



**Izsáki képes
kalendárium**

2023

Izsáki Hírek Kiskönyvtára sorozat kötetei



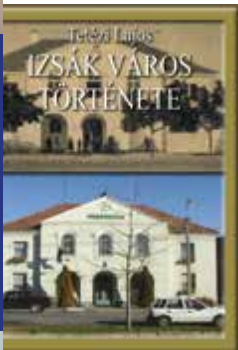
Szent és ecset Izsáki István: Izsáki alkotók antológiája



Tetézi Lajos: Az izsáki katolikus egyházközség és a Szent Mihály-templom története



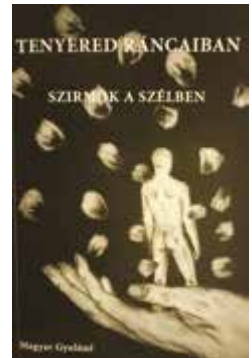
Mihala Ferenc: Büntelenül büntetve



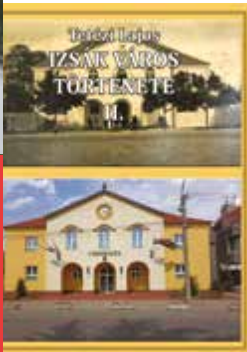
Tetézi Lajos: Izsák város története



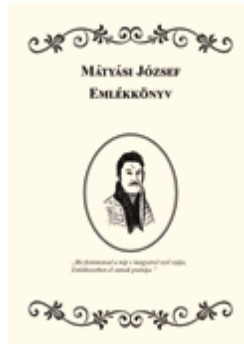
Kostka László: Új szőlőművelési albuma



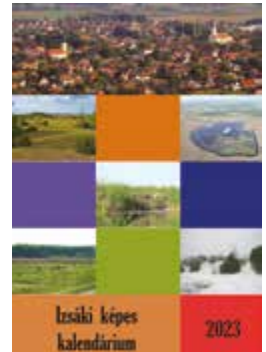
Magyar Gyuláné: Tenyered ráncaiban



Tetézi Lajos: Izsák város története II.



Mátyási József Emlékkönyv



Képes izsáki kalendárium

Izsáki képes kalendárium 2023

IZSÁKI Hírek

Kiskönyvtára

9.

2022

Izsáki képes kalendárium
Szerkesztette: Tetézi Lajos

A kötet megjelentetésének költségeit a TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00014 azonosítójú, „A helyi identitás és a kohézió erősítése a Kolon mentén” elnevezésű projekt finanszírozta.

ISBN 978-615-82234-1-6
ISSN 1588-628X

Kiadja: Izsák Város Önkormányzata

Borító: Bánóczki Rita
Megjelent 1500 példányban

Tördelés, nyomdai munkák:
Halasi Média és Kultúra Nonprofit Kft.
Felelős vezető: Nagy-Apáti Ivett

Ajánló

Kedves Olvasók!

Gondolom, sokakban ébreszt kellemes emlékeket, amikor kezükbe akad egy-egy régebbi „Kincses kalendárium”, hiszen immár nyolc évtizede jelenik meg hazánkban e klasszikus kiadvány, s őrzi a maga sajátos módján az adott év, korszak közéleti, kulturális, tudományos, vagy éppen hétköznapi életének egyfajta rövid krónikáját, lenyomatát.

Az általunk ma ismert kalendáriumformátum a 19. századra alakult ki Magyarországon. 1850 táján már évente mintegy félmillió példány kelt el belőlük. Majd az idők folyamán – naptár funkciójuk mellett - jelentős információs és ismeretterjesztő eszközzé is váltak.

Napjainkra viszont jelentősen megnőtt az elérhető információforrások száma (telefon, televízió, rádió, internet, stb.), így a kalendáriumok jelentősége fokozatosan csökkent, hiszen a korábban szinte csak az azokból elérhető ismeretek is bővebben, gyorsabban és naprakészen megszerezhetők az új kommunikációs forrásokból. Ám, mint például a „Kincses” nyolc évtizedes története is mutatja, egy jó kalendárium azért még ma is megtalálja a maga közönségét.

Fokozottan igaz ez egy helyi kalendárium esetében, amely az adott településen élők érdeklő és érintő helyi témákat tár az olvasók elé, a maga műfajának megfelelő színes, változatos témaválasztással és nem mellékesen az ott élők aktív közreműködőkénti bevonásával.

Az „Izsáki képes kalendárium” is ezen elveket követve készült. Tartalmilag, műfajilag különböző izsáki témák sorjáznak az oldalakon. Köztük helytörténet, helyi irodalom, helyi művészeti alkotások, helyi ételek, emlékek, mondák, legendák, gazdasági és közösségi eredmények, értékek. Mindezek izsákiak megfogalmazásában és tolmácsolásában közreadva.

Kalendáriumunk annyiban viszont eltér az általánosan megszokottaktól, hogy nem tartalmaz konkrét évhez kötött klasszikus naptárrészt. Noha szerepel rajta a 2023-as évszám, az csupán a megjelenés idejére utal. Inkább egy általánosan érvényes „hónapsorolót” és „névnaptárt” illesztettünk be (utóbbiból megtudható, hogy egy-egy név bármely év mely hónapjának hányadik napján köszönthető), – melyek által talán sikerült egy kicsit „időtlen-né” is tenni kiadványunkat.

Izsák, 2022. december 8.

Tetézi Lajos

HÓNAPSOROLÓ

JANUÁR



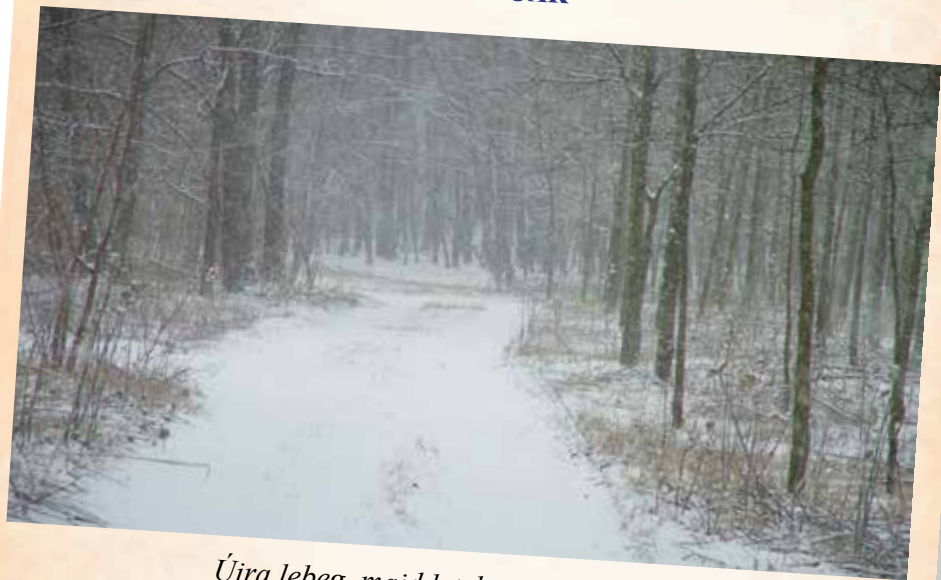
*Későn kel a nap, teli van még
csordultig az ég sűrű sötéttel.
Oly feketén teli még,
szinte lecseppen.*

*Roppan a jégen a hajnal
lépte a szürke hidegben.*

(Radnóti Miklós: Naptár)

Január Janusról, a rómaiak kétarcú istenéről kapta a nevét. Akiről azt gondolták, hogy egyik arcával a múltba tekint, a másikkal a jövőt üdvözli. Őt tartották az égboltozat istenének is, aki reggel megnyitja, este pedig bezárja az ég kapuit. A régi magyar kalendáriumokban „tél-hó” néven is szerepel január. Ennek megfelelően a decembert „télelő”, a februárt pedig „télutó” néven emlegetik, Találó az elnevezés, mert január valóban a tél közepe. Hazánkban ebben a hónapban vannak a lehidegebb napok, bár a mostanában zajló éghajlatváltozással ez az állítás egyre inkább megdőlni látszik

FEBRUÁR



*Újra lebeg, majd letelepszik a földre,
végül elolvad a hó:
csordul, utat váj.
Megvillan a nap. Megvillan az ég.
Megvillan a nap, hunyorint.
S íme fehér hangján
rábéget a nyáj odakint,
tollát rázza felé s cserren már a veréb.
(Radnóti Miklós: Naptár)*

Február a kalendárium második és legrakoncátlanabb hónapja. Míg a többi 30 vagy 31 nappól áll, neki 28 is elég, legfeljebb négyévenként, az úgynevezett szökőévben toldja meg eggyel. Így, aki február 29-én születik, csak négyévenként ünnepelheti valóban a napján születésnapját. Ám a neve eredetét illetően is szabálytalan ez a hónap. Két magyarázat is van rá. Az egyik szerint a latin „februm”, azaz szíj szóból ered. Egy másik magyarázat szerint a „februa” tisztulási ünnepről nevezték el, amely rituális tisztálkodás alkalma volt a rómaiaknak. És ebben is lehet igazság, hiszen február „télutó” vagy „előtavasz”, a sötétséget felváltja a fény, a fagyot az éltető meleg.

MÁRCIUS

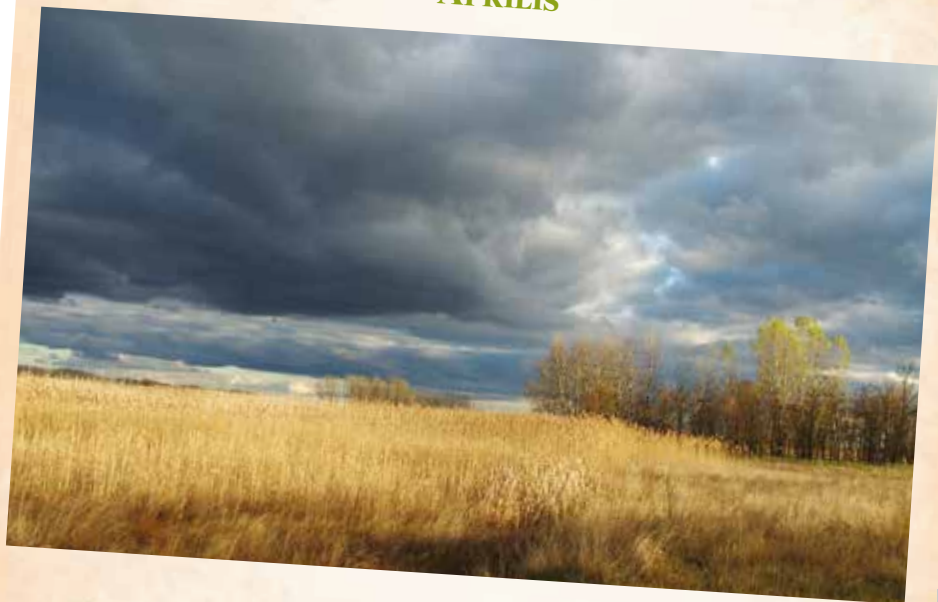


*Lúdbőrzik nézd a tócsa, vad,
vidám, kamaszfiús
szellőkkel jár a fák alatt
s zajong a március.
A fázós rügy nem bujt ki még,
hálót se sző a pók,
de futnak már a kiscsibék,
sárgás aranygolyók.*

(Radnóti Miklós: Naptár)

A hónapot Marsról, a küzdelem és a háború istenéről nevezték el. A rómaiak hite szerint a „hadisten” a tavaszi vetéseket is védelmezte. A langyosodó földben ilyenkor már mozgolódnak a magvak. Ezeket óvja Mars. Mars születése a római naptár szerint március elsejére esett. Édesanyja, Junó, Flórától a virágok istennőjétől egy csodálatos virágot kapott, s a virág illata tette anyává az istennőt.

ÁPRILIS



*Egy szellő felsikolt, apró üvegre lép
s féllábon elszalad.
Ó április, ó április,
a nap se süt, nem bomlanak
a folyton nedvesorrú kis rügyek se még
a füttyös ég alatt.*

(Radnóti Miklós: Naptár)

E hónap nevét is a rómaiak naptárából örököltük. Aperit latinul azt jelentik kinyit, kivirágzik. Az elnevezésnek mitológiai magyarázata is van. A hagyomány szerint az első római naptár Róma alapítójától Romulus királytól származik. Édesanyja Venus, a szerelem és a szépség istennője, apja pedig Mars a harc istene. S mivel a római naptár nem a téli, hanem a tavaszi napforduló táján kezdődött, az első hónapot apjáról Marsról, a másodikat anyjáról Venusról nevezték el. Hogyan lett Venusból április? Úgy, hogy Róma őslakói az etruszok voltak és etruszk nyelven a szerelem és a szépség istennőjének Apru volt a neve. A régi magyar kalendáriumok áprilist tavasz hava, meg Szent György havaként említik.

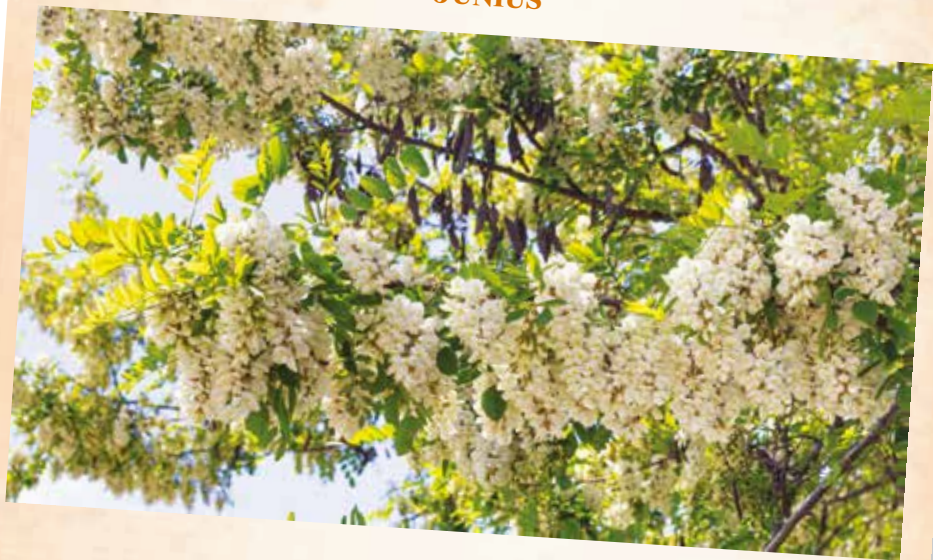
MÁJUS



*Szirom borzong a fán, lehull;
fehérlő illatokkal alkonyul.
A hegyről hűvös éj csorog,
lépkednek benne lombos fasorok.
Mebú a fázós kis meleg,
vadgesztenyék gyertyái fénylenek.
(Radnóti Miklós: Naptár)*

Az év ötödik hónapját a rómaiak a meglett korú (maiores) tiszteletére nevezték Maiusnak. A görögök egy nimfáról, Maiáról nevezték el. A nimfák halandó, de nagyon hosszú életű istennők voltak, akik a természet erőit testesítették meg, ráadásul a szépség és a fiatalság jelképét is láthatjuk bennük. A május is a természet fiatalságát és szépségét hordozza teljes pompájában. Lombosak, virágosak lesznek a fák. Tele lesznek illattal és madárhanggal a kertek. Ilyenkor mi emberek is szívesebben nyitjuk ki reggel az ablakot, melyen mosolygó fák, virágok köszönnek ránk.

JÚNIUS



*Nézz csak körül, most dél van
és csodát látsz,
az ég derűs, nincs homlokán redő,
utak mentén virágozik mind az ákác,
a csermelynek arany taréja nő
s a fényes levegőbe villogó
jeleket ír egy lustán hősködő
gyémántos testű nagy szítakötő.*

(Radnóti Miklós: Naptár)

Az év hatodik hónapja nevét Junó római istennőről kapta. Junó, Jupiter főisten felesége volt, Sokféle jelzővel illették az istennőt, fehérkarúnak, tehén szeműnek is nevezték. Napjainkban a sudár, telt, izmos, karcsú nőket mondják junói természetűnek. Junó és Jupiter jegyessége 300 évig tartott, de végül összeházasodtak. A menyegzőt tavasszal tartották. A feleség jelvényei is ezt jelzik; fején virágkoszorú, jogaán kakukkmadár. Június a természet kiteljesedésének a hónapja. A fák csodás lombkoronát viselnek és apró gyümölcsök ígérnek a bő termést. A szántóföldeken telt kalászokat ringat a szél, s virágpompába öltöznek a rétek, mezők és a házak körüli kertek is. A hónap régi magyar neve: Szent Iván hava.

JÚLIUS

*Düh csikarja fenn a felhőt,
fintorog.*

*Nedves hajjal futkároznak
mezétlábas záporok.*

*Elfáradnak, földbe búnak,
este lett.*

*Tisztatestű hőség ül a
fényesarcú fák felett.*

(Radnóti Miklós: Naptár)



Ezt a hónapot Julius Caesar római államférfiről nevezték el, aki sok egyéb tette mellett arról nevezetes, hogy megreformálta a korábbi, Romulus király nevéhez fűződő naptárt, amelyben egy év 10 hónapból, illetve 304 napból állt. Márciussal kezdődött és a hónapok különböző hosszúságúak voltak. Később bevezették a 12 hónapból álló holdévet. I.e. 47-re a felhalmozódott hibák már három hónapnyi időt tettek ki. Julius Caesar rendet teremtett ebben a zürzavarban. Megbízta az egyiptomi származású görög csillagászt, Szoszigenészt, az új naptár kidolgozásával. A naptár első éve volt a naptártörténet leghosszabb éve. 445 napból állt, mert november és december közé két rendkívüli hónapot iktattak be. Erre azért volt szükség, hogy a napok visszatérhessenek a csillagászati rend szerinti helyükre. Így az aratás ünnepe újra a nyár közepére esett és januárban tűnt fel az égen a Bak csillagkép. A jövőre nézve kimondták, hogy az év 365 napos legyen, minden negyedik év pedig 366 napos. A szökőnapot február 23-24 között jelölték ki. A hónapok 30, illetve 31 naposak lettek. Ez a „Juliánus-naptár” lett aztán az időszámítás alapja. Persze ennek is voltak apróbb hibái. Itt a naptári évek 11 perccel rövidebbek voltak a valóságos csillagászati évnél. Ez az eltérés évszázadok alatt több napra duzzadt. Erre már a 15. században felgyeltek a csillagászok. A problémán 1582-ben XIII. Gergely pápa naptárreformja segített. Mivel a 11 percekből 400 évenként 3 napos eltérés jön össze, ezeket mint szökőnapokat ki kell hagyni. Ezt úgy oldották meg, hogy 1582. október 4-e után október 15-től írtak. Az új naptár szerint csak 400-zal osztható évek lehetnek szökőévek. Legutóbb a 2000-es év volt ilyen. Magyarországon 1588-ban iktatták törvénybe a Gergely-naptár használatát.

AUGUSZTUS

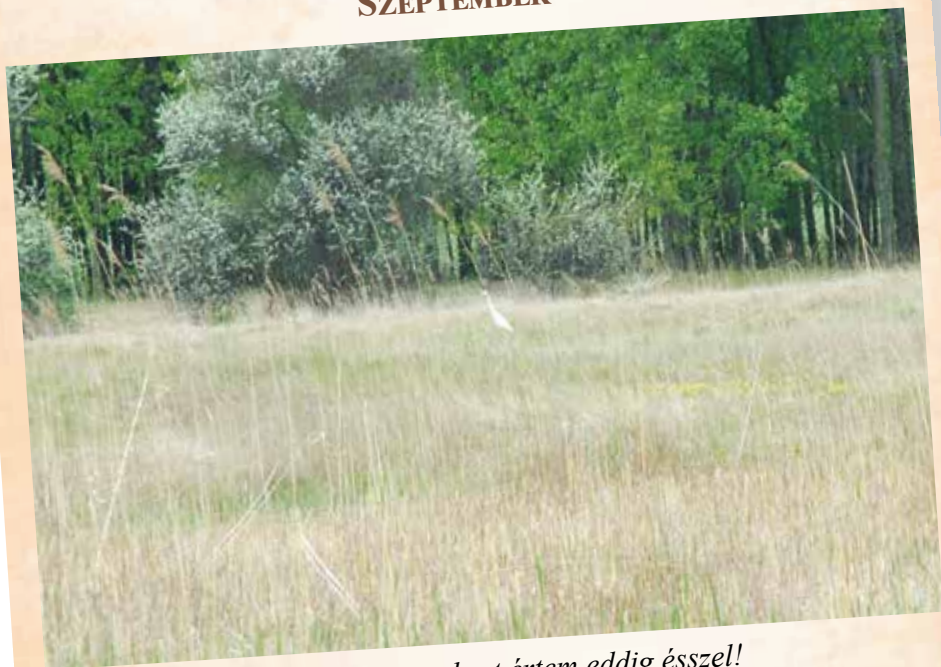


*A harsány napsütésben
oly csapzott már a rét
és sárgáll már a lomb közt
a szép aranyranét.
Mókus szívít már és a büszke
vadgesztenyén is szúr a tüske.*

(Radnóti Miklós: Naptár)

Augusztus, az év nyolcadik hónapja Augustus római császárról kapta nevét. Ő volt Julius Caesar utóda, a római birodalom első császára. Philipppi mellett döntő győzelmet aratott Brutus és Cassius fölött, majd hadvezére mellett döntő győzelmet aratott Brutus és Cassius fölött, majd hadvezére Actiumnál legyőzte Antónius és Kleopátra hadseregét. A nap augusztusban lép az Oroszlán jegyébe. Még tart a nyári meleg. Egyre több gyümölcs és zöldség kerül az asztalunkra. Évszázados megfigyelések alapján a hónap két jellemző természeti jelensége az aszály és a vihar.

SZEPTEMBER



*Ó hány szeptembert értem eddig ésszel!
a fák alatt sok csilla, barna ékszer:
vadgesztenyék. Mind Afrikát idézik,
a perzselőt! A hűs esők előtt.
Felhőn vet ágyat már az alkonyat
s a fáradt fákra fátylas fény esőz.
Kibomló konttyal jő az édes ősz.*

(Radnóti Miklós: Naptár)

Szeptember az év kilencedik hónapja. Neve a római septem (7) számjegyből ered, mivel a római naptárban ez a hetedik hónap volt. A napalok még nyáriasan melegek, de az esték, éjszakák és a hajnalok már az őszet idézik. Egyre több gyümölcs érik, lassan kezdődnek a szüretetek. Szeptember a gyermekeknek is nevezetes hónapja: Ki vidáman, ki szomorúan várja az új tanév első becsengetését. Izsákon különösen is jeles hónap ez, hiszen városi fesztiválunk, a Sárfehér Napok hónapja is ez. Szeptember régi magyar elnevezése Szent Mihály hava. Katolikus templomunk búcsúja is ebben a hónapban van, mivel Szent Mihály arkangyal a védőszentje.

