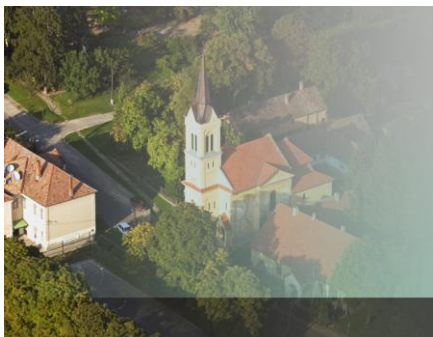




*Jókedvet adj, és semmi mást, Uram!
A többivel megbirkózom magam.
Akkor a többi nem is érdekel,
szerencse, balsors, kudarc vagy siker.
Hadd mosolyogjak gondon és bajon,
nem kell más, csak ez az egy oltalom.
/Garai Gábor/*



Az idősök élettapasztalatára és bölcsességére szüksége van az Önöket követő generációknak – hangzott el Kovács Zsolt polgármester úr köszöntőjében az Idősök világnapja alkalmából rendezett ünnepségen 2011. október 7-én.

Az eső és a hideg ellenére több mint 90 helyi lakos vett részt ezen a rendezvényen, melynek első részében műsoros összeállítással kedveskedtek a szervezők. Horváth Bernadette előadásában Garai Gábor Jókedvet adj c. verse hangzott el, majd ezt követte az óvodások verses, dalos műsora, melyet Gulyás Csabáné óvónő állított össze. Az iskolások a Szelídesztenye c. rövid jelenettel készültek. Az előadást betanította Molnár Márta pedagógus. Börzöli Dávid és Tarlac Vivien, az Adria-Sziget KTSE versenyzői, színvonalas táncukkal kedveskedtek a meghívott vendégeknek. Tóth Bernadett előadásában Szekeres Adrienn Olyan, mint Te c. dalát hallhattuk, mellyel megalapozta az est hangulatát. A színes műsor után megvendégeltük az idősöket, alkalom nyílt beszélgetésre, a bátrabbak élő zenére táncolhattak.

P. É.

Megemlékezés az I. és II. világháború áldozataira

Az ősz a természetben az évszakok ciklikus változásai között az elmúlást idézi fel. Népünk hagyományaiban fontosak halottaink, hőseink. Róluk emlékezünk most. Doberdó- Isonzó – Piávé –öregjeink emlegette harcterek nevei, „jól megkergettük az olaszokat”- mondogatták. Mind semmit érő néhány négyzetkilométer, 80 ezer halott. Cél-talan hatalmi sakkjátszma volt csupán, emberi tévedés. De nem különben a Donnál fagyoskodó, idegen érdekeket segítő hős katonáink.

Hősök és áldozatok. Ők hitték ezt, a Hazát szolgálták életükkel. Mi lakott szíveikben? Az otthon emléke, a család, a föld illata, a Zselic zúgása, a patak csobogása. Düh, félelem, vagy harag? Indulatok, vagy türelem? A katonáknak engedelmes, parancsra cselekszik. A hont védi, a neve is mutatja: honvéd. De, hol a Haza? „Merre van a Magyar Haza?”- kérdi a katonáénekes. Vidám, bizakodó lélekkel teli fiatal legények voltak. Mind ismerték egymást, gyerekkori játszótársak voltak. Hallom nevetésük a mozsgói dombok között. Itt növekedtek szálásokká, itt lesték a lányokat a fonóban, itt voltak szerelmesek, jegyesek, férjek és apák. Aztán a fülsüketítő ágyúdörej, a sívító puskagolyók, sáros lövészárkok. A körbe járó butykos, a sodort dohány, a sípoló tiszt.

„- Bátorság fiúk!” „Isten velünk!” Égő, lángoló szívvel rohanás a halál sötét folyosóján át a Világosságba. Békesség. Könnyű és jó halála ez a bátraknak.

A „Nagy Háború”, mert így emlegették, minden magyar családban nyomot hagyott. Részesei voltunk, akár a másodiknak, amely tetézte az ország és a nemzet veszteségeit.

„... mire a falevelek lehullnak” –mondták az uralkodó után, akkor még nem tudták, hogy emez már magában hordozta a második világégést is, majd a veszteségek sorsát.

Lebedy János



Képviselő-testületi ülés

2011. október 27.

Elsőként a községben kiépítendő szennyvízberuházásról kaptunk információt. Mátyás Gergő a Sziget-Víz Kft. igazgatója, a legfontosabbnak a döntéshozók és a lakosság megfelelő tájékoztatását tartja a beruházás megkezdése előtt. A cég sok éves tapasztalatát kihasználva ebben nyújt segítséget, valamint a pályázat támogatásában.

Keresztes László mérnök kétfajta lehetőséget vázolt fel. A csatornarendszer Csértőig ki van építve. Mivel a rendszer bővítés nélkül tudná fogadni településünket, ezért a beruházás költsége és a meghibásodás lehetősége viszonylag alacsony. Amennyiben saját tisztítóberendezést kíván működtetni a falu, annak kiépítési költsége jóval magasabb, de hosszabb távon a fenntartása kedvezőbb. A szennyvíz tisztítására felmerült a természet közeli nyárfás tisztítási mód is.

Márton István műszaki ellenőr a kivitelezés folyamatát vázolta fel. A költségek minimalizálása érdekében az önkormányzatnak víziközmű társulatot kell létrehozni.

A pályázatot 2012 májusában kell beadni, feltétele, hogy minden tisztítási mód esetében 15 éves időtartamra össze kell hasonlítani a beruházás és a fenntartás költségét.

A testületi ülés a napirendi pontokkal folytatódott. Kovács Zsolt polgármester úr tájékoztatta a testületet, hogy az ÚMVM által meghirdetett LEADER pályázatra az önkormányzat a Mozsgói Kakasfesztivál, a sportegyesület a Zselici Túra, a Mozsgóért Egyesület a Mozsgói Napok megrendezésére adott be pályázatot.

A testület, a két ülés között, rendkívüli testületi ülést tartott, melyen döntöttek arról, hogy Mozsgó község 3,2 millió forint értékben telket vásárol. A kistérség által működtetett Gyerekszegénység Elleni Program keretén

belül fog megépülni Alsószőlőhegyen a Községi és Biztos Kezdet Gyermekház. A testület a mostani ülésen egyhangúan elfogadta azt a határozatot, hogy a község a társulás rendelkezésére bocsátja a telket, és engedélyt ad az épület megépítésére. A három éves program végén a 45 millió forintot érő ingatlan a község tulajdonába fog kerülni. Ez a projekt 2012 márciusában fog indulni.

60 új munkahelyet teremthet az Almáskeresztúr – Mozsgó - Szulimán községek társulásában megvalósuló START közfoglalkoztatási program. A pályázat nagy értékű eszközökre fordítható költség keretéből a Szigetfa Kft. üzemcsarnokát vásárolják meg. Az üzem egy részében továbbra is faipari munkákat végeznének, melyet Bartha Sándor irányítana. A tervek alapján az önkormányzat által kitermelt fából tűzifát aprítanának, méhészeti kaptárokat, tyúktréceket és kerítéselemeket készítenének. A csarnok másik részében működni fog egy betonüzem, ahol a csatornahálózat és az árkok felújításához szükséges betonlapokat és betonoszlopokat fognak gyártani. Kialakításra kerül egy gyógynövény szárító, és gyógynövény csomagoló, lekvárfőző és mézkonyha is. A pályázat november elején kerül a munkaügyi központhoz benyújtásra, és az előzetes tárgyalások alapján kedvező a fogadtatása.

Az általános iskola igazgatói státuszára Mustos Erzsébet tagiskola-vezető adta be pályázatát. (Mivel csatlakoztunk a kistérséghez, az állást meg kellett pályáztatni.) A kistérségi társulás Igazgató Tanácsa rendelkezik döntési jogkörrel, de a testületnek véleményezési joga van. A képviselők egyhangúan támogatták az igazgatónő pályázatát.

A tavalyi évhez hasonlóan, az idén is kiosztásra kerül a Gyermekétkeztetési Alapítvány élelmiszer-csomagja, december elején.

P. É.

KÖZÉRDEKŰ INFORMÁCIÓK

MEGHÍVÓ

Mozsgó Község Önkormányzat Képviselő-testülete 2011. november 24-én (csütörtökön) 17 órai kezdettel tartja képviselő-testületi ülését a Rendezvényteremben, melyre tisztelettel meghívja a község lakosságát.

ÉRTESÍTÉS

Szociális ellátások (bérpótló juttatás, lakásfenntartási támogatás, ápolási díj) november havi kifizetésének időpontja: 2011. december 5. (hétfő) 10-16 óra.

Bursa Hungarica Ösztöndíj

November 14-ig még benyújtható a Bursa Hungarica Felsőoktatási Önkormányzati Ösztöndíjpályázat a Mozsgói Körmegyei Községen!

A pályázat kötelező mellékletei:

- a felsőoktatási intézmény által kitöltött jogviszonyigazolás a 2011/2012. tanév első félévéről
- igazolás a pályázó, és a vele egy háztartásban élők egy főre jutó havi nettó jövedelméről.

ANYAKÖNYVI HÍREK – HALÁLOZÁS

Várdai Ferenc Mozsgó, Pozsonyi utcai lakos, 64 éves korában, 2011. október 27-én elhunyt.

Nyugodjon békében!

„Legyen jobb a gyermekeknek”

2006 márciusában dolgozta ki a Magyar Tudományos Akadémia a Gyermekszegénység Elleni Programot, illetve annak 3 évre szóló változatát, az ún. Rövid Programot. A Program felhasználásával a kormány kidolgozta, az Országgyűlés 2007 májusában elfogadta a 2007–2032. évekre vonatkozó „Legyen Jobb a Gyermekeknek” Nemzeti Stratégiát, amelynek célja a gyermekszegénység csökkentése, a gyermekek esélyeinek javítása.

