>	13 <i>Szilvia</i>	14 <i>Aliz</i> Nézünk mint a moziban	15 <i>Albert, Lipót</i>	16 <i>Ödön, Edmond</i> Szentmise 11:00
17 <i>Hortenzia, Gergő</i>	18 <i>Jenő</i>	19 <i>Erzsébet, Zsóka, Liza</i>	20 <i>Jolán</i>	21 <i>Olivér</i> Pénzügyi tájékoztató, Mese- maraton	22 <i>Cecília</i>	23 <i>Kelemen, Klementina</i> Szentmise 11:00
24 <i>Emma</i>	25 <i>Katalin, Katinka, Katrin</i>	26 <i>Virág</i>	27 <i>Virgil</i>	28 <i>Stefánia</i>	29 <i>Taksony, Brenda</i>	30 <i>András, Andor</i> Szentmise 11:00

[illegible]

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:				

Novemberi receptek

Lecsó libamájjal

Hozzávalók:

1 kg paprika, ½ kg paradicsom, 2 nagy fej hagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg bacon, 1 szál parasztkolbász, só, bors, pici őrölt kömény, 5 kk csemege fűszerpaprika, ½ kg liba- vagy kacsamáj

Elkészítés:

Előkészületek: A zöldségeket tisztítjuk, a paprikát magházától megfosszjuk, karikázzuk. A paradicsomot először pár percre forró vízbe, utána jeges vízbe dobjuk, hogy héjától könnyen megszabadíthassuk, majd szeleteljük. A hagymát, a szalonnát és a bacont apróra kockázzuk, a kolbászt szeleteljük.

Főzés: A szalonnából jól kiolvasztjuk a zsíráját, majd a bacont is melléteesszük, ennél több zsiradékra nem lesz szükségünk. Kezdődhet a hagymapirítás. A hagymaágyra először a kolbászkarikákat dobjuk, és ha gyönyörűen megszínezték az ételt, akkor félrehúzzuk az edényt, nehogy égjen és megkeseredjen, eldöntjük, mennyi fűszerpaprikával szórjuk meg. Rádobjuk a paprikát, és jól összeforgatjuk vele, mehet vissza a tűzre. Ha ételünk így száraznak tűnne, akkor kis víz aláöntésével és egy fedővel segítsünk neki a párolódásban! Sózzuk, borsozzuk és ízlés szerint őrölt fűszerköményt tegyünk hozzá. Tíz perc elteltével jöhet a paradicsom. Aki szaftosabban szereti, ekkor megint tehet egy kis vizet alá, amivel pár perc alatt készre főzzük a lecsót. A fő, hogy ne essen minden szét benne, a zöldségek maradjanak ropogósak és egyenként élvezhető ízűek.

Máj készítése: Miközben párolódik a paprika, a májat 4 szeletre vágjuk, és kicsi olívaolajon 2-2 percig külön serpenyőben megsütjük.

Póréhagymás krémleves

Hozzávalók:

2 db póréhagyma (nagyobb), 1 db salottahagyma, 1 gerezd fokhagyma (duci), 1 db burgonya (nagyobb), 600 ml zöldség alaplé, 3 ek főzõtejszín (vagy 4 ek), 40 g vaj, 2 ek olívaolaj, só ízlés szerint, fehérbors ízlés szerint, snidling ízlés szerint (tálaláshoz)

Elkészítés:

A póréhagyma fehér részét karikákra vágjuk, a salottahagymát és a fokhagymát felaprítjuk. Egy lábasban összeolvasztjuk a vajat az olívaolajjal, beletesszük a hagymákat és fedő alatt, lassú tűzön 10-15 percig pároljuk.

Ezután hozzáöntjük a zöldség alaplevet, beletesszük a megpucolt és kisebb darabokra vágott burgonyát, felforraljuk, majd mérsékelt tűzön addig főzzük, míg a burgonya megpuhul. Botmixerrel vagy turmixgépben pépesítjük a levest. Végül hozzákeverjük a tejszínt, sóval és fehérborssal (nem feketét használtam a leves világos színe miatt!) ízesítjük, újra forraljuk. A metélőhagymát apróra vágjuk, a tányérra kiszedett levesre szórjuk.



Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2000 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Bálinti Béla részére.



Béla 1947. október 20-án született Gödrén. 1961-től Sásdon élt, majd 1979-ben Komlóra költözött; azóta ott él. Tanulmányait a Gödrei és Sásdi Általános Iskolában kezdte, majd a Pécsi Gépipari Technikumon folytatta és a Budapesti Műszaki Egyetem levelező tagozatán fejezte be.

Első munkahelye a MÁV Dombóvári Fűtőháza volt, ahol 2 évet dolgozott, közben 20 hónapig a katonaságnál volt. 1968-1969-ig a Sásdi TSZ-ben tevékenykedett. 1969. május 16-tól 2011. február 14-ig a Komlói Városi Földhivatal vezetője volt. A közel 42 évből 6 évig ügyintézőként, 15 évig csoportvezetőként, és 21 évig hivatalvezetőként tevékenykedett. Hivatalvezetőként részt vett és irányította Magyarország történelmének legnagyobb ingatlan- és földrendezésének földhivatali feladatait. A rendszerváltást követően a vállalatok, gazdaságok, tanácsok, stb. kezelésében lévő állami ingatlanok legnagyobb része, a TSZ-ek tulajdonának egésze privatizálásra került.

Dicső László polgármesterrel a tanácsi ingatlanok önkormányzati tulajdonba adása és a kárpótlási kérelmekhez szükséges iratok kiszolgáltatása során került közelebbi kapcsolatba. Felkérésére a lakosság részére tájékoztatást adott a kárpótlási, majd a TSZ földkiadás végrehajtásáról. Az általa szerkesztett nyomtatványokkal,

térképpel és földkönyvvvel segítette a földkiadó bizottság alsómocsoládi tagjainak (Bükkösdi József és Dicső Nándor) munkáját. Közbenjárására Alsómocsolád is bekapcsolódott a német állam által támogatott TAMA birtokrendezési programba.

2004-ben Komló város közszolgálatáért, 2008-ban Miniszteri elismerő oklevélben részesítették.

Nős, házastársa Rabkovács Éva, 2 gyermeke és 4 unokája van. Állandó bejelentett lakos volt Alsómocsoládon 1995 és 2006 között. Katonai szolgálata alatt az „egri várat” védte Pilisborosjenőn. A megyei I. osztályú sásdi futballcsapat tagja volt 1965 és 1974 között.

Bálint Róbertné: Sárga levél

Mi ez a furcsa felhő?
Mi ez a kinti táj?
Az élet elmúlik
S Te itt hagytál.

Egyedül járok,
magányban és bánatban.
Szívemben két érzés támad:
szerelem, fájdalom.

Minek az egyik,
ha a másik úgyis vele szökik.
Bánat, bú az ember élete
Mindig csak ez látszik.

Szerelem, boldogság
Mi ez a két szó?
Nem tudja senki.
Mindenki, csak álmodja, hogy boldog.

Igen, álom ez nem valóság.
Aligha van igaz boldogság.
Mindenki csak keresi egy életen át.
Majd lezárja életét a halál.

Sírba zár a halál.
Elmúlt az élet.
Sírod előtt áll egy férfi
Kezében ifjú képed.

Téged sirat.
Bánja minden bűnét.
Ő volt a boldogság
Kit kerestél végig.

Szél támad a temetőbe.
Elsodorja kezéből a képed.
Sírodra hull a férfi.
Felálljak? Minek? -kérdi.

Élet, szerelem, boldogság
Sosem volt benne részed.
Most, hogy meghaltál
Veled halt egy másik élet.

Sárga levél hull a fáról.
Éji bagoly ül az ágon.
Csendes már a temető
Hisz elmúlt már az idő.

DECEMBER – Karácsony hava – Télelő



Készítette: Mészáros Krisztián



Készítette: Csillik Richárd

DECEMBER						
Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
1 <i>Elza</i>	2 <i>Melinda, Vivien</i>	3 <i>Ferenc, Olivia, Xavér</i>	4 <i>Borbála, Barbara, Boróka</i>	5 <i>Vilma</i> Mikulás érkezése, Mikulás Muri, Magunk Kenyerén Klub	6 <i>Miklós, Döniz</i>	7 <i>Ambrus</i> Szentmise 11:00
8 <i>Mária, Marion</i>	9 <i>Natália, Natasa</i>	10 <i>Judit, Loretta</i>	11 <i>Árpád</i>	12 <i>Gabriella</i> DAGYIÖK Évzáró testületi ülés, Disputa- délután	13 <i>Munkanap Luca, Otília, Lúcia</i> Adventi vásár	14 <i>Szilárd</i> Szentmise 11:00
15 <i>Valér</i>	16 <i>Etelka, Aletta</i>	17 <i>Lázár, Olimpia</i>	18 <i>Auguszt</i>	19 <i>Viola, Violetta</i> Játsszóház	20 <i>Teofil</i>	21 <i>Tamás</i> Szentmise 11:00
22 <i>Zénó, Tifani, Anikó</i>	23 <i>Viktória, Niké</i> Falukarác- sony, Karácsonyi ünnepély	24 <i>Pihenőnap Ádám,Éva</i>	25 <i>Karácsony, Eugénia</i>	26 <i>Karácsony, István</i>	27 <i>János</i>	28 <i>Kamilla, Apor</i> Szentmise 11:00
29 <i>Tamás Tamara</i>	30 <i>Dávid, Zóárd</i>	31 <i>Sziveszter, Darinka</i>				

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it's resting on a surface.