OKTÓBER

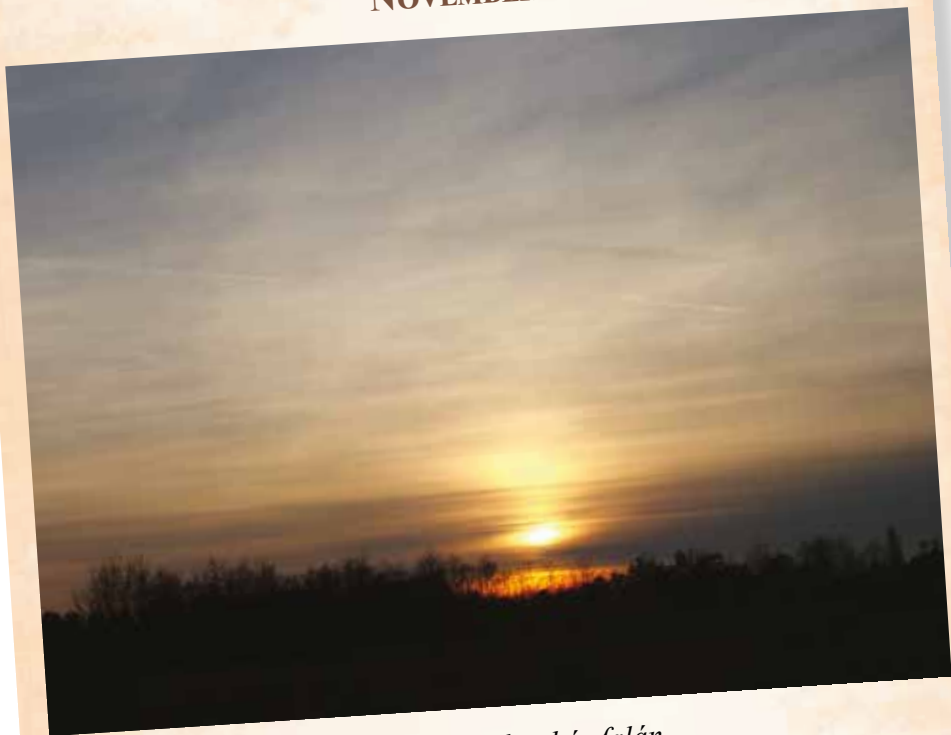


*Hűvös arany szél lobog,
leülnek a vándorok.
Kamra mélyén egér rág,
aranylik fenn a faág.
Minden aranysárga itt,
csapzott sárga zászlait
eldobni még nem meri,
hát lengeti a tengeri.*

(Radnóti Miklós: Naptár)

A római naptárban eredetileg a nyolcadik hónap volt, így az „octo” a nyolcadik sorszámnévből kapta a nevét. A mai naptárban viszont mint tudjuk, ez a tizedik hónap. A régi magyar kalendáriumok „őszutó”, vagy Mindszent havaként emlegetik. Még tart a vénasszonyok nyara. A déli órákban derűs, tiszta, kék égbolt ragyog felettünk. A napnak is van még ereje. Sugarai érlelik, színezik a tőkén lévő szőlőfürtöket, az őszi körtét, almát. De reggel már gyakori a zúzvara, este is hűvös van. Az éjszaka is hosszabb, mint a nappal. Nálunk Izsákon sokáig ez volt a szüret hónapja, hiszen a Sárfehér is e hónap elejére-közepére ért be, ám az éghajlat fokozatos változása miatt ez már nem minden évben érvényes.

NOVEMBER

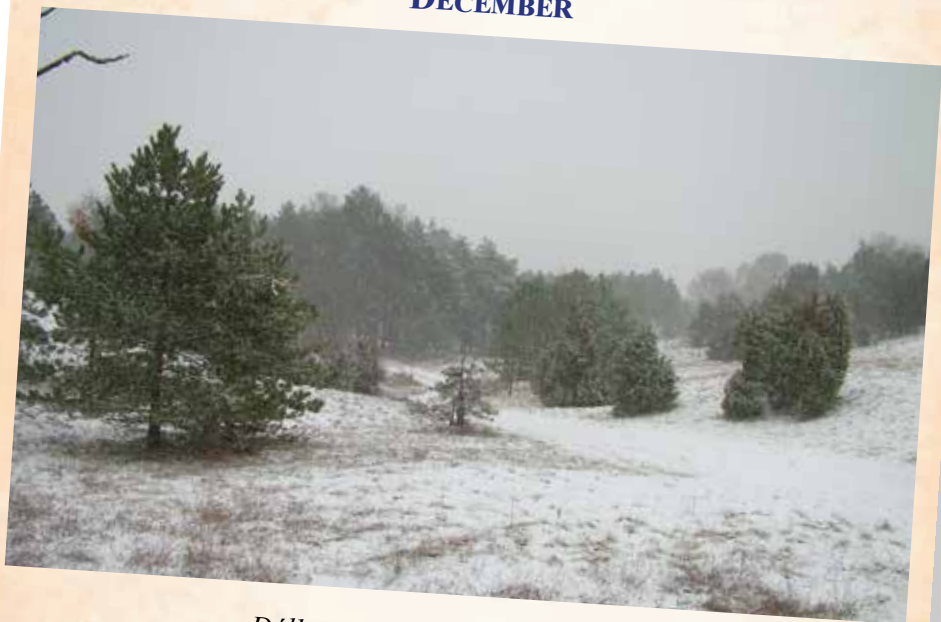


*Megjött a fagy, sikolt a ház falán,
a holtak foga koccan. Hallani.
S zizegnek fönn a száraz, barna fán
vadmirtuszok kis őszi bozontjai.
Egy kuvik jóslatát hullatja rám;
félelek? Nem is félek talán.*

(Radnóti Miklós: Naptár)

„Novem” – latinul kilenc. November a kilencedik hónap volt a római naptárban, Julius Caesar naptárreformjáig. Mint ismeretes, a modern naptárakban ez a tizenegyedik hónap. Régen nálunk Szent András havának, „őszutónak” nevezték. Valóban minden az ősz végére figyelmeztet; az őszi vetés a földben van már és lehullott rozsdás faleveleket kerget a csípős szél, a hőmérő higanyszála is mind mélyebbre száll, a nappalok is egyre rövidebbek lesznek. Hamarosan megérkezik a tél! - üzeni mindannyiunknak november.

DECEMBER



*Délben ezüst telihold
a nap és csak sejlik az égen.
Köd száll, lomha madár.
Éjjel a hó esik és
angyal suhog át a sötétben.
Nesztelenül közelít,
mély havon át a halál.*

(Radnóti Miklós: Naptár)

Ez a hónap is a római naptárból örökölte a nevét. Ott ez volt az év tizedik hónapja. Nevét a latin decem (10) számnévről kapta. A régi magyar naptárakban „télelő”, illetve karácsony havának nevezték. December 21-én van a téli napforduló, ekkor kezdődik a tél. Korán sötétedik, mert a Nap későn kel és korán nyugszik, alacsonyan jár az égen. „Mint befagyott tenger, olyan a sík határ, / alatt röpül a nap, mint a fáradt madár...” - írja Petőfi, A puszta télen című versében. December ad otthont az év legszebb ünnepének, a karácsonynak. A béke, a szeretet ünnepén kicsit nyugodtabban néz mindenki a világba, ilyenkor talán jobban bízunk abban, hogy a kétezer évvel ezelőtti karácsony éjjelén született gyermek egyszer tényleg jobbá teszi a világot.

Névnaptár

Január

1. Fruzsina, Bazil
2. Ábel, Alpár, Gergely, Vazul
3. Genováva, Gyöngyvér, Benjámin, Dzszenifer, (Jennifer)
4. Titusz, Leona, Angéla
5. Simon, Emília
6. Gáspár, Menyhért, Boldizsár
7. Attila, Ramóna, Rajmund, Bálint
8. Gyöngyvér, Szeverinusz, Szörény
9. Marcell, Juliánusz
10. Melánia, Vilmos, Vilma
11. Ágota, Honoráta
12. Ernő, Erneszta, Tatjana
13. Veronika, Csongor
14. Bódog, Félix
15. Lóránt, Loránd, Pál
16. Gusztáv, Marcell
17. Antal, Antónia
18. Margit, Piroska
19. Sára, Márta, Márió
20. Fábrián, Sebestyén
21. Ágnes, Agnéta
22. Vince, Artúr
23. Zelma, Rajmund, Emerencia, Emese
24. Timót, Ferenc
25. Pál, Henrik
26. Vanda, Paula, Timóteusz
27. Angéla, Angelika
28. Károly, Karola, Tamás
29. Adél, Valér
30. Martina, Gerda, Jácinta
31. Marcella, János

Február

1. Ignác, Brigitta, Kincső
2. Karolina, Karola, Aida
3. Balázs, Oszkár, Celerina

4. Ráhel, Csenge, Veronika, András
 5. Ágota, Ingrid, Etelka, Léda
 6. Dorottya, Dóra, Pál
 7. Tódor, Rómeó, Richárd
 8. Aranka, Jeromos
 9. Abigél, Alex, Apollónia
 10. Elvira
 11. Bertold, Marietta
 12. Lívia, Lídia, Eulália
 13. Ella, Linda, Levente, Katalin
 14. Bálint, Valentin, Cirill, Metód
 15. Kolos, Györgyi, Georgina
 16. Julianna, Lilla, Filippa
 17. Donát
 18. Bernadett, Simon
 19. Zsuzsanna, Eliza, Konrád
 20. Aladár, Álmos, Leó
 21. Eleonóra, Zelmira, Péter
 22. Gerzson, Margit
 23. Alfréd, Polikárp
 24. *Mátyás
 25. *Géza, Cézár, Vanda
 26. *Edina, Viktor, Győző
 27. *Ákos, Bátor, Gábor
 28. *Elemér, Oszvald, Román
- *A szökőnap (24-e) utáni névnapok szökőévben hátrébb tolnak.*

Március

1. Albin, Albina, Leonita, Lea
2. Lujza, Ágnes, Henrik
3. Kornélia, Kunigunda, Frigyes
4. Kázmér, Lúcius, Zorán
5. Adorján, Adrián
6. Leonóra, Inez, Koletta
7. Tamás, Perpétua, Felicitász
8. János, Zoltán
9. Franciska, Fanni
10. Ildikó, Emil, Gusztáv

11. Szilárd, Tímea, Konstantin
12. Gergely, Maximilián
13. Krisztián, Ajtony, Egyed, Patrícia
14. Matild, Matilda, Trilla
15. Kristóf, Kelemen
16. Henrietta, Herbert
17. Gertrúd, Patrik
18. Sándor, Ede, Cirill
19. József, Bánk
20. Klaudia, Alexandra
21. Benedek, Bence, Miklós
22. Beáta, Izolda, Lea
23. Emőke, Botond, Ottó, Kartal
24. Gábor, Karina
25. Irén, Írisz, Lúcia
26. Emánuel, Emánuéla, Larissza, Árpád
27. Hajnalka, Lídia, Augusztá
28. Gedeon, Johanna
29. Augusztá, Bertold
30. Zalán
31. Árpád, Benjámin, Benő

Április

1. Hugó, Agád
2. Áron, Ferenc
3. Buda, Richárd, Hóvirág, Indira
4. Izidor
5. Vince, Irén, Teodóra
6. Vilmos, Bíborka, Taksony, Celesztin
7. Herman, János
8. Dénes, Valér, Valter
9. Erhard, Ákos, Döme
10. Zsolt, Ezekiel
11. Leó, Szaniszló, Glória
12. Gyula, Baldwin, Sába
13. Ida, Márton, Hermína
14. Tibor
15. Anasztázia, Tas, Oktávia
16. Csongor, Bernadett
17. Rudolf, Izidóra

18. Andrea, Ilma, Apolló, Aladár
19. Emma, Malvin, Zseraldina
20. Tivadar, Tihamér, Töhötöm
21. Konrád, Zelmira, Anzelm
22. Csilla, Noémi, Kájusz
23. Béla, Adalbert
24. György, Fidél, Debóra
25. Márk, Anyos
26. Ervin, Klétusz
27. Zita, Mariann, Anasztáz
28. Valéria, Péter
29. Péter, Katalin
30. Katalin, Kitty, Zsófia, Piusz

Május

1. Fülöp, Jakab, Zsaklin, József
2. Zsigmond, Atanáz
3. Tímea, Irma, Jakab, Fülöp
4. Mónika, Flórián
5. Györgyi, Irén
6. Ivett, Frida, Judit
7. Gizella, Gusztáv
8. Mihály, Győző
9. Gergely, Katinka, Alberta, Édua
10. Ármin, Pálma, Izidor
11. Ferenc
12. Pongrác
13. Szervác, Imola, Imelda
14. Bonifác, Gyöngyi
15. Zsófia, Szonja
16. Mózes, Botond, János
17. Paszkál, Ditmár, Rezeda
18. Erik, Alexandra, János
19. Ivó, Iván, Milán
20. Bernát, Bernardin, Felícia
21. Konstantin, András
22. Júlia, Rita, Emil
23. Dezső, Vilmos, Renáta
24. Eszter, Eliza, Vanessza
25. Orbán, Gergely

26. Fülöp, Evelin
27. Hella, Pelbárt, Ágoston
28. Emil, Csanád, Vilmos
29. Magdolna, Magda, Ervin, Léna
30. Janka, Zsanett, Johanna, Nándor
31. Angéla, Petronella

Június

1. Tünde, Jusztinusz
2. Kármén, Anita, Péter, Marcellinusz
3. Klotild, Cecília, Károly
4. Bulcsú, Kerény, Kerubin
5. Fatime, Fatima, Bonifác
6. Norbert, Norberta, Cintia
7. Róbert, Robertina, Arianna, Fülöp
8. Medárd, Helga
9. Félix, Előd, Annamária, Annabella
10. Margit, Gréta
11. Barnabás
12. Villó, Orfeusz, Adelaida
13. Antal, Anett
14. Vazul, Elizeus, Herta
15. Jolán, Vid, Viola
16. Jusztin, Juszтина, Auréliusz
17. Laura, Alida, Alina, Szabolcs, Adolf
18. Arnold, Levente, Doloróza
19. Gyárfás, Romuald
20. Rafael, Dina
21. Alajos, Leila
22. Paulina, Tamás
23. Zoltán, Szultána
24. János, Iván
25. Vilmos, Viola, Vilma
26. János, Pál, Cirill
27. László, Sámson
28. Levente, Irén, Iréneusz
29. Péter, Pál, Emőke, Judit, Petra, Szulamit,
30. Ivett
31. Pál

Július

1. Tihamér, Annamária, Olivér, Áron
2. Ottó
3. Kornél, Soma, Tamás
4. Ulrik, Erzsébet
5. Emese, Sarolta, Antal, Zoé
6. Csaba, Mária
7. Apollónia, Vilibald, Bene
8. Ellák, Edgár, Eperke
9. Lukrécia, Veronika, Hajnalka
10. Amália, Melina, Engelbert, Ulrika
11. Nóra, Lili, Nelli, Benedek
12. Izabella, Dalma, Eleonóra
13. Jenő, Henrik
14. Örs, Stella, Kamil
15. Örkény, Henrik, Roland, Bonaventúra
16. Valter, Irma
17. Endre, Elek, András
18. Szömér, Frigyes, Milla, Hedvig, Mirkó
19. Emília
20. Illés, Margaréta
21. Dániel, Daniella, Lőrinc
22. Magdolna, Mária, Magda
23. Lenke, Brigitta, Apollinár
24. Kinga, Kunigunda, Kincső, Krisztina
25. Kristóf, Jakab
26. Anna, Anikó, Joakim
27. Olga, Liliána, Natália, Pantaleon
28. Szabolcs, Alina, Ince, Győző
29. Márta, Flóra
30. Judit, Xénia, Péter
31. Oszkár, Ignác, Bató

Augusztus

1. Boglárka, Nimród, Alfonz
2. Lehel
3. Hermina, Lídia, Kamélia
4. Domonkos, Dominika, János
5. Krisztina
6. Berta, Bettina

7. Ibolya
8. László, Domonkos
9. Edmod, Román
10. Lőrinc, Blanka, Csilla
11. Zsuzsanna, Tiborc, Klára
12. Klára, Hilária, Diána
13. Ipoly, Ince, Vitália
14. Marcell, Maximilián
15. Mária
16. Ábrahám, Rókus
17. Jácint, Réka, Hetény
18. Ilona, Rajnald
19. Huba, Marián, Emília
20. István, Bernát
21. Sámuel, Hajna, Piusz
22. Menyhért, Mirjam
23. Bence, Róza, Szidónia
24. Bertalan, Aliz, Detre
25. Lajos, Patrícia
26. Izsó, Tália, Natália, Zampfira
27. Gáspár, Mónika
28. Ágoston, Mózes
29. Beatrix, Erna
30. Rózsa, Félix, Leticia
31. Erika, Bella, Arisztid

Szeptember

1. Egyed, Egon, Noémi, Tamara
2. Rebeka, Dorina, Renáta, Ingrid, István
3. Hilda, Gergely
4. Rozália, Róza, Ida
5. Viktor, Lőrinc, Ofélia
6. Zakariás, Beáta
7. Regina
8. Mária, Adrienn
9. Ádám, Péter
10. Nikolett, Hunor, Miklós
11. Teodóra, Jácint, Igor, Helga
12. Mária, Irma
13. Kornél, János

14. Szeréna, Roxána
15. Enikő, Melitta
16. Edit, Ciprián
17. Zsófia, Róbert
18. Diána, József
19. Vilhelmina, Januáriusz, Dorián
20. Friderika
21. Máté, Mirella, Jónás
22. Móric, Tamás
23. Tekla, Líviusz, Ila
24. Gellért, Gerda, Mercédesz
25. Eufrozina, Kende
26. Jusztina, Kozma, Damján
27. Adalbert, Vince
28. Vencel, Salamon
29. Mihály, Gábor, Rafael, Mirabella
30. Jeromos, Honória, Hunor

Október

1. Malvin, Teréz
2. Petra, Örs
3. Helga, Évald
4. Ferenc, Hajnalka
5. Aurél, Placid, Attila
6. Brúnó, Renáta, Renátó
7. Amália, Bekény
8. Koppány, Benedikta
9. Dénes, János
10. Gedeon, Ferenc, Bendegúz
11. Brigitta, Placida, Etel, Gitta
12. Miksa, Rezső, Edvin
13. Kálmán, Ede, Edvárd
14. Helén, Kaldixtus
15. Teréz, Aranka
16. Gál, Margit, Hedvig
17. Hedvig, Ignác, Rudolf
18. Lukács, Jusztusz
19. Nándor, János, Pál
20. Vendel, Irén, Kleopátra
21. Orsolya, Zsolt

22. Előd, Szalóme, Kordélia
23. Gyöngyvér, János, Gyöngyi
24. Salamon, Antal
25. Blanka, Bianka, Mór
26. Dömötör, Armand, Örs
27. Szabina, Antonietta
28. Simon, Szimonetta, Szimóna, Tádé
29. Nárcisz, Melinda, Őzike
30. Alfonz, Zenóbia
31. Farkas, Rodrigo, Wolfgang

November

1. Marianna
2. Achilles, Bató
3. Győző, Márton
4. Károly, Karola
5. Imre, Zakariás, Tétény
6. Lénárd, Krisztina
7. Rezső, Ernő, Florentin
8. Zsombor, Kolos, Gottfrid
9. Tivadar
10. Réka, András, Leó
11. Márton, Atád, Tódor
12. Jónás, Renátó, Jozafát
13. Szilvia, Szaniszló
14. Aliz, Vanda, Huba, Klementina
15. Albert, Lipót
16. Ödön, Margit
17. Hortenzia, Gergő, Dénes
18. Jenő
19. Erzsébet, Zsóka
20. Jolán, Zsolt, Ödön, Bódog
21. Olivér
22. Cecília, Filemon
23. Kelemen, Klementina, Kolumbán
24. Emma, Flóra, Virág
25. Katalin, Liza
26. Virág, Szvetlana, Konrád, Viktória
27. Virgil, Virgínia
28. Stefánia, Jakab

29. Taksony, Ilma, Filoména
30. András, Andor, Andrea

December

1. Elza, Natália, Blanka, Bonita
2. Melinda, Vivien, Aranka
3. Ferenc, Olívia
4. Borbála, Barbara, János
5. Vilma, Ünige, Csaba, Sebőrella
6. Miklós, Csinszka, Gyopár, Gyopárka
7. Ambrus, Ambrózia
8. Mária, Emőke
9. Natália, Valéria, Filótea
10. Judit, Loretta, Eulália
11. Árpád, Árpádina, Damazusz
12. Gabriella, Johanna, Franciska
13. Luca, Otília, Lúcia, Éda
14. Szilárda, Szilárd, János
15. Valér, Detre
16. Etelka, Aletta, Adelaida
17. Lázár, Olimpia
18. Auguszta, Gracián
19. Viola, Anasztáz
20. Teofil, Liberátusz
21. Tamás, Péter
22. Zénó, Flórián
23. Viktória, János
24. Ádám, Éva, Adél
25. Eugénia, Anasztázia
26. István
27. János, Teodor
28. Kamilla, Apor
29. Tamás, Tamara
30. Dávid, Hunor, Libériusz
31. Szilveszter, Donáta

Tetézi Lajos

Izsák története röviden

Izsák mai területén hosszabb-rövidebb ideig már a vándorló életmódot folytató őskori ember is jelen volt. E tényt régészeti leletek tanúsítják. A Kolon-tavi tőzégbányászat során a kőkorszakból (i.e.4-3000-ből) származó marokkövet, kőbaltát és szárított agyagedény maradványokat találtak. Az emberi jelenlét nyomait későbbi korok leletei is bizonyítják. Egy 1866-os ásatás során rézkori cserépedények és egy öntőminta került elő, melyek azt bizonyítják, hogy i.e. 2500 és 1900 között is éltek itt emberek. A bronzkori (i.e. 1900-1000) ember nyomai is megtalálhatók Izsák területén. Ezekre először a Kada Elek kecskeméti polgármester által 1902-ben szervezett ásatás során feltárt sírokból bukkantak rá. Főleg temetkezési urnákat találtak, ahogy egy későbbi, 1912-es újabb ásatásban ugyancsak egy nagyobb urna-temetőt tártak fel.