A „Legyen jobb a gyermekeknek” Nemzeti Stratégia megvalósítási helyszínévé lett kiválasztva Mozsgó, Alsószőlőhegy. A szigetvári kistérség 600 millió forint összköltségvetésű, Gyermekszegénység Elleni Programjának egyik jelentős beruházása, egy Községi Ház és Biztoskezdet Gyermekház felépítése, melyre 2012-ben kerül sor. A 7000 m²-es területen, 150 m² hasznos alapterületű (a képen látható) épület lett tervezve. A beruházás a komoly értékteremtés mellett, a szőlőhegyi gyermekek és családjaik szociális körülményeinek javítására, közösségi életének fejlesztésére, és foglalkoztatási lehetőségeinek bővítésére fekteti a legnagyobb hangsúlyt.

6-10 munkahelyet teremt, felsőfokú, középfokú és alacsonyabb fokú végzettségűeknek. A gyermekek és szüleik napi, heti rendszerességgel szervezett foglalkozásokon vehetnek részt, új ismereteket sajátíthatnak el, segítséget kaphatnak gondjaik megoldásában, az egészségügytől kezdve, a munkaügyi gondokon keresztül, egészen az életvezetési problémákig. Lesz szervezett játékok, móka és kacagás, valamint fejlesztés és egészségügyi szakellátás is, sőt közös munka, a háztáji gazdálkodás felelevenítése.

A vonzáskörzetből meglehetősen sok, hátrányos körülmények között élő gyermek és családja megkeresésével és bekapcsolásával szándékozik a program segíteni - a felmérések szerint a leghátrányosabb helyzetben lévők állapotán.

Horváth Bernadette



JOGOSKODÓ A nép ügyvédje

A nép ügyvédje 2011. november 16-án, szerdán várja ügyfeleit a Polgármesteri Hivatalban 8.30-10.00 között. Ingyenes jogi tanácsadást, okiratszerkesztést vállal pécsi ügyvédek közreműködésével.

Elérhetőségek:

telefonon: 72/532-293, 20/390-7120

e-mail: egyhajoban@egyhajoban.hu

JOGOSKODÓ Bajba jutott adósok részére

A Banki és Végrehajtási Károsultak Fogyasztóvédelmi Egyesület díjmentesen biztosít tanácsadói, mediációs lehetőséget a fizetési nehézségekkel küszködő lakosság részére.

Elérhetőségek:

telefonon: 70/432-8867

e-mail: fogy.ved.dunantul@gmail.com

NEMZETI KINCS MOZSGÓN

Először 1994-ben, majd pedig 2004-ben döntött úgy a magyar országgyűlés, hogy a védett, őshonos vagy veszélyeztetett, magas genetikai értéket képviselő tenyésztett magyar állatfajtákat nemzeti kincssé nyilvánítja.

A globalizáció hatására, a XX. század második felére több nemzeti állatfajtánk a kipusztulás szélére sodródott. Elszánt, fanatikus szakembereknek, tenyésztőknek köszönhető, hogy az utókor nemcsak festményeken, (tan)könyvekben láthatja régi magyar háziállatfajtáinkat, hanem élő eleven állapotukban is.

A magyar óriásnyúl – az egyetlen őshonos (régi magyar) – nyúlajtánk megmentése 2008-ban kezdődött. 2008 nyarán egy újságcikk hatására úgy döntöttünk felelősséggel, hogy megteesszük a magunktól telhetőt, hogy a magyar óriásnyúl fennmaradjon. A munka sokkal többre sikeredett, mint amire számítottunk. Országosan több ezer km-t autóztunk, hogy felleljük az utolsó példányokat, és az akkori csertői tenyészetünkbe elhelyezzük azokat. 2008 nyaratól fórumokat tartottunk Csertőn a fajtaival még foglalkozó kevés számú tenyésztőknek, melynek eredménye lett a fajta védelmére, fenntartására, és elterjesztésére hivatott, 2009. november 14-én alapított, *Magyar Óriásnyúl-tenyésztők Országos Egyesülete*.

Fajtamegmentési akcióinknak híre ment, és tv-k, újságok kerestek meg többször bennünket. Mindeközben fajtatörténeti kutatásokat végeztünk és folyamatosan látogattuk a tenyésztőket az ország több pontján, és terjesztettük a fajtát.

Tenyészetünket – a *Dél-Zselic Hajnala Magyar Óriásnyúl-tenyészetet* – Mozsgóra telepítettük át, és jelenleg 20 anyanyúllal és 4 baknyúllal tenyésztünk.

A MAGYAR ÓRIÁSNYÚL TÖRTÉNETE

A két világháború között kitenyésztett nyúlajta. Őse a XIX század végén, és a XX. század elején behozott belga-, német óriásnyulak és a hazánkban elterjedt közönséges parlagi 'istálló nyulak'.

Szell Kálmán miniszter elnöksége és *Darányi Ignác* mezőgazdasági minisztersége alatt, *Andrássovich Géza magyar királyi gazdasági főtanácsos* kérte föl a hazai tenyésztőket, hogy tenyesszenek ki egy magyar gazdasági nyúlajtát. Felhívásán felbuzdulva, két tenyésztő, nevezetesen a szegedi *Major Ákos* és a székesfehérvári *Dr. Viniczay László* neki is állt a munkának. Munkájuk eredménye egy új óriásnyúlajta lett, mely jól szaporodott, nevelt és gyarapodott. A két tenyésztő munkájának, és általuk írt szakirodalomnak köszönhetően a fajta a II. világháborút követően rohamosan elterjedt. Az ország legnépszerűbb haszonállata lett, egyrésztől azért is, mert a világháborút követően hamarabb és viszonylag nagyobb mennyiségű hús kerülhetett a családi asztalra.

A fajta fokozatos nemesítésen esett át, míg a 70-es, 80-as évek folyamán kialakult végső testformája. A 60-as, 70-es évekbeli népszerűségének példája, hogy tenyésztőinek száma 5-600 körül alakult, és tartóinak száma is kb. ennyire volt tehető.

XX. századba bekerült intenzív fajták fokozatosan kiszorították a köztenyésztésből. 80-as években kiállításokon már alig szerepelt. Valójában a manipulált közszemlélet és a függetlenség eltiprása tette a fajtát a kihalás szélére.

Gyűrűfűi *Völgyi Tamás* tenyésztársammal már többször bebizonyítottuk, hogy a magyar óriásnyúl rendkívül jó gazdasági paraméterekkel bír.

A pénzorientált nyugati gazdasági szemlélet nem nézte jó szemmel a kitenyésztők ipartól való függetlenségét. Ez ellen folyó támadás okozta a fajta valódi, drasztikus létszámcsökkenését.

Gyáli *Török László* tenyésztőtársammal 90 év szakirodalmát tanulmányoztuk át. Eddig ismeretlen fajtatörténeti anyagokat kutattunk fel. Mindezek segítségével, a hazai szemléletet figyelembe véve alakítottuk ki tenyésztőprogramunkat, céljainkat, gazdasági irányvonalainkat.

ÉRTÉKESÍTÉSI CÉLOK, LEHETŐSÉGEK

A fajta tenyésztése komoly szakismeretet igényel. Tartása viszonylag egyszerű, de bizonyos szabályokat be kell tartani (pl.: fehérje-takarmány, megfelelő méretű hely, ketrec).

A fajta sokkal értékesebb annál, minthogy a nyomott áru nyugati piacon értékesüljön. Házi- vagy bérvágással éttermeknek, vendéglátó egységeknek értékesíthető. Biohúsként korlátlan lenne a piaca. Feldolgozott prémium minőségű hungarikum-termékek is értékesíthetők belőle igényesebb piacokon.

A *Magyar Óriásnyúl-tenyésztők Országos Egyesületének* célja egy jól szabályzott, minőségi alapokon nyugvó integráció kialakítása. Ketrecek, berendezései, takarmány, szakkönyvek, szaklap, tenyészállat szolgáltatással párhuzamosan, minőségű nyúlhús megtermelése, felvásárlása, értékesítése. Ez azonban egy távolabbi jövő. Mindaddig a törzskönyvezett állomány felseporítása a cél, a fajta biztonságos fenntartása érdekében.



Ebben talált egyesületünk partnerre a Mozsgói Önkormányzattal. A terv egy 'minigénbank' kialakítása, melyből jó minőségű tenyészállatok kerülnének ki.

MOZSGÓI MAGYAR ÓRIÁSNYÚL-TENYÉSZET

Többszöri kapcsolatfelvétel után, a Szociális Földprogram adott lehetőséget arra, hogy Mozsgó Község Önkormányzata és Egyesületünk együttműködjön a fajta fenntartásában és elterjedésében. A Földprogram pályázati összegéből 10-15 anyás kis tenyészet lenne kialakítva a Kassai utca 85. Hrsz. telek kertjében. A telep terveim alapján készül el, hagyományos anyagokból, többségében hagyományos technológiával.

A Magyar Televízió már alig várja, hogy elkészüljön, mert egy kis filmet forgatna a magyar óriásnyúlról.

Az elkészült telep felavatására, elismert tenyésztők,

vezető agrárszakemberek és hivatalnokok is meghívtak lesznek.

Idén először képviseltem *Egyesületünket* és vittem ezáltal Mozsgó híret többek között a *Baranyai Gazdanapokra Szentlőrinc*-re, a *Kaposvári Állattenyésztési Napokra* és az *OMÉK-ra / Országos Mezőgazdasági- és Élelmiszeripari Kiállításra/*.

Adott egy lehetőség! Csináljuk meg közösen!