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:				

Decemberi receptek

Expressz halászlé szálka nélkül

Hozzávalók:

200 g halászlé sűrítmény, 1 darab halászléköck, 500 g halbelsőség (tej, ikra, fagyasztva kapható), 2 liter víz

Elkészítés:

Ezzel a gyors változattal időt spórolhatunk meg: nem kell a harcsa- és a pontyszeletek tisztításával, passzírozásával, a gyerekek miatti szálkamentesítésével foglalkoznunk, ugyanakkor benne van a halászlé lényege, a „sűrűje”, a közkedvelt ikra és tej. Egy nagy lábosban tegyük fel a vizet főni. Amikor már melegszik, dobjuk bele a halászlé sűrítményt és a halászléköcköt. Hagyjuk forni, tegyük bele a halbelsőégeket is. További 25-30 perc főzés után tálalható.

Töltött szendvics

Hozzávalók:

1 szendvics, 120 g vaj, só, 4 kanál mustár, 1 szardínia, 250 g szalámi (sonkás), 200 g savanyú uborka, 3 tojás, 3 kápia

Elkészítés:

A szendvicset félbe vágjuk. Kés segítségével kiszedjük a belsejét úgy, hogy a szendvics fala kb. 4 mm vastag maradjon. A vajat a sóval, mustárral kikeverjük, hozzáadjuk a szardíniát az olajjal együtt, az apróra vágott szalámit, uborkát, kápiát és a keményre főtt tojást. Végül hozzáadjuk a szendvics szétaprózott belsejét. Az egész masszát alaposan összekeverjük. Főzőkanál segítségével megtöltjük a szendvics belsejét. A töltelékét jó szorosan helyezzük el, hogy a szendvics szélére is jusson. Néhány óráig a hűtőben tartjuk, hogy azután szépen tudjuk szeletelni.

Érdemermeseink

Alsómocsolád Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 1999 évben Alsómocsoládért Érdemérmet adományozott Dicső László részére.



Laci 1961. március 27-én született Dombóváron. Mezőgazdasági gépész üzemtechnológusnak tanult Nyíregyházán, ahol 1984-ben sikeres vizsgát tett, majd több felsőfokú képesítést is szerzett; 1995-ben Pécsen humán szervezőként, 1998-ban Budapesten igazgatás-szervezőként, 2001-ben Gödöllőn térség- és vállalkozásfejlesztési menedzserként, 2008-ban pedig Budapesten önkormányzati gazdaságsszervezőként végzett.

E mellett részt vett több szaktanfolyamon is; 1998-ban számítógéppelvezető OKJ-s szakképesítést szerzett, 2000-ben CHAMP változáskezelési tanácsadóként, 2003-ban mediátorként, 2004-ben multiplikátor trénerként végzett; 2005-ben közigazgatási szakvizsgát tett, 2006 óta Közbeszerzési Referensként is tevékenykedik.

1990 óta Alsómocsolád Község polgármestere. Feleségével 1987-ben kötött házasságot, egy gyermekük született, Martina, aki jelenleg Budapesten él és tanul. Laci szenvedélye a repülés; sajnos az utóbbi években már nem repül intenzíven, mégis szívesen mesél élményeiről.

Arra a legbüszkébb, hogy Alsómocsolád lakói az elmúlt 20 évben igazi közösséggé kovácsolódtak. Hisz az itt élőkben, munkatársaiban, és azt vallja, hogy a települések fennmaradásának záloga az együttműködés.

Bálint Róbertné: Karácsony éjjel

A város felett szikráztak a csillagok. A lehelet szinte megfagyott a jeges éjszakában. A házak között csupasz fák álltak égre meredt ágaikkal, alattuk az elmúló avar dermedt szőnyeget alkotott. A lámpák sárga fényt hintettek az utcákra. Az úton egyre ritkábban zúgtak el az autók, a kereszteződésekben az utolsó buszok lassítottak, de a megállókból utasok nélkül száguldottak tovább az éjszakába. A villamossínek üresen álltak. Az ablakokban színes fények villogtak, egy-egy karácsonyfa fénylő díszei villantak fel. A kirakatok karácsonyi díszbe öltöztek.

Az üres utcán egy nő ballagott. Csizmája visszhangozva koppant meg a rideg köveken. Kabátjába süllyedve róttá az utcákat. Arcát pirosra csípte a hideg, szeméből könnyek szivárogtak. Némán, egyedül ballagott, céltalanul a városban. Néha fel-felpillantott egy-egy ünnepi fényben úszó házra. A belváros fényei vörösre festették az égboltot. Még itt sem volt élet ma éjszaka. Hiszen ez természetes. Karácsony volt, szenteste. A szeretet és család ünnepe; Jézus Krisztus születésének éjszakája. Az éjszaka, amikor világra született egy betlehemi istállóban, hogy aztán értünk szenvedjen és meghaljon.

S ezen az éjszakán egy nő magányosan ballagott az utcán. Szeme előtt feltűnt a templom. Az ajtók nyitva voltak, meleg fény hívogatta a nőt. Emberek siettek el mellette, éjféli misére mentek. Egy pillanatra megállt, vonzotta a nyitott ajtó, de mégis hátat fordított és elkerülte. Az utca, amelyen ballagott magától vezette. Már nem is tudta hova megy, csak arra lett figyelmes, hogy a folyópartra ért. A folyó csendesen hullámozott tova, benne az ég tündöklő csillagai tükröződtek. A távolban a karácsonyi fényekben pompázó hidat pillantotta meg. Egy darabig nézte, aztán a vizet figyelte. Megrémült, nem akart hinni a szemének, de újra a vízre nézett. A saját élete úszott

a víztükroön. Életének legfontosabb eseményei: a gyermekkora, az iskolás évek, az első csók, az első szerelem és a Szerelem, amely sohasem múlt el. Most mind ott rohant el a szeme előtt. Leroskadt a rakpart lépcsőjére. A kő hideg volt, a testét mégis lángoló tűz emésztette. A zsebéből elővett egy fényképet. A halvány lámpafény megvilágította a mosolygó arcot, de ha sötét lett volna, akkor is látta volna azt az arcot, amely beleégett az emlékeibe, a lelkébe és a szívébe. Ahogy a víztükörre pillantott ott mosolygott rá a férfi, mintha csak élt volna. A nőt hívta, kitérte karjait és mosolyogva suttozta: Szeretlek Kincsem! A nő letette a lépcsőre a képet. Mögötte egy férfi állt meg, hosszú fekete kabátja leért a földre, ahogy lehajolt hozzá. Egyik kezével a kép felé nyúlt, a másikkal megfogta a nő karját. – Nagyon hideg van ám itt!- mondta miközben felsegítette. A nő értetlen csodálkozással bámult a férfi arcába. Szó nélkül átölelte és a mellkasára hajtotta a fejét. – Te hogy kerülsz ide? – kérdezte. – Engem az angyalok küldtek – mondta a férfi és átkarolta a nőt. Lassan ballagtak az úton, körülöttük hópelyhek táncoltak, a távolból harang szólt. Lassan belepték őket a hófehér pelyhek, mintha tényleg angyalok lettek volna és elindultak a templom felé.