Vízvezetékárók ásása közben a Ságvári utcában talált középső bronzkori (i.e.1500) leletek, kis cserépkorsó és cseréptál

Bár régészeti leletek nem bizonyítják, minden valószínűség szerint a további korokban is éltek városunk mai területén emberek, hiszen a Kolon-tó biztosította rét, legelő alkalmas és vonzó élőhelyet jelentett a vándorló, pásztorkodó népek számára. A következő helyi ásatási leletünk az ő idejükből való. 1985-ben, a Mező utca 42. számú ház előtt gázcső fektetés során késő avarkori (VIII. századi) sírt találtak, két csontvázal. Ez egyértelmű bizonyítéka az avarok itteni megtelepedésének. A sírban egy férfi és egy női csontváz feküdt, a női csontváz egyik kezén ezüst karkötő volt. Az avarok uralmát Nagy Károly francia császár törte meg 791-ben. Az avarok után a

korábban velük szövetséges bolgárok uralták a Duna-Tisza közét, majd más szláv népek is idetelepültek, s őket találják itt honfoglaló őseink is 896-ban.



A Tihanyi apátság alapítólevele

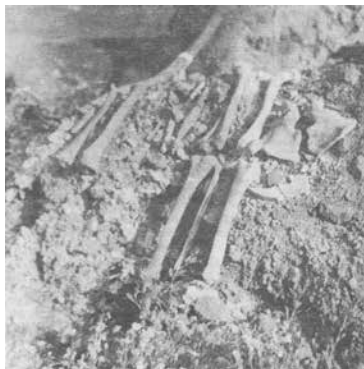
Izsák területének első írásos említése a Tihanyi apátság alapítólevelében (1055-ben) található meg, ahol Culun Aqua néven az apátság birtokrészeként

írták le a város nyugati határán fekvő Kolontavat. 1279-ben IV. (Kun) László király - kunoknak kiváltságot adományozó - oklevelében birtokként (prosessio) szerepel, Isak néven. 1426-ban Isakegházaként már, mint templomos települést tartották nyilván. Az Izsák elnevezéssel egy 1474-ben keltezett egyházi feljegyzésekben találkozunk először. Az 1633-34-es török kincstári adólajstromban a kecskeméti járás községei között tartották nyilván négy házzal. A törököt 1660-ban űzték ki

a községből. A település 1716-ban 24, 1720-ban 40 adóköteles háztartással szerepel az összeírásban. Az 1784-es első népszámláláskor 2475 fő lakta.

1755-ben Izsákon született Mátyási József a reformkor jelentős költője.

1794-ben megépült a mai református templom (maga a református egyházközség 1652-ben alakult). A templom megépítéséig a reformátusok is a katolikusok, 1694-ben emelt körtemplomát használták (ez azonban nem azonos a későbbi katolikus templommal). Egy 1792-es adat sze-



1985-ben a Mező utcában árokásás közben avarkori leleteket találtak



A katolikus templom kertjében álló 1763-ban készült Piéta szobor

rint a katolikusok száma 1256, a reformátusoké 1226 fő. A város központjában várja a hívőket és a látogatókat az 1808-ban épült műemléki védettségű klasszicista stílusú katolikus templom, kertjében az 1763-ban készült műemlék Piéta szoborral.

1816-tól Izsák mezőváros, mely rangját az 1876-os közigazgatási átszervezéskor elveszíti.



Táncsics- emléktábla az egykori katolikus iskola tantermének falán

1822-24-ig a katolikus iskolában tanított Táncsics Mihály, aki itteni működése alatt vezette be az egységes olvasókönyvet.

1832-ben Izsákon született Ádám Gerzson irodalomtörténész, '48-as nemzetőr, 1836-ban Szily Kálmán természettudós, s 1840-ben Madarassy László író, Amerika-kutató.

1880-ban Izsák lakosainak száma, 3454 fő.

Izsákot a „Sárféher hazájaként” is emlegetik. A névadó, a helyi szőlőfajta, melyet a hagyomány szerint az 1800-as évek utolsó harmadában szelktált Szélesi József vincellér, egy kadarka táblában. A fajta



A Sárféher Izsák helyi szőlőfajtája

igen jó talajra talált az itteni homokon, s virágzó szőlőtáblák alakultak ki belőle, tisztos megélhetést nyújtva az izsákiaknak. Értékesítették szőlőként és borként, majd pezsgőként. Az úgynevezett szőlőzésekora ládába



Szőlőzés az 1960-as évek elején

szedték a legszebb Sárféher fürtöket, s étkezési szőlőként értékesítették a hazai és külföldi piacokon. 1972-től az Izsáki Állami Gazdaság pincészetében megkezdték a pezsgőgyártást, melyhez az alapbort a Sárféher adta. A rendszerváltás után létrejött a Gedeon Birtok Kft. és a Birkás Bor-



Az Izsáki Állami Gazdaság pezsgői



Szüreti felvonulók az első Sárfehér Napokon a régi községháza előtt

A község területén az 1800-as évektől katolikus, református és polgári iskolák működtek. 1907 és 1949 között létrehozták a tanyai iskolákat Kisizsákon, Majláth-telepen, Külső-Matyóban, Gedeonban, Szajorban.

1915-ben létesült az első mozi a községben. Ez időben a KALOT (Katolikus Legényegylet) és a KIE (Keresztyén Ifjúsági Egyesület) is székházat épített magának.



Az I. világháborús emlékmű a Kossuth téren

vezések, majd 1952-ben létrehozták az állami gazdaságot.

A szocializmus időszakában zömmel a mezőgazdaságban, kisebb mértékben ezek ipari melléküzemágaiban, valamint a szolgáltatásban, kereskedelemben dolgoztak az izsákiak. Az erőszakos téjesztés miatt sokan kerestek munkát (főleg a fiatalabbak) a közeli és távolabbi városokban. E miatt az 1960-as évtizedben jelentősen csökkent a község lakosság száma. A helyben maradók viszont – jórészt önerős hozzájárulással - igyekeztek mind komfortosabbá, lakhatóbbá tenni a települést, ezért előbb (az 1970-es évek elején) vezetékves víz hálózatot, majd (az 1980-as években) a földgáz hálózatot és a crossbár telefon hálózatot is kiépítették,

ház, amelyek szintén készítenek pezsgőt is. A helyi szőlőről kapta a nevét az 1936-ban életre hívott három napos fesztivál, az Izszáki Sárfehér Napok is, mely gazdag kulturális és sport programokkal várja mindig az érdeklődőket.

1895. október 26-án avatták fel az Izszákok is érintő Kecskemét-Fülöpszállás vasút vonalat, amely óriási gazdasági előrelépést jelentett Izszáknak, az izszákiaknak.



Az egykori egyes számú katolikus iskola (később katolikus közösségi ház)

1924-ben megépítik a ma is látható I. világháborús emlékművet. E háborúnak 270 izszáki hősi halottja volt. A II. világháború 1944. október 31-én ért véget Izszák számára. Ebben a háborúban elesett, eltűnt 108 izszáki polgár.

1950-ben alakult meg a községi tanács.

Az államosítások 1949-ben kezdődtek (iskolák, mozi, művelődési ház, gyógyszer-tár), s megindultak az első téesz-szer-

később megkezdték a kábeltévé-hálózat kiépítését, s folyamatosan több utca kapott szilárd burkolatot. (Korábban, 1963-ban strand is létesült a községben.)

1970-ben Izsákot nagyközségi rangra emelték.

Az 1989-es rendszerváltást követően Izsákon is létrejött a tanácsot felváltó önkormányzat, megalakultak a pártok helyi szervezetei. A mezőgazdasági nagyüzemek megszűntek, a földek visszaadása megtörtént.

A rendszerváltás utáni időszak átformálta a település gazdaságát és arculatát. A zömében parlagként visszakapott földeken kisebb arányú mezőgazdálkodás folyt a korábbiakhoz képest. Szaporodott viszont az ipari és szolgáltató jellegű munkahelyek száma. Jelentős élelmiszer előállítókként létrejött az Izsáki Házítászta Kft. és a Garabonciás tejfeldolgozó és tejtermék előállító vállalkozás. A település arculata, infrastrukturális ellátottsága is komoly fejlődésnek indult.



A Kossuth tér az 1990-es években történt megújítás után

Az 1990-es évek elején megszépült a Kossuth tér, majd üzletház és posta épült a Szabadság téren, 1994-ben elkészült a sportcsarnok.

1998 és 2002 között megvalósult több komoly beruházás, köztük a három települést ellátó szennyvízhálózat és tisztítómű, valamint a regionális hulladéklerakó, s szökőkúttal bővítve felújításra került a Szabadság tér régi posta előtti része, majd a takarékszövetkezet előtti tér, valamint belterületi- és külterületi utak épültek, s 2005-ben átadásra került a negyven férőhelyes idősek otthona. 1991-től helyi újság, az Izsáki Hírek, majd 1993-tól televízió is, az Izsáki Televízió szolgálta a polgárok naprakész tájékoztatását.



Az Izsákot nagyközséggé nyilvánító oklevél



Az Izsákot várossá nyilvánító oklevél

Izsák történetének jelentős állomása 1997. Ekkor kapta vissza városi rangját. E szerepének megfelelően közigazgatási központi szerepet is vállal, okmányirodát működtet, s a környező települések igazgatásrendészeti feladatait is ellátja a város.

2007. március 3-án 19 óra 03 perckor elment az utolsó vonat Izsákról. Ekkor 111 év, 4 hónap és 3 nap működés után bezárták a Kecskemét-Fülöpszállási vasútvonalat. A helyi vasútvonal és -állomás több mint egy évszázadon át szolgálta az izsákiakat.



2017-ben adták át Izsák új, modern iskoláját

négyszázötven négyzetméteres három részre osztható tornaterem, tornaszoba, öltözők, iskolai és városi könyvtár, tágas ebédlő, higiéniai és technikai helyiségek, valamint az üzemeltetést kiszolgáló korszerű műszaki berendezések kaptak helyet. Az állam által finanszírozott – a városnak csupán a portát kellett biztosítani -, 4,5 milliárdos beruházás nyomán a térség legmodernebb iskolájával gazdagodott Izsák.

2019-re készült el a Kossuth tér teljes

2017. szeptember 4-én került átadásra Izsák történetének addigi legnagyobb beruházása, az új iskolaépület. A nem egészen egy év alatt, 8400 négyzetméteren megépült komplexum három szintjén 24 tanterem, köztük hat szaktanterem, egy 1371



A megújult főteret 2019-ben vehették birtokba az izsákiak



2021. szeptember 1-jén avatták fel az egészségügyi centrumot

felújítása.

2021. április 7-én nyitotta meg kapuit a városi piaccsarnok.

2021. szeptember 1-jén nyílt meg, a Gorkij utcai volt alsó tagozatos iskolaépületben kialakított korszerű egészségcentrum.

2022. március 3-án adták át a 47 férőhelyes korszerű bölcsődét.

Izsák 100 éve néhány képben

Mindig érdekes élmény szembe-sülni egy-egy, lakóhelyünk múltját bemutató fotóval. Pláne olyan épületeket, utcarészleteket bemutatókkal, amelyek „modelljei” többé-kevésbé ma is egykori formájukat őrzik. Kalendáriumunk előkészítése kapcsán mi is ilyen szemmel néz-

tünk szét, s hogy mit találtunk, azt a következő oldalak megmutatják. A többségében az 1910-es és 20-as években készült fotókhoz odapárosítottuk a mai – immár 100 évvel későbbi - látványt bemutató felvételeket.

Kellemes „időutazást”!





Mesznéder Klára

Táncsics Mihály boldog korszaka Izsákon

Táncsics 1821-ben gyalog érkezett Izsákra. Kántortanító Zéman János iskola-mester fogadta fel segédtanítónak. Megfelelő fizetést és ellátást kapott. Az akkori plébános, Ladányi István

Kecskeméti neves famíliából származik. Izsák környékén kun települések létesültek 1745 után. Központjuk Kiskunhalas, Kunszentmiklós.

Mire való a sok könyv?

Táncsics rácsodálkozik a kántor lakásában talált könyvekre. Valószínűleg a plébános úr bőrkötésű könyvei között is lapozgatott. Kis tanítványait ezekből és a földrajzi ismeretekből oktatta. Felismerte az egységes tanterv és tankönyv szükségességét.

Társasági szokások Izsákon

Zéman János régi szokása szerint esténként meglátogatták egy-egy tanítványuk családját. Az előljáróság (bíró, jegyző), a református egyházközség tagjai, valamint a Jászkun kerület előljárói és

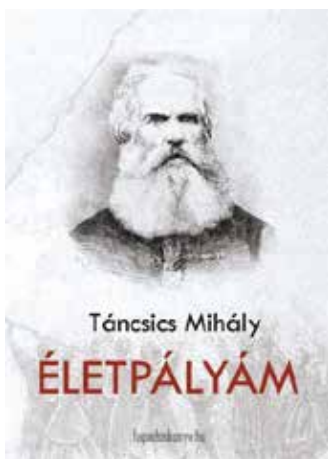


Táncsics Mihály

helyi nemesek laktak a helységben. Sátoros ünnepeken disznó és libatoron összejártak vigadozni, kártyázni. Az ún. soros ebédeken ebéd utáni pipázgatás közben az eddigiektől eltérő magas szintű

beszélgetések folytak, amiről így ír Táncsics: „Ültem közöttük mint a sült hal.” (Életpályám) Figyelembe véve az akkori tisztviselők és anyakönyvek adatait, életvitelszerűen itt éltek a Szily, Csemniczky, Csukás, Damásdi, Reviczky, Csepela, Fábíán családok tagjai, valamint Bankos János és Benyovszky János, Reviczky Ádám gróf birtokának tisztségviselői.

Mátyási József jogász, költő, közzíró özvegye után Izsákon vállalt tisztségeket. A világot látott magas műveltségű vidám poéta a társaság egyik központjaként sok ismerettel rendelkezett Európa különböző országairól. Fekete János gróf, koronaőr, Ugocsa vármegyei főispán magántitkáraként I. Ferenc német-római császár és magyar király koronázására kísérte el a gróft.



Frankfurti utazás című útleírásában így fogalmaz: „Én Magyarországnál szebb hazát nem látok.” Első verseskötete 1794-ben jelent meg. A Magyar bor című versében a különböző italok között a tokaji bort tartja főnemeknek.

„Minden nemzet, amely borunkat issza,

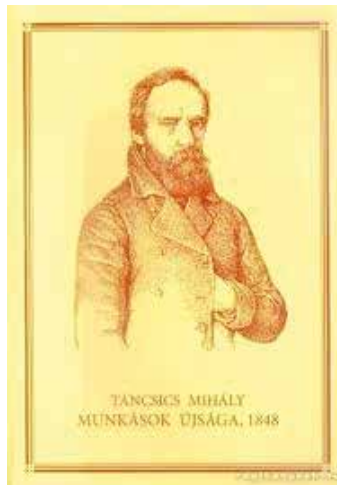
Éljen Magyarország – ezt kiáltsa vissza”

A kellemes társaság meghozta a kedvét a magasabb műveltség megszerzésére.

Az izsáki csoda

Boldizsár Iván, Táncsics életrajzá-
nak írója, könyve egyik fejezetének ezt a címet adta: Zéman János oskolamester, mint atyai jóbarát hatással volt Táncsicsra. De a jó hangú segéd-tanító mégsem fogadta el mestere ajánlatát az orgonajáték megtanulására. Izsákról a fővárosba ment és letette a tanítóképzdei vizsgát, valamint szándékában volt latin nyelvet tanulni műveltsége bővítésére. Több helyen elutasították. Mondván, tanítói végzettsége elég a további életre, illetve életkora miatt. Izsákra visszatérve szívesen fogadták. A plébános ajánlásával Kecskeméten a piaristák befogadták. A piarista kisdí-

ákok között a felnőttkorú szolgálóiak furcsán nézett ki, igazgatója kennek szólította. Magánházaknál kapott munkát, majd elhagyta Kecskemétet és más helyeken folytatta iskoláit. A szünidőkben bejárta az addig ismeretlen területeket (Erdélyt, Felvidéket), tapasztalatokat gyűjtött, megismerte a nép életét. Nemes családoknál vállalt házi tanítói feladatokat. Ajánlással került Kolozsvárra, a Teleki családhoz az ifjú Teleki Sándor nevelőjeként. Nagy hatással volt tanítványára - jó érzékkel tanulásra tudta serkenteni. Ekkoriban jelent meg Pazardi című könyve. Ebben a radikális Táncsics a nemesi udvarházaknál tapasztalt pazarló életmódot mutatja be, ahol a jobbágyok kemény munkájával előállított javakban dúskálnak. Az édesanyát, Teleki grófnőt figyelmeztette a püspöke erre a veszélyes írásra, és a nevelő eltávolítását tanácsolta. Békésen történt az elválás. Más munkáiban is hamar felfedezzük a radikális szemléletet: szinte ostorozza a fennálló uralkodói, társadalmi rendet. Észreveszi a nép elmaradottságát, tanulásból való kirekesztettségét, az oktatás alacsony színvonalát. Munkások újsága címen megfogalmazza gondolatit kora társadalmáról.



A szabad sajtó rabja

Móra Ferenc 1935-ben Táncsicsról megjelent munkájának ezt a címet adta. „Soha naivabb és becsületesebb magyar lapot nem csináltak. Úgy szólította meg olvasóit, ahogy őt valaha hívta a kecskeméti direktor.” (amit Táncsics sérelmezett is!) „Hallják, kendtek! ...”

Mi kései utódok leginkább az 1848-as forradalom és szabadságharc hősről tanultunk az iskolában, akit az ifjak szabadítottak ki börtönéből, és diadalmenetben hordták végig a városon. Stancsics Erzsébet, aki testvérének leszármazottja, közelmúltban megjelent cikkében a sokat szenvedett és mellőzött rokont mutatta be. Valójában a korabeli művészek közül Jókai és Eötvös Károly személyes kapcsolatban állottak Táncsicssal, a maguk lehetősége szerint támogatták is. Azonban természetén nem tudtak változtatni: szókimondó, makacs és keményen ostorozó, kíméletlen volt magához és családjához is. Az izsáki közönség tisztelettel emlékezett az egykori tanítóra, és 1848-ban meghívták országgyűlési képviselőnek, amelyet nem fogadott el. Siklóson lett képviselő. Hűséges felesége, Seidel Teréz minden küzdelemben mellette állt, vállalta a nélkülözést, majd a börtönévek alatt a látogatást, élelmézést. Végül a saját házukban való elbújtatást.

A sok nélkülözés és a gyermekbe-

tegségek következtében több gyermeküket elveszítették.

Táncsics-leszármazottak

Egyetlen leányuk, Eszter egy Csorba Géza nevű ügyvéd felesége lett. Az ő Ida lányukat az idős Táncsicsék nevelték fel, leányuk korai halála miatt. Csorba Géza, a munkásság hűséges támogatója, később újra megházasodott. Csorba Idának (férj: Kiss Márton tanító) Vecsésen honosodtak meg. Három gyermekük után hét unokájuk lett. A Képes Újság egyik 1986. évi számának írása szerint a leszármazottak eljutottak Ácsteszerre egy ünnepségre.

Táncsics emléke

A II. világháború után, a szocializmus építése során méltó helyre került Táncsics Mihály, mint a munkásmozgalom harcosa. Ácsteszeren, egykori szülőháza falán emléktábla van, előtte szobor áll. A településen leszármazottak nem találhatók. Budapesten a Budai vár közelében szobor, valamint utca és iskola elnevezése őrzi emlékét. Izsákon az 1959-ben épült modernebb iskola később felvette Táncsics Mihály nevét. A templom melletti régi iskola falán emléktábla őrzi emlékét. A mai új iskolában mellszobra található meg. Az idő múlásával, hullámhegyek és völgyek követik egymást az emlékezés folyamában. Izsákon a Szily Kálmán nevét viselő könyv-

tárban Életpályám című könyve található meg (1976-os kiadásban), illetve válogatott műveiből készült kiadás (1956). Az interneten részletesen követhető minden kiadvány, tanulmány, újságcikk vele kapcsolatban.

Befejezésül Ady Endre szavaival búcsúszunk:

*„Kend volt, Táncsics Mihály,
A mi kora lelkünk:
Attila ugarján,
Táblabírók földjén,
Szenvedő szerelmünk.
Kendet ostorozták,
Kutya se becsülte.
Mert kend senki se volt,
Mindenkiért hevült,
Paraszt-anya szülte.”*
(Emlékezés Táncsics Mihályra)



Emléktábla az egykori katolikus iskola osztályterme falán, amelyben Táncsics Mihály is tanított

Magyar Gyuláné **Öreg paraszt**

Csak barna folt, óarany ragyogás,
miként a föld, vagy a kalász.
Csak szürke folt, meg rőt vörös,
miként a föld, vagy a rögök.
Egy lassan nyíló forma csak,
ősi ritkaság, vén paraszt!
De szürke szemén átragyog,
hogy: akarom a holnapot!
Bár enyém minden küzdelem,
győzni fogok az életen.
Ellenségeim erős gyomok,

de tiszta egyed én vagyok!
Hiú gazokon túlnövök,
rendeltetésem mert örök!
Vállam tartásán láthatod,
hogy megtapostak bár korok,
de taposva is tartom én
mély ránc az Isten tenyerén.
Vagyok barázda! Mély, meleg!
Erők, korok, és emberek
belőlem nőnek a világba,
most szín vagyok: Óarany, s sárga.

Mesznéder Klára

„Itt születtem ezen a tájon” - Petőfi Sándor nyomában Izsákon

Koszorús költőnk születéséről Kiskörösön, az evangélikus egyházközség anyakönyvében található bejegyzés: 1823. január 1., keresztszülei: Dingha Sámuel és Viczián Éva.

Keresztszüleinek a sírköve Izsákon a református temető ravatalozója mögött található. Mindig jelentős feladat keresztszülőséget vállalni. A költő munkáját, levelezéseit figyelve nem bizonyíthattam eddig személyes izsáki kapcsolatot, pl. A pusztta télen című verset Pesten írta alá. A Petőfi-szülők élettere és utazásai feltételezik a közeli ismeretséget. A közelmúltban elindult kutatások, a család életútjának megismerése tartogathat meglepetéseket. Ismereteink szerint Izsákon abban az időben cseréppel fedett városháza és vendég-



Petőfi izsáki keresztszüleinek sírköve a református temetőben

fogadó, valamint a határban az úgynevezett Hármási csárda és az Orgoványi csárda szerepelhet verseiben.