A lap hasábjain keresztül szeretnék köszönetet mondani Mozsgó Község Önkormányzatának, képviselő-testületének, polgármesterének, - továbbá a helyi lakosok támogatásának.

„Mentsük meg a Magyar óriásnyulat!”

/Tenyésztési információk: www.magyaroriasnyul.hu/

Nagy János, a MÖE elnöke

Három nyulak...

Nem tudom, szoktak-e hálát adni időnként azért, amilyen életük van. Hálát a gyerekekért, a társért, aki mellettünk van, a barátokért. Különösen szeretem azokat a hétvégéket, mikor hazajönnek a gyerekek. Az a jó, ha minél többen vagyunk. Ha csatlakoznak a barátok is. Nálunk van olyan, hogy lépni nem lehet a földön alvó barátoktól, már minden ágy foglalt, s a konyhában és a fürdőben is aludtak már. Hangulata van a közös étkezéseknek. Amikor versenyt kell enni az utolsó zsemleért, az utolsó kockasajtért. Ma sem tudok rájönni, hogyan tudtak elpusztítani legutóbb alig egy óra leforgása alatt 3 flakon tejszínhabot. Vélhetően legközelebb fel-eszik a fél baromfiudvart.

És mekkora a csend, amikor minden átmenet nélkül kiürül a ház! Az első öt perc egészen csodás, és hihetetlen az a nagy csend. Aztán örülten el kezdenek hiányozni, és a hatodik percben már visszaszámlálunk, hogy mikor jönnek újra.

A múlt hétvégén itthon volt két gyerek is, ebből Sára az állandó szereplő a képletben. Négyen összebújtunk este a nagy ágyon, a miénken.

Köszönjük...

Jámbor Beáta, aki Jébé név alatt írta cikkeit - elfoglaltságára hivatkozva – egyre kevésbé tud részt venni az újság szerkesztésében.

Olvasóink nevében is köszönjük eddigi munkáját, és reméljük találkozunk még az újság hasábjain érdekes, izgalmas írásaival.

Alig fértünk el, szinte csak lapjával, én már a pótmatraca szorultam. Persze a legkisebb foglalta a legnagyobb helyet. Egyikünk sem akart másik ágyra menni, vagy a saját szobájába. Teljesen jó, szinte már meghitt volt így együtt.

Aztán hajnal negyed egykor arra ébredtem, hogy alszunk egy rakáson, összebújva. Szinte senki sem a rendes helyén. Halkan felvettem, hogy mi lenne, ha mindenki a saját ágyában verne tábort, de álmosan leszavaztak. Így volt a legjobb. És nekem az a mese jutott az eszembe, ahol a három nyulak a kerek erdőben összebújnak. Pont ilyenek voltunk, csak erdő nélkül és eggyel többen. Jó volt. Tök jó.

És én most már arra a pillanatra számlállok vissza, amikor újra jönnek, mind, és a mi kamasz, majdnem felnőtt gyerekeink elfelejtik, hogy ez talán már nekik ciki, és összebújunk, alszunk együtt. Tudják. Mint a három nyulak...

Jébé



Sajtból van a Hold?

Mülner Zoltán és Tünde meséje

Szeretem az olyan embereket, akik képesek megújulni. Bevállalni a lehetetlent, nekimenni az ismeretlennek. Mindig csodálkozunk másokon, vajon hogyan sikerülhetett nekik. Biztosan sok pénzük volt, megfelelő családi vagy politikai háttér, de hogy erős hátszél, az biztos. A legkevésbé vagyunk hajlamosak azt hinni, hogy valakinek csak úgy önerőből sikerült valami igazán értékeset, nagyon jól létrehozni. Pedig igen is van ilyen, és ráadásul mindjárt helyben. Mülner Zoltán és családja.

Véletlenül – bár véletlennek nincsenek –, ismertem meg Tündét a vásár kapcsán. És látásból ismertem a férjét is, Zolit, a juhászt. Csak nem kötöttem össze a kettőt. Nekem ők egy sikertörténet. Engem ezért érdekelt a meséjük.

Vették a bátorságot – hála Istennek –, és alkottak egy igazán finom hazait.

– Minden két báránnyal kezdődött – mesélik. Kaptunk ajándékba két szoptatós kisbárányt. Mint két kisgyerek olyan gondoskodást igényeltek. Sajnos csak az egyik bárány maradt meg, ma is él. Pulóver a neve, a gyapja után kapta. Miattuk kaptunk kedvet ahhoz, hogy állatot tartsunk, és szépen lassan az állományt feltornáztuk harmincra. Aki azt mondja, hogy állatot tartani semmi, mert csak ki kell csapni őket a legelőre, az nem tudja, mit beszél. Sok gond volt a báránnyal, az állandó nyírással. Ráadásul kecskéket is vettünk melléjük négyet, hogy azok majd tisztítják a legelőt, amin legeltek a báránnyok. Hát mi sem tudtuk, hogy mire vállalkozunk. Felszámoltuk lassan a báránytartást, a kecskéket pedig hobbi szinten tartottuk. Legalábbis azt hittük, hogy ez majd így működik. De az állatokat naponta kétszer kell fejni, korán reggel kell kelni, kihajtani őket a legelőre. Rengeteg a teendő. A tejet pedig sajnáltuk kiönteni. Kitaláltuk, hogy sajtot készítünk. Tudtuk, hogy Laminék kecskesajtot készítenek, és tőlük kértünk segítséget. Nem akartunk sem akkor, sem most velük versenyezni. Csak a magunk öröme akartunk sajtot csinálni. Megvettük a Sajtgtyártás házilag című könyvet, és nekikezdünk.

Az életben persze minden másképp van, mint a könyvben. – folytatja Tünde. Semmi nem úgy sikerült, mint ahogy annak lennie kellett volna. És a sajt készítéshez szükséges eszközök is borzasztó drágák voltak. Elmentünk az állattartók boltjába, de csak kapkodtuk a fejünket, hogy mi mennyibe kerül. Viszont jól megnéztünk mindent, és amikor hazaértünk, azt mondtam, hogy ilyet én is tudok csinálni. Így alkottuk meg együtt ételtartó műanyag dobozból a sajtfarmat. Napokig fűrtük bele a lyukakat, és egy speciális, szintén saját készítésű késsel sorjáztuk le az oldalát, hogy sima legyen. Azt is

én találtam ki, hogyan ízesítem a sajtokat. A mai napig is kísérletezek az ízekkel, a fűszerekkel.

Az sem volt egyszerű, ahogy egy tehénfejő gépből kecskefejőt varázsoltunk. Az ember kényszerűségből nagyon találékony tud lenni. Visszagondolva nem is értem, hogy mertünk ebbe belevágni. Bár veszteni valónk nem volt, hiszen a tej minden nap itt volt a háznál. Volt olyan, főleg az első időben, hogy ki kellett dobnom a sajtot. De minden kudarc után újrakezdttem, kezdtük, nem jutott eszünkbe feladni. Azóta már nem csak kecsketejből tudok sajtot készíteni, hanem tehéntejből is. Férjemmel, Zolival együtt azt is magunk találtuk ki, hogyan lehetne a sonkák után a sajtot is megfűstölteni.

Kísérletezgettünk mindenféle fával – veszi át a szót Zoltán –, s ma már tudom, mit hogyan kell összeállítani, keverni, hogy szép legyen a sajt színe, s hogy az íze is jó legyen. A hordót is én alakítottam át. Sokat töprengtünk, beszélgettünk, mit hogyan kellene házilag, kevesebb pénzből elkészíteni. Előbb-utóbb mindent sikerült megvalósítani. Mára már jól bejáratott módon készül minden, akár tehén, akár kecskesajt legyen is az. A feleségem még vaját is készített. Nagyon finom volt.

Nem is hinné az ember, mennyi sok munka van, míg a tejből sajt lesz. A tejet keverni kell, majd miután összeállt, darabolni, ízesíteni, forgatni a formában és a só fürdőben is. Ez hosszú órákat vesz igénybe. Sokszor már hajnalban talpon vagyok, – meséli a ház asszonya –, és az sem ritka, hogy éjszaka van, mikor én még mindig a sajtot készítem. Ha elkezd az ember, ezt nem lehet abbahagyni. Nem úgy van, ha elunom, majd később folytatom. Akkor az alapanyag, a tej, vagy a félkész sajt tönkremegy. Azt én nem nézem el. Itt valóban nincs se vasárnap, se karácsony. A kecskéknak nem lehet mondani, hogy tartsanak egy kis szünetet, mert nekünk dolgunk van vagy fáradtak vagyunk. Őket nem érdekli, hogy beteg-e az ember, bírja-e, csak adják a tejet. Naponta kétszer fejni kell, ha mínusz 20 fok van, ha plusz 40. Az állattartás nem lusta, kényelmes embernek való. Mára már 40 kecskénk van, ebből 25-öt rendszeresen fejünk. És itt van a tehén is. Az állatokat szeretni kell, ez csak így működik.

– És a munkát is, szerintem. Mert ez is „csak” így működik. Soha nem értettem azokat az embereket, akik tudtak unatkozni. Azt hogy csinálják? Egy biztos: Tünde és Zoli soha nem unatkoznak. Lehet, hogy meg sem tudnák tanulni?

Minden tiszteletem és nagyra becsülésem az övék, és még azon embereké, akik mernek újat alkotni, mernek belevágni, szembenézni a kihívással. Nem tömjénezés ez, csak egyfajta tiszteletadás részemről mindazok felé, kik hasonló elvekre építik fel életük.