ALSÓMOCSOLÁDI KISOKOS



Készítette: Kovács Dalma

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

Mágocs – Dombóvár

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	
Mágocs	4:59	Dombóvár	5:22	Munkanapokon
Mágocs	5:20	Dombóvár	5:43	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Mágocs	6:00	Dombóvár	6:23	Iskolai előadási napokon
Mágocs	7:05	Dombóvár	7:35	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Mágocs	7:53	Dombóvár	8:16	Munkaszüneti napok kivételével naponta
Mágocs	8:10	Dombóvár, Hunyadi tér	8:35	Munkanapokon
Mágocs	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 tér	15:30	Mágocs	15:57	Munkanapokon
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

Bonyhád – Mágocs

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

Mágocs – Kaposvár

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

Kaposvár – Mágocs

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

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	7:40	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, Fő tér	19:00	Munkanapokon

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	5:42	Dombóvár	5:54	0:12
Mágocs-Alsómocsolád	7:33	Dombóvár	7:45	0:12
Mágocs-Alsómocsolád	15:33	Dombóvár	15:45	0:12
Mágocs-Alsómocsolád	17:35	Dombóvár	17:47	0:12
Mágocs-Alsómocsolád	19:35	Dombóvár	19:47	0:12

Dombóvár – Mágocs-Alsómocsolád

Honnan indul	Mikor indul	Hová érkezik	Mikor érkezik	Időtartam
Dombóvár	6:10	Mágocs-Alsómocsolád	6:22	0:12
Dombóvár	14:10	Mágocs-Alsómocsolád	14:22	0:12
Dombóvár	16:10	Mágocs-Alsómocsolád	16:22	0:12
Dombóvár	18:10	Mágocs-Alsómocsolád	18:22	0:12

Mi mennyi 2014-ben?

1. Munkabérek, illetmények (minimálbér, garantált bérminimum)

	Havi bér Ft/hó	Heti bér Ft/hét	Napi bér Ft/nap	Órabér Ft/óra
Minimálbér	101.500	23.360	4.670	584
Garantált bérminimum*	118.000	27.160	5.430	679
Közfoglalkoztatási bér	77.300	17.800	3.560	-
Garantált közfoglalkoztatási bér**	99.100	22.840	4.568	-
Munkavezetőt megillető közfoglalkoztatási bér	85.050	19.600	3.920	-
Munkavezetőt megillető garantált közfoglalkoztatási bér***	109.040	25.120	5.024	-

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

** A garantált közfoglalkoztatási bér a legalább középfokú iskolai végzettséget és szakképesítést igénylő munkakörben foglalkoztatott közfoglalkoztatottat illeti meg.

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

Közzszolgálati tisztviselők illetményalapja	38.650 Ft
Közalkalmazotti illetménypótlék számítási alapja	20.000 Ft
Legalacsonyabb bírói, ügyészi alapilletmény – 1. fizetési fokozat	391.600 Ft
Jogi segítői óradíj, kirendelt ügyvédi óradíj	4.000 Ft/óra
Helyettes szülői díj legalacsonyabb összege – gyermekenként, fiatal felnőttként	15.000 Ft/hó
A nevelőszülőt a nevelő szülői foglalkoztatási jogviszonya fennállásának időtartama alatt (függetlenül attól, hogy helyeztek-e el nála gyermeket, fiatal felnőttet) megillető alapidíj legalacsonyabb összege	minimálbér 30 %-a 30.450 Ft/hó
A nevelőszülőt az alapidíjon felül, a nála elhelyezett gyermek, fiatal felnőtt után megillető kiegészítő díj minimális összege – gyermekenként, fiatal felnőttként	minimálbér 20 %-a 20.300 Ft/hó
A nevelőszülőt az alap- és kiegészítő díjon felül a speciális vagy különleges ellátási szükségletű gyermek után megillető többletdíj legkisebb összege – a speciális vagy különleges ellátási szükségletű gyermekek után, gyermekenként	minimálbér 5 %-a 5.075 Ft/hó

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

Öregségi nyugdíj legkisebb összege	28.500 Ft/hó
Árvaellátás legkisebb összege	24.250 Ft/hó
Saját jogú nyugellátás és az özvegyi nyugellátás együttfolyósítási összeghatára 2014.01.01-től	83.470 Ft/hó

Rehabilitációs pénzbeli ellátás minimális összege: <i>minimálbér 30%-a</i>	27.900 Ft/hó
Rokkantsági ellátás minimális összege: <i>minimálbér 30%-a</i>	27.900 Ft/hó

3. Álláskeresők támogatása, keresetpótló juttatás

	Ellátás összege
Álláskeresői járadék (folyósítási idő maximum 90 nap)	Munkaerőpiaci járulékalap 60%-a, <u>legfeljebb</u> a jogosultság kezdő napján hatályos minimálbér 100%-a: 101.500 Ft/hó 4.670 Ft/nap
Nyugdíj előtti álláskeresői segély	A kérelem benyújtásának időpontjában hatályos minimálbér 40%-a: 40.600 Ft 1.868 Ft/nap (előbbi összegnél alacsonyabb járadékalap esetén a havi összeg a járadékalap 40 %-a, a napi összeg pedig ennek harmincad része)
Keresetpótló juttatás	A keresetpótló juttatás megállapításakor hatályos közfoglalkoztatási bér 60-100 %-a közötti mértékben, mérlegelési jogkörben megállapított összeg: 46.380 Ft/hó – 77.300 Ft/hó <i>(Csak a munkaügyi kirendeltség által ajánlott, vagy elfogadott intenzív – heti 20 órás – képzésben való részvétel esetén jár!)</i>

4. Munkaadók (kifizetők) által fizetendő közterhek

Szociális hozzájárulási adó	Kifizetők az adófizetési kötelezettséget eredményező jogviszony alapján, az egyéni vállalkozók és a mezőgazdasági őstermelők pedig e jogállásukra tekintettel (saját maguk után) fizetik, mértéke: Adóalap 27%-a (csak törvény szerinti adókedvezményekkel csökkenthető)
Rehabilitációs hozzájárulás	964.500 Ft/fő/év (a 25 főnél több személyt foglalkoztató munkaadók fizetik, a kötelező foglalkoztatási szintből hiányzó létszám alapján)
Szakképzési hozzájárulás	Szakképzési hozzájárulási adóalap 1,5%-a (ami megegyezik a hozzájárulásra kötelezettet terhelő szociális hozzájárulási adó alapjával) (ezen adóalap a törvény szerinti kedvezményekkel csökkenthető)

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

6.810 Ft/hó (227 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, valamint a szövetkezetekről szóló törvényben meghatározott tagi munkavégzés esetén a szociális szövetkezet [Tbj. 19. § (4) bek. 39. § (2) bek.]

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 megszűnt 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 (családi adókedvezmény)	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 Az adó mértéke: 16% (alapja a kiadott juttatás értékének 1,19 szerese,) és 14% EHO	- a munkahelyi, üzemi étkeztetés max. 12.500 Ft/hó, és/vagy - Erzsébet-utalvány max. 8.000 Ft/hó; - Széchenyi Pihenő Kártya • szálláshely alszámlán maximum 225 000 Ft; • vendéglátás alszámlán maximum 150 000 Ft; • szabadidő alszámlán maximum 75 000 Ft. Iskolakezdési támogatás: 30.450 Ft/év Önkéntes kölcsönös nyugdíjpénztárba fizetett munkáltatói hozzájárulás 50.750 Ft/hó önkéntes kölcsönös egészségpénztárba fizetett munkáltatói hozzájárulás 30.450 Ft/év
	Csekélyértékű ajándék: 3x 10.150 Ft. Évente három alkalommal adható, a juttatás értékének 1,19szerese után fizetett 16 % SZJA és 27 % EHO mellett.
Mezőgazdasági őstermelőnek az e tevékenységből származó Szja. tv. 23. § szerinti jövedelme	600.000 Ft

8. Pénzbeli társadalombiztosítási ellátások és családtámogatások

Terhességi gyermekágyi segély (GYÁS)	A naptári napi átlagkereset 70 %-a
Gyermekgondozási díj (GYED)	A naptári napi átlagkereset 70 %-a, de legfeljebb havonta a mindenkori minimálbér kétszeresének 70 %-a (2014-ben 142.100 Ft/hó)
Táppénz	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, vagy ha a szülő azért vesz igénybe táppénzt, mert 12 évesnél fiatalabb gyermeke kórházi kezelésének időtartama alatt gyermeke mellett tartózkodik a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményben) A táppénz egy napra járó összege nem haladhatja

	meg a jogosultság kezdő napján érvényes minimálbér 200 százalékának 30-ad részét.
Családi pótlék (CSP)	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 eseté, valamint intézményben (gyermekotthonban, javítóintézetben, büntetés-végrehajtási intézetben vagy szociális intézményben) élő, továbbá nevelőszülőnél elhelyezett tartósan beteg, illetve súlyosan fogyatékos gyermek után tartósan beteg vagy súlyosan fogyatékos gyermekenként 23.300 Ft/hó
	Tartósan beteg, illetve súlyosan fogyatékos gyermeket nevelő egyedülálló esetén a tartósan beteg illetve súlyosan fogyatékos gyermekenként 25.900 Ft/hó
	Saját jogán nevelési ellátásra jogosult tartósan beteg illetve súlyosan fogyatékos esetén, ha nem nevelőszülőnél és nem intézményben él, az ilyen személy után személyenként 20.300 Ft/hó
	Nevelőszülő által nevelt vagy intézményben elhelyezett nem tartósan beteg és nem súlyosan fogyatékos gyermek, valamint a Gyvt. 72. § (1) bek. alapján ideiglenes hatállyal elhelyezett gyermek, továbbá a gyámhatóság által a szülői ház elhagyását engedélyező határozatban megjelölt személy, továbbá a saját jogán iskoláztatási támogatásra jogosult személy esetén az ilyen gyermek illetve