Molnár Gergely református lelkész Orgoványon 1895 és 1936 között vezetett feljegyzéseiben határozottan állítja, a versekben közölt botanikai ismeretek alapján - a költő jól ismerte ezt a vidéket. Zalai

Szalai László inkább az izsáki születést véli elfogadhatónak, A pusztta balladája című könyvében.

A korabeli közlekedési útvonalak nyomán a postakocsi rendszeres járata Pest és Kiskunhalas között Izsákon rendelkezett megállóval. Szeretett költőnk változatos foglalkozásai és utazásai során gyakran két erős lábára hagyatkozott.

Az 1848. évi népképviselési országgyűlés képviselőjének hívták Izsákra, ám a költő nem fogadta el a felkérést. Mezős Károly kutatásai alapján: „születésem földén, a Kiskunságban kívánok indulni”. Ez a hely Szabadszállás. A szervezésben nagy segítségére volt Bankos Károly kunszentmiklósi jogász (édesapja, Bankos János Izsákon volt gazdatiszt, így fia is itt született 1821-ben). Szívesen gondolunk arra, hogy a költő ismerte keresztszüleit és azok családjait. Dingha János, a keresztszülők leszármazottja, Orgovány pusztán egy kunhalom mellett volt jelentékeny gazda (aki 1934-ben halt meg gyermektelenül).

Izsákon a református egyház ápolja a keresztszülők síremlékét és a költő emléket.

Gondolatainkat, költőnk és általunk szeretett Alföldünkről szóló versének néhány sorával zárjuk:

*„Lenn az alföld tengersík vidékin
Ott vagyok honn, ott az én világom
Börtönéből szabadult sas lelkem,
Ha a rónák végtelenjét látom.”*



Petőfi Sándor

Cs. Szabó Istvánné

Szüreti felvonulás 1959

Szüreti felvonulásnak hívtuk az 1959 szeptemberében megtartott napokat. Abban az időben a fiatalok még jártak az úgynevezett „tánciskolába”, majd utána a lányok és fiúk egyaránt a bálba. Minden hétfőn vasárnap benépesült a kultúrház, ahol akár hajnali három óráig is rop-tuk a táncot, természetesen akkoriban a lányokat még az édesanyjuk kísérte el. Az ismerkedés, párválasztás itt történt a fiúkkal. A zenét László Miklós cigányzenekara szolgáltatta.

Mindenki nagyon várta az őszt, nyáron már szövetkeztek a fiatalok, hogyan nevezzenek be a szüreti bálra, felvonulásra, amelyet általában szeptemberben tartottak. A fiúk ke-restek párt maguknak és így kialakultak a szüreti kocsik, két lány ült a kocsin, a fiú párjuk pedig lóháton lovagolva mellettük lovon. Hetekkel előtte sodortuk krepp-papírból a rózsákat, daraboltuk a színes szalagokat. Pár nappal a felvonulás előtt a nyárfa gallyakkal feldíszített hintó is elkészült a sok-sok színes virággal.

Erre a nagy napra még fel kellett díszíteni a kultúrház nagytermét is, almával, szőlővel, és más gyümölcsökkel.

Hagyomány volt, hogy a beöltözött párok csőszlegénye kosarat csinálta-



tott, s ezek is fönt lógtak eldugva a díszletek között. Amikor megkezdődött a mulatság bizony minden páros vigyázott a saját kosarára, nehogy illetéktelenek ellopják.

A mellékelt csoportképen a felső sorokban vannak civil emberek is, ők voltak a kísérőpárok, illetve szintén a képen látható a kis csőszlány és kis csőszlegény is. A középen ülő párost pedig hegybíró párnak hívták, akik általában már jegyesek voltak.

Ezen a remek felvonuláson legalább 18-20 kocsi vonult végig akkor még községnek nevezett Izsákon.



A képen szereplők közül már nagyon sokan sajnos nincsenek közöttünk, emlékükre álljon itt névsoruk, a teljesség igénye nélkül (mivel nem mindenkit sikerült azonosítani) Fóris Sándor, Cséplő Gyula, Ádám István, Szijártó János, Farkas László, Rácz Károly, Ázsóth Tamás, Papp Ernő, Borbély László, Járvás Imre, Teleki Sándor, Petrányi Lajos, Basa György, Márton Gyula, Kovács János, Bodza Pál, Bodza Péter, Szegedi Benedek (kis csőszlegény), Virág Irén és Bodor Antal a hegybíró páros, Badak Erzsébet, Újszászi Ilona, B Kiss Ilona, Fóris Erzsébet, Halász Irén, Papp Katalin, K. Farkas Erzsébet, K. Farkas Irén, K. Farkas Ilona, Radva Jolán, Szegedi Zsuzsa, Eszik Mária, Tóth Erzsébet, Haász Irén.

Elől a hegybíró kocsija, ezt követték a csőzspárok, kísérőpárok, legvégül pedig a bohócok, akik bizony fűrészport is képesek voltak dobálni.

Este elkezdődött a mulatság, másnap reggelig tartott, s bizony hétfőn még a fű sem nőtt. Ez az írásomban megidézett szüreti bál 63 éve történt,

melynek a helyszíne az izsáki kultúrház épülete volt, amely még ma is ott áll a szépen felújított főtéren.

(A Sárfehér Napok keretében később is, évtizedeken át hasonló módon készültek, s vettek részt az izsáki fiatalok és kocsisok a szüreti felvonulásokon, bálokon. A szerk.)

Gera Árpád Zoltánné

Diákélet Izsákon régen és ma

Izsák - a fellelhető dokumentumok szerint - kb. 3-4000 év óta lakott település. „Iskolarendszere” – levéltári adatok szerint az 1640-es évek óta létezik.

Meglepődnének a mai diákok, ha egy időgép bepilantást engedne a múltba, és mint egy régi film, leperegne előttünk régmúlt idők izsáki nebulóinak sok szempontból lényegesen egyszerűbb, ám önmagában mégis igen sokszínű élete.

Megelevenednének a régmúlt idők iskolái, tantermei, berendezési tárgyai, nevelési eszközei, tanulói, tanítói, diákcsínyei, és mindez összehasonlíthatóvá válna a jelennel.

* Hol lehet könnyebb egy 6-14 éves diák számára a tanulás? A hajdan volt Római katolikus elemi, Református elemi, Szajori, Reviczky-telepi, Matyói, Gedeoni, esetleg Majláth iskola barátságos kis közösségeiben vagy a mai Tánicsics iskola minden igényt kielégítő, modern tantermeiben?

* A mai iskola sportszarnokában, torna-és edzőtermeiben, szabadtéri sportpályáján, vagy a fent említett egykori kisiskolák udvarának porában mezítláb megy (ment-e) jobban a foci, vagy egyéb mozgásos tevékenység?



Évzáró 1960

* Az 1870-es évek egykori izsáki református iskolájának 160 tanuló-ját két pedagógus látta el. Ugyanez a létszám napjainkban ennél jóval több tanerőt igényel. Az izsáki iskola diákjainak létszáma jelenleg ennek csaknem háromszorosa, a nevelő-oktató munkát 22 tanulócsoporthoz 40 pedagógus végzi. Vajon a kicsi vagy nagy közösségekben élvezetesebb-e a tanulás? Elsajátítható-e a megnövekedett tudásanyag?

* Régi idők iskolásai természetesnek vették a sokszor több kilométeres gyaloglást oda-vissza otthonuk és az oktatási intézmény között. Manapság számos szülő szállítja autójával gyermekeit az iskoláig, akár kisebb távolságról is. Önállóság vagy kényelem, nehéz a döntés.

* Az izsáki katolikus iskolában tanított Tánicsics Mihály 1822-24-ig. Ez idő alatt vezette be az abban

az időben nagy újításnak számító egységes olvasókönyvét. Eszerint minden kisdíák egyetlen könyvből tanulhatott, ebből sajátíthatta el az írás-olvasást. A mai első osztályosok legalább 8-10-féle szép, színes tankönyvet, munkafüzetet, gyakorlót használnak ugyanerre a célra. Vajon a régmúlt vagy a jelen nebulóinak egyszerűbb-e a betűvetés elsajátítása?

* Palatábla vagy digitális oktatás „okostáblával”? Melyik szolgálja inkább a hatékony tanulást?

* Két szélsőség: teljes szigor, nádpálca és körmös a múltból, kontra teljes liberalizmus, fegyelmezés nélküli nevelés-oktatás víziója a jelenből. Melyik a célravezetőbb?

Az érveket és a kérdéseket a régmúlt idők, illetve napjaink nevelési-oktatási helyszínei, céljai, módszerei, lehetőségei mellett pro és kontra tovább sorolhatnánk, ki-ki a saját beállítottsága, habitusa szerint.

Vajon mikor volt jobb diáknak lenni Izsákon, régen vagy ma?

A mai diákok szemszögéből szinte adja magát a válasz: sem régen, sem ma... Ki szeret diák lenni? Ki szeret tanulni?

Azonban a felnőtt olvasók számára vélhetőleg nem ilyen egyszerű a döntés. Talán felsejlik néhány olyan emlékkép a múltból, amely elgondoltat vagy mosolyt fakaszt, de mindenképpen segít e fogas kérdés megválaszolásában.



Az egykori kettes számú katolikus iskola



A Kálvin téri egykori református iskola



A Kossuth utcai régi „Nagyiskola”



A 2017-ben átadott új iskola a régi „Nagyiskola” helyére épült

Vargáné Pál Klára Rita

Szerelem

Nagyszüleim története - Izsák, 1945



Magára terítette a vállkendőjét és úgy szaladt ki az iskola elé ezen a hideg novemberi napon. Zihálva vette a levegőt az izgalomtól, mikor a közeli tanyáról érkező fiatalasszonyt meglátta, aki biciklijét a kerítéshez támasztva tördelte a kezét.

- Bocsássa meg a tanító asszony, hogy csak így zörgettem az ablakon, de nagyon fontos lenne, hogy gyünni tessék, most hozzák a tanító úrékat, mondtam is a Pistámnak azonnal gyünnöm kell, hogy szólni tuggyak...- befejezni már nem tudta a mondatát a fiatal tanítónő falfehéren szorította szája elé a kezét. Mennyi ideje nem látta, mennyi ideje nem érinthette, nem hajthatta vállára fejét, nem hallhatta megnyugtató szavait, hogy mindig minden rendben lesz, hogy sosem válnak el útjaik, és ha együtt megöregednek, igen, majd a közösen

felépített kis házuk verandáján együtt játszhatnak az unokákkal... Néha úgy érezte csak napok teltek el, néha úgy, hogy hosszú évek... A valóságban talán 3 hónap sem volt, mikor azon a meleg őszi eleji napon jöttek, és megvádolták a jó és kedves tanító urat, akivel olyan szépen és békében éltek, két kisgyermeket nevelve. Azt mondták rongyosgárdista és rossz ember, a faluban lévő kishíd felrobbantásában való részvétellel vádolták, pedig hát az a híd kellett, hiszen ott ment keresztül a vonat és a szovjet haderő csak a kis falun keresztül tudott eljutni Dunántúlra. Négyüket vádolták meg, mindannyian tisztességes és becsületes emberek voltak. De ezeket nem érdekelte, ezek csak fogták és vitték őket, azóta sem hallottak felőlük.

A katolikus elemi iskola tanítónője minden nap várta a csodát, ami most talán megérkezhet. A tanyasi fiatalasszony azt mondta siessen, most ne foglalkozzon

mással, mert jönnek, hajtják őket, készítsen kenyeret és innivalót, ha mást nem is legalább azt adhassa oda, meg aztán csak tudnak pár szót váltani, csak megtudja hová viszik őket. Sietett is, piciny lakásuk ott volt az iskola udvarában és a gyerekek azok az áldott jó kicsiny tanítványok csendben vártak rá a tanteremben. Szerették a tanítónőt, kicsik voltak, de az elmúlt évek alatt sok mindent megértettek, a háború a hátszágban is „tette a dolgát”.

Végül sebtében készítette össze a kis batyut, majd visszasietett a tanterembe, ahol a kezüket a padban hátratéve néma csendben várták a gyerekek, még a Kovács Gyuszika is, pedig hát ő aztán mindig gondoskodott róla, hogy kérdésivel, folytonos mozgásával zavarja a tanóra menetét. A kis Tóth Juliska viszont tanársegédnek is beillett, mindig ott fontoskodott a tanítónő mellett, most őt kérte meg, hogy felügyelje az osztályt és hangosan skálázzák a szorzótáblát.

Neki menni kellett, muszáj volt látnia és beszélnie vele. Idejében ért ki az iskola elé, hiszen nemsokára arra hajtották őket, addigra már sokan voltak, sok magyar ember a környező kisebb-nagyobb falvakból, városokból koholt vádakkal hozták a „bűnösöket”. Nehéz volt futni és keresni a sorban, lesóványodott testét, beesett arcát, toprongyos ruhájában alig ismerte fel, de amikor a tekintetük találkozott mosolya, ahogy ránézett, ahogy észrevette, ugyanaz volt, mint régen. Azonban a szeme, az a megkopott, fáradt tekintet, az minden szónál többet mondott, minden fájdalom ott ült benne a régi ragyogása, hol volt már, elvitte az a meleg kora őszi nap. Rohanni akart, odabújni hozzá és megölelni, csókolni, ahol lehet, de lábai nem engedelmeskedtek, lemerevedve állt és ömlöttek szeméből a könnyek. Akkor a nevét kiáltották és visszatért belé az élet, igen ő hívta, ő szólította, sietni kellett odamenni és odaadni a batyut, a kevéske étel és ital most mindennél fontosabb volt, hiszen nagyon sovány a kedves, épp csak hálni jár belé a lélek. „Uberi sebya otsyda” kiáltott rá az idegen katona, durva nyelven az idegen szavak vadul hangzottak, éppúgy ahogy a kéz, amely eltaszította. Fialat volt a szovjet katona az arca is kedves lett volna, de a megkeseredés dühe már ott ült vad, ijesztő tekintetében. A tanítónő még sosem érzett ilyen félelmet, amikor jöttek és elvitték élete szerelmét, még azon a napon sem, hiszen ez tévedés ez nem lehet igaz, a tanítót mindenki kedvelte a kis faluban..., addig a napig legalábbis így gondolta. Azóta pedig remélt és várt, minden nap várta a csodát, őt várta, hogy hazajön hozzá és a két kicsi gyermekéhez. Azonban most megérezte, jeges rémület öntötte el a szívét, ez más lesz, ez hosszabb lesz, lehet még hónapok, de aztán muszáj lesz, hogy szabadon engedjek, hogy hazamehessen hozzájuk, hiszen jó ember, hiszen ártatlan....

A hosszú hónapokból évek lettek, az évekből évtizedek, a kis ház felépült, a gyerekek felnőttek és igen az unokák ott szaladgáltak és játszottak a verandán,

ahogy annak idején eltervezték közösen, csak ő nem volt ott, de őt sosem felejtette. Fényképét ágya mellett őrizte, így a fiatal jóvágású tanító mindig mosolygott ahányszor csak ránézett. Gyakran ült a fotó melletti hintaszékben és „beszélgetett” vele, örömét, bánatát megosztotta a fontos kérdésekben tanácsot kért, és egy sugallattal mindig meg is kapta a választ. De mást is őrzött a fotó mellett, a kis éjjeli szekrénye fiókjában ott volt az a régi újságdarabra írt mondat, ami mindennél többet jelentett számára, amit 1944-ben a szomszéd falu juhakoljának padlásdeszkájából hoztak neki, mert megismerték a tanító gyöngybetűit és hát annak a borzalmas napnak az éjszakáján ott szállásolták el a foglyokat.

„Drágám! A gyerekeket úgy nevelje, hogy bűnös nem vagyok.” – Ez a mondat lett a mantrája, a minden napi imáiba foglalva tudta és úgy nevelte a gyerekeit, hogy apjuk a falusi tanító becsületes, tisztességes, jó ember... azt sosem tette hozzá, hogy volt, mert élete utolsó napjáig várta a csodát, a hírt, hogy jön... hazajön hozzá, hozzájuk.

A rendszerváltás után megindított eljárás eredményét - amelyből kiderült, hogy a tanítót 1945-ben halálraítélték de az ítéletet végrehajtani már nem tudták, mert májusban vérhasban életét vesztesse ott kint idegen földön, idegen országban - már sosem tudta meg. Mire az írat megérkezett a rehabilitálásról, addigra már a tanítónő is örök álmra hajtotta fejét.

Utolsó imáiban éppúgy, mint addig is minden egyes este, kérte a jó Istent, hogy soha, de soha többet hasonló ne legyen, a gyerekek soha ne éljék, és soha ne értsék meg mit jelent a világ leggonoszabb dolga... a HÁBORÚ!

Szekér Istvánné

Az életem

Az életem egy platánfa levél,
Mit elsodor a zúgó őszi szél...
És eshet eső, hullhat rá a hó,
Ő nem bomlik le, nem avarlakó.

Ember elmondom titkomat Neked:
Szabadulni tőlem csak akkor lehet,
Ha porrá égeted a testemet...
De nem éred utol a lelkemet.

Ám barna lesz és kemény a levél,
Mit tovaögorget mérgesen a szél.
Majd felkap, és a pocsolyába szór,
A sáros levél onnan is kiszól:

Tudd azt is Ember! És ne feledd el,
Hiába viselkedsz gyűlölettel!
Ezerszer égetsz is el engemet,
Nem tudod elégetni lelkemet.

Vargáné Pál Klára Rita

Angyal a buszon

Napok óta megállás nélkül zuhogott a hó. A kisváros már ünnepi díszbe öltözött, a karácsonyi vásárlási láztól izgatottan siető, vidáman nevető emberek sokasága haladt el mellette. Úgy érezte csak az ő szívét nem járja át melegség, a készülődés izgalma sem hatott rá. Már évek óta egyedül volt, egyedül telt el a szent ünnep, évről évre egyre nagyobb keserűséggel élte meg ezt az időszakot, valóságos harag lángolt a szívében. Igen kimondhatjuk, hogy gyűlölte a karácsonyt és haragudott az emberekre, mindenkire, akinek volt kihez tartoznia, volt miért és volt értelme várni ezt a csodálatosnak mondott, számára ki nem állott ünnepet. Hideg volt, a kesztyűje is otthon maradt, vacogva állt a buszmegállóban. Magában morgolódozott, mert persze a busz megint késett a tömeg csak nőtt, a hó is egyre jobban zuhogott. Ha mindez nem lett volna elég egy lármás család is befutott, a gyerekek sikongatva ugráltak és nyelvükkel kapkodták el a hópihéket. A legkisebb megállás nélkül ordított az anyja kezében, a középső gyerek pedig hatalmasat esett, amikor ugrálás közben nagyobb testvére meglökte. Így mostmár ők ketten is üvöltöttek az egyik az esés miatt, a másik az apja szidalma végett. „Nagyszerű” gondolta magában és olyan mérges fejrázással nézett az édesanyjára, hogy az zavarában elpirult. Piruljon is gondolta, mit képzelnek ezek, minek vonulnak fel három gyerekkel, csomagokkal felpakolva, hát annyi eszük sincs, hogy egyikük otthon maradjon velük, most egész hazaúton hallgathatja a kiabálásukat. Mire a busz megérkezett valóságos tömeg jött össze a buszmegállóban. Csomagokkal felpakolt sokaság lökdösődött, úgy érezte felrobban mérgében, minek vásárolnak ezek ennyit, minek a sok étel a sok ajándék, meg kellene már tanulni mindenkinek a mértéket, ő csak a szívgyógyszere miatt jött be a városba, sokszor az utolsó pillanatban vette észre, hogy elfogyott, nem volt már aki figyelmeztesse időben, hogy szüksége lesz rá. Azelőtt ketten jöttek, akkoriban vásároltak is karácsonyra, na nem így, ennyire pazarló módon soha, de egy kis hal és bejgli mindig jutott az asztalra, valami aprósággal is meglepték egymást. Évről évre ketten, mindig várták, hogy majd egyszer hárman vagy négyen, titkon remélve öten lesznek. De a végén a „jövőre talán már hárman leszünk” is csak reménynek számított. Akkor gyűlölte meg a gyerekeket, mert neki nem is kellett volna, hiszen lehettek volna ketten is boldogok, de a másik belebetegedett és biztos volt, hogy később a megkeseredettség vitte a sírba, aminek nevet is adtak

méhnyakrák. Morogva ült le a buszon, kuncogó, szemtelen kamaszok, pletykázó asszonyok, jókedvű férfiak haladtak el mellette. Na és a lármás család, a legkisebb még mindig bömbölt az anyja kezében, a nagyobbak már sikoltozva tolongtak, a középsőt nagyobb testvére lökdöste „én ülök anya mellé” kiabálás mellett, ezáltal a középső is újra zokogott. „Meg lehet örülni tőlük” gondolta, de ekkor a szőke, kék szemű kislány csokitól maszatos arccal közölte testvérel: „te menj csak anyához, én úgy is a mikulás mellé akarok ülni” és ezzel lehuppant mellé. Csillogó kék szemekkel nézett fel rá suttogva: „én rögtön láttam, hogy te vagy az igazi mikulás, mégha nincs is rajtad a piros ruhád és ha nem is ma jössz hozzánk, de tudom itt érzem, hogy te vagy az.” Kicsi kezét a szívére téve mutatta. „Én mindig megérezem a jó dolgokat és te jó vagy.” Ezután hosszas csacsogásba kezdett, mesélt az óvodáról és hogy jövőre már ő is iskolás lesz, karácsonyra kiskutyát szeretett volna, de apa szerint még korai, meghát majd, ha kertés házban laknak és a kis Lackó is nagyobb lesz, és nem csak sír állandóan. Nem is kér mást a mikulástól csak, hogy anya tudjon aludni és apa ne dolgozzon olyan sokat, mert akkor nem jön az a valami, amit ők felnőttek stressznek hívnak és akkor anya újra tud játszani és sütni velük, apa sem lesz morcos, kacagva fogócskázna, ami nagyon jó, mert ha apa elkapja őket, akkor olyan magasra dobja, hogy az valami csuda. Könyörgő szemekkel nézet rá: „ugye megígéred, hogy ezt teljesíted?” Maszatos kis kezével a kabátjában matatott, fenyőtobozból készített szőke fonalhajú angyalkát vett elő. Mosolyogva nyújtotta át, miközben közölte, hogy az óvodában ő maga készítette, hirtelen mozdulattal puszt cuppantott a „mikulása” arcára és már ugrott is le az ülésről, mert a megállójuk következett. Aznap egy kicsit megváltozott a világ, megváltozott anélkül, hogy ő egyetlen szót váltott volna a kék szemű szőke kislánnyal, hiszen meg sem szólalt csak végig hallgatott. De már akkor tudta, hogy gyakrabban fog ezzel a busszal utazni, és minden alkalommal várni fogja, hogy az angyal ismét mellé üljön le.