Ma már a paraszt szónak pejoratív, negatív értelme van, főleg a fiatalok szájából. Pedig régen az igaz, dolgozó, becsületes embereket hívták parasztnak, akikről példát lehetett venni. Sokan élnek itt Mozsgón köztünk olyanok, akik utat mutatnak. Ne féljünk követni a példájukat! Merjenek Önök is nagyot álmodni, régen elfele-

dett vágyakat megvalósítani! /Ha van mersze, sok siker! Legközelebb Önről írnék./

Jébé

Utóirat: Elfelejtettem tőlük megkérdezni, sajtóból van a Hold?

Iza néni folytatja...

...1957-ben érkeztem Mozsgóra. Itt dolgozott a férjem, a házasságkötésünk után kaptam meg a tanítói állást. Albérletben laktunk, majd az iskola épületében, a mai iroda helyén volt a lakásunk. Abban született első fiam, Dódi. Három hónapos koráig volt a szülési szabadság, utána jött a teljes óraszámú munka.

1962-ben Bandi fiam született. Akkor már a volt jegyzői lakásban kapott albérletben éltünk, azt alakítottuk (fürdő, tűzhely, stb.).

Közben építkezni kezdtünk. 1972-ben megszületett harmadik gyermekünk, Laci. Munkaidőm alatt dajkák vigyáztak gyerekeimre. Múlt az idő, a család szétszéledt. Bandi 19 éves korában megnősült, elment otthonról. Felesége, Erika két unokával ajándékozott meg. Dódi Pécsre került, Laci, mint kicsi, velünk maradt. Férjem halála után Dódi hazajött, hogy velem

legyen, ne maradjak egyedül. László is velünk élt. Ez a két fiú lát el most engem, s ápolásomban sokat segít Erika, a menyem is. Bandi sokat dolgozik, így ritkábban tud meglátogatni. Unokáim, Ákos és Timi is, életpartnereikkel együtt, be-beugranak hozzám. Melinda, Laci élettársa is segítőkész.

Talán túl aprólékos voltam, de ezek voltak életem fő állomásai. 1988-ig itt tanítottam, kisebb-nagyobb sikerekkel. Nagyon szerettem a gyerekeket. Úgy érzem, amit lehetett, megtettem értük, osztályaimért, az iskoláért.

Most, hogy életem alkonyán vagyok, visszagondolok az elmúlt időkre. Buktatókkal teli, de szép volt. Ezt köszönöm családomnak, volt tanítványaimnak, szülőknél, stb. Köszönök mindenkinek mindent, hogy ebben a nagy világban itt Mozsgón éltem le az életem javát, s szeretettel gondolhatok mindenkire.

dr. Herczeg Józsefné



Az 1956-os forradalom ünnepe és a harmadik Magyar Köztársaság kikiáltásának napja

Esős reggelre ébredtünk 2011. október 21-én pénteken, ezért a 11 órai kezdettel megtartott 1956-os megemlékezés a Művelődési Házban került megrendezésre. A hagyományoknak megfelelően a rendezvény több intézmény - óvoda, iskola, szociális otthon, nyugdíjasklub - együttes munkájával valósult meg. Az ünnepség rendezője Matus Attila a 7. osztály osztályfőnöke volt. A műsor után az intézmények képviselői elhelyezték a megemlékezés virágait a kopjafánál.

P. É.

Iskola napja – Könyvtári vetélkedő

2011. október 24-én projektnapot tartottunk, melyen az olvasás, a játszva tanulás került előtérbe. A nagyok helytörténeti sétán vettek részt, ahol Mozsgó nevezetességeiről tudhattak meg többet. Az 5-6 osztály játékos vetélkedőn gyarapíthatta tudását. Vendégünk volt Kósa Dóra, drámapedagógus, aki az alsósokkal foglalkozott, majd a nap végén a gyerekek előadták a tanultakat. A kézműves foglalkozások (batikolás, gyöngyfűzés, agyagozás, gesztenye figura készítés) csoportokban zajlottak és a gyerekek kipróbálhatták kreativitásukat.

P. É.



Érted, értünk...

Gáspár László gyógyszerész

Beszélgetőpartnerem Gáspár László, bár nem mozsgói lakos, mégis jól ismerjük, hiszen az üzletet – mint megtudom – már 1996-ban nyitotta meg. Felesége szintén gyógyszerész – besegít a vállalkozásba, az adminisztrációs ügyeket ő intézi. Három gyermeke közül a nagyobbik fia orvostanhallgató, lánya gimnazista, kisebbik fia most fejezi be az általános iskolát.

Mi vonzotta erre a pályára, munkának vagy hivatásnak tekinti?

Eredetileg orvos szerettem volna lenni, de a kommunista rendszerben értelmiségi szülők gyerekeként, a kettős pontrendszer miatt csak a gyógyszerészkarra lettek elégségesek a pontjaim, de mindkét hivatás közel áll egymáshoz, a betegek gyógyítását szolgáljuk.

Hol élt gyermekként? Melyik egyetemen tanult?

Budapesten születtem, de mivel szüleim a Bólyi Mezőgazdasági Kombináthoz helyezkedtek el, gyerekkoromat ott töltöttem. A Szegedi Szent-Györgyi Albert Orvostudományi Egyetem Gyógyszerésztudományi karán szereztem diplomát.

Hol és mikor kezdte a pályáját?

A sikeres vizsga után a Baranya Megyei Tanács Gyógyszertári Központjánál helyezkedtem el, és a privatizációig pécsi gyógyszertárakban dolgoztam.

Miért döntött úgy, hogy falunkban nyit üzletet?

A privatizációkor több gyógyszertárat is megnéztünk a feleségemmel, aki szintén gyógyszerész, és a gyönyörű Dél-Zselici táj megfogott bennünket.

Milyen a kapcsolata a faluban élő emberekkel? Az orvosi és a gyógyszerészi hivatás – mint már említette – igen közel állnak egymáshoz. A gyógyszerészeknek döntő szerepük lehet az emberek egészségének és jó közérzetének megőrzésében. Milyen kérdésekkel fordulnak Önhöz?

Kedvelem a mozsgói embereket, a városiakhoz képest nyílt és egyenes jellemét, ha tanácsot kérnek igyekszem legjobb tudásom szerint válaszolni. Nemcsak a gyógyszereszedésre vonatkozó információkat várják tőlem, hanem életmódbeli tanácsokat is. A helyes táplálkozással, a koleszterinszinttel és vércukorszinttel kapcsolatos kérdések a leggyakoribbak, de fogyókúra készítmények esetében is kikérik a véleményemet. A szépségápolásban használatos készítmények esetében az allergiát okozó vagy okozható összetevőkről kértem tőlem tájékoztatást, de még a háztartásokban használatos tartósító keveréket is szoktam készíteni.

Folyamatosan képezem magam, nemcsak a kötelező továbbképzéseken veszek részt, hanem a szaklapokból, az internetről is bővítem az ismereteimet.

Bekapcsolódik-e a község életébe? Úgy tudom házat is vásárolt itt, milyen célból?

A közösségi életbe rengeteg otthoni elfoglaltságom miatt nem tudok bekapcsolódni, de ezt nagyon sajnálom, talán majd nyugdíjas korom után lesz rá időm. A Kolozsvári utcai ingatlant a gyógyszertár tulajdonjoga körüli sajnálatos pereskedés idején vásároltam. Az esetleges számomra hátrányos bírósági döntés esetén odaköltöztem volna át a gyógyszertárat, de erre szerencsére nem került sor.



Mivel mindenki tudja, hogy Magyarországon az egészségügyben gondok vannak, kíváncsi lennék, hogy a gyógyszeriparban is ugyanez a helyzet?

Ugyanaz. Mozsgói nyitásunk óta, évről-évre folyamatosan romlik a gyógyszertár jövedelmezősége, annak ellenére, hogy a forgalom emelkedik. Még Almamelléken is nyitottam egy fiókgyógyszertárat, a korábbi jegyző dr. Sümegi Zsuzsanna invitálására.

A 2010-es évet 2 milliós veszteséggel zártuk. A gyógyszerellátást jelenleg, már csak a nagykereskedők hitelezései tartják életben, anélkül lehúzhatnánk a rolót.

Kifejtené ezt bővebben!

15 évvel ezelőtt 30 %-os fix hatósági árrésszel dolgoztunk, az első öt-nyolc évben nyereségesek voltunk. A mindenkori kormány ezt az összeget csökkentette le folyamatosan. Most 12-13 % körül van ez az árrés. A gyógyszer-nagykereskedők hiteleznek a gyógyszertárak részére, ezért még a rendszer működik. De folyamatosan zárnak be – főleg a községi – gyógyszertárak. Két-három nagykereskedéssel vagyok kapcsolatban, 16 milliós hitelkeretem van, így vásárolhatok. A fenntartási költségek (fűtés, világítás, kamarai tagdíj stb.) viszont egyre emelkednek. Kívárunk, bízunk abban, hogy a gyógyszerészkamara nyomást gyakorol a jelenlegi kormányra.

P. É

Kalendárium

Október utolsó dekájától november javáig belépünk a skorpió időszakába. Ez az évkörben a halál időszaka. (Aki kinyitja szemét, látja.) A fák, bokrok sárga, bíbor és közte ezer színe alakul ki, majd válik az enyészetévé, a megjövő fagyok hatására. Megjelenik a mindent csupaszító skorpió. A skorpió, ami a közhiedelem szerint, ha veszélyt érez saját magát is képes megölni fullánkjaival. Nem találkoztam még olyanal, aki ezt bizonyította volna számomra, minden esetre a szeme látószögéből kieső potroha végén lévő fullánkkal csapkodó állat elképzelhető, hogy saját magát szúrja, mérgezi meg.