	jogosult után személyenként 14.800 Ft/hó
Anyasági támogatás	Az öregségi nyugdíjminimum 225 %-a: 64.125 Ft Ikergyermek 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, továbbá támogatást igényelhet az örökbefogadó szülő és az a gyám, aki a gyermek születését követő 6 hónapon belül jogerős határozat alapján vált örökbefogadóvá illetve gyámmá (Cst. 29. és 32. §).
Gyermekgondozási segély (GYES)	Az öregségi nyugdíjminimum 100 %-a: 28.500 Ft/hó 2 ikergyermek esetén az öregségi nyugdíjminimum 200%-a (57.000 Ft/hó), 3 ikergyermek esetén 300%-a (85.500 Ft/hó), 4 ikergyermek esetén 400%-a (114.000 Ft/hó), 5 ikergyermek esetén 500%-a (142.500 Ft/hó), 6 ikergyermek esetén 600%-a (171.000 Ft/hó) A gyermek 3 éves koráig, ikergyermek esetén a tankötelessé válás évének végéig, tartósan beteg vagy fogyatékos gyermek után a gyermek 10 éves koráig vehető igénybe (Cst. 20. §).
Gyermeknevelési támogatás (GYET)	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. Szociális ellátások

Rendszeres szociális segély (RSZS)	Jogosult Az az aktív korúak ellátására jogosult személy, aki az ellátásra való jogosultság kezdő napján a) egészségkárosodott személynek minősül, vagy b) a rá irányadó nyugdíjkorhatárt öt éven belül betölti, vagy 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 d) a települési önkormányzat rendeletében foglalt feltételeknek megfelel.	Havi összege A rendszeres szociális segély havi összege a családi jövedelemhatár összegének és a jogosult családja havi összjövedelmének különbözete, de nem haladhatja meg a közfoglalkoztatási bér (77.300 Ft) mindenkori kötelező legkisebb összege személyi jövedelemadóval, munkavállalói, egészségbiztosítási és nyugdíjjáruulékcal 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. Maximum összege: 45.568 Ft Fht-ban részesülő családtag esetén, a rszs maximum összege 22.768 Ft
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás	Jogosult 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)	Havi összege A foglalkoztatást helyettesítő támogatás havi összege az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összegének 80%-a: 22.800 Ft/hó
Időskorúak járadék	Jogosult a reá irányadó nyugdíjkorhatárt betöltött személy, akinek saját és vele együtt lakó házastársa, élettársa jövedelme alapján	Havi összege a) az öregségi nyugdíj minimum 80%-a: 22.800 Ft/hó

	számított egy főre jutó havi jövedelme nem haladja meg az öregségi nyugdíj <i>mindenkori</i> legkisebb összegének 80%-át,	
	az egyedülálló, a reá irányadó nyugdíjkorhatárt betöltött, de 75 évesnél fiatalabb személy, akinek havi jövedelme nem haladja meg az öregségi nyugdíj <i>mindenkori</i> legkisebb összegének 95%-át,	b) az öregségi nyugdíj minimum 95%-a: 27.075 Ft/hó
	az egyedülálló, 75. életévét betöltött személy, akinek havi jövedelme nem haladja meg az öregségi nyugdíj <i>mindenkori</i> legkisebb összegének 130%-át.	c) az öregségi nyugdíj minimum 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 jelentős egészségkárosodással rendelkező és önellátásra nem vagy csak segítséggel képes személy, vagy olyan személy gondozása, ápolása esetén, aki után súlyos betegsége vagy fogyatékosága miatt magasabb összegű családi pótlékot folyósítanak, a Költségvetési tv-ben meghatározott alapösszeg 180 %-a (kiemelt ápolási díj): 53.100 Ft
		A fokozott ápolást igénylő súlyosan fogyatékos személy gondozása, ápolása esetén, ha a kiemelt ápolási díj feltételeinek nem felel meg, a Költségvetési tv-ben meghatározott alapösszeg 150 %-a (emelt összegű ápolási díj): 44.250 Ft

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

10. 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.

11. Az egyszerűsített foglalkoztatás során történő munkavégzésre tekintettel fizetendő közteher

Egyszerűsített foglalkoztatási forma		A közteher mértéke (Ft/nap)
1.	mezőgazdasági idénymunka	500 Ft
2.	turisztikai idénymunka	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.

12. Bérgarancia támogatás maximuma: 1.115.000 Ft

A felszámoló a támogatási igény meghatározása során a támogatásra jogosult gazdálkodó szervezetnek a jogosultakkal szemben, a bérfizetési napon fennálló bértartozását, de egy felszámolási eljárásán 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): **446.000 Ft**

A járóbeteg-szakellátás ellátási területei

Alsómocsolád település ellátási adatai

szakma, szakmakód	körzet
általános kémiai laboratóriumi diagnosztika (5001) Progresszivitás: FJ3, szakorvosi, diagnosztika	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
addiktológia (1801) Progresszivitás: 1, nem szakorvosi, szakrendelés	<i>A Baranya Megyei Önkormányzat Közegészségügyi Narkomán Fiatalokat Gyógyító-foglalkoztató Közalapítványa</i> 7633 Pécs, Szendrey Júlia u. 6.
addiktológia (1801) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.

alkohológia (1811) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>A Baranya Megyei Önkormányzat Közegészségügyi Narkomán Fiatalokat Gyógyító- foglalkoztató Közalapítványa</i> 7633 Pécs, Szendrey Júlia u. 6.
allergológia és klinikai immunológia (0109) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
allergológia és klinikai immunológia (0109) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
andrológia (1101) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
anestheziológia (1501) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
belgyógyászat (0100) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
belgyógyászati kardiológia (0107) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.

belgyógyászati kardiológia (0107) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
belgyógyászati rehabilitáció (2202) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Zsigmondy Vilmos Harkányi Gyógyfürdőkórház Nonprofit Kft.</i> 7815 Harkány, Zsigmondy sétány 1.
belgyógyászati tüdőgyógyászat (pulmonológia) (0108) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Sásdi Többcélú Kistérségi Társulás</i> 7370 Sásd, Szent Imre u. 23.
biokémiai laboratóriumi diagnosztika (5004) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
biokémiai laboratóriumi diagnosztika (5004) Progresszivitás: FJ3, szakorvosi, diagnosztika	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
bőr- és nemibeteg ellátás (0800) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
bőr- és nemibeteg ellátás (0800) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
csecsemő- és gyermek kardiológia (0503) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.

csecsemő- és gyermek kardiológia (0503) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
dento-alveoláris sebészet (1301) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
dento-alveoláris sebészet (1301) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
drogbetegellátás (1821) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>A Baranya Megyei Önkormányzat Közegészségügyi Narkomán Fiatalokat Gyógyító-foglalkoztató Közalapítványa</i> 7633 Pécs, Szendrey Júlia u. 6.
echokardiográfia (5303) Progresszivitás: R-3a, szakorvosi, diagnosztika	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
echokardiográfiai diagnosztika (4004) Progresszivitás: R-3a, szakorvosi, diagnosztika	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
egészségbiztosítási orvosszakértés (9504) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Baranya Megyei Kormányhivatal</i> 7623 Pécs, József Attila u. 10.

fejfájás szakrendelés - *sze* (0902) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
fejlődésneurológia (0521) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
fejlődésneurológia (0521) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
fizioterápia (1402) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
fogászati ellátás (1300) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
genetikai tanácsadás (6701) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
geriátria (0106) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
gyógymasszázs (5712) Progresszivitás: 1, nem szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécs Megyei Jogú Város Egyesített Intézmények</i> 7633 Pécs, Dr. Veress E. u. 2.
gyógypedagógia (7202) Progresszivitás: 1, nem szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.

gyógytorna (5711) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
gyógytorna (5711) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
gyermekfogászat (1304) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
gyermek –gasztroenterológia (0505) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
gyermekszemészet (0508) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
gyermekszemészet (0508) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
gyermek-tüdőgyógyászat (0504) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
haematológia (0102) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.