Magyar Gyuláné

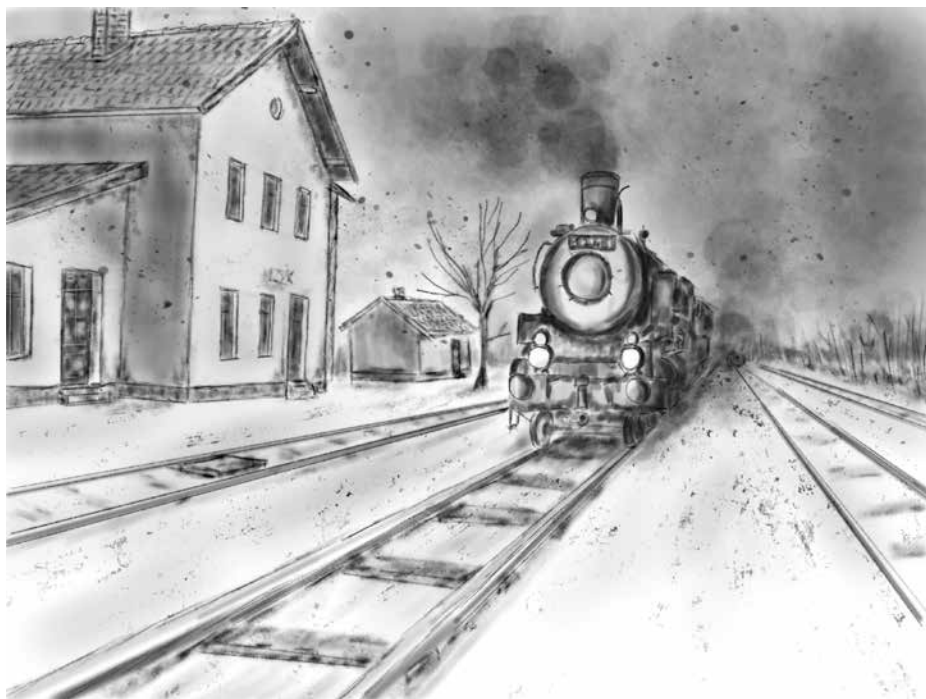
Támaszkodom

Kisváros. Csönd. Egy levelet
moccant meg a kíváncsi szél.
Merev a fák ágbogás keze,
alattuk lassan mendegél

ember, a szürke-kék időben,
a teste súly, támasza bot;
Az ég felettem sem felhőtlen,
kegyelmedbe kapaszkodok.

Tetézi Lajos

Utolsó karácsonyi ajándék



Rajz: Tetézi Attila

Korán esteledett. A Kolon-tó nádasából előbúvó alkony nesztelenül suhant a falu szélső házai felé. Oly gyorsan, mintha csak a mögötte loholó hófelhők elől menekülne. Kellett is az igyekezet, mert a nagy égi cihákból hirtelen kövér hó-pelyhek iramodtak utána. Előbb tétován szállingózva, majd a feltámadó széltől űzve mind hevesebben. Néhány perc alatt fehér lepel borult a tájra.

– No, megint nehéz lesz az élet! Hol találunk most eleséget? – károgtá egy faágon fagyoskodó öreg varjú. Sok telet megélt már, hát tudta mit beszél. Ám magányosan elkiáltott kérdésére nem érkezett válasz. Csak egy elnyújtott vonat-füttty törte meg a visszhangtalan csendet.

A faluszéli kis vasútállomásra ekkor gördült be az esti vonat. A váróterembe húzódott utasok, vonakodva léptek ki a szén- és dohányfüstös, jó meleg váróból. A szél durván arcukba vágta a kavargó havat. A hidegtől és a hótól hunyorogva lépdeltek a kivilágított ablakú vagonok felé és óvatosan tapogatva kapaszkodtak fel a síkos lépcsőkön. A kupéba érve aztán megkönnyebbülten húzták be maguk

mögött az ajtót, újra elmerülve a várótermihez hasonló szén- és dohányfüstös melegben.

Szenteste volt. Ki hazafelé, ki máshol élő szeretteihez indult az aznapi utolsó vonattal. A fekete gőzös néhány rángás után, mélyeket sóhajtva lassan elindult. A kéményéből előtörő fehéren gomolygó füst- és gőzfelhő suhogva forgatta, üzte az útjába tévedt hópíhéket. Azok meg gyors cikk-cakkban menekültek előle. Némelyikük akkora lendületet vett, hogy rohantában nekiütközött a vasútállomás melletti kis ház ablaküvegének.

A pihék meglepődtek a hirtelen támadt akadálytól. Aztán megadóan csúsztak le az üvegen és lassan fehér halmot formáltak az ablakpárkány deszkáján.

A kis szobában, a fal melletti ágyon egy öregember feküdt. Szeme csukva. A hópíhék halk neszezésére egy pillanatra megrebbentek pillái. Felesége, hat évtized karácsonyi örömeiben, hétköznapi bánataiban hű társa, fáradtan ült az ágy mellett és nem tudott másra gondolni csak arra, hogy ez a mostani az ő utolsó karácsonyuk.

A doktorok megmondták, a rák gyógyíthatatlan. Tudta ezt az öregember is. Beszélni már nem volt képes. Ha néha felébredt, hangtalanul mozogtak száraz ajkai. Az álom és az ébrenlét határán sodródva, élete filmjének képei vitték hol előre, hol hátra az emlékek kacskaringós ösvényén.

Az iménti vonatfüty egy fiatal vasutas képét hozta elé. Egykori önmagát. Messziről, a Szeged melletti Szőregről helyezték ide a Duna–Tisza Közi homoktenger hátán megbúvó falu állomására. Becsülettel, elhivatottan szolgált, állomásfőnök lett. Párjára is itt talált, akit először egy csézakocsi bakján pillantott meg az állomáson. Vendégeként jött a vonathoz. A bájos, de határozott tekintetű fiatal lány biztos kézzel igazgatta a lovakat. Fején kalap, fehér kesztyűs kezében semmi ostor, csak a zablát igazgató szár. A lovak mégis engedelmesen fordultak akarata szerint az állomás elé. A fiatal vasutas első látásra tudta, ez a lány lesz az ő párja. Az öregember mosolygott egykori önmagán és magabiztosságán. Mert bizony így lett. Ő is megkapta a „zablát” a kiszemelt lánytól, de soha nem bánta meg.

Újabb emlékként, bölcsőben mosolygó kisfű képe dereng fel. Fiuk született.

Aztán más képek jönnek. Az unokák látogatásainak emlékképei peregnek. Ezek mindent feledtető örömét még most is tisztán érzi. Látja magukat a konyhában. Ő a tűzhely mellett ül, az unoka az asztal mellett. És hallja a saját hangját is, amint minden látogatáskor felteszi őszintén érdeklődő kérdését:

– Mi újság, nagyfiam?

És örül a válaszoknak. Az iskolai élményekről, a katonaság kihívásairól, a családi és munkahelyi dolgokról szóló történeteknek, az dédunokák születésének.

Hirtelen egy kórházi kórteremben látja magát, ahol betegtársának levelet diktál, ő már nem tud írni. A levél az unokájának szól: „Nagyfiam! Vigyél haza, mert én itt nem bírom ki. Ne a jövő héten, hanem előbb gyere értem. Haza szeretnék menni!”

Újabb zaj, lábdobogás hallatszik, s mintha az ajtót is nyitnák odakint.

Az emlékek filmje megszakad.

A fáradt szemek kinyílnak, s kérdő várakozón néznek az ajtó felé.

Az állomás melletti kis házat és kertjét teljesen betakarta a hó. Az alig két éves fiúcska apja kezét fogva nagyokat lépdelve igyekszik a lépést tartani, és élvezettel hallgatja, hogyan roppan kis talpai alatt a hó. A csukott levélajtóhoz érve mindketten leverik a cipőjükre tapadt havat és belépnek a konyhába. Onnét a szobába. A félhomályban jól látják az ágyban fekvő papát és az ágy mellé húzott széken ülő mamát. Mindketten megtorpannak. Aztán meglátják, hogy az öregember kinyitja a szemét. Tétova tekintetével a fiúcskát keresi. Keze is felé mozdul. Az apróság odamegy és mosolyogva nézi a dédit. Majd hirtelen visszaszalad az apjához. Az öregember utolsó erejét összeszedve követi tekintetével. Nézi, nézi az apróságot, szinte belekapaszkodik a látványba. Az ő utolsó karácsonyi ajándékába...

(Nagyapám emlékére)

Magyar Gyuláné

Magvető

Magvető vagyok, előttem kötény,
idők forгатagában elnyűttem én.
Fáradt szolgálaként, míg veletegetek
világ földjétől mosom kezemet.
Mellettem okos gépek zúgva vetnek,
Ott magvetője vagyok a csendnek.
A Csendnek Ura adta a magot,
lelkem beszél, a számmal hallgatok.
És hull a mag; süket ez a világ,
hogy alig hallják meg a csönd szavát;
Nagy a szántóföld, sötét a berek,
kenyérre vágynak éhes emberek.
Éhes a lélek, a test is beteg,
Csönd Ura! Készíts égi kenyeret!
Adjál táplálót, dús égi erőt,
áldd meg a magot, és a magvetőt.

Magyar Gyuláné

Az én nyaram

Az én nyaram nem virágkarneválok
hivalkodó, színpompás serege.
Az én nyaram a megtört ragyogások,
halványulások lassú üteme.
Az én nyaram az égbolt tágassága,
ahol billió gyémánt tű remeg!
A végtelennek áhítatos vágya,
a titoké, a csillagok felett!
Méhek döngése, meghajolt virágnak
alázata, és vele a csend,
mely fölött tévedt pillangó kereng.
Az én nyaram egy búcsúzó világnak
megszűrt, átlátszó kék-tiszta tere,
melybe belesimul a lélek szép ideje!

Makai Marianna

Milyen volt régen az izsáki gyerekek karácsonya?

A mai gyerekeknek már elképzelhetetlen a karácsony ajándék, étellel roskadó asztal, és csillogó-villogó fények nélkül, és ez jó is így, de néha jó nekik mesélni arról, hogy bizony nem volt ez mindig így...

A magyar történelem egyik legsötétebb időszakába utazunk, az 1950-es évekbe, amikor még az év legszebb ünnepét sem lehetett ünnepelni. Hiszen 1949-ben a karácsonyt fenyőünnepévé keresztelték át, karácsony másnapját munkanappá nyilvánították, így száműzték az ünnepet a naptárból, vallási jellegét pedig megpróbálták teljesen kiűzni az emberek fejéből. De a családok szívéből nem lehetett ezt kitörölni, bár ínséges és nehéz idők jártak, a karácsony szelleme, Jézus születése, az egymás iránti szeretet tapintható volt a levegőbe. A karácsonyfa már az 50-es években is az ünnep központi eleme volt, ez nem változott az évek során, viszont ezen kívül szinte minden más lett!

Tekintsünk vissza pár gondolat erejéig, néhány izsáki emlékezésével, a régmúlt idők karácsonyaiba:

Vargáné Marika néni

„Mi kisgyerekként tanyán laktunk a szüleimmel és a húgaimmal, gyalog jártunk be karácsonykor az ünnepi misére, oda-vissza 10 km volt, ha



nem volt hó a kezünkbe vittük a cipőt, hogy a ne legyen piszkos, mert a misére nem illett koszos, sáros cipőbe menni. Egyébként is régen a misére mindig ünneplőbe járhattunk csak.”

Varga József

„Olyan 10 éves lehettem, az 1950-es évekről beszélek, a Rákosi időszakról, ami nagyon nehéz volt mindannyiunknak.

Hatalmas telek voltak, mínusz fokok, nagyon hidegek, volt olyan, hogy éppen, hogy eseegetett este a hó mikor lefeküdtünk, és reggel mikor felébredtünk már a derekunkig ért. Sokszor volt fehér a karácsony, nem is volt újdonság, inkább az volt a természetes, aztán jött a klímaváltozás és megváltozott e téren is minden.

Abban a korszakban nem lehetett egy kisgyerekeknek ajándékot kérni, ínség volt, egyrészt mert nem volt rá pénze a szülőnek, másrészt pedig nem is lehetett kapni semmit, egyszerűen

nem voltak üzletek, nem volt kínálat. Olyan sanyarúság volt, hogy 20 dkg kenyérért másfél napot köllött sorban állni. De karácsonyfánk már akkor is volt, borovicska, illetve mikor mi került a házba, hol kisebb, hol nagyobb, persze díszítés is volt már rajta. Kályhacső lakkal festettük le ezüstsínűre a diót, apró almákat aggattunk rá, sütöttünk mézeskalácsszerű kis csillagokat és azokat is ráfűztük, olyanról nem tudunk, hogy alatta ajándék lenne. Bent laktunk Izsákon, de akkoriban nekem 10 éves kortól ki kellett járnom külső Szajorba dolgozni minden nap, ez napi 15 km gyaloglást jelentett. Letettem a táskát iskola után, oszt mönni köllött ki segítkezni, dolgozni a szülőknek. Nem volt olyan, hogy fogadunk napszámot, magunk csináltunk meg mindent családilag. Egyszerűbb szőlőmunkát, venyigekihordást, amit egy kisgyerek meg tudott csinálni, hamar megtanulta egy gyerek a metszést is. Jól kellett csinálni, nem csak úgy megcsinálom oszt kész, mert akkor következő évre nem volt termés. 10 éves koromig kitűnő tanuló voltam, de utána már ki nek volt kedve tanulni, amikor iskola után 15 km-t gyalogolt, dolgozott és még tanuljon is? Persze, hogy visszasett a tanulmányi eredményem is, de a karácsonyt, akkor is nagy izgalommal vártuk mi gyerekek.

A karácsonyi vacsora nem kívánság szerint ment, jó estben került 1-1 szelet hús a tányérra, de az sem mindig Hi-

szén húst nem lehetett kapni, disznót meg ritka alkalom volt, hogy lehetett vágni, egyrészt mert nem volt rá keret, hogy vásároljanak malacot, másrészt nem volt miből felhizlalni a jószágot, de ha mégis volt disznó, akkor annak nagy része jóvátételként járt az oroszoknak. Be kellett jelenteni, kijött az előljáró, megnézte, ha nem érte el a 120 kg-t, akkor nem lehetett levágni. Ha elérte, akkor meg be kellett adni 5 kg zsírt leadásba és ugyanígy leadni minden részéből. Így nem sok maradt belőle, és nem lehetett, hogy vágok kettőt- hármat, egy évben csak egyet lehetett, és ami abból maradt, azt kellett beosztani egész évre. Nem csak disznót, hanem semmiféle lábas jószágot nem lehetett levágni, ha véletlenül rajta csíptek valakit, akkor az évekre börtönbe került.

Az adventi készülődés fontos volt akkor is, bár én nem betlehemeztem soha, viszont folyamatosan ministráltam. Na most ugye abban az időben még a vallás is tiltott volt, kockázatot vállalt az a szülő, aki engedte, hogy a gyereke ministráljon. A ministráláshoz hozzá tartozott, hogy reggel 6-kor a hajnali misén már mindig ott voltunk, meg az összes temetésen, akkor még háztól temettek, kísértük a koporsót szállító lovaskocsit ki a tanyákra, sokszor 5-10 km-t is gyalogolva a kocsi mellett, mert a gyerek már nem mindig fért fel rá. Nem volt egyszerű akkoriban vallásosnak lenni, ez a tiltás odáig fajult, hogy mikor már nem

voltam iskolás, még a templomot is el kellett kerülnem messziről. Persze mi is vártuk a betlehemeseket, volt amikor étellel kínáltuk őket, volt amikor kjs pénzösszeggel támogattuk őket, amiket a végén a gyerekek közt szétosztottak, pár fillérről, forintól beszélünk itt. Amikor már javult a helyzet, és én is fiatal felnőtt voltam, akkor már vásároltunk szaloncukrot, csokoládét és azzal jutalmaztuk őket. Volt a betlehemesek között egy, hogy is mondjam, olyan diszpécser szerűség, akinél volt a kosárka és abba kellett beletenni, amit szántunk neki, akár édesség, akár pénz.”

Tetézi Lajos

„Ma is a legszebb emlékeim közé tartoznak gyermekkorom Jézuska-várásai. A karácsonyfa és a valódi gyertyák árasztotta illat semmivel sem pótolható élménye örökre megmaradt, ahogyan az is, hogy banánt életemben először az egyik régi karácsonyfam alatt találtam. Azt megelőzően még csak nem is láttam, hiszen az 1950-es évek közepén ez igazi hiánycikk volt Magyarországon. Édesanyám hírét véve, hogy talán sikerrel járhat, Pestre utazott, hogy nem kevés utánjárással segítsen a Jézuskának eme általunk a valóságban addig soha nem látott csemege beszerzésében.

A másik élénken megmaradt kisgyermekkorai emlékem, amikor a gyertyákat nálunk is leváltotta a színes égősor (amely nemcsak az

emlékeimben, hanem a valóságban is mindmáig létezik, s minden karácsonyfánkat azóta is ékesíti, hiteles ‘tanúként’ felidézve régi karácsonyaink egykori szép fényét, emlékét).

Első osztályos koromtól ministráltam. Az éjféli misék előtt megrendezett ministráns karácsonyok, a közös fenyőfa alatt felhalmozott ajándékokkal vártak bennünket mindig. De óriási élményt jelentettek a ministráns betlehemezések is. Karácsonyt megelőzően több héten át jártuk a házakat, vittük gyermeki lelkesedéssel Jézus születésének örömhírét. Ebbéli lelkesedésünket csak fokozta, hogy e fáradozásunkat a hálás háziak süteményekkel, s némi készpénzzel is honorálták... Amikor alig hét évesként először voltam a betlehemes csapat tagja, szöveget még nem bíztak rám, viszont én lettem a ‘pénztárnok’, s miután a többiek végeztek az előadással, s távoztak a házból, én még szerényen visszamaradva vártam a süteményeken túli ‘adományokat’ amelyek némi készpénz és almák formájában landoltak zsákomban. Az almákat elosztottuk, a pénzen pedig a ministráns közösség vásárolt valamit, vagy csapatkirándulásra költöttük. Arra is emlékszem, hogy az időjárás is sokkal ‘karácsonyosabb’ volt akkoriban. Szinte mindig megjött a hó már karácsony előtt, így a betlehemezés és az ünnepvárás is még hangulatosabb - olyan igazi karácsonyos lett mindig.”

Izsák mondái, legendái

Kovács Gyula gyűjtése

Bogár Imre Izsákon



Rajz: Tetézi Attila

A XVII. és XVIII. században sok betyár élt hazánkban. Ilyen volt Sobri Jóska, Rózsa Sándor, Zöld Marci, Savanyú Jóska, Bogár Imre és mások. Ezek szegény legények voltak, sokat nyomorogtak, és így betyárnak adták a fejüket. Tetteikről sokat beszéltek, amerre csak megfordultak, Bogár Imrét, a bócsai betyárt Izsákon is jól ismerték.

Izsákon az egykori Rankasz tanya, ezt megelőzően a Némedi tanya tulajdonosa Gáspár István jómódú gazda volt.

Bogár Imrének, a híres alföldi betyárnak ez a tanya volt a menedékhelye. Az idős emberek elbeszélése szerint a tanya bokros és fás volt, s virágos az udvara. Gáspár István kisebbik lánya Bogár Imrének volt a kedvese, az idősebbik lányának Ottiliának, az állami méntelepről katona udvarolt. Nóta is van róla:

*Gáspárék tanyája körül fás,
Körül az alja rózsafás,
Csődörös káplár sétál alatta,
Ráhullik a rózsza harmata.*

A szobában mindig rend és tisztaság volt. A lakás mindig homokkal volt felszórva. Az asztal alatt volt a lejáró a pincébe.

Bogár Imre és társai gyakran megfordultak ebben a tanyában. A betyárok szerzeményeit Gáspár István szívesen vásárolta meg, vagyis a betyárok orgazdája volt. Ezt tudták Izsákon róla sokan. A pandúrok is időnként arafelé néztek.

Nehéz volt a tanyába bejutni. A tanyát három hatalmas komondor őrizte. Az udvaron gémeskút állt. Nappal, ha az ostorfa fel volt engedve, ez jel volt a betyároknak, hogy szabad az út a tanyába, nincs veszély, de ha a

vödör merítve volt, a betyárok messze elkerülték a tanyát.

betyárok sokszor ott töltötték az éjszakát a tanyában. Ilyenkor ha a közrend őrei arra portyáztak, és a tanya felé közeledtek, a kutyák hatalmas ugatásba kezdtek. Ekkor Gáspárné lábával a kezében ment ki az udvarba, a kutyákat kergetve egyre csak azt mondogatta jó hangosan: -“Erre, erre vitez urak!” – ez ismét jel volt a betyároknak, akik ezalatt úgy eltűntek a tanyáról, mint a kámfor.

Elmondta: Izsák Imre (1975.)

Az izsáki Széchenyi-telep

Az izsáki Szécsényi-telep községünk alsó jobb csücskében alakult ki. Izsáktól csatorna választja el. Valamikor a Szélmalom dűlőn lehetett oda-jutni, ma a csatornán át két hídon keresztül vezet út a telepre. A telep a községnek különálló települése, három utcával. A területe eredetileg Szécsényi Jánosé, 10 holdas izsáki gazdáé volt. Ez a rész Izsák egyik legalacsonyabb területe volt már akkor is. Megmunkálni nem igen lehetett, csak itt-ott, egy-egy kis darabot. Sok volt a vizes terület. Benn a községben a házhelyek elég drágák voltak mindig. A község legszegényebb lakói vásároltak itt Szécsényi Jánostól egy-egy darabka területet házhelynek. A tulajdonos is jól tudta, hogy értéktelen földek ezek, ezért a házhelyeket nagyon olcsón adta. Ezek a szegény emberek kevés pénzért, egy-egy cipóért vásárolták meg a házhelyeket, sőt még le is dolgozhatták nála az értékét. Az új tulajdonosoknak, miután a telkek feltöltésére nem volt pénzük, a házhely legmagasabb részére építették házaikat alap nélkül, vályogból vagy vert fallal. Ezek a lakások bizony nedvesek voltak. Szécsényi Jánosról maradt meg a telep neve, akinek rögeszméje volt egy örökmozgó gép szerkesztése.