Az emberek közt a Skorpió szülöttei is gyakran esnek abba a hibába, hogy mások elleni hadakozásuk során saját lelküket sértik meg. Ha a szenteket nézzük, a gyilkolás, a halál Orsolya (okt. 21.) szűz vértanú halálával kezdődik, aki tizenegyezer szűz társával Attila nyilaitól, más legenda szerint, a szlavóniai király által felbérelt babilóniai szultán serege által szenvedtek vértanúhalált, mert nem hagyják el keresztény hitüket. (Vajh' hol lehetne ma tizenegyezer hitéért vértanúhalált vállaló szüzet találni?)

A múlt havi számban ígértem Dömötört az egyik „pásztorszentet”. Legendájában Kárpát-medence Szávaszentdemeter szülötte ahonnan Szalonikibe kerül. Katonaszent. A Szent Korona alsó aroncskoronáján található a zománcképe. Napján okt. 26. hajtották be a juhászok juhaikat. A „dömötörözés” a pásztorok és gazdák közös miséje és ezt követő mulatsága volt, „ahol a papok is táncoltak”.

Az év végére ígért „pásztorszentek” közül még Mártonnal vagyok adós. Ő a mai Szombathelyen született.

Katonatiszti pályára kerül, a római légióban. Legendája szerint az Úr elhívására leszerelését kéri, mire a császár gyávanak bélyegzi. A következő csatában Márton a csatasor élén fegyvertelenül vezeti katonáit, és győznek. Nem véletlen festi Szent István is az ő képét csatazászlaira. Márton az, aki még katonatisztként egy félmeztelen koldust látva, kettévágja köpenyét, és felét a koldusra (Krisztusra) teríti. Talán innét a régi fohászuk, amikor Szent Márton (hó)köpenyét kérjük a búzavetésekre: a mezők Jézusára. (Korábbi számokban írtam, hogy régi hitünkben, sőt nyelvünkben is, sokszor Jézus a búzaszem, a búza, a kenyér és az élet - ugyanazt jelentette.) Teljes legyen a gasztronómia, a kenyér mellé tegyünk libasültet. Mártont püspökké akarják választani, de ő egyszerű szerzetes szeretne maradni, ezért elbújik a libaólba, de a libák gágogásával elárulják. Innét a Márton napi liba eredete. „Pásztorszentté” attól válik, hogy napján van a jószág bekötésének utolsó napja. (Korábban más napokat is említettem, hiszen a Kárpáthaza változatos éghajlata miatt ez vidékenként változott.)

Az időszakot szentek közül Erzsébet zárja. A világegyház egyik legkedveltebb női szentje. II. András és a meráni Gertrúd lánya. Már kislány korában, négy esztendősen, eljegyzik Thuringia örgrófjának fiával, Lajossal és német földre viszik, itt nevelkedik. Tizennégy esztendősen tartják a menyegzőt. Sok a szegények támogatását meg-

író legendája közül csak kettőt említek. Osonna ki a királyi várból kőtenyében kenyérrel, amit a várkapu előtt álló szegényeknek akar adni. Apja meglátja, kérdőre vonja, mit visz, mire a kicsi lány megszeppenve azt feleli: rózsát. Nyilvánvaló a hazugság, a zord időben nincs virágzó rózsák! Apja szétnyitja kőtenyét, ami a kenyér helyén tele van piros rózsával. (Megint a kenyérnél és Jézusnál vagyunk és az égő csipkebokornál, és a rózsánál, ami szintén Jézus megszemélyesítője. Ha festményen vagy szobor kezében rózsát látunk: ő Árpád-házi Szent Erzsébet.) Másik legendája szerint már Thuringiában van asszonyként egy „poklos” koldust megfüröszt, megetet, és hitvese ágyába fekteti, míg az vadászatban van. Lajos, mikor hazaér szülei, akiknek már rég elege van a magyar királylány szegényeket támogatásából, gyűlölködve panaszkodik az „esetnek”. Lajos kardot ragad, bemegy a hálószobába levágni az idegent. A takaró alatt azonban Jézust találja! Kiesik kezéből a kard, térdre esik, átöleli felesége térdét: ezután legyen minden úgy, ahogy te akarod, mondja. Neve napján, a skorpió végén kiesett a kézről a kard, vége az öldöklésnek, pusztításnak, lecsupaszult a táj, az ember, Szent Márton ránk takarta köpenyét.

Erzsébet okán jegyzem meg, nem csak Nyugat-Európa, hanem sajnos sok magát magyarnak valló történész (most nem véletlen a kis m) állít be bennünket barbárnak, pogányoknak. A tény, hogy a velünk nem mindig felhőtlen viszonyban lévő római egyház több Árpád-házból származó szentet avatott (több tucat), mint a nyugat-európai uralkodó házakból összesen. Árpád-házba benőszülni, Árpád-házi királylányt feleségül kapni, rangot, dicsőséget jelentett, Kijevtől a Német-Római Császárság területéig. (Ma sem az ősi, sem szentjeink sem, a reformkor (Arany, Jókai stb.) keresztneveit nem adják gyermeknek, helyette szappanoperák neveire keresztelünk elfelejtve, hogy a keresztnev egész életre való „Keresztet” jelent, amit cipelnünk kell.)

Visszakanyarodva a hónapfordulóra Wolfgang (nálunk farkas) napja (okt. 31.). Szent István feleségét Boldog Gizellát ő neveli. A hagyomány szerint ekkor elalszanak a fák. Régi ember ekkortól vágott ki fát és ültetett helyette!

November 1. azon szentek (Mindenszentek) napja, akik a naptárban „nem fének”. Mindenszentek a szentek egyetemes egységét hirdetik.

Mire az újság megjelenik, túl leszünk halottak napján. Sokat gondolkodtam mit írjak róla, de nem értem fel a már elhunyt Kós Károly, a nagy építész soraival:

„A mi temetőink nem bús-bánatos halotti házak... nem hirdetnek elmúlást, de életet, örökké valót... És nincs a világnak olyan vidám temetője, mint a miénke... ott kaszáldódik a legkövérebb széna... Amikor a temető virágzik, ez a legszebb kertje a világnak... És nem írjuk a fejfára, hogy: meghalt ekkor s ekkor, de komoly öreg betűkkel ráróvódik az ősi írás: „Itt várja Jézusát”... a mi temetőinknél nincs vidámabb kertje az Úristennek. A mi temetőinkbe nem halni mennek az emberek, csak stációt tartanak. Csak várják az eljövendő Jézust...”

2011 Mozsgó, Szent András (Enyészet hava)

Győri Sándor

Temetkezési szokások Mozsgón

A római katolikus vallású Mozsgó temetkezési szokásairól olvashatnak, melyhez Tóth Judit feljegyzéseit használtuk fel.

Az 1900-as évek elején végrendelkeztek az emberek, nehogy családtagjaik kivetköztessék őket. A családos asszonyok szóban hagyatkoztak. Elkészítették saját maguk és férjük számára a haláli ruhát, és azt a szekrényben őrizgették. Az öltöztetést régen vidéken mindig szívességből az asszonyok végezték, és még ma is számon tartják ezeket az asszonyokat.

Mozsgón, a két háború között a házastársak elhunyt párjuk vagy gyermekük mellett váltották meg, vagy mérették ki a temetkezési helyet. Voltak, akik a sírkövet is megvásárolták, sőt ráírták még a nevüket is. Ezt az előzetektől az idősek és az özvegyen maradtaknál tapasztalták.

A halál előjelei megegyeztek más vidékek jeleivel. Az állatok közül a bagoly, a kutya, a macska és a tyúk viselkedésére figyelnek oda. Az előjelek közül hangsúlyosak még az álmok. Azt tartották, hogy az ember megérzi a halála közeledtét.

A haldoklóhoz Mozsgón ministránssal vitte a pap az utolsó kenetet. Aki halódott, verte a halálviz, ezért égő szentelt gyertyát adtak a kezébe, vagy tettek az ágya alá, hogy világosságban haljon meg. A halál beálltakor kinyitották az ablakot, hogy a lélek távozhasson, a halott szemét lefoglák, az állát felkötötték és röviden imádkoztak. A halálesettel kapcsolatos hivatalos teendők elvégzésével egy férfirokont bíztak meg. Ezzel egy időben, otthon a halottat felkészítették az utolsó útjára: mosdatták, öltöztették, hagyták a testet kihűlni. A felöltöztetett halott kezében a katolikusok rózsafüzért, a reformátusok pedig fehér zsebkendőt tettek. A ravatal köré néhány helyen virágokat tettek, és volt olyan szokás Mozsgón, hogy pálinkát öntöttek a szájába a hullaszag ellen. A katolikusok 2 gyertyát gyújtottak a ravatal mellett és mely egész éjszaka égett. A faliórát megállították, a tükröket letakarták, az ablakokat zárva tartották.

A halálesetről a falu lakóit „hivatalosan” harangok értesítették. A temetésre meghívták az embereket, de ez a meghívás valójában a torra szólt. A temetés napjában 2-szer, 3-szor kétóránként harangoztak. A helyben lakó komaságból, szomszédságból a férfiakat hívták sírásónak, valamint testvivőnek. A sírt a temetés előtti napon kezdték ásni és másnapra lett kész, ezért kaptak az emberek innivalót és ennivalót. A katolikusok régen a temetés napján reggel misét szolgáltattak. Fiataloknak világos, öregeknek barna vagy fekete volt a koporsója. A koporsóba beletették olykor a cipőt, férfiaknak kalapot és kedvenc tárgyakat is. A halott összekötött lábát a koporsóba „elődták”. Az elhunyt terített szemfedőt kivágták keresztre, hogy lásson

világosságot. Mindig pap jelenlétében zárták le a koporsót. A gyászoló ház kapuit kitárták, papnak kis asztalt tettek ki.