haematológia (0102) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
haematológiai laboratóriumi diagnosztika (5002) Progresszivitás: FJ3, szakorvosi, diagnosztika	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
idegsebészet (0204) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
idegsebészet (0204) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
kardiológiai rehabilitáció (4003) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
kézsebészet (1003) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
klinikai és mentálhigiénés szakpszichológia (7101) Progresszivitás: 1, nem szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
klinikai genetika (6700) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
klinikai neurofiziológia (0904) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.

menopauza és oszteoporózis rendelés (1404) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
mikrobiológiai laboratóriumi diagnosztika (5003) Progresszivitás: FJ3, szakorvosi, diagnosztika	<i>Baranya Megyei Kormányhivatal</i> 7623 Pécs, József Attila u. 10.
MRI diagnosztika (5109) Progresszivitás: R-1, szakorvosi, diagnosztika	<i>NEURO CT. Kft.</i> 7623 Pécs, Rét u. 2.
nefrológia (0105) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
nefrológia (0105) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
nemibeteg-gondozás (0803) Progresszivitás: 1, szakorvosi, gondozás	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
neonatalógia (0501) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
parodontológia (1303) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.

plasztikai és égési sebészet (0301) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
pszichiátriai gondozás (1803) Progresszivitás: 1, szakorvosi, gondozás	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
pszichiátriai rehabilitáció (1804) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Szigetvári Kórház</i> 7900 Szigetvár, Szent I. ltp. 7.
pszichológia (7100) Progresszivitás: 2, nem szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
sebészet (0200) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
sugárterápia, onkoradiológia (1201) Progresszivitás: 1, szakorvosi, kúraszerű ellátás	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
sugárterápia, onkoradiológia (1201) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
szövettan, kórszövettan (5401) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.

szívsebészet (0205) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
szülészeti-nőgyógyászat (0400) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
terhesgondozás (orvosi) (0401) Progresszivitás: 2, szakorvosi, speciális szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
thermographia (5601) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
transzfuziológia (6101) Progresszivitás: 2, szakorvosi, szakrendelés	<i>Országos Vérellátó Szolgálat</i> 1113 Budapest, Karolina út 19.
ultrahang-terápia (5302) Progresszivitás: R-3a, szakorvosi, diagnosztika	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.
urodinamia (1102) Progresszivitás: 1, szakorvosi, szakrendelés	<i>Pécsi Tudományegyetem</i> 7633 Pécs, Vasvári Pál u. 4.

A Dombóvári Szent Lukács Kórház ellátási területe a következő járóbeteg-szakellátási kapacitásai vonatkozásában a továbbiakban Alsómocsolád településre is kiterjed:

szakma	szakmakód
endokrinológia, anyagcsere és diabetológia	0103
gasztroenterológia	0104
füll-orr-gégegyógyászat	0600
szemészet	0700
bőr-és nemibeteg-ellátás	0800
neurológia	0900
ortopédia	1000
traumatológia	1002
urológia	1100
klinikai onkológia	1200
reumatológia	1400
aneszteziológia	1501
pszichiátria	1800
mozgásszervi rehabilitáció	2201
gyermek- és ifjúságpszichiátria	2300
kardiológia	4000
orvosi laboratóriumi diagnosztika	5000
röntgendiagnosztika	5100
teljeskörű ultrahang-diagnosztika	5301
kórbonctan és körszövettan	5400
cytológia, cytopatológia	5402
fizioterápia/fizioterápa (asszisztensi tevékenységként)	5722

Kórház ellátási területe az orvosi laboratóriumi diagnosztika szakma vonatkozásában II. progresszivitási szinten terjed ki Alsómocsolád településre.

A Komlói Egészségcentrum ellátási területe a következő járóbeteg-szakellátási kapacitásai vonatkozásában a továbbiakban Alsómocsolád településre nem terjed ki:

szakma	szakmakód
fizikoterápia/fizioterápia tevékenységként)	(asszisztensi 5722

Az Eü-Med Kft. (székhely: 7624 Pécs, Székely B. u. 17/2.) ellátási területe a következő járóbeteg-szakellátási kapacitásai vonatkozásában a továbbiakban Alsómocsolád településre nem terjed ki:

szakma	szakmakód
fizioterápia-gyógytorna	5700

A Pécsi Tudományegyetem ellátási területe a következő járóbeteg-szakellátási kapacitásai vonatkozásában a továbbiakban Alsómocsolád településre nem terjed ki:

szakma	szakmakód
endokrinológia, anyagcsere és diabetológia	0103
gasztroenterológia	0104
füll-orr-gégegyógyászat	0600
szemészet	0700
bőr-és nemibeteg-ellátás	0800
neurológia	0900
ortopédia	1000
traumatológia	1002
urológia	1100

klinikai onkológia	1200
aneszteziológia	1501
pszichiátria	1800
mozgásszervi rehabilitáció	2201
gyermek- és ifjúságpszichiátria	2300
kardiológia	4000
orvosi laboratóriumi diagnosztika	5000
röntgendiagnosztika	5100
teljeskörű ultrahang-diagnosztika	5301
kórbonctan és körszövettan	5400
cytológia, cytopatológia	5402

A Pécs Megyei Jogú Város Egyesített Egészségügyi Intézmények ellátási területe a következő járóbeteg-szakellátási kapacitásai vonatkozásában a továbbiakban Alsómocsolád településre nem terjed ki:

szakma	szakmakód
reumatológia	1400

Zsigmondy Vilmos Harkányi Gyógyfürdőkórház Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság ellátási területe a következő járóbeteg-szakellátási kapacitásai vonatkozásában a továbbiakban Alsómocsolád településre nem terjed ki:

szakma	szakmakód
reumatológia	1400

Gyógynövény kislexikon – termesztés, begyűjtés

Kamilla virág szedése

A kamilla virágát akkor kezdjük gyűjteni, amikor a fehér nyelvű virágok délelőtt vízszintesen állnak. Szedhető kézzel vagy speciális szedőfésűvel. A rövid szárral levágott kamilla virágokat a padláson, vagy meleg fészerben kiterítve szárítsuk és törődésmentesen tároljuk.

Medvehagyma

A szedési ideje márciustól júniusig tart, és a leveleket az első virágzás előtt kell leszedni, mivel az íze ekkor a legintenzívebb.

A levendula szedése, szárítása:

Virágzás elején, amikor a levendulavirágok kinyíltak, szárral együtt vágjuk le, árnyékos, szellős helyen szárítsuk. Ha szárított virágdísz szeretnénk, lefele lógatva kössük fel. A levendula őszi másodvirágzásának mennyisége nagyságrendben a nyári virágmennyiség fele.

Kakukkfű termesztése, szedése:

Napos helyre, homokos, meszes, száraz talajba ültessük; növekedése ezeken a helyeken a legszebb. Szedése röviddel a virágzás előtt ajánlott, mert a kakukkfű ilyenkor a legfűszeresebb. Nagyon jól tartósítható ecetben. Szárításhoz egész ágakat szedünk és összekötve, naptól védett helyre tesszük.

Bazsalikom szedése

Mivel a bazsalikomnak nagy a meleg igénye, ezért minél naposabb helyen kell tárolni. Nyáron a legértesebb szedni, mert ilyenkor a legaromásabb. Fontos, hogy a bazsalikom szedését úgy időzítsük,

hogy az első talaj menti fagyot megelőzze, mivel ha elfagy, rossz lesz a minősége.

Csipkebogyó szedése

A csipkebogyó az első őszi fagyok idején érik be. A termés színe változó, de általában elmondható, hogy a narancssárga színű még nem egészen érett, míg a sötét mélyvörös már túlérlett. Jóllehet a túlérlett bogyó édes, C-vitamin- tartalmának nagy része ekkorra elvész.

A csipkebogyó tápértéke akkor a legmagasabb, ha leszedése után azonnal felhasználjuk. Csipkebogyótea készítéséhez a kocsánynál vágjuk le a termést, vágjuk félbe, majd távolítsuk el a magokat és a szőrös magbelet. Apró csipkebogyó esetén ez eléggé fárasztó munka lehet, ezért érdemes a legkisebbeket gyümölcslekvárnak félretennünk. Ezeket nem kell kimagoznunk vagy kivájnunk. Különösen finom a vegyes, fele-fele arányban csipkebogyóból és almából készült gyümölcslekvár.

Méhfű (mecseki tea) gyűjtése

A növényt nyár közepén, közvetlenül virágzás előtt kell leszedni. Száraz időben gyűjtsük és óvatosan, árnyékban szárítsuk.