Elmondta K. Szabó Sándor (1988.)

A Muszáj

Izsákról Páhi felé vezető út mellett van a reformátusok temetője. A temető előtt régen igen nagy rét volt. Ezt a rétet nevezték “Muszáj”-nak. Izsákon igen sok volt a kis 2-5 holdas kisgazda. A szőlő mellett gabonát is termeltek, főleg rozsot. Amikor megkezdődött a gőzgéppel való cséplés, a cséplőgép tulajdonosok nem vállalták pár órás cséplésre a géppel való mozgást. A községi elöljáróság hozzájárult, hogy a kisgazdák a rozsot és a búzát egy helyre rakják asztagba, ahol a cséplőgép akár hetekig is csépelhette a gabonát. Ilyen hely volt az előbb említett rét, ahová most

már a községi előljáróság elrendelte, hogy muszáj arra a rétre az asztagot elhelyezni, sőt ezt ki is doboltatta. Ettől kezdve ezt a területet “Muszáj”-nak nevezték el, és ma is így ismerik. Ezt a területet az utóbbi években felparcellázták, és ma sok szép épület, családi ház van azon. Az ott élő lakosoktól ha megkérdezik, hol laknak, a válasz: “Muszáj”-ban. Ezt utcanév őrzi.

Elmondta Felföldi Sándor (1988.)

A Bikatorok

Kétszáz évvel ezelőtt a Duna–Tisza Közének nagy része, így Izsák határa is, futóhomokkal borított terület volt. A széllel repülő homok miatt Izsák is mozgó terület volt. Nagyobb szélvihar alkalmából fákat, épületeket borított be a homok. A Kolon-tó nyugati szélén jó legelők voltak, ahol marhákat is legeltettek. Egy nagy vihar alkalmából a futóhomok pillanatok alatt betemette a legelő marhákat, csak a bika szája látszott ki és messzire lehallatszott a torkából felhangzó fájdalmas bögése. Azóta ezt a buckát Bikatoroknak nevezik.

Elmondta: Tetézi Lajos (1989)

A Kozma-hegy kincse

A Kozma-hegy a Széchenyi-telep folytatásában Szajor felé található. Erről a hegyről id. Gyallai Mihály nagyapám mondta el, hogy a törökök hordták össze. A hegy lábánál nagy kutat is csináltak, melyről beszéltek, hogy ivóvízzel látta el a törököket, és őrizték éjjel-nappal, hogy meg ne mérgezzék az izsákiak.

Ebből a hegyből időközönként sárgás fény csapott fel az égre, mely bevilágította Izsákot is. Ilyenkor a községben mindig nagy riadalom támadt. Az a hír terjedt el, hogy a Kozma-hegy alatt, illetve belsejében a török sok aranyat rejtett el, és az időközönként önmagát tisztítja. A falusiak erre a hírre ki is mentek ásóval, kapával és hetekig túrták a hegyet, de semmit nem találtak. A Kozma-hegy feltúrása óta a csodálatos fény nem mutatkozik.

Elmondta: Gyallai Gábor (1988.)

A Szajor elnevezése

Izsák keleti határrészét Szajornak nevezik. Szajor nevének története van. Élt ott egy juhász. Volt egy nagyon okos kutyája, Szajornak hívták. Juhainak őrzését sokszor a kutyára bízta. Egy alkalommal a juhász bejött Izsákra. A juhokat farkasok támadták meg. Sok birkát megöltek. A hős kutya szembe-

szállt a farkasokkal, meg is ölte azokat. Nemsokára jött haza a juhász. Láttá sok megölt birkát egy rakásra húzva, agyonverte a kutyát, mert azt hitte, hogy a kutya volt a tettes. Amikor a birkák alatt meglátta a megölt farkasokat, akkor világosodott meg benne, mi is történt. Megsíratta a kutyáját. A történet híre messzire eljutott. El is nevezték Izsáknak ezt a részét a kutyáról Szajornak.

Elmondta: Papp János (1983.)

Bóg a Damásdi bikája

Damásdi János, izsáki paraszt marhatartással foglalkozott. A mai Bikatorok környékén tartotta ökreit, bikáit, teheneit. Egyszer szántás közben ökrei mert azokkal szántott, hatalmas vasládát fordítottak ki az ekével. A vasládában rengeteg arany volt felhalmozva. A Bikatorokban táborozó törökök rejtették el, és áshatták el a ládát a sok kincsel. Damásdi János igen hívő ember volt, ezért a református egyházra 20.000 váltóforintot hagyott, 3 hold szőlőt pedig a lelkészre. A templomnak két harangot is vett az egyik igen nagy volt. Azzal harangoztak mindennap a templomban. Nagyon sokáig szólás-mondás volt Izsákon a reggeli és esti harangkonduláskor az emberek ajkán, hogy “Bóg a Damásdi bikája”.

Elmondta: Takács Lajos (1983.)

A Kolon-tó

Izsák mellett húzódik egy nagy kiterjedésű tó. Ez ma már inkább mocsár, mint tó. A tó nagy részét nád borítja, kevés a nyílt vizű rész. Több szigete is van, ahová menekülhetett Izsák lakossága a tatárok, törökök és labancok elől.

A nevét onnét kapta, hogy amikor Kamuthy vitéz, izsáki lovag, a Bikatorokban székelő török pasával párbajozott és annak fejét a testéről KO-LONTÁ le. Ez mind a tó partján történt, el is nevezték a tavat Kolon-tónak. A tó sok halat, vadat, nádat és munkát adott az izsákiaknak évszázadokon keresztül.

Elmondta: Szelei József (1954)

A Kolon-tó forrása

A Kolon-tó eredetéről még gyermekkoromban édesapám, Bognár Pál sokat beszélt. Elmondta, hogy több ezer évvel ezelőtt a Duna erre folyt, és a tó annak maradványa. Érdeklődésemre, hogy honnan van azóta is víz a tóban

elmondta, hogy ő is édesapjától hallotta, hogy a tó vizének egy része talajvízből, egy része csapadékból, és egy része forrásból származik. A forrás a tó matyói oldalán volt és lóderéknyi vastagságban bugyogott fel a víz. El is kellett tömni a forrást, mert olyan bővizű volt, hogy a tó az alacsonyabb területeket elöntötte. Próbálkoztak több módszerrel az eltömítésben. Végleg akkor sikerült, amikor hatalmas szálfákkal tömítették el, és kövekkel fedték be. Iskolás koromban sokszor kirándultunk erre a helyre.

Egyesek szerint egy másik helyen a Kolon-tó matyói partján még ma is hüvelykujjni vastagságban víz tör fel, és táplálja a tó vizét.

Elmondta: Krasznai Istvánné (1988)

Ég a Kolon-tó

A Kolon-tó nyáron halat, vadat adott az izsákiaknak. A Duráncsik család, s a Kovács család halászattal foglalkozott. Lehetett is tőlük úgy otthonukban, mint a piacon mindig friss halat vásárolni. Télen Izsákon a második aratás kezdődött. Az izsákiak tolokával és gyaláskával vágta a nádat és szortírozták a nádtetőre valót és a fűtésre valót. A kemencében pattogott az égő nád, Izsákon nem volt tüzelőben hiány.

Nádaratás után aztán a megmaradt nádat és a zsombot felgyújtották, hogy új nádtermésnek adjon helyet. Ilyenkor égett a Kolon-tó. Tüzének fénye messze bevilágította a tájat. Égett a Kolon-tó, de vele égett az állatvilág létalapja is.

Elmondta: Tapodi Sándor (1988)

A Kolon-tó nádasa, mint menedékhely

Izsák falu százötven évig volt a török megszállt területe. Napirenden volt, hogy a török portyázó csapatok rajtaütésszerűen meglepték a községet és kifosztották. Ezért az izsákiak a községbe vezető utakat magas fákról figyelték. Amikor a távolban a lovasok által felvert nagy port, nagy kolompolással jelezték a törökök közeledtét.

A falu mellett húzódó Kolon-tó már akkor is mocsaras, ingoványos terület volt. A tóban több sziget is volt. Az odavezető, nádközi utakat csak a helybeliek ismerték. Mindig oda menekültek a török elől, vitték magukkal gyermekeiket, állataikat és értékeiket. Az utánuk merészkedő török lovastól merültek el az ingoványban. Így menekültek meg az izsákiak a garázdálkodó, fosztogató törököktől.

Elmondta id. Mondok János (1950)

Kamuthy vitéz



Rajz: Tetézi Attila

csapat, amelyben volt egy Kamuthy nevű izsáki származású vitéz is. Látogatóba hazajövet egész családját nagy bánatban találta. A szomorúságukról kérdezve megtudta, hogy másnap leánytestvérének kell az ételt a török pasának elvinni és egy hétig a pasa sátrában maradni. Ezért szomorkodik az egész család. A vitéz megtiltja hűgának, hogy az ételt elvigye és erről tudósítja az elöljáróságot is. Miután napok teltek el anélkül, hogy a táborban megjelent volna az élelmet vivő szűz, a pasa bizalmas embereivel maga jött le a Kolon-tó partjára. Ladikon a község alá evezett, hogy ezen hanyagság miatt kérdőre vonja az izsákiakat.

Itt várta őt a község elöljárósága, Kamuthy vitézzel az élükön. A vitéz kezét fog a pasával, kinek a kezét úgy megszorítja, hogy a pasa ujjhegyéből körben kiserken a vér. A pasa erre Kamuthyt lándzsatorésre hívja ki. Kamuthy megöli a pasát, fejét levágja és mint diadaljelvényt viszi Kecskemétre, ahonnet addigra a török már kitakarodott. Kecskemét város és Izsák között vita kerekedett mikor is Kecskemét határkövét Izsák legutolsó háza mellé akarták letenni. Látva azonban Kecskemét város bírása a pasa levágott fejét, hálából, hogy ettől a garázda töröktől a vidéket megszabadította, megengedte neki, hogy lóra ülve olyan darabot kerítsen be Izsák körül. Amennyit egy nap alatt be tud járni. Így lett Izsák község határa 19.000 hold.

Elmondta: Schwanner Jánosné (1948)

Isaak bég

A török hódoltság ideje alatt sok magyar fiúgyereket vittek el a törökök magukkal hazájukba. Törökországban janicsárnak nevelték őket. A magyar fiúkból kiváló harcosok lettek. Az egyik ilyen magyar fiúból lett janicsár, aki sok dicsőséget szerzett magának, a török szultántól megkapta a bég címet. A bégség mellett a szultán földet is adott, amennyit egy nap alatt lóháton be tud keríteni a Duna–Tisza között. Bekerítette a mai község területét, de amikor Kisizsákra ért, váratlanul szívbénulásban meghalt. Kisizsák határában el is temették. Ma is három halom őrzi emlékét (Hármasi). Az első alatt Isaak bég, a második alatt megölt lova, a harmadik alatt fegyverei vannak eltemetve. Később Isaak bégről nevezték el a falut.

Elmondta: id. Papp József (1950)

A kőkecske

A török hódoltság alatt rengeteg aranyat és különféle értéktárgyat halmoztak fel és rejtettek el a törökök. Így a Matyónak elnevezett egyik résznek a homokhegyén sokáig állt egy hatalmas kecskealakú kő, melynek belseje aranytárgyakkal volt kitömve. A fosztogató török katonák rejthették oda, hogy ne tudjon arról senki.

Sokáig senki sem tulajdonított ennek a kőnek jelentőséget. Már vége lett a hódoltságnak, több évtized is elmúlt, amikor két törökországi török jött és a szőlő akkori gazdájától előbb a szőlőt kérték. A szőlő nem volt eladó. Ekkor a szőlőben álló kecske alakú követ kérték. Végül busás áron megvették a kőkecskét, amelyről akkor tudták meg az izsákiak mit is rejtett magában, amikor a két török kibontotta a kő alját és kiszedték a töméntelen kincset.

Elmondta: Takács Lajos (1981)

Az Ürgésről

Izsákon élt egy gazdag juhász, Faragó Ádám. Két izsáki földbirtokos – Reviczky és Uzovics – Pestre hívták meg őt egy házi ünnepségre. El is ment őt juhásszal együtt szűrben, dolmányban szamarháton. Beérve Pestre, ruhájuk és szamaruk miatt őket derűlség fogadta. Ez bántotta őket, de az még jobban, hogy leráncigálták róluk ruháikat és az alkalomhoz illő ruhába bújtatták őket, Faragó mondta is: „Úri rongyba rángattak és úgy ültettek asztalhoz. Ettünk, ittunk. Legjobban az bántott, hogy a szamaraink nem ismertek meg minket, amikor a vacsora után az úri gúnyában hozzájuk mentünk, és még meg is rugdostak bennünket.”

Faragó viszonzta a vendéglátást. Meghívta a nagyurakat családostul. Törleszteni akart. Juhászaival a falu alsó részén kiöntetett 60 darab ürgét. Megfőzték és feltálalták a vendégeknek. Faragó vacsora után pohárköszöntőt mondott: „Kegyelmetek jó ebédjét megettük Pestön. Mindönt elfogadtunk. Úri ruhába cihelöttünk. Most én is viszonzni kívánom a barátságot és megfőztem kegyelmeteknem 60 darab ürgét, Ez meg a mi szokásunk. Váljék egészségükre!” Lett nagy öklendezés az urak között! Azóta hívják a község alsó részét Ürgésnek.

Elmondta: Téby Lajosné (1948)

Szamárváros

A 19. században sok juhász lakott Izsákon. Többségük a község felső részében, az iskolától az állomásig terjedő részen. Mindegyiknek volt számára A gomolyát, a sajtot szamárháton vitték eladásra a szomszéd községekbe, városokba. A község ezen részén már volt kocsmá. Amely a mai Hornyák János-féle házban volt. Ez a kocsmá volt a juhászok találkozóhelye. Alkalmanként 50-60-nan összejöttek. Szamaraikat a kocsmával szemben lévő kis erdő fáihoz kötötték. A kocsmá tulajdonosa Loboda Teréz volt. A kocsmától indultak tejtermékeiket eladni a különböző településeken. Egyúttal maguk is á a számukra szükséges árukat. El is nevezték a község felső részét Szamárvárosnak.

Elmondta: Tantó Sándorné (1949)

Izsák címeréről

Izsák a 19. században 60 éven át város volt. A városi címet 1816-ban kapta meg I. Ferenc királytól. A város címerét Izsák öregei tervezték meg. A címerben látható egy tó, benne egy lábön álló gólya, a másik lábát behajtvá ujjai között vízi buzogányt tart, továbbá egy nyárfa is látható a címerben. A tó a Kolon-tavat jelképezi. A tóban lévő gólya az izsákiak kérésére került be, de nem azért, mert sok gólya volt a Kolon-tóban, illetve környékén, hanem azért, mert az izsáki embereknek sok érdekes és tanulságos megfigyelése volt a gólyák életéből. Megfigyelték azt, hogy amikor az öreg gólya megbetegedett,



*Rajz: Briglovicsné
Janovics Éva*

vagy megrokkant és nem repült ki a fészkeből, a fiatal gólyák gondoskodtak az öreg magányos gólyáról, élelmet vittek neki. Ahogy más beteg, öreg gólyáknak is. Tehát a gólyamadár iránti tiszteletből vették be a címerbe a gólyát. A nyárfák a falu legmagasabb fái voltak, valamikor ezekről figyelték hogy jönnek-e a törökök Izsák felé és riasztották a lakosságot. Ezért került a címerbe a nyárfa. A vízi buzogány a tó nádasát jelképezi, mely közé menekült a lakosság a tatárok és a törökök elől.

Elmondta: Takács Lajos (1983)

Szekér Istvánné

A tavaszhoz

Úgy vártalak már téged te „kamasz” tavasz!
Ki lelkemben állandóan mosolyt fakaszt...
A rügyek, bimbók és ezernyi virágok,
Köszönöm Istenem Neked e Világot...

A zöld fű bársonyát, eső koppanását,
A szél fuvallatát, madarak trilláját.
Napunk jó melegét, virágszirmok színét,
Döngicsélő méhek szorgoskodó röptét...

Mennyire vártam én a gólyát, a fecskét...
A békák kórusát, a színompás lepkét...
Pockot túrásában, hangyákat a bolyban,
Hisz az ő életük sosem dologtalan...

Vártam a gyíkokscát, ki pihegve gyűjt erőt,
Azúrkék égbolton átvonuló felhőt...
Gyermekdaltól hangos szép, zöld fenyőerdőt,
Katicabogarat, csigát: - házát vivőt.

Megjöttél, de késve. Ébredő kikelet.
Jövőre hamarabb váltsad fel a telet! Ó!
Te pimasz „kamasz”! Újra késtél, tavasz!
Szívemben mégis a legszebb évszak maradsz...

Izsák földrajzi viszonyai

Izsák, Bács Kiskun Vármegyében, a kiskőrösi járásban, Kecskeméttől 30 kilométerre délnyugatra fekszik.



Izsák lakott területének látképe madártávlatból

Területe a hozzátartozó határrészekkel közel 20 ezer kataszteri hold.

Az Alföld nagy tája, a Duna–Tisza közi homokos hátság nyugati peremén található térségünk földrajzi alakulását illetően jelentős momentum, hogy a Duna a pleisztocén folyamán hozzávetőlegesen a Budapest–Kiskun félegyháza, illetve a Budapest–Cegléd–Lakitelek irányokban folyt, így területünkre is jutott ár-

téri, vagy akár medervíz is, életteret biztosítva az egykori állattartáshoz, mezőgazdálkodáshoz.

A Duna–Tisza Közi terület tengerszint feletti magassága meghaladja a 100 métert. A jelenlegi felszíni formák kialakulása az új pleisztocén és az óholocén időszakban történt. A Hátság morfológiailag a Duna-völgy felé mintegy 30 méterre, a Tisza

üledéke felé pedig majdnem 40 méterre kiemelkedő változatos felszínű terület. A Hátság jelentős részét ho-



Izsák Orgovány felőli külterületének látképe madártávlatból



A Vadasi buckás télen



A Balogh-hegy Izsák legmagasabb pontja

mok, kisebb részét pedig lösz, illetve ennek átalakult, szikesedett változatai borítják.

A terület felszíni formáira az aránylag kis tengerszint feletti magasságkülönbség jellemző, ami kb. 25 méter szintkülönbséget jelent. A legalacsonyabb pont a Kolon-tó széle, itt a tengerszint feletti magasság 100-105 méter. Az egyik legkimagasabb pont pedig a Vadasi rész és Kisi-

zsák között található Balogh-hegy, a maga 125 méteres tengerszint feletti magasságával. A Kolon-tó mentén, illetve a Vadas dűlői területen, valamint a város keleti felében fekvő Fodor-erdei területeken változatos és igen szép látványt nyújtó buckás tájakkal találkozhatunk.

Városunk legjelentősebb, leglátványosabb földrajzi egysége a Kolon-tó, Európa egyik legnagyobb, s egyben legjelentősebb édesvízi mocsara, amely a Duna völgyében elhelyezkedő szikesek és a Duna-Tisza közti Homokhátság között húzódó Turjánvidéken terül el. A változatos vizes élőhelyeket rétek, láperdők és homokbuckák övezik. A mintegy 20.000 éve kifejlődött tavi rendszer a Duna-Tisza köze egyik legidősebb tórendszere. Az éghajlatváltozásoknak és a tagolt mederszerkezetnek köszönhetően változatos



Kitörni készülő vihar a Kolon-tó felett

jellegű vizes élőhelyek sorozata alakult ki benne. A tavi-mocsári üledékek és a tó mentén lévő futóhomok (Bikatoroki rész) alatt 8-9 méter mélységben dunai folyóvízi üledékek találhatóak. Bizonyítékként annak, hogy egykor valóban a Duna is formálta a vidéket.

Területünk éghajlati viszonyait illetően a Bacsó Nándor meteorológus, klimatológus, egyetemi tanár által kidolgozott éghajlati tájbeosz-

tás szerint régióink a Közép-Alföld éghajlati körzetébe tartozik (I./B körzet). A fő jellemvonás a kontinentalitás, amely fogalomban az éghajlati elemek, főleg a hőmérséklet és a csapadék nagy ingadozása és szeszélyessége, valamint a többi elem nagy változatossága mellett a száraz jel-

leg is érvényesül. A nyár mérsékeltten forró, aszályra hajlamos, a tél enyhe, hóesésben szegény. Noha az utóbbi időben mind jobban érzékelhető egyfajta, felmelegedés irányába mutató éghajlatváltozás, a Bacsó-féle több évtizedes meghatározás ma is érvényes térségünk éghajlatára, annyi kiegészítéssel, hogy a jelzett forró, esőszegény, aszályos nyár, és a téli csapadékhiány egyre fokozottabban van jelen.

Magyar Gyuláné

Felszínén

A végtelen csendje megkondul,
s a fa életéből, a lombbul,
ki-kivillan az ág csontváza,
zúg kölcsönkapott zöldruhája.
Magas ágon, hintázó kékben,

mozdulat tört-karcsú ívében
benné hajlik a hatások fénye,
agresszív szél szirmot dob a szélbe.
S a szárnyatlan szárnycsapások árnya
vetődik a lélek falára.

Juhász Edit

25 éves a Városi Vegyeskar



Kórustörténet és statisztika 2022 Alakulás

A kórust Bíró Jánosné Benedek Szilvia hívta életre 1997-ben. A Táncsics Mihály Általános Iskola énektanára karvezetést tanult a Kaposvári Tanárképző Főiskolán, és szerepelt tervei közt egy felnőtt kórus létrehozása. Ekkor kapott felkérést arra, hogy Izsák városavató ünnepségén újdonsággal álljon elő, ami felgyorsította terve megvalósítását. Énekelni szerető pedagóguskollégái és barátai alkották a kórust.

Alapító tagok:

Városi Vegyeskar alapító tagjai

1. Antal Ferencné
2. Ázsóth Ilona
3. Ázsóth Tamás
4. Balogh Márta
5. Balogh Rita

6. Bérces Lajos
7. Bíró János
8. Bíró Jánosné karnagy
9. Dr.Bozóky Imréné
10. Dr.Turainé Lakatos Edit
11. Fodorné Bálint Éva
12. Földvári Józsefné
13. Geisztne Kamasz Erzsébet
14. Kalmár Ferencné
15. Mezeiné Fejlesztés Zsuzsanna
16. Muzslai Katalin
17. Podmaniczki Imre
18. Szabó József
19. Szabó Katalin
20. Tóth Edit

Elismerések

2000-ben a kórus, 2002-ben Bíró Jánosné karnagy, 2014-ben zongorkísérőnk, Szűcsné Sátorhegyi Erzsébet Izsákért Emlékérem elismerésben részesült.