Búcsúztatáskor a pap lépett ki először a házból, és utána hozták a koporsót és székekre vagy bakra tették. A családtagok elbúcsúztak a halottól, és utána a menet elindult a temetőbe. A régi időkben még vittek vállon koporsót, de már a két háború között a *szentmihályló* került használatba. Amikor a koporsót az udvarból kivitték, a székeket felborogatták, hogy a halott ne járjon vissza. Régen a katolikus pap nem temette el az öngyilkosokat, és akik vadházasságban éltek, akik azonban nem maradtak szertartás nélkül: vagy a református lelkész, vagy a kántor búcsúztatta el őket. A temetőbe érve a kapuban a menet megállt énekelni és imádkozni, a férfiak levették kalapjaikat. Miután a pap beszentelte a sírt és leengedték a koporsót, földet és a virágot dobtak rá és ez még ma is így van.

Az eltemetést követő, elhunytat ápoló szokások még napjainkban is élnek. Temetés után torba mennek, halotti tornak hívják. Az asszonyok szülőt és gyermeket fél évig, házastársat egy évig gyászoltak. A temetés után is gyakran kijártak a temetőbe, hat hétig nem nyúltak a sírhoz csak az elszáradt virágokat dobták ki, majd ha megrokkant, feltöltötték és beültették virággal.

A halál évfordulóján és halottak napjakor mindig feldíszítették a sírokat és gyertyát égettek, főztek a halottnak, és letakarva éjszakára kint hagyták az asztalon. A temetéskor és halottakkor csak baromfit szabadott vágni.

Mozsgón a ma használatban lévő volt a település első temetője, betelte után 1866-ban mellette nyitottak egy újabbat. Ez a húszas évek végére megtelt, és 1932-ben ismét az elsőt nyitották meg.

A ravatalozó 1970-ben épült. Az új temetőben soros temetkezés folyik. Napjainkban Mozsgón a temetés a ravatalozóból történik, így lassan eltűnnek a hagyományos szokások. Az emberek azért ma is ragaszkodnak az egyházi temetéshez.

Felhasznált irodalom: Tóth Judit: Mozsgó és vonzás-körzetének temetkezési szokásai a XX. században.

In: Janus Pannonius Múzeum évkönyve. Pécs: JPM, 1992. p. 205-228.

Bege Amália



Visszatekintő...

Disznóölés

November dereka után, mikor a hőmérséklet incselkedik a mínuszokkal, faluhelyen eljött a disznóvágások ideje. Legfőképpen ez a tevékenység a téli időszakra esett. Mivel nem volt hűtőszekrény, mélyhűtőláda, ezek áldásos tevékenységét a hideg időszak szolgáltatta.

Hajnalanta a faluban több helyről is disznóvisítás halatszott. Előző nap a kamra mélyéről előkerült az üres zsírosbödön, fazekak, lábasok, fedők, az üstház az üsttel, melyeket a gazdaasszony gondosan átmosogatott a rárakódott egész évi portól megszabadítva, szolgálatba állították a hastokot a hurkatöltővel együtt. Előző este frissen pucolt hagyma és fokhagyma illata lengte be a konyhát, előkészítve a többi fűszerekkel. Só, bors, majoránna, babérlevél, és az el nem maradható édes, csípős őrölt paprika, melyet a gazdaasszony a kertben megtermelt. A nyár végi, őszi eleji áldásos napsütéses napokon fűzerekben megszáritotta, szárazon, famozsárban megtörte, hogy ezzel ízesítsék, színesítsék a finom házikolbászt és töltelékeket.

Pitymallatkor a gazda begyűjtött az üstházba, melynek tüze messziről világított a sötétben, s közben melegedett a víz, mert ebből sok kellett a coca tisztára mosásához. Életében sosem mosdott, most bepótolta a sok elmaradt fürdést. Megjelentek a szomszédok, a koma, a jó barátok. Megízlelték az elmaradhatatlan lefogó pálinkát, és következett a lefogás és a disznó megölése.

A disznóöléshez két nagyon fontos dolog kell, a disznó és a kés, bármelyik hiányában a művelet nem lehetséges. Egy ügyes ember vékonyabb kötelet hurkolt a disznó szájába, azzal húzta ki az ólból az udvarra. Közben legalább két markos ember, egyik a farkánál fogva tolta a disznót. Persze hogy visított a szegény pára. A helyszínre érve aztán ügyes, összeszokott mozdulatokkal a földre döntötték a disznót és következett a böllér. Ő szakszerű, ügyes vágással megsebezte a kicsi torkát, ömlött a vér a tálba, melyet körkörös mozdulatokkal kevert, legtöbbször a nagymama. Ő vállalta, hogy véres lesz, mert bizony a spriccelő vértől még az arca is olyan lett, mint a pulykatojás. A disznó kivérzett, izmai elernyedtek, már nem is mozgott. A lefogók megkönnyebbülve elengedték, most aztán a siker öröme jöhetett egy nagyobb kupica, nyugodt pálinka.

Következett a koplalás. A nagy koplaló fateknőbe beletették a disznót, most eljött a forró víz ideje, melyben láncokkal forgatták körbe-körbe a disznót, így a szőre tövestől kipállott, sima lett a bőre. Ezt követte a perzselés. Szalmára fektették, szép száraz szalmával fedték, azt meggyújtva feketére égették a bőrt, különösen ügyelve, hogy a bőre ki ne égjen. A lábakat, körmöket szalmával betekerték, azzal égették le a maradék szőrt, mindaddig, míg a körme le nem jött a lábáról. A meleg körmöket aztán a gyerekek az ujjukra húzták, így melegedtek a havas téli reggelen. A gyerekek számára kü-

lönösen várva-várt volt a disznóölés napja. A nagymama kis kötényt varrt az unokáknak, abban segítkeztek a felnőtteknek.

Perzselés után mosták, kefélték a disznó kormos, fekete bőrét. Késsel húzták le a felázott hámréteget. Addig mosták, kaparták, míg a bőre sima, sárgásfehér nem lett. Azt mondta a böllér, hogy ezt a folyamatot gondosan meg kell csinálni, hogy „a disznósajtot ne-hogy meg kelljen borotválni”.

Az alapos tisztítás után következett a bontás, melyben a böllérnek jutott a főszerep. A disznót felfüggesztették a rénfára, vagy hastokon a gerincére fektették. Éles késsel felvágta a disznó hasát, óvatosan kiemelte a beleket, a gyomrot, melyet az asszonyok vettek kezelésbe, tartalmát kiengedték, tisztára mosták, kaparták. Ebbe jött később a töltelék. Közben előkerültek a belsőségek: szív, máj, tüdő, vese. Ezek mehettek az üstbe abálódni. A disznó kettévágása után meglett a gerinc- és agyvelő is, és jöttek a nemes húsrészek: sonka, lapocka, karaj, tarja, oldalas. Formázásra kerültek a szalonnák, sonkák. A fej egy része, és a húsos szalonnacsíkok követték a belsőségeket az üstben.

A kolbásznak való apró hússok darálása után a kolbász ízesítése, keverése, majd tiszta disznóbélbe töltése következett. A kolbász töltése hagyományos hurkatöltővel történt, melynek dugattyúját a böllér a hasával nyomta, ez komoly fizikai igénybevételt követelt. Szegény böllér belevörösödött szemei kigúvadtak. A disznósajtot a disznó gyomrába töltötték. A májas hurkába máj, a húsosba hús került. A véres hurkába a reggel megfogott vérből került, a puhára főtt rizzsel vagy főtt hajdinából sok finom hússal, zsíros részekkel megfelelően ízesítve. Kerülhetett bele majoránna is. A megtöltött hurkát, májas hurkát, disznósajtot az üstben átfőzték, hogy a nyers bél, gyomor is megfőjön. A disznósajtot így melegen megböködték, majd préselték, hogy a felesleges zsiradék jöjjön ki belőle és így hagyták kihűlni, hogy másnap a kolbásszal, hurkákkal füstölésre kerüljön. Így tartósították. A zsírshalonna kockázását, a kiolvasztása követte, melyből lett a finom disznózsír, a friss tepertő.

A füstölni valókat: sonka, szalonna, csülök, oldalas, bőr, fül, farok, lábakat sózták. Füstölésük 4-6 hét múlva következett. Ezek egy része majd a kocsonyában köszönt vissza, mely ugyancsak kivételes finomságnak számított, kinek-kinek ízlése szerint. Említést kell tenni az úgynevezett lesütött húsról is. Leginkább szeletelt oldalasból, tarjából készült, melyet bő zsírban pecsenyének megsütöttek, cserépedénybe vagy zománcedénybe rakták, olvasztott zsírral felöntötték, hogy közte ne maradjon levegő. Így szobahőmérsékleten a kamrában elállt. Tavasszal aztán adagokban felmelegítve, fejes salátával, puha kenyérrel igazán finom ételnek számított.

Estére mindenki kellemesen elfáradt. Következett a disznótoros vacsora, ahol megkóstolták az aznap készült mindenféle finomságokat, töltelékeket, friss pecsenyét, az elmaradhatatlan töltött káposztát, melybe hússzeletek is kerültek csülökkel. Közben fáradtság-űzőnek, vidámsághozónak jó bort ittak. Jöttek a maszkások, öltözetük felismerhetetlenné tette őket. Viccelődtek, tréfálkoztak, közben egy-egy nóta is elhagyta ajkukat. A közeli ismerős gyerekek nyársat dugtak, melyhez nyárslevelet mellékeltek, melyben a böllér a gazda jellembeli, szellemi és testi jellemzőit olykor hibáit erősen felnagyítva, kifigurázva leírtak.

A nyársbotnak több ága lévén, minden ágra került valami finomság: hurka, kolbász, sült hús, kenyér, savanyú uborka. Ha nagyon durva volt a nyárslevél, a

nyársra rákerült a reggel meghagyott disznó végbele is. A gyerekek lestek, mikor teszik ki a megrakott nyársat, melyet észrevétlenül elcsentek és közösen jóízűen elfogyasztottak. (Ha háziak vagy a szomszéd kutyája meg nem előzte őket.)