Befőzőnaptár

Gyümölcsfélék:	Jan	Feb	Márc	Ápr	Máj	Jún	Júl	Aug	Szep	Okt	Nov	Dec
Eper												
Sárgabarack												
Cseresznye												
Meggy												
Málna												
Ribizli												
Őszibarack												
Alma												
Csipkebogyó												
Kivi												
Banán												
Narancs												
Ananász												
Birsalma												
Egres												
Szilva												
Áfonya												
Körte												
Szőlő												
Bodza												
Szeder												
Citrom												
Görögdinnye												
Sárgadinnye												

[illegible]

Közszolgáltatások

Public Services/Öffentliche Dienstleistungen

Segélyhívó		112
Mentők		104
Tűzoltók		105
Rendőrség		107
Dombóvári Ügyelet		74/564-086
T.Com (Matáv) tudakozó plusz		197
T.Com Belföldi tudakozó		198
T.Com Nemzetközi tudakozó		199
T.Com Távirat feladás		192
T.Com Pontos idő		180
T.Com Ügyfélszolgálat		1212
T.Com Hibabejelentés		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	7626 Pécs, Búza tér 8/A	06-80/205-020

E-ON Dél-dunántúli Áramszolgáltató Zrt.- Ügyfélszolgálati Iroda	7602 Pécs, Búza tér 8/a www.eon-deldunantul.com aramhalozat@eon.hu	+36-40/545-545
E-ON Dél-dunántúli Gázszolgáltató 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)
Mohács - Víz Kft. Komlói Üzemtechnika Központi ügyfélszolgálat	7300 Komló, Kossuth L. u. 9.	(72) 582-196 (72) 582-201 ugyfelszolgalat@komloviz.hu
Mohács – Víz Kft. Komlói Üzemtechnika Diszpécser-szolgálat	7301 Komló, Kossuth u. 9. www.komloviz.hu	72/582-210 30/664-2936 06-80/201-651
Mohács – Víz Kft. Komlói Üzemtechnika Hibabejelentés		(80) 201-651
Mohács - Víz Kft. Komlói Üzemtechnika	7300 Komló, Kossuth L. u. 9. www.komloviz.hu	Tel: 72/582-200 72/582-213 Diszpécser:

Ügyvezető: Mester Zoltán Ügyfélfogadás: H-K-CS: 8:00-15:00 Sze: 7:00-19:00 P: 8:00-13:00	vizmu@komloviz.hu	72/582-225 Hibabejelentés: 80/201-651
Szemétszállítás Tulézi Edit Szolgáltatásvezető Nyitva tartás: H-Cs: 8:00-15:30 P: 8:00-13:40	7200 Dombóvár, Kórház u. 120. www.kvgrt.hu kvgerter@hu.inter.net	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 39-41.	74/461-198 74/564-098
Dombóvári Tüdőgondozó Nyitva tartás: H: 13.00-18.00 K-P: 8.00-12.00	7200 Dombóvár, Hunyadi tér 35. tudogondozo@szlkorhaz.hu	74/465-405 72/465-405

Pelikán Gyógyszertár, Dombóvár Nyitva tartás: H-P:7.30-20.00 Szo: 7.30-14.00	7200 Dombóvár, Hunyadi tér 27.	74/565-488
Várda Patika Bt. Nyitva tartás: H-P: 8.00-12.00 13.00-17.00	7342 Mágocs, Rákóczi F. u. 5.	72/451-120
Gerber Optika Kft. Nyitva tartás: H-P:9.00-12:30 13:30-18.00 Szo: 9.00-12.00	7200 Dombóvár, Hunyadi tér 22/B www.gerberoptika.hu	74/565-235 30/331-2128
Baranya Megyei Kórház	7623 Pécs, Rákóczi u. 2.	72/533-133
PTE KK 400 Ágyas Klinikai Tömb	7624 Pécs, Ifjúság útja 13.	72/536-001 Fax:72/536-301
Szívgyógyászati Klinika	7624 Pécs, Ifjúság útja 13.	72/535-604 Fax:72/536-399
Pécsi Diagnosztikai Központ	7623 Pécs, Rét u. 2. www.neuroct.hu	72/242-312 72/213-169
Gyermek-gyógyászati klinika	7623 Pécs, József Attila u. 7.	72/535-970
Baranya Megyei Kerpel – F. Ö. Gyermekekórház	7623 Pécs, Nyár u. 8.	72/213-042
Pécsi Tüdőgondozó Nyitva tartás: H-P (tüdőszűrés): 7.00-19.00	7626 Pécs, Lánc u. 12. II. emelet	72/215-044 72/214-960 72/214-967

I. sz. háziiorvosi körzet Dr. Tarai Lajos	7342 Mágocs, Szabadság u. 22.	72/451-199
II. sz. háziiorvosi körzet Dr. Pomsár László	7342 Mágocs, Szabadság u. 34.	72/451-124
Gyermekorvos Dr. Gyimesi László	7342 Mágocs, Szabadság u.32.	72/451-151
Üzemorvosi rendelés dr. Gyimesi László Rendelési idő: SZ: 13.00-15.00	7345 Mágocs, Szabadság u. 32.	72/451-151
Fogászat Dr. Vass Edit	7342 Mágocs, Szabadság u. 31.	72/451-114
Fizikoterápia, reumatológia Dr. Szollár Zoltán Rendelési idő: H-P: 7.30-13.00	7342 Mágocs, Szabadság u. 33.	72/451-119
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 Borissza Katalin	7342 Mágocs, József A. u. 16. H-P: 8:00-11:00	20/332-4022 20/294-0134
Szociális Gondozó Nagy Tiborné (Livia)	7345 Alsómocsolád, Petőfi u. 107.	30/999-1587
Falugondnok Taller József	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 38.	30/390-5866
Idősek Klubja Dávidné Varga Rózsa <u>Nyitva tartás:</u> H-P: 9.00-15.00	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 18.	72/560-109 30/395-1017

Érdekvédelmi és Jótékonysági Szervezetek

Advocacy and Charity Organisations

Interessenverteidigungs-, und karitative Organisationen

Fogd a Kezem Alapítvány <i>Nyitva tartás:</i> H-P: 08:00-18:00	7621 Pécs, Rákóczi u. 55. fsz. 7.	72/210-046 szvacsekne.gitta@dravanet.hu
Kerek Világ Jóléti Szolgálat Alapítvány	7627 Pécs, Gesztenyés u. 2.	72/525-894 72/525-895 kerek.vilag.alapitvany@gmail.com
Magyar Máltai Szeretetszolgálat Egyesület Pécsi Csoport Csilla Gondviselés Háza	7629 Pécs, Apafi u. 99-101.	Fax:72/538-087 Tel:72/241-810 20/559-4906 info@maltai-pecs.hu
Pécs Egyházmegyei Katolikus Caritas <i>Nyitva tartás:</i> H-Cs: 8.00-16.00 P: 8.00-13.00	7621 Pécs, Janus Pannonius u. 4.	72/532-207 72/532-208 pecsicaritas@gmail.com
Nevelők Háza Egyesület	7624 Pécs, Szent István tér 17.	72/215-543 info@ckh.hu
Szemem Fénye Alapítvány	7634 Pécs, Gém u. 7. www.szememfenye.hu	72/526-658

Rendőrség, polgárőrség

Police, Citizens of Guardian/Polizei, Bürgerwehr

Komlói Rendőrkapitányság <u>Rendőrkapitány:</u> Dr. Váczi István r.alezredes	7300 Komló, Berek utca 10.	72/582-450 72/481-180 vaczii@baranya.police.hu
Sásdi Rendőrőrs <u>Őrsparancsnok:</u> Csirke Csaba r. szds.	7370 Sásd, Rákóczi u. 41.	72/475-313 30/641-7751 csirkecs@baranya.police.hu
Körzeti Megbízott Iroda, Sásd <u>Körzeti megbízott:</u> Futó Szabolcs r.ftörm.	7370 Sásd, Szent Imre út 12.	72/475-212
Körzeti Megbízott Iroda, Mágocs <u>Körzeti rendőr:</u> Péter Viktor r. zászlós	7342 Mágocs, József A. u. 9.	72/451-190 30/819-2270 magocs.police@gmail.com
Körzeti Megbízott Iroda Egyházaskozár <u>Körzeti megbízott:</u> Müller György r.tzls.	7347 Egyházaskozár, Tinódi u. 59.	30/218-4806
Alsómocsoládi Polgárőr Egyesület <u>Elnök:</u> Csillik László	7345 Alsómocsolád, Petőfi u. 85.	72/451-749 30/511-2128
Mágocsi Polgárőr Egyesület <u>Elnök:</u> Mihályi József	7342 Mágocs, Szabadság u. 42.	72/451-559 20/958-4086
Nagyhajmási Polgárőr Egyesület <u>Elnök:</u> Horváth József	7343 Nagyhajmás, Fő u. 44.	72/451-801