Esküvők

Az elmúlt 25 évben esküvői felkéréseket is kapott a kórus, szám szerint tízet. Ebből 3 alkalommal kórustag házasodott, 6 alkalommal kórustag rokona, egy alkalommal pedig kórustagoktól független felkérés érkezett.

Gyermekek

A kórus működése során az aktívan éneklő tagoknak gyermekeik is születtek, eddig 15. További kettő gyermeket örökbe fogadtak szüleik. Közülük a legnagyobbak már felnőtt életüket élik, a legkisebb nincs egy éves.

Gyökerek

A tagok zenei gyökerei különbözőek. Néhányan zenei alapképzést nyújtó iskolába jártak, nagyobb részt

képviselnek az amatőrök. A többség azonban rendelkezik közös múlttal, hiszen járhattunk bármilyen iskolába, saját iskolai kórusunknak szinte mindannyian tagjai voltunk. Meg kell itt említeni, hogy a „mi időnkben”, a hetvenes években Izsákon 2 általános iskolai énekkar is működött Pálinkásné Kócsó Mária vezetésével, ezek tagjai közül heten énekeltek vagy mai is énekelnek a Vegyeskarban.

Fellépések

Összesen 136 alkalommal léptünk kisebb-nagyobb közönség elé, ebből 87 Izsákon történt. 24 adventi koncertet tartottunk Izsákon, további 3 alkalommal szomszédos településen énekelünk. A város közös adventi koszorújánál 4 alkalommal voltunk közreműködők. 21 alkalommal tar-



tottuk meg szokásos őszi hangverse-nyűnket.

Szívesen tettünk és teszünk eleget bármilyen felkérésnek, énekeltünk kiállítás-megnyitókon, intézmények avatásán, falunapokon, jótékonysági bálokon, egyházi rendezvényeken.

Kiemelkedő lehetőségként gondolunk a Művészetek Völgyében (2001), a IX. Nemzetközi Kórusversenyen Budapesten (2003) és a

Kodály Kórus, a Kiskunhalasi Vegyeskar és a Lajosmizsei Városi Kamarakórus, időnként vendég ének-árokkal kiegészülve azóta évről évre más helyszínen találkoznak. Izsákon ezidáig 4 alkalommal (2009, 2012, 2017, 2019) rendeztük meg, Kecskeméten 2 alkalommal (2013, 2016), Kiskunhalason szintén 2 alkalommal (2011, 2015), Lajosmizsén 4 alkalommal (2010, 2014, 2018, 2021)



Munkácsy kiállításon (2008) történt fellépéseinkre.

Hagyományteremtés

Kórusunk kezdeményezésére indult útjára 2008-ban az adventi gyertyagyújtás a város közös koszorújánál. Ezen az első 4 vasárnapon mi énekeltünk.

2009-ben Izsákról indult útjára az a Vándor Kórustalálkozó sorozat, melynek első fellépői a Kecskeméti

találkoztunk. 2020-ban közös meg-egyezőssel a pandémia miatt nem tartottuk meg találkozóinkat. Idő-közben a Kiskunhalasi Vegyeskar megszűnt, tagjai közül sokan tovább énekelnek a Jánoshalmi Mithras Kórusban, kis közösségünkben így a helyükre léptek. Ez év (2022) őszén Jánoshalmán találkoztunk.

2020-ban a vírus okozta elzártság és némaság idején kezdeményeztük városunkban az Élő Adventi Naptár

sorozatot, mely 2021-ben és 2022-ben megrendezésre került, reméljük, a jövőben is folytatódik majd.

Izsáki jelenlét

Igyekszünk úgy is részt venni a város rendezvényein, hogy nem énekelünk. Főztünk Tésztafesztiválokon, csapatunk nevezett Sárfehér Napokon rendezett szüreti játékon, állomás voltunk Vakációindító Gyermeknapokon.

Jelenleg aktív kórustagok (az anyag írása idején)

A kiemelt 4 fő a kórus megalakulása óta, 25 éve folyamatosan időt és energiát áldoz a közös munkára. Köszönet érte.

Karnagyok

A kórus alapító karnagya, Bíró Jánosné 20 év közös munka után, családi okok miatt elköltözött a városból, elköszönt a dalosoktól. Ekkor Berta István állt a kórus élére, aki

Városi Vegyeskar aktív tagjai

1. Ádám Dávid
2. Antal Ildikó
3. Antal Melinda
4. Árvai Zoltánné Mária
5. *Ázsóth Ilona*
6. *Balogh Rita*
7. *Dr.Bozóky Imréné Mónika*
8. *Dr.Turainé Lakatos Edit*
9. Halasi-Heibl Anna
10. Juhász Edit
11. Juhász Lajos

12. Márki Nóra Jázmin
13. Mózes Márta
14. Nagy Rebeka Jázmin
15. Németh Hella
16. Perjés Zoltán
17. Perjésné Kiss Etelka
18. Schwalm-Kurdik Ágnes
19. Szabó Péter
20. Tege Mariann
21. Tóth Diána

Lajosmizséről jár hetente próbáinkra. Így történt, hogy a 20. évfordulós koncertünk nem csak a jubileumi öröm, de a búcsú és az új kezdet sírós-nevetős hangversenye lett.

Köszönet

Kórusunk nagyon sok segítséget kapott az évek során. Köszönetet mondunk elsősorban a Közönségnek, akik újra és újra eljönnek meghallgatni minket. Bátorító, támogató, biztató szavaik sokat jelentenek, segítenek nekünk. Köszönetet mondunk a rendszeres anyagi és tevéleges támogatásért:

Briglovicsné Janovics Éva
Faragó Gábor
Holló Attila és Szabó Mária
Izsák Város Önkormányzata
Izsákért Közalapítvány
Izsáki Hírek
Izsáki TV
Közönség
Magyar Julianna
Református gyülekezet
Római Katolikus gyülekezet

Szűcsné Sátorhegyi Erzsébet
Tetőzi Lajos
Tetőti Attila

Külön köszönet

Családunknak. Párunknak, férjünknek, feleségünknek, szüleinknek, gyermekeinknek és unokáinknak. Köszönjük támogatásukat, olykor helyettünk való helytállásukat, türelmüket. Hálások vagyunk értük.

Megtanult művek

Megtanultunk és nyilvánosan előadtunk 178 művet. Belekezdünk, és különböző okok miatt nem fejeztünk be jó néhány művet. Ezt nem tekintjük elvesztegetett időnek, a kotta megvan, bármikor folytathatjuk. A kórus által énekelt művek változatos stílust képviselnek Bachtól a Beatlesig.

Népdalok, spirituálék, klasszikus művek, musical betétdalok, slágerek - szinte minden műfaj megtalálható repertoárunkban.

Minősítések

Működésünk során három alkalommal jelentkeztünk minősítésre (2001, 2005, 2011), mindhárom hangversenyen arany minősítést értünk el. A minősítő hangversenyek Egerben voltak. Van egy nem hivatalos minősítésünk is, melyet egy különleges alkalom szült. 2006-ban Szarvasra hívtak kórustalálkozóra

és minősítésre. A találkozóra jelentkeztünk, ám minősítést nem kértünk, hiszen egy évvel korábban minősültünk. A sors furcsa játéka következtében a jelentkezett kórusok közül mindössze kettő jelent meg, valamilyen a bíráló bizottság. A kurta koncert után mi is kaptunk értékelést. Itt és így kezdődött kapcsolatunk a Kis-kunhalasi Városi Vegyeskarral.

Nyelvek

Megszámoltuk: 11 különféle nyelven énekeltünk már, beleértve a hazlandzsa nyelvet is.

Problémák

Nekünk is vannak.

A legfontosabb az utánpótlás hiánya, különösen a férfi szólamok esetében, hiszen már a tenor szólamot is a kórusvezető által viccesen „tenoritáknak” nevezett hölgyek éneklük. A kórus átlagéletkora... nem áruljuk el. Kérünk viszont mindenkit, akinek gondolataiban csak egyszer megfordult, hogy de jó lenne beállni, kipróbálni, milyen lehet ebben a kórusban énekelni, jöjjön bátran, próbálja meg.

Másik komoly problémánk az állandó próbaterem hiánya. Köszönjük a Tánacsics Mihály Általános Iskola vezetésének, hogy tanév ideje alatt az énekkeremben próbálhatunk. Hálások vagyunk az Önkormányzatnak, hogy szükség esetén használhatjuk az OTP feletti tanácstermet. Hálások

vagyunk a Katolikus Közösségnek és Bajkó Zoltán plébánosnak, hogy kérésünkre bármikor nyitott a közösségi ház.

Anyagi gondjaink is adódnak olykor. Kettő stabil bevételi forrásunk van: a dalosok által összeadott „osztálypénz”, valamint az Önkormányzat rendszeres támogatása – ezúton is köszönjük. Mivel nem vagyunk semmilyen szervezet, pályázati lehetőségünk kevés, vagy inkább nincs is. Egy-egy nagyobb rendezvény, például egy kórustalálkozó megszervezésének költségei rendre túlmutatnak a rendelkezésünkre álló összegen. Eddig mindig sikerült rendkívüli támogatást, segítséget kapni magánszemélyektől és gazdálkodó szervezetektől, ezért hálásak vagyunk, és persze ilyenkor az osztálypénzt is emeljük.

Tagok

Az alapító és a jelenleg is aktív tagokon kívül többen is töltöttek hosszabb-rövidebb időt énekléssel, vettek részt a kórus munkájában. Köszönjük, hogy velünk voltatok.

1. Bálint Levente
2. Csabanyi Istvánné Jolán
3. Dr.Sőreghyné Muladi Ildikó
4. Dr.Turai József
5. Farkas Renáta
6. Fekete Rebeka
7. Felföldi Anna
8. Feró Andrea
9. Geiszt István

10. Geisztné Kamasz Erzsébet
11. Grijnovitz Anikó
12. Heibl Erika
13. Huszta Róbert
14. Józsné Szegedi Mónika
15. Kelemen Sarolta
16. Kovácsné Wolf Szabina
17. Kökény Istvánné
18. Lukácsné Kerekes Ilona
19. Miklovics Paulina
20. Mondok Józsefné Edit
21. Nagy Lászlóné Gyöngyi
22. Nagy Máté
23. Nagyné Igaz Melinda
24. Némethné Bóbis Mónika
25. Rigó Mónika
26. Simon Csaba
27. Stégermájer Károlyné Anikó
28. Szalai Krisztina
29. Szénásiné Vida Jolán
30. Tánczos Lászlóné Kullai Edit
31. Tercsiné Hetényi Viktória
32. Zayzon Éva
33. Zsákainé Bérces Edit

Utazások

Az évek során utazásokra is került. Belföldön összesen 15 településre utaztunk, van, ahol városon belüli különböző helyszíneken sokszor (pl. Kecskeméten 13), van ahol többször, és akad, ahol egyszer léptünk fel. Egy alkalommal pedig fellépés nélkül, csak úgy, kirándulni mentünk. A véletlen folytán mégis énekelhettünk Mánfán, a XII. században épült templomban.

Külföldre 4 alkalommal mehet-

tünk. 2004-ben Sepsibodokon, 2018-ban Szabadkán, 2002-ben és 2015-ben pedig testvértelepülésünkön, Strullendorfbán jártunk. Ezek az utazások nem csak az élmények, de a szövődött barátságok, kapcsolatok miatt is emlékezetesek.

Veszteségek

A 25 év során 2 tagunktól kellett örökre búcsúznunk. Szeretettel emlékezünk Ázsóth Tamásra és Kullai Editre.

Zongora

Saját zongoránk nincs. Az iskola hangszerét használhatjuk próbáinkon, és fellépéseinken egyaránt.

A kórus állandó kísérője Szűcsné Sátorhegyi Erzsébet zene tanár, köszönjük, hogy mindig a rendelkezésünkre áll. Akadályoztatása esetén dalostársunk, Heibl Anna csembalóművész, zene tanár ugrik be, köszönjük munkáját.

Szekér Istvánné

Visszatért még a tél

Azt hittem múlik már, s visszatért még a tél.
Magas hóbuckákat fúj az északi szél...
Dermesztő hidegét én most bentről lestem,
Madáretetőnket tűnődve figyelem...

Melyet feltöltöttünk sok éltető maggal,
Szívem mégis tele van aggodalommal:
Madárkánk közül vajon mennyi maradt?
Hány élet múlt ki e hideg évszak miatt?

Csöpp kis lábuk Istentől „fagyállót” kapott,
Mégis volt olyan cinkénk, aki megfagyott...
Piciny lelkével küzdeni már nem tudott,
Tavasza sem várt, - erőtlenül elbukott...

Tűnődöm, s elmereng szemem egy nagy buckán...
Emberek megfagynak otthonukban, utcán...
Mind miért: Mi az ok, hogy ide jutottunk?
Tán az, hogy Istenhez kevesen fordultunk.

Visszatérő telünk nem bírják ki sokan.
Abban sincsen hitük, hogy a tél elrohan,
Jó is történhet a tavasz bimbóival, - s
Bizony testük, lelkük kárhozatba zuhan...

De be is fejezem, mert meg nem fejthetem,
Nem ezért teremtett engem a Jó Istenem.
Más feladatot adott, és azt kell tennem,
Zordabb évszakunkat is el kell viselnem.

Czickné Izsák Anikó

10 éves „Szőlőtőkék”

Egy évtizede, 2012. október 12-én tartotta első próbáját a Sárfehér Néptánc Együttes legidősebb táncosainak csoportja, a Szőlőtőke csoport. Hét házaspárral indult a táncoktatás Drozdovszky Dóra és Bötös Barnabás irányításával. Igazi kuriózumként a csoportban táncolók túlnyomó többségének csak felnőtt korában adatott meg, hogy néptáncot tanulhasson, átélhesse a próbák örömet, a fellépések izgalmát és a közösség adta rengeteg pozitív, életre szóló élményt.

2017 szeptemberétől már nem csak házaspárok, hanem szólótáncosok is élvezik a tánc örömeit mind a próbákon, mind – oktatóink koreográfiáinak köszönhetően – a színpadon. Nagykőrösről, Kecskemétről, Kiskőrösről, Szabadszállásról és Orgoványról is vannak tagjai a jelenleg 35 fős csoportnak, a huszonevestől, a hatvanéves korosztályig vegyesen.

A Szőlőtőkék 10. születésnapja alkalmából, 2022. november 12-én, a Sárfehér Néptánc Egyesület meghí-

vott a közös ünneplésre minden táncost és oktatót, aki - akár hosszabb, akár rövidebb ideig - részt vett a csoport életében. Már kora délután megkezdődött a művelődési házban a vacsora közös elkészítése. A Nagy Tamás és Stifter József irányította pörköltfőzés közben bőven jutott végre idő a kötetlen beszélgetésre. Az elmúlt 10 év eseményeit Dudás László segítségével képekben is fellelevenítettük. A kivetítőn bemutatott fényképek és videók nagy sikert arattak és rengeteg szép emléket idéztek fel a résztvevőkben. A csoport vezetőjének köszöntője után elfogyasztottuk az ízletes vacsorát, az igencsak méretes ünnepi tortát, valamint a rengeteg finomabbnál finomabb süteményt és italt. A nosztalgiazásból természetesen a tánc sem maradhatott ki. A közösség összetartó erejét mi sem bizonyítja jobban, mint hogy az est sikerének köszönhetően a régi tagok közül többen is visszatértek a csoportba és folytatják a néptáncot.



Tetőzi Lajos

Kostka László és az izsáki Arany sárfehér nyomában

Izsák, Bács-Kiskun Vármegye északi harmadában, Kecskeméttől nyugatra, a Kunsági Borvidék területén fekvő hatezer lelkes kisváros, amelyet - ismert szőlője nyomán - gyakran emlegetnek a „Sárfehér hazája”-ként is. A helyiek fő megélhetési forrása mindenkor a mezőgazdaság volt. Előbb a szántóföldi gazdálkodás és az állattenyésztés dominált, majd a szőlő- és gyümölcsstermesztés került előtérbe. A városnak ismertséget hozó helyi szőlőfajta, az Izsáki Sárfehér, sok évtizeden át tartó sikertörténete az 1800-as évek második felében indult.

Az izsáki szőlőtermesztés kezdetei

Az izsáki szőlőtermesztés kezdetét sokan a Sárfehér megjelenésétől datálják. Ez azonban csak annyiban lehet igaz, hogy az izsáki talaj- és éghajlati viszonyokat igen kedvelő helyi szőlőfajta 1875 körüli (a következő részben részletesen tárgyalt) megjelenése jelentősen megnövelte a már korábban is meglévő szőlőtermesztési kedvet. További lendület adhatott mindehhez, az 1870-es években megjelent, s a magyar hegyvidéki szőlőket gyakorlatilag kiirtó, filoxéra (szőlőgyökértetű) járvány után előállt nagy szőlőhiány is. (1875 és 1897 között az ország

666.820 holdnyi szőlőjéből 391.217 holdat pusztított ki a kártevő.)

Az Izsákon és környékén jellemző magas kvarctartalmú homoktalajokban nem tudott megélni a filoxéra-kórokozó, így az izsáki szőlők megmenekültek a pusztítástól. Természetes és életszerű, hogy a hirtelen támadt konjunktúra, valamint a Sárfehér megjelenése együttesen egy komoly lökést adtak a helyi szőlőtermesztési kedvnek. Különösen úgy, hogy a nem túl jó minőségű futóhomokos talaj egyébként is alig volt alkalmas más kultúrák eredményes termesztésére. A Sárfehér azonban jól megélt benne, egyúttal a homokot is megkötötte. (Az izsákiakat gyakran emlegették a homok hőseiként, hiszen óriási küzdelmek árán fogták meg, a török időkben kivágott erdők, majd a tarra legeltetett és kiszáradt gyepek helyén keletkezett futóhomokot. A néhol kisebb dombokká nőtt homoktalaj elegyengetése hatalmas munka volt. A szorgos izsákiak azonban legyőztek minden nehézséget, s gyümölcsösök, szőlők, akácok telepítésével bírták maradásra a korábban gyakran és nagy tömegben vándorló homoktalajt.)

Dokumentumokkal igazolható a fentebb tett állítás, mely szerint nem a Sárfehérrrel indult az izsáki szőlőtermesztés. A katolikus egyházköz-

ség Historia Domusának feljegyzése szerint már 1766-ban is komoly szőlőtermesztés folyhatott a községben, mivel a plébános javadalmához szőlő is tartozott. Pontos helyét is megjelölték: „...a kecskeméti úton, a többi szőlő között, Rózsás Mihály szomszédságában.” A következő bizonyító erejű bejegyzés, ugyancsak a Historia Domus-ban, 1801-ből való (az évben): „...keresztet állíttat fel Izsák Mátyás, ez a szőlők között van.” Egy másik feljegyzés szerint 1818-ban újratelepítették a plébániai szőlőt.

A református egyházközség 1819-es keltezésű feljegyzése, mely szerint: „A szüret kezdete október hó 12. Előtte szüretelni tilos.” – ugyancsak korábban is meglévő komolyabb szőlőkultúra meglétére enged következtetni.

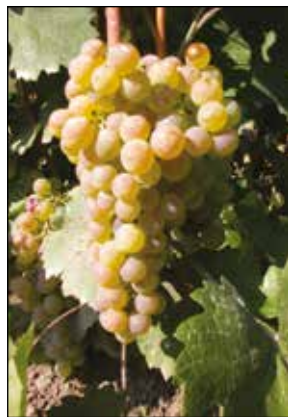
Nemcsak helyi bizonyítékokat találhatunk arra nézve, hogy a Sárfehér elterjedése előtt is volt szőlőkultúra Izsákon. Egy 1851-ben kiadott, Magyarország földrajzát, gazdaságát feldolgozó mű is 419 hold szőlőről tesz említést Izsákot illetően. Keleti Károly „Magyarország szőlészeti statisztikája 1860-1874” című munkájában pedig 716 kh. szőlőt említ a községben, amely 642 szőlőtulajdonos birtokában volt. Tudjuk, a Sárfehér 1875 körül jelent meg, tehát a Keleti által, az 1860-as években felmért 716 holdnyi szőlő, még akkor sem lehetett Sárfehér (már a terület

nagysága miatt sem), ha a fajta esetleg nem 1875-ben, hanem pár évvel korábban jelent meg. Ennyi idő alatt, ilyen jelentős felületen aligha tudták volna elterjeszteni.

A Sárfehér megszületése és története

A hagyomány szerint az 1870-es évek második felében, egy Fehér kadarka ültetvényben figyelt fel Szélesi József vincellér néhány, addig ismeretlen morfológiai tulajdonságokat felmutató tőkére. Fehéren gyapjas vitorla, méretes, három-öt-karéjos levelek, nagy, vállas fürtök, kiváló íz-, zamat- és savtartalom. Ezek jellemezték az új szőlőt, amely láthatóan jól érezte magát az izsáki homokon. A helyi gazdák gyorsan felismerték

a „jövövény” jó tulajdonságait, s azonnal szaporítani kezdtek. Elnevezése - szintén a hagyomány szerint - fürtjének kinézete alapján született: Színe fehér, fürtjei nagyok és nehezek,



A tetszetős, vállas, laza fürtű Sárfehért kiváló boralapanyagként és eredményes csemegeszőlőként is hasznosították az izsákiak

mint a sár, tehát Sárfehér.

Bognár Károly: „Szőlőtermesztés homokon” című, 1961-ben megjelent könyvének szakszerű leírása szerint az Izsáki Sárfehér: „Tőkéje igen erős, gyors fejlődésű és nagyon bőtermő. Egy tőke egy vödör szőlőfürtöt terem. Vesszői erősek, vastag bütykökkel, rövid izközökkel. Vitorlája fehéren gyapjas, levele nagy, három-ötkaréjos. Fonákja gyapjas, a levelek, levélerek és a levél nyele serteszőrősek. Szövege vastag, durva. Hímnős virágú, jól termékenyül. Fürtje nagy, vállas, inkább tömött, vagy közepesen tömött. Bogyói középnagyok, vagy nagyok, kissé megnyúlt gömbölydedek, vastag héjúak, ropogósak, lédúsak, nehezen rothadnak. Talaj iránt nem igényes, de nagy terméseket csak tápdús, közeli talajvízjárású homokon ad, mint amilyen az izsáki homokos területek többsége. Nem ritka a kataszteri holdankénti 100 mázsás termés. Sovány homokon is elég bőven terem, bár tőkái nem olyan tartósak, a szárazságtól erősen szenvednek. Rügyei fagyérzékenyek. Száraz homokon 1-2 rügyes rövidcsapra metszik, jó talajon 2-3 rügyes csapra metszhető. Október közepén érik be, jó és rossz évjáratban egyaránt. Kevés cukrot termel, beérési cukorfoka öt év átlagában 16,8%. Bora 10-12 térfogatszázalék körüli szesz-tartalmú, de savas, kemény, tartós, így lány borok házasítására nagyon megfelelő.”