Így zajlottak le a disznóölések sok-sok egész napos viccelődésekkel, vidámsággal. Ajánlom, aki még nem látott disznóölést, próbálja ki. Érdekes látnivalókkal, kulináris élményekkel lesz gazdagabb. Ma már az utazási irodák kínálatában is szerepel falusi hétvége, disznótorossal. Jó étvágyat hozzá!

És hogy miért a disznó és disznóölés szavakat használom? Mert még sertésölésről, sertéstorról nem hallottam.

Gróti László

Egy kis honismeret

*„Azért vagyunk a világban,
hogy valahol otthon legyünk benne.”
/Tamási Áron/*

Alsóhegyi temető

A Pálincás út és az Alsószőlőhegyből jövő dűlőút találkozásának szegletében 1876-ban egy területet hasítottak ki temetőnek, fakereszttel ellátva, de a hatóságok és az egyház tiltakozása miatt ezt a területet sohasem használták temetőként.

Banya-domb, Rókás-domb

A Szent Miklós-pusztától keletre húzódó domb neve, a községbe érve az országúttól jobbra magasodik, s a Porovicza-patakra lejt. Több évszázadon keresztül szőlőművelési terület volt itt. A domb alján haladó, itt-ott fekete salakos út a „Szenes út”, az uraság ugyanis Szent Miklósról kocsikázva a kastélytól 2 km-re, az országútról leágazó salakos utat használta.



Az idősebbek a rövidebb és meredekebb út helyett a domb lankásabb lejtőin haladtak a szőlőbe menet, innen ered a „Banya-domb” elnevezés.

Várjuk az újság szerkesztőségébe azok jelentkezését, akik tovább bővíthetik az ismereteinket a cikk témájával kapcsolatban!

Forrás: Lengyeltóti János: Mozsgó múltjából Sz.Z.

KÖSZÖNTÉS

Mozsgó Község Önkormányzatának Képviselő-testülete nevében szeretettel köszöntjük azon 70 év feletti lakosokat, akik november hónapban ünneplik születésnapjukat!

**Kívánunk örömet, egészséget,
békés éveket!**

Gulyás József, Kolozsvári utca
Leitner Jánosné, Árpád utca
Léránt Kálmánné, Árpád utca
Pap Imre, Petőfi utca
Szépe Boldizsár, Árpád utca
Visnyei Károlyné, Pozsonyi utca

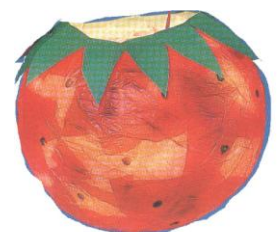


MEGHÍVÓ

Óvodások ősbúcsúztatója

Az óvodások lampionos felvonulása 2011. november 10-én, csütörtökön, 17 órai kezdettel az Árpád utcától indul.

Szeretettel várnak mindenkit, kicsit és nagyot egyaránt!



„Olyankor minden másról megfeledkezünk!”

November hónapban Várdai Adriennel és Tarlac Vivienel készítettem interjút a tánchoz fűződő viszonyukról. Ebbe beletartozik minden, ami ezzel a témával kapcsolatos: a kezdetek, az elért sikerek, és az, hogy miért is szeretik ennyire a táncot. Bizonyára sport és falunapokon, valamint különböző mozsgói rendezvényeken sokan látták már őket, most íme itt az alkalom, hogy egy kicsit közelebből is megismerkedhessünk velük.

Meséljete a kezdetekről!

Adri: Mindketten a 2007/2008-as tanévben kezdtünk el táncolni Mozsgón, az én párom Gulyás Melinda volt.

Vivi: Az enyém pedig Szijártó Henrietta.

Adri: Az oktatónk pedig Pölczné Metz Katalin. Nagyon szerettük ezeket az órákat! Sokat nevettünk és izgalmasnak tartottuk, mivel kezdők voltunk, bár én már kisebb koromban táncoltam a tesómmal egy évet. A következő évben én már Barcsra folytattam tovább a táncot, hisz ott tanultam tovább. Itt az új párom Kolics Fanni lett.

Vivi: Igen, én pedig maradtam itt, és az én párom pedig a Melinda lett. De a következő évben már én is Barcsra mentem tanulni, és az Adri lett a párom! ☺ 1 évig táncoltunk itt együtt, majd nekem adódott egy olyan lehetőség, hogy fiúval táncolhassak, és az Adrinak is lett új párja. Mindkettőnk oktatója Krautner Éva.

Mennyiben más fiúval táncolni?

Vivi: Fiúval táncolni teljesen más. Jó, mert érzem, hogy irányít, és szerintem minden táncos úgy gondolja, hogy egy ilyen táncot mégis csak fiúnak és lánynak kell együtt táncolnia. Ugyanakkor, amíg az Adriával táncoltam könnyebb dolgom volt, többet is nevettünk. Adriával ugyanis hobbi szinten táncoltam, Dáviddal már versenykönyves D ifjúsági kategóriában táncolok, ez itt már komoly sportteljesítményt kíván.

Hetente hány alkalommal van táncórátok? Hogy zajlik egy-egy ilyen alkalom?

Adri: Egy héten nekem két órá van, Vivinek pedig három. Egy-egy óra másfél órás, először bemelegítés, majd jöhet a tánc!

Nem kérem, hogy soroljátok fel hány versenyen voltatok már eddig, hisz tudom, hogy sok helyen megfordultatok. Mégis, mire vagytok a legbüszkébbek?

Adri: Valóban, több versenyen is voltunk már, és nagyon sok első helyet hoztunk el a Vivivel együtt, és külön-külön is! A kedvencem tavalyelőtt volt Sellyén. Vivi még Melindával táncolt, én pedig Fannival. Ezen a versenyen mind a négyen együtt voltunk, együtt izgultunk és a végén együtt örültünk, mert külön kategóriában mindannyian elsőkké lettünk, és a táncok között még köteleket is másztunk, csak hogy feldobjuk a hangulatot ☺.

Vivi: Az én kedvenc versenyem tavaly volt Adriával. Az első közös táncunk volt, és azért volt annyira jó, mert mind a ketten nagyon lazán vettük. Nem izgultunk annyira mint máskor, és meg is nyertük ☺.



Egy nagyon egyszerű kérdéssel zárnám le a beszélgetést, de szerintem ennek a kérdésnek fogtok örülni a legjobban. Mit jelent nektek a tánc?

Adri: Erről rengeteget tudnék beszélni. A tánc nagyon nagy szerepet tölt be az életemben. Imádom, és hozzáteszem, hogy a zenét is! Ha táncolok, minden más. Szerintem ezzel minden táncos így van, aki egy kicsit is komolyan veszi. Tánc közben felszabadulunk, a zenére koncentrálnunk és olyankor minden másról megfeledkezünk! Abbahagyni szerintem egyikünk sem tudná könnyen, mivel imádjuk, és ez már az életünk része!

Vivi: Azt hiszem ugyanezt tudom csak elmondani, amit az Adri. Egyszerűen imádom! A régen elhatározott álomom megvalósításának eszköze.

Első tanárommal, Katával voltunk Pesten Keleti Andreáék tánciskolájának versenyén. A csarnok bejárata fölé egy felirat volt kifeszítve „Bajnokok Csarnoka”. Helyezést nem sikerült elérni ezen a versenyen, de megszületett bennem a cél, ami azóta is folyamatosan motivál – egyszer én is visszatérek ebbe a csarnokba és bajnok leszek.

Példám arra ösztönözhet másokat, hogy ebben a kis faluban élőknek sem kell feladni az álmaikat, kitartással és szorgalommal bármi elérhető az élet bármely területén.

A tánc számomra önmegvalósítás, a továbbtanulás során is úgy választottam szakmát, amiben fontos szerepet kap a mozgás, az önkifejezés.

Hegyháti Anett



A NÉMA KÓR

CSONTRITKULÁS

Elgondolkodtak már azon, hogy szinte nincs is olyan tevékenység, amihez ne használnánk a csontjainkat? Általában addig nem is foglalkozunk vele, amíg nincs gond!!

Minden csont külső rétege szilárd csontszövetből áll, amely főként kalciumból és foszforból tevődik össze. A csont belseje ezzel szemben olyan, mint egy szivacs, amit élő csontsejtek, véredények és idegek alkotnak. A csontok szilárdságát a belsejében található csontgerendák adják. Ha ezek elvékonyodnak, a csontok könnyen eltörhetnek. Ezt az elvékonyodást nevezzük csontritkulásnak.

KÖVETKEZMÉNYEK

A csigolyatest már enyhe mértékű terhelés, akár köhögés, vagy nem túl nehéz súly emelése következtében is összeroppanhat. /gyakran rtg vizsgálattal mutatható ki egy-egy régebbi törés/

Csípőtájéki törés a csontritkulás legsúlyosabb szövődménye. Többnyire elesés következménye, de előrehaladott esetben a legenyhébb ütés hatására is bekövetkezhet, s a kezelése műtéti megoldást igényel.

OKOK

Csontjaink ún. csúcs csonttömegét 20 -30 éves korunkban érjük el, ezt követően már folyamatosan csökken a csonttömegünk. Csontképzés és csont lebontás folyamatát számtalan tényező befolyásolja: genetikai, életkor, nőknél a változókor idején a csontvesztés felgyorsul hormonhatás következtében. Bizonyos gyógyszerek, de az élvezeti cikkek is kedvezőtlenül hatnak.

MEGELŐZÉS

Fontos a rendszeres séta, kocogás, esetleg torna. Kalciumban / csontok öre / gazdag ételek fogyasztása pl. tej, tejtermékek, sajtok. Túrók közül különösen a juhtúró ajánlott. Ezen kívül banán, dióbél, mandula, mogyoró sárgarépa, káposzta stb. rendszeres fogyasztása. Dohányzás, alkohol elhagyása.