Mekényes Községi Polgárőr és Vagyonvédelmi Egyesület <u>Elnök:</u> Major Ottó	7344 Mekényes, Fő u. 134.	30/283-4836
--	------------------------------	-------------

Iskolák, óvodák

Schools, Kindergartens/Schulen, Kindergarten

Hegyháti Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola <u>Intézményvezető:</u> Enyedi Gáborné	7342 Mágocs, Szabadság u. 7.	72/451-128 amk@altisk-magocs.sulinet.hu
Hegyháti ÁMK Egyházaskozári-Bikali Általános Iskolája <u>Intézményvezető</u> Knieszné Virág Gizella	7347 Egyházaskozár, Rákóczi u. 56. 7346 Bikal, Rákóczi u. 3.	72/459-111 72/559-008
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- Bikal Egységes Óvoda – Bölcsődéje <u>Vezető:</u> Stein Mónika	7347 Egyházaskozár, Ifjúság u. 36/a	72/459-113

Hegyháti ÁMK Egyházaskozár- Bikal Egységes Óvoda – Bölcsődéje <u>Vezető:</u> Stein Mónika	7346 Bikal, Rákóczi u. 13.	72/459-349
Illyés Gyula Gimnázium, Szakközépiskola és Kollégium <u>Igazgató:</u> Bódogh Zoltán	7200 Dombóvár, Bajcsy-Zsilinszky u. 2. www.illyes-dombovar.hu	74/466-336 74/466-864 20/940-5366
Dombóvári Apáczai Csere János Szakközépiskola és Kollégium <u>Igazgató:</u> Gaál János	7201 Dombóvár, Arany János tér 21. www.acsjszki.hu	74/565-040
HEMI –Esterházy Miklós Szakképző Iskola, Speciális Szakiskola és Kollégium <u>Igazgató:</u> Kiss Ernő	7200 Dombóvár, Népköztársaság útja 21. www.hemi-dombovar.sulinet.hu	74/465-725 74/466-725

Települési önkormányzatok

Local Government/Selbstverwaltung

Hegyháti Járási Hivatal Székhely: Sásd <u>Vezető:</u> Karakán Béla	7370 Sásd, Dózsa Gy. u. 32. <u>Ügyfélfogadás:</u> H-SZ: 8.00-11.00 13.00-15.30 K-P: 8.00-11.00 CS: szünetel	72/475-691 72/575-066 info@sasd.hu
Komlói Járási Hivatal <u>Vezető:</u> dr. Hessz Gabriella <u>Ügyfélfogadás:</u> H, Sze: 8:00-11:30 12:00-16:00 K, CS: 8:00-12:00	7300 Komló, Városház tér. 3.	Tel: 72/584-000 Fax: 72/584-014 komlo.jaras@bamkh.gov.hu
Mágocsi Város Önkormányzata <u>Polgármester:</u> Hónig Mária	7342 Mágocs, Szabadság u. 39.	Tel: 72/451-110 Fax: 72/560-019 polgarmester@magocs.hu
Alsómocsolád Község Önkormányzata <u>Polgármester:</u> Dicső László	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-026 30/916-4231 mocsolad@t-online.hu
Nagyhajmás Község Önkormányzata <u>Polgármester:</u> Molnár Norbert András	7343 Nagyhajmás, Fő u. 35.	72/451-801 20/565-5215 onkormanyzat@nagyhajmas.hu
Mekényes Község Önkormányzata <u>Polgármester:</u> Major Ottó	7344 Mekényes, Fő utca 115. www.mekenyes.hu	Tel: 72/453-672 T/F: 72/459-672 72/559-002 20/295-4126

Közhivatalok Offices/Behörden

Hegyháti Járási Hivatal Okmányiroda <u>Ügyfélfogadás:</u> H: 8.00-16.00 K-Cs-P: 8.00-12.00 Sz: 8.00-18.00	7370 Sásd, Dózsa György u. 32.	T/F:72/475-691 hegyhat.okmanyiroda@bamkh.gov.hu
Komlói Járási Hivatal Okmányirodai Osztály <u>Ügyfélfogadás:</u> H: 8:00-16:00 SZ: 8:00-18:00 K-CS-P: 8:00-12:00	7300 Komló, Városház tér. 3.	72/584-000 72/584-013 komlo.okmanyiroda@bamkh.gov.hu
Dombóvári Járási Hivatal, Okmányiroda <u>Ügyfélfogadás:</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>Ügyfélfogadás:</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)	Tel:72/483-110 Fax:72/483-112 komlo.foldhivatal@bamkh.gov.hu
Falugazdász Területközpont Falugazdász: Rabkóvács Árpád	7370 Sásd, Szent Imre út 12. <u>Ügyfélfogadási idő:</u> Sásdon H-CS: 8.00-16.00 P: 8.00-12.00 Mágocson: CS: 8.00-9.30	72/575-010

Agrárkamara <u>Ügyélfogadás:</u> H-K-P: 8:00-12:00 Sz: szünetel Cs: 8:00-9:30	7342 Mágocs, Szabadság u. 39.	72/451-781 30/329-2881
NAV Dél-Dunántúli Regionális Vám-és Pénzügyőri Főigazgatósága	7621 Pécs, Munkácsy M. u. 6.	72/522-000
Magyar Államkincstár Baranya Megyei Igazgatóság	7321 Pécs, Apáca u. 6.	72/421-400
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	72/533-500 Fax:72/212-133
Baranya Megyei Egészségbiztosítási Pénztár <u>Nyitva tartás:</u> H-Cs: 8.00-15.00 P: 8.00-12.00	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.	72/520-450
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. <u>Ügyélfogadás:</u> H-P: 8.30-12.00 Sz: 8.30-12.00 13.00-16.00	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>Megyei tiszti főorvos:</u> Pinczkerné Dr. Kassay Veronika	7623 Pécs, Szabadság út 7.	72/514-999 Fax:72/514-949 titkarsag.pecs@ddr.antsz.hu
Baranya Megyei Kormányhivatal Munkaügyi Központ Komlói Kirendeltség <u>Vezető:</u> Götzerné Páva Mária	7300 Komló, Bajcsy-Zs. u. 9. <u>Ügyfélfogadási idő:</u> H-K-CS: 8.00-15.30 SZ: 8.00-12.00 P: 8.00-10.00	72/582-300
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> Tamásné Dr. Albert Nóra	7300 Komló, Bajcsy-Zsilinszki u. 5.	72/582-155 Fax:72/582-159 titkarsag.komlo@ddr.antsz.hu

NAV Tolna Megyei Adóigazgatósága Dombóvári Kirendeltség	7200 Dombóvár, Bezerédi u. 14. <u>Ügyfélfogadás:</u> H, 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 CS: 7:30-12:30 13:15-17:00 P: 7:30-12:30 13:15-15:00	72/451-137 Fax:72/451-009
Mágocs Posta	7342 Mágocs, József A. u. 54. <u>Nyitva tartás:</u> H-P: 8:00-16:00	72/451-160 72/560-032 Fax:72/451-154
Plébánia Hivatal Római Katolikus Egyház Csibi Imre atya	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>Úti 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 pmhivatal@magocs.hu
Igazgató <i>Lovas Adrienn</i> - szociális ügyek - anyakönyv - népeség- 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.	72/451-110 13-as mellék pmhivatal@magocs.hu

Költségvetés Mágocs Glöcklerné Varga Magdolna	7342 Mágocs, Szabadság u. 39.	72/451-110 23-as mellék pmhivatal@magocs.hu
Ügykezelő Banizsné Sterner Annamária	7342 Mágocs, Szabadság u. 39.	72/451-110 11-es mellék pmhivatal@magocs.hu

Önkormányzati dolgozók, elérhetőségek

Contacts of Municipality's Employees/Erreichbarkeiten
der Mitarbeiter der Selbstverwaltung

Polgármester Dicső László	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-026 30/916-4231 mocsolad@t-online.hu
Alpolgármester Ginzer János	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	30/337-9400 ginzer.jani@freemail.hu
Kirendeltség-vezető: Veréb Zoltánné pénzügy-gazdálkodás	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-748 30/916-4232 vereb.zoltanne@alsomocsolad.hu
Vajdáné Szabó Erika pénzügy-gazdálkodás, adóügyek	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-140 30/560-9358 vajda.erika@alsomocsolad.hu
Ginzer Jánosné 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

Teleházvezető Balogh Anikó	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21	72/451-749 30/411-5394 balogh.aniko@ alsomocsolad.hu
Teleház asszisztens Taller Marietta	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-749 30/908-3614 taller.marietta@t-online.hu
IKSZT munkatárs Novák Orsolya	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	20/238-2100 novakorsolya21@gmail. com
Projektasszisztens Bálintné Jauch Rita	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-027 30/271-3772 balintne.rita@ alsomocsolad.hu
Szakmai vezető – KÖZ-TÉR-HÁLÓ projekt Halmai Gáborné	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-027 30/266-0470 zs.halmmai@gmail.com
Közösségfejlesztő – KÖZ-TÉR-HÁLÓ projekt Mészáros Zsuzsa	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-027 30/266-8581 mezsus.kunbabony@gmail. com
Szociális munkás – KÖZ-TÉR-HÁLÓ projekt Oláh Roland	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/560-027 30/411-5391 olahroland@vipmail.hu
Családmentor – KÖZ-TÉR-HÁLÓ projekt Tóth Georgina	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 – Téglá Ipari és Kereskedelmi Kft. <u>Nyitva tartás:</u> 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. <u>Ügyvezető:</u> Tóth Ilona <u>Telepvezető:</u> 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 <u>Intézményvezető:</u> 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 <u>Vezető:</u> Dávidné Varga Rózsa	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 18.	30/395-1017 davidne.rozsa@alsomocsolad.hu
Orvosi Rendelő <u>Rendelési idő:</u> csütörtökönként 9.00-tól	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 123.	72/451-199
Posta Nytva tartás: 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 Nytva tartás: 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 Nytva tartás: H-P: 8.00-12.00 13.00-16.00 <u>Könyvtáros:</u> 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 Balogh Anikó Novák Orsolya Taller Marietta	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 21.	72/451-749 20/238-2100
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 Laczkó Antalné Éva	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 60.	30/401-3001
Takarítás, kerti munkák Kozári Gyuláné	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 149.	30/854-8801
Asztalos munkák Novák Tamás	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 137.	30/334-0725
Kőműves munka Világos István	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 48.	30/383-0569
Vasalás, takarítás Orsós Ferencné	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 10.	30/829-8605
Gyermekegőrzés Kovácsné Gida Eszter	7345 Alsómocsolád, Rákóczi u. 65.	72/451-175 30/858-6287
Intézménytakarítás Tatai Ferencné	7345 Alsómocsolád, Petőfi u. 79.	30/270-0729

Takarítás <i>Horváth Istvánné</i>	7345 Alsómocsolád, Petőfi u. 104.	30/727-2481
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> H-P: 6:30-12:00 14:00-21:00 Sz-V: 7:00-12:00 16:00-23:00	7345 Alsómocsolád, Kossuth u. 127.	Hörnyéki Roland 30/458-7502

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

Villanyszerelés

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
Radnai András Építésmérnök	7342 Mágocs, Rákóczi u. 16/B.	30/491-3898
Dudás Zoltán Építésmérnök	7342 Mágocs, József A. u. 2/a.	72/451-616
Illés Zoltán Bútorgyártás	7342 Mágocs, Béke u. 27. www.illesbutor.hu	72/451-530 20/355-6384
Fazekasné Both Anna Asztalos	7342 Mágocs, Széchenyi u. 74. www.rolandbutor.magocs.hu	72/451-428 70/381-9187 rolandbutor@magocs.hu
Hegyi-Piktor Kft. Festés, mázolás	7342 Mágocs, Béke u. 33.	72/451-299 30/348-6709
Halmos Gábor Festő	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 Köszolgáltató	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, Kültelek 22.	20/390-7259 72/560-039
Mágfék Kft.		72/451-196
Magnet Kft.	7342 Mágocs, Kültelek 22. www.magnet-kft.hu	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
Czukor Kft. Esztergálás	7342 Mágocs, Ady u. 66.	72/451-341

Adótanácsadás, könyvelés

SHS Kft. Adótanácsadás, könyvelés	7342 Mágocs, Szabadság u. 31. www.shskft.hu	72/560-041 shs@magocs.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 Clivia Virágüzlet	7342 Mágocs, Szabadság u. 13.	30/441-2113
Pónya Tamás	7342 Mágocs, Templom tér hrsz. 502/2	30/233-0242
Papír, írószer, nyomtatvány Szakáll- Víg Kft.	7342 Mágocs, Dózsa Gy. u. 84.	72/451-021

Egyéb

Gyurka Rafael Szennyvízszippantás		30/670-4564
Anubisz-RÉ Kft. Temetkezés Éjjel-nappal hívható ügyelet.	7342 Mágocs, Szabadság u. 21.	72/451-548 30/216-1419 30/664-6549 d-audit@ magocs.hu
Pálinkafőzde		72/451-869
Mágocsvíz Kft. Ivóvíz szolgáltatás, szennyvízkezelés, városgondozás	7342 Mágocs, Szabadság u. 39. www.magocsviz.hu	72/560-015
Márkus Bt. Kábel-TV hálózat, Informatika, Ipari elektronika	7342 Mágocs, Rákóczi u. 40.	20/565-6188 72/999-050 munka@magocs. hu
Agroszet Kft. Mezőgazdasági gépgyártás, acélvázaz épületek	7342 Mágocs, Széchenyi u. 79.	30/66-29-841
Bock László Gépjárművezető- oktató	7342 Mágocs, Dózsa u. 76.	30/664-4647
Reneszánsz Élménybirtok	7346 Bikal, Rákóczi u. 22.	72/459-546 72/459-547 72/459-548 info@elmenybirtok .hu
DMK Kft. Műanyag feldolgozás	7200 Dombóvár, Kórház u. 7.	74/465-815 74/565-483 74/565-484

Bankok/Banks

Hungária Takarékszövetkezet Mágocsi Kirendeltsége	7342 Mágocs, Szabadság u.23. www.takarek.eu	72/451-137 72/451-009
OTP Bank Sásdi Fiókja	7370 Sásd, Dózsa György u. 2.	72/576-550 40/366-388
OTP Bank Komlói Fiókja	7300 Komló, Kossuth L. u. 95/1. www.otpbank.hu	40/366-388 72/582-619
K&H Bank Rt. Dombóvári Fiókja	7200 Dombóvár, Hunyadi Tér. 12. www.kh.hu	74/566-020
Budapest Bank Dombóvári Fiókja	7200 Dombóvár, Hunyadi J. Tér 19-21. www.budapestbank.hu	4-777-777 74/566-040
ING Bank Zrt. Dombóvár	7200 Dombóvár, Hunyadi Tér. 34/A www.ing.hu	74/566-464
Erste Bank Dombóvári Fiókja	7200 Dombóvár, Hunyadi Tér 19-21. www.erste.hu	40/222-221
CIB Bank Dombóvári Fiókja	7200 Dombóvár, Hunyadi J. Tér. 20. www.cib.hu	74/566-350
Kaposmenti Takarékszövetkezet Dombóvári Kirendeltsége	7200 Dombóvár, Népköztársaság útja 10-12. www.kaposmentitksz.hu	74/565-093
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

SZECSEX Nyomda	7200 Dombóvár, Köztársaság u. 10. www.szecsex.hu	20/972-6572 74/565-467
-----------------------	--	---------------------------

Gáz- és kazánszerelő

Jarányi Gábor	7370 Sásd, Béke u. 12.	30/994-2461
----------------------	---------------------------	-------------

Helyi hívószámok

Local Phone Numbers/örtliche Telephonnummern

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
ifj. Bódog Antalné	Petőfi u. 97.	72/451-740 30/428-6363
Id. Bódog Antalné	Petőfi u. 88.	72/451-031
Böröcz Dániel	Rákóczi u. 41.	72/451-071 30/927-0123
Czeller Mihályné	Rákóczi u. 28.	72/452-005
Csillik László	Petőfi u. 85.	30/511-2128
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
ifj. 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		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
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 30/601-3931
Mihályi Györgyné	Kossuth u. 135.	72/451-732
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 Lászlóné	Kossuth u. 137.	72/451-729
Novák Orsolya	Kossuth u. 137.	72/451-729 20/238-2100
Orosvári Mihály	Petőfi u. 90.	20/323-6502
Orsós Ferencné	Kossuth u. 10.	

Név	Cím	Telefonszám
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
Rausch Tibor	Kossuth u. 134.	72/451-095 30/290-1571
Rauschné Smodics Judit	Kossuth u. 134.	72/451-095 30/652-0413
Somoskői Józsefné	Petőfi u. 84.	72/451-716
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.	30/987-0344
Szóvár Jánosné	Kossuth u. 9.	30/987/0344
Tombi Erzsébet	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.	
id. Tóth Jánosné	Rákóczi u. 72.	72/451-719
Török Zoltán	Rákóczi u. 49.	72/451-744
ifj. Tóth Jánosné	Petőfi u. 86.	72/672-963 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

Kiadó: Alsómocsolád Község Önkormányzata
Lektorálta: Dicső László polgármester
Nyomtatás: SZECSEX Nyomda, Dombóvár
Felelős vezető: Csonti Zoltán