A Sárfehér az 1800-as évek végére lett Izsák vezető szőlőfajtája. Kisebb területeken eredménnyel természetek még Kadarkát, Kövidinkát, Ezerjót és Otellót is, de egyértelműen kijelenthető, hogy a Sárfehér megjelenésével válik a szőlőtermesztés a község fő gazdasági ágazatává. Mi sem mutatja ezt jobban mint, hogy 1895 és 1913 között 800 holdról 2870 holdra nőtt Izsák határában a szőlőterületek nagysága.

A gazdálkodás rendjét a község központilag szabályozta. A szüret kezdetét az előljárárság határozta meg, attól eltérni nem volt szabad. Ez a rendelkezés a szőlő minőségét



Hagyományos izsáki Sárfehér-szüret az 1950-es évek végén

és a mindenki számára jó felvásárlási árat volt hivatott biztosítani, kizárva ezzel az ügyeskedő szándékú felvásárlókat.

A szőlőterületek gyors növekedése a Sárfehér egyeduralmukodóvá válását

hozta. Úgynevezett kétszintes szőlő-termesztést folytattak az izsákiak. Az egyik szint maga a szőlő volt, míg a másodikat a sorokba ültetett gyümölcsfák képezték. Főleg meggyet, körtét, almát, szilvát, sárgabarackot, őszibarackot, cseresznyét, mandulát termesztettek így.

A hagyomány szerint igazán nagy területen először Fejszés István nevés helybéli szőlész termesztette az Izsáki Sárfehért.

A Sárfehér szüretelése gyakorlatilag két részből állt. Előbb „szőlőztek”. Ez azt jelentette, hogy a szép aransárga, nagy szemű, laza Sárfehér-fürtöket ládába csomagolva étkezési szőlőként szállították a hazai és az osztrák, angol, német piacokra. Itthon Aransaszla, külföldön Gold Trauben (Arany szőlő) néven árusították. A „szőlőzés” az 1970-es évekig volt a szüret része. Ezt követően a mind többféle csemegeszőlőfajta megjelenésével visszaszorult. Saját célra viszont még ma is sokan megszedik a szép Sárfehér fürtöket, hiszen szellős, hűvös helyre felkötve, egészen karácsonyig, sőt újévig is elállnak. Vastag héjuk miatt nedvességtartalmukat lassan veszítik el, cukortartalmuk és savtartalmuk megmarad, így igen harmonikus ízű, gyakorlatilag friss gyümölcsként fogyaszthatók a téli időszakban is.

Fontos tény tehát, hogy a Sárfehért kezdetben inkább csemegeszőlőként semmint borszőlőként lehetett ered-

ményesebben értékesíteni. Kozma Pál: „Csemegeszőlő” című 1961-ben megjelent könyvében leírja, hogy 1928 és 1955 között összesen 727.063 mázsa Sárfehért szállítottak hazai és külföldi piacokra. Igazán kiemelkedő évek: 1937 (152 ezer mázsával), 1938 (91 ezer mázsával), 1939 (71 ezer mázsával), 1942 (109 ezer mázsával), 1954 (67 ezer mázsával).

Mint Kozma Pál művéből is kitűnik, a külföldi piacoknak köszönhetően az 1920-as évektől fokozatosan növekvő kereslet támadt a Sárfehér iránt. Jól mutatja ezt, hogy 1928-ban még csak 3 ezer mázsát, tíz évvel később, 1937-ben pedig már 152 ezer mázsát exportáltak belőle. E mennyiséggel Izsák akkor, Magyarország harmadik legnagyobb szőlőki szállítója lett.

A kereslet növekedésével nőtt az izsáki szőlőterületek nagysága is. 1913-ban 2870 hold szőlő volt a határban, míg húsz évvel később, 1933-ban, már 6 ezer hold. Ebből 5 ezer hold Sárfehér. Az időszak termelésének nagyságát jól mutatja egy 1930-as adat, miszerint az évben 200 vagon szőlőt és 100 ezer hektoliter bort szállítottak el Izsákról, majd egy három évvel későbbi, 1933-as adat szerint már 623 vagon szőlő ment külföldre.

Izsákon, az 1960-as évek elején végrehajtott általános téeszésítést követően még kb. egy évtizedig

folyt a szőlőzés, majd fokozatosan visszaszorult. Azt követően főleg boralapanyagként értékesítették a nagyüzemileg termesztett szőlőt. Ennek egyik oka az volt, hogy a csemeszőlőként való hasznosítás jóval több élömunkát igényelt (amelyből a nagyüzemekben egyre kevesebb állt rendelkezésre), másrészt (mint fentebb is tárgyaltuk), megjelentek az új speciális csemeszőlő fajták.

A „szőlőzést” követően kezdődött a bornak szánt szőlő szedése, a szüret. Az Izsáki Sárfehér bora kellemesen aromás, üde gyümölcsös ízvilágú, komoly és értékes savtartalmú, így nemcsak magában fogyasztva, hanem más lágyabb borok házasítására is alkalmas. Ezen tulajdonságainak köszönhetően kiváló pezsgőalapanyag is. Az 1900-as évek első harmadában éppen ezért lett a híres német pezsgőgyártó cég, a Henkel, az egyik legnagyobb külföldi felvásárlója és kiszállítója a Sárfehérnek és borának.

A helyi borfelvásárlásra hozta létre az 1920-as években Faragó János az Izsáki Szőlő és Borértékesítő Rt-t. Ennek pincéje a későbbi Izsáki Sárfehér Tsz. vasút melletti irodaépületének helyén állt. Faragó Jánosnak komoly érdemei voltak a Sárfehér külföldi megismertetésében is. Ausztriai (innét hordós sört szállított itthoni palackozójába) üzleti kapcsolatait kihasználva vitte ki az első néhány láda Sárfehért Ausztri-

ába. A bemutatás olyan jól sikerült, hogy hamarosan megkezdődött a Sárfehér, fentiekben tárgyalt sikeres exportja.

Borfelvásárlással többen is foglalkoztak Izsákon. Borkereskedő azonban csak egy volt, Paróczai Lajos, akinek pincéje a vasútállomással szemben működött, saját iparvágánnyal. A borfelvásárló és a borkereskedő között az volt a különbség, hogy a felvásárló csak az általa történt továbbértékesítés után fizetett a borért a gazdáknak, míg a kereskedő azonnal.

1937-ben a Magyar Királyi Földművelésügyi Minisztérium 20 ezer hektoliter kapacitású állami borközlőraktár építését határozta el Izsákon. A létesítés a bor egységes, államilag szabályozott áron való felvásárlását és a bértárolás megvalósítását célozta. A beruházás abban jelentett nagy segítséget az izsákiaknak, hogy általa azoknak a gazdáknak is lett hová betárolniuk a mustot, akik maguk nem rendelkeztek tárolókapacitással, s így nem kényszerültek a szüretkori nyomott áron eladni termésüket. A 300 ezer pengős építkezéshez a község 3 hold területtel, egy kúttal és pincemesteri lakás építésével járult hozzá.

A szőlőtelepítésben, művelésben nemcsak a gazdák, hanem a módosabb polgárok, kereskedők is fantáziát láttak. Komoly birtokot hozott létre mások mellett Teischler József a helyi Népbank vezérigazgatója és

Barthalos Kálmán gyógyszerész. Utóbbi Agárdy-telepi birtokán még iparvágányt is létesített. Barthalos, a Borászati Lapok című országos szaklap 1898-as évfolyamának egyik számában tudósított arról, hogy egyre nagyobb területen termesztik Izsákon a Sárfehért, valamint arról is hírt adott, hogy általánossá vált a rézalapú szerek használata a peronoszpóra elleni védekezésben. Egyúttal megjegyezte, hogy a szőlőmoly elleni védekezés viszont még nem megoldott.

Az Izsáki Sárfehér legismertebbé vált híve és eredményes termesztési módjának kifejlesztője, Kostka László izsáki gyógyszerész volt.

Kostka László és Sárfehér-termesztési módszere

A Kostka ősök a 17. században Lengyelországból települtek Magyarországra. Az 1693-ban postupicai előnévvel magyar nemességet szerzett családból származó és Kisszebenben (ma szlovákiai település) letelepült idősebb dr. Kosztka László gyógyszerész és felesége, daróczi Heizelmayer Franciska házasságából tíz gyermek született, köztük a később Csontváry néven híressé váló festőművész Tivadar (1853), valamint a szőlészetben Izsákon nevet szerző László (1858). Mindketten apjuk nyomdokaiban haladva gyógyszerész végzettséget szereztek, ám csak rövid ideig dolgoztak a hivatásban.

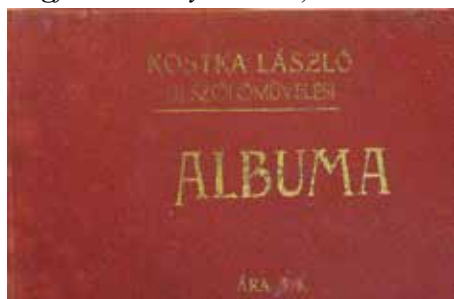
László, aki nevével s-sel – Kostka – írta, az 1890-es években költözött Izsákra, s maga fejlesztette módszerével a



postupicai KOSTKA LÁSZLÓ

helyi szőlő egyik legeredményesebb termesztője lett. Művelési technológiájának, trágyázási módszerének köszönhetően 263 mázsa Sárfehér szőlőt termesztett holdanként. Ez a terméseredmény mindmáig világrekordnak számít. Birtokán, a Kostka-telepen, melyet Anna nővérével és Kostka Antal nevű unokatestvérével, egy 1896-ban megvásárolt homokterületen létesített, ezek tanulmányozták szerte az országból termesztési módszerét. Ennek lényege a peronoszpóra elleni rendszeres rezes védekezés, a 120x80-as sor és tőtávolság, a tőkefejek állandó homok alatt tartása, a harmatgyökerek megtartása, a sima csapon való kétszemes terhelés, valamint a rendszeres szervestrágyázás volt. Szőlőbirtokának fajtaösszetétele 22 hold Sárfehér, 8 hold Kövidinka, 6 hold Olaszrizling és 2 hold Szlankamenka volt. A peronoszpóra elleni védekezést saját fejlesztésű szerével

végezte. (Idézet a Szabadalmi Újság 1910. december 1-jei számából, a Kostka-féle rezes permetszerről: „Kostka László földbirtokos Izsák. Eljárás peronoszpóra elleni szer előállítására. A találmányt előállíthatjuk, ha rézgálicot hevítve, jegecvizétől megfosztunk, hogy porrá hulljon szét; ezt megszitáljuk, hogy belőle egyöntetű port nyerjünk. Azután levegőn szétmállott égetett meszet szitálunk ugyanolyan célból és a két finom port tökéletesen elegyítjük megfelelő arányokban.”)



Kostka László 1913-ban jelentette meg szőlőművelési módszerét bemutató albumát

Kostka László 1910 és 1918 között (1918. február 20-án hunyt el) izsáki gazdálkodásának gyakorlati tapasztalataira alapozva komoly elméleti munkásságot is folytatott. Az 1910. október 10-én megrendezett szegedi borászati kongresszuson, a *Borászati Lapok* tudósítása szerint: „Kostka László izsáki szőlőbirtokos ismertette saját művelési rendszerét, melynek segítségével évenként bő termést képes elérni.” Ugyanez a kiadvány Kostka

László több szakmai publikációját is közölte: 1911. október 22. *A szőlőmoly elleni védekezés*; 1917. április 8. *A vértetű irtása*; 1918. február 17. *Filloxeravédekezés indirekt úton*.

Mindezek mellett 1913-ban „Új szőlőművelési album” címmel füzetet jelentetett meg, melyben fotókkal illusztrálva, részletekbe menően mutatta be termesztési módszerét. Idézet a füzet bevezetőjéből: „A közérdeknek vélek szolgálatot tenni, midőn ezt az albumot az illetékes magyar közönség elé bocsájtom. Szőlőművelésem újirányú, a gyakorlatból merített tapasztalataimból ered. Nemcsak arra törekedtem, hogy bő termést érjek el, hanem arra is, hogy egyszerűsítsem a szőlőművelési eljárást, illetve munkaszakokat és ezáltal olcsóbbá tegyem a művelést. Ezt sikerült is elérnem annyira, hogy legalább 40% pénzmegtakarítással műveltetem szőlőmet, amely megtakarítás főleg abból áll, hogy a földmunka legnagyobb részét igával



Kostka László fürtöktől roskadozó Sárfehér-tőkéi 1912-ből

végeztetem. (Ennek megfelelőleg a sortávolság 120 cm., a tőkétávolság 80 cm.) A nyitás, mivel a tőkét nem kell kibontani a földből, fél munkaerőbe kerül. A kapálást planet ekével végeztetem. Egy ekével naponként 6 holdat lehet megkapálni és alig kerül valamibe. A takarás saját szerkesztésű ekémmel történik. Naponta 5 holdat lehet vele betakarni, mely után semmi kézimunka nem szükséges, oly tökéletes munkát végez. “

Kostka László cikkei és füzete komoly szakmai visszhangot keltettek. Az ezek nyomán született írásokat a *Borászati Lapok* folyamatosan közölte. A módszere iránti érdeklődést jól mutatja, hogy az első közlését követően rövid időn belül több, a témát boncolgató hozzászólást hozott le az újság. Sőt, a *Köztelek* című mezőgazdasági lapban még 1921-ben is – Kostka László halála után három évvel – kérdezz-felek formában foglalkoztak termesztési módszerével.

Kostka László szőlészeti munkásságát illetően támogató és kritikai hozzászólások egyaránt születtek. Akár ezen vélemények összegzése is lehet a *Borászati Lapok* 1918. március 3-ai számában megjelent, öt búcsúztató írás: „Kostka László - A halálnak itthon is gazdag az aratása. Ezúttal ismét a szőlőtermelők jelesei közül választott. Lapunk m. heti számának zárta után vettük a szomorú hírt, hogy postupici Kostka László földbirtokos f. é. február

20-án rövid, kínos szenvedés után, életének 60-ik évében Izsákon elhunyt. Kostka László neve szűkebb hazáján kívül csak körülbelül tíz év előtt vált ismeretessé, amikor új szőlőmvelési rendszerével a nyilvánosság elé lépett és egyúttal felhívta az ország szőlőtermelőit, hogy jöjjenek el Izsákra és ott a helyszínen győződjenek meg szavainak igazságáról. Kostka nem kicsinyben, egykét holdon, hanem nagy, talán 70 holdas szőlőtelepén egy évtizednél hosszabb időn át művelte új módszerével szőlőjét és oly nagy termésekre tett szert, aminőt talán senki sem tudott az országban rajta kívül elérni. Amellett az Ő tőkéi, dacára a szokatlan, a modern szőlőművelés törvényeivel homlokegyenest ellenkező kezelésnek, nemcsak vissza nem estek, hanem egyre terebélyesebbek lettek, úgy hogy ritkítani kellett őket, hogy egymástól elférjenek. Az egész telepen pedig egyetlen egy tőke sem pusztult el, ami legjobban igazolta, hogy az ottani, bizonyára speciális viszonyok közt, ez a művelésmód feltétlenül helyes volt. Százával zárándokolt a béke utolsó éveiben hazánk szőlőtermelő közönsége az ország minden részéről Izsákra, hogy a helyszínén megismerkedjék a Kostka-féle termelés eredetiségével. Nem volt senki, aki csalódottan távozott volna. Számos a hívője, utánzója széles az országban, de ezek közül sokan egy-két évi kísérlet után kény-

telenek voltak belátni, hogy ez a művelési mód nem mindenhová való. De sokan kisebb-nagyobb módosítással meghonosították szőlőikben és hálásak az úttörő iránt. Kostka mindenesetre hasznos szolgálatot tett a hazai szőlőtermelésnek, hogy praktikus szemmel figyelte a szőlő fejlődését és abból építette fel különleges szőlőmetszési és kezelési módjának szerkezetét. Általánosítani és vakon követni azonban nem lehet az ő eljárását. Ez azonban mit sem von le egyik legjelesebb 'dilettánsunk' érdemeiből."

Kostka László 1918. február 20-án hunyt el. Február 23-án temették. Ő és családtagjai az izsáki alsóvárosi katolikus temetőben álló Kostka-kápolna alkápolnájának kriptáiban nyugszanak. Utolsó, 1918. február 8-án készült írása (*Filloxeravédekezés indirekt úton*) a *Borászati Lapok* 1918. február 17-ei számában (halálát megelőzően három nappal) jelent meg.

Apja halála után ifj. Kostka László vette át a birtokot, s irányította 1949-ig, amikor is államosították, majd 1952-ben az Izsáki Állami Gazdaság tulajdonába került.

Vélhetőleg kevesen tudják, hogy Kostka László, szőlészeti munkássága mellett, lepkészettel és madármegfigyeléssel is behatóan foglalkozott. Izsáki évei alatt több szacikke is megjelent a *Rovartani Lapokban*, valamint a Magyar Ornitológiai

Központ, *Aquila* című szakfolyóiratában.

Kostka Lászlót, a Sárfehér eredményes termesztését szolgáló munkássága elismeréseként, Izsák képviselő-testülete 1994-ben posztumusz „Izsák Díszpolgára” kitüntetésben részesítette. Szőlőművelési albuma megjelenésének centenáriumán, 2013-ban az Izsáki Hírek Kiskönyvtára sorozatban, műve reprint kiadásával tisztelegtek emléke előtt. A kiadványt egyebek mellett a következő gondolatokkal ajánlották az olvasók figyelmébe „*Az eredeti kiadvány a múlt század első harmadában, a helyi szőlészet, szőlőkultúra felívelésének időszakában látott napvilágot. E felívelés nem kis részben az album szerzőjének, Kostka László izsáki gyógyszerésznek, kiváló szőlőtermesztőnek volt köszönhető. ... E kis mű, a ma termelői számára is tanulságosan mutatja be, hogy száz esztendővel ezelőtt egy elhivatott ember miként művelte szőlőjét Izsákon úgy, hogy Sárfehér-tábláján holdankénti több mint 200 mázsás átlagtermést ért el. De érdekes olvasni a száz év előtti, s általa kifejlesztett növényvédelmi technológiákról is.*”

Kostka László munkásságának további elismeréseként 2021 nyarán emléktáblát helyeztek el volt birtokán, a Kostka-telepen álló egyik épület falán, melyet Izsák Város Önkormányzata, a Royalesekt Zrt., a Gedeon Birtok Kft., valamint a kecs-

keméti Karol Wojtyla Barátság Központ állíttatott.

A Sárfehér „új-kori” története

A Sárfehér történetének sikerszakaszai után jöttek kevésbé sikeres időszakok is.

Voltak idők, amikor továbbtermesztésre alkalmatlan, megszüntetendő fajtának minősítették, ám az izsákiak ragaszkodásának köszönhetően mégis fennmaradt.

1972-ben az Izsáki Állami Gazdaságban megkezdődött a pezsgőgyártás, amely egy újabb felívelést jelentett a helyi szőlő történetében. Mindezzel együtt azonban az is látszott, hogy a nagyüzemi termelésre való áttérés után fokozatosan csökkent a szőlőtermesztésben, egyáltalán a mezőgazdaságban dolgozók létszáma. Míg korábban jövedelemkiegészítésként az iparosok, tisztviselők, pedagógusok is műveltek egy-két hold szőlőt, addig a kollektivizálásokat követően a főállású termelők száma is csökkent. A fiatal korosztály nem látott perspektívát a közös gazdálkodásban. Így többségükben inkább az iparban helyezkedtek el, ami komoly elvándorlást hozott.

Az 1980-as évekre az állami gazdaság és a téesz vezetése is belátta, hogy a komoly kézimunkát igény-



Az Agárdy-telepi pincészet

lő szőlőművelés jövője veszélybe került, ezért változtatni kell a gazdálkodási struktúrán. Bevezették a szakcsoportos rendszert, amelynek keretében az arra vállalkozók maguk ültethettek szőlőt a nagyüzemektől 25 évre bérelt területeken. A termés egésze a termelőé lett, csupán annyi megkötés volt, hogy a földet biztosító nagyüzem számára kellett a megtermelt szőlőt értékesíteni.

A fent jelzett problémák valójában már jóval korábban is gondot okoztak. Az Izsáki Községi Tanács 1967. július 6-ai ülésének egyik napirendi pontjában a község állattenyésztési, valamint szőlő- és gyümölcsstermesztési helyzetéről tárgyaltak. Az ott, Fodor Sándor vb. titkár által megfogalmazottakból jól látszik, hogy a téeszek megalakulása után alig hat évvel már csökkent a szőlőterületek nagysága, valamint a Sárfehér, szakemberek általi megítélése és a valóság között is igen nagy szakadék tátongott: „*Ismét szoba került az Izsáki Sárfehér szőlő termesztésének helyzete és várható jövője.*

Illetékes felsőbb szervek véleménye ezzel a kérdéssel kapcsolatban több év óta nagyon borúlátó. Ugyanezen szerveknek a részéről érthetetlen az az intézkedés, hogyha tényleg így van a Sárfehér szőlő körül a helyzet, akkor miért engedik telepíteni évente milliószámra. A Sárfehérbor iránt is megfelelő a kereslet, hiszen jelenleg a borpincénél marokkói és algiri borok vannak tárolva, az exportra elszállított Sárfehérbor helyén. Visszatérve a Sárfehér szőlőre, a helyzet az, hogy az újtelepítések-nél, felújításoknál általunk telepített csemegeszőlőkkel fel kell majd vennünk a versenyt a déli országok csemegeszőlőivel, mert ezek érési ideje szinte egybeesik a déli országokéval és így nekünk nehéz lesz nyerni a nemzetközi piacon. A Sárfehér némiképp elmarad e csemegeszőlők mögött, de olyan időben érik, amikor nincs konkurenciája és nyugaton is keresett szőlő. A telepítéseket illetően szükséges lenne egy az egész községet átfogó felmérés alapján olyan telepítési tervet készíteni, amely megjelölné a telepítendő területeket, a ráfordítható talajforgatási munkát és a telepítésre legalkalmasabbnak látszó szőlő, vagy gyümölcsfajta. Ez a terv megjelölné a felújításokat és intézkedne ezeknek további művelésének mikéntjéről. A tsz