D vitamin is fontos szerepet játszik a kalcium felszívódásában, csontokba történő beépülésében. D vitamin található a gabonafélékben, tejtermékekben.

Ezen kívül a **SZŰRÉS** fontosságára is szeretném felhívni a figyelmet.

Maga a csontsűrűség mérése egyszerű, teljesen fájdalommentes úgynevezett DEXA vizsgálattal történik.

A készülékek rtg. sugarat, vagy ultrahang energiát használnak, ezért elvégezhető a mérés azok esetében is, akiknél pl. korábban csont szegrecselése történt.

Ruhástól kell egy vizsgálóasztalra feküdni, vagy székre ülni, s 10- 15 perc alatt kész is a vizsgálat.

DEXA vizsgálat kérhető:

- Ingyenesen. Háziorvostól szükséges beutaló a reumatológiai szakrendelésre / ide. időpontot kell kérni / majd a reumatológus szakorvos ad egy másik beutalót a DEXA vizsgálatra, ahova szintén időpontot kell kérni. /Szigetváron nincs csontsűrűség mérés
- Térítéses. 4 000 Ft -ba kerül egy vizsgálat, de semmilyen beutalót nem kérnek.

FELHÍVÁS DEXA SZŰRÉSRE

A vizsgálatot a PÉCSI DIAGNOSZTIKAI PONTBAN végzik. Csak a fizetős vizsgálatra tudok egy napra több időpontot kérni, tehát 4 000 Ft, s ezt ott a helyszínen kéri. Leletet azonnal adnak, szükség esetén konzultációs lehetőség biztosított. /szakorvoshoz küldés, labor stb./

Falubusszal az utazás megoldható.

Szeretettel várom MINDEN, - főként a 45 -50 év feletti - lakos jelentkezését, aki szeretne részt venni a szűrésben.

A csontritkulás ma még nem igazán gyógyítható, a meglévő csontállomány megtartása a kezelés alapja ezért fontos, a megelőzés, az időben kezdett terápia.

JELENTKEZNI lehet

személyesen MOZSGÓ, BATTHYÁNY U. 13.
telefonon 20 / 406 8685

Horváthné Berta Ildikó, védőnő

Táncos siker

A Pécssett megrendezett iDance Kupán

2011. október 15-én

Junior I. Lány-Lány – Kezdő – Latin
kategóriában

Horváth Virginia – Förster Fruzsina

I. helyezést ért el.

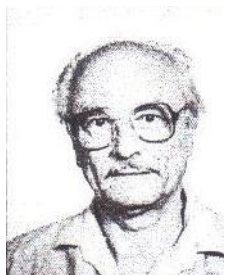
Gratulálunk!

Elindult az asszonytorna!

Ismét mozogni hívjuk
a lányokat, asszonyokat!

Minden héten hétfőn és csütörtökön
17.45 órai kezdettel szeretettel várunk minden érdeklődőt az óvodába!

Szervezők



Kiss János: Mintha

Tajtékezott a nyár
de én feküdtem mozdulatlan
Lepányvázott a csönd
Messze cipelt az álom

Egy katicabogár
Vergődött át szempillámon
s egy árva napsugár
a diófa lombján keresztül
- megsimogatta forró homlokom

Megrebbent szemem
Mintha valami fájna
Semmi Semmi
Csak összeomlott bennem
a pillanat csodás gótikája.

Kiss János (1936-2001)

Kiss János Mozsgón 1936. november 13-án született, általános iskolai tanulmányait is itt végezte, ahol olyan élményeket és ismereteket szerzett, melyek megkedveltették vele az irodalmat, a történelmet.

Az iskola mellett hatással volt rá a család s az a közvetlen és tágabb falusi környezet, amelyben élt. A falusi élet különböző „munka-összejöveteleinek” (kukoricafosztás), ünnepeinek hangulata is megérintette fantáziáját.

KARÁCSONYVÁRÓ KONCERTEK A MOZSGÓI TEMPLOMBAN

November 27. Advent első vasárnapja.

Gyűjtsuk meg együtt a gyertyát a templomban

2011. november 26-án szombaton 17 órakor.

Az ünnepi hangulatot fokozza a Szigetvári Zeneiskola
növéndékeiből alakult

SZÍVHÚROSOK ZENEKAR fellépése.

A zenekart vezényli Gersy Károly.

Szeretettel várjuk Önöket!

Kiss János: Örök a próba

Próbákat teszünk
létünk törésvonalai mentén.
Eltévedünk a fjordok között,
a lagunákban,
s el: viszonyaink sikátoraiban.

Hányszor ütközünk vak irammal
a semmi tükörfalának?
S míg borogatjuk
a fájdalmas visszaverődés
kéklő faltjait –
kiolthatatlan kíváncsisággal
keressük, kutatjuk már
a mássá-válás rejtett útjait.
Gigászi küzdelem,
iszapbirkózás önmagunk árnyaival
évezredek óta.

S a hóban, homokban
kacsázó nyomainkat
takargatja a szél.

A tanítóképzőt Pécsen végezte, ekkor írta első próbálkozásait. 1973-ban és 74-ben jelent meg nyomtatásban első két verse: Nem, Gát. Később is jelentek meg versei a Dunántúli Naplóban, a Szigetvár és Vidéke újságban, valamint 1992-ben Maródiák címmel jelent meg verseskötete a Szigetvári Várbaráti Kör gondozásában.

Súlyos betegség nehezítette életét és emiatt rokkantsági nyugdíjba kényszerült. 2001-ben hunyt el.

P. É.



SZENTMISE ÉS IGLITURGIÁK RENDJE NOVEMBER HÓNAPBAN MOZSGÓN

November 6.	10:00	igeliturgia
November 13.	14:30	szentmise
November 20.	10:00	igeliturgia
November 27.	11:00	igeliturgia

Kézműves foglalkozás a könyvtárban

Mikulás váró kézműves foglalkozás a könyvtárban!

Szeretettel várunk kicsiket és nagyokat egyaránt

2011. december 2-án 14 órakor!



Új és izgalmas könyvek érkeztek a könyvtárba!

Larsson Stieg: A tetovált lány,
Debbie Macomber, Daniell Steell, Nora Roberts,
Elizabeth Adler romantikus regényei közül válogathat-
nak olvasóink.

Az éjszaka háza sorozat a vámpírvilágba kalauzol
bennünket.

George R. R. Martin Tűz és jég dala trilógia a fantasy
műfajából,

de Dr. Csernus Imre három lélektani kötete, valamint
Michael Jacksonról és Paris Hiltonról szóló könyvek is
megtalálhatóak nálunk.

A kicsik is válogathatnak a színes mesekönyveink kö-
zül.

Várunk minden érdeklődőt!

Labdarúgás

Megyei III. osztály „Szöllősi” csoport felnőtt

2011/2012. ős

Végeredmények

7. forduló 2011. 10. 09. Mozsgó – Szentegát 4 : 0,

Góllövők: Horváth Benjamin (3),
Lengyeltóti Tamás (1)

8. forduló 2011. 10. 16. Mozsgó – Merenye 1 : 0

Góllövők: Lengyeltóti Tamás (1)

9. forduló 2011. 10. 23. Csertő – Mozsgó 2 : 1

Góllövők: Lengyeltóti Tamás (1)

10. forduló 2011. 10. 30. Mozsgó – Almamellék 4 : 2

Góllövők: Hegyháti József (2),
Horváth Benjamin (1),
Németh Tibor (1)

Novemberi mérkőzések

11. forduló 2011. 11. 06. 13:30 Nagydobsza - Mozsgó

12. forduló 2011. 11. 13. 13:30 Mozsgó – Szentdén

A bajnokság a www.bmlasz.hu internetes portálon kö-
vethető.

MEGHÍVÓ

A Mozsgói Csizik Mihály Sportegyesület
2011. november 12.-én 20 órai kezdettel
JÓTÉKONYSÁGI SPORTBÁL-t rendez, melyre
szeretettel meghívjuk Önt és kedves családját.

A rendezvényen értékes tombola
nyereményeket sorsolunk ki.

A belépő 700.- Ft, amely magába foglal
egy aperitifet.

A zenét a FAIR DUO szolgáltatja.

Fellépnek a Mozsgói versenytáncosok

A rendezvény helyszíne:

Mozsgó, Művelődési ház.

Asztalfoglalás a

70 / 398 - 4866-os telefonszámon.

Jó szórakozást kíván: a Vezetőség.

Védekezz az internetes veszélyek el- len!

ESET Smart Security, a komplett véde-
lem.

Diákoknak 50% kedvezmény!

Tel.: 06(30)964-5678

Szép naptár – szép karácsonyi ajándék

Rendeljen színes, mozsgói tájfotókkal dí-
szített 2012. évi, 12 lapos, A4 méretű fal-
naptárt.

Tel.: 06(73)344-116

A könyvtárban megtekinthető.

120 l-es villanybojler kitűnő eladó állapotban Tel.: 70/515-5556

MOZSGÓ – Mozsgó Község Önkormányzatának információs lapja

A lap alapítója Mozsgó Község Önkormányzata. Mozsgó, Batthyány u. 15.; Felelős kiadó: Kovács Zsolt polgármester; Kiadó és
Szerkesztőség: Községi Könyvtár, Mozsgó, Batthyány u. 13.; Felelős szerkesztő: Puskásné Horváth Éva; Szerkesztő: Jámor Beáta;
Kiadványterv: Győri Zsuzsi Telefon: +36 (73) 344-060; E-mail: konyvtar@mozsgo.hu ISSN 2062-35, online ISSN 2062-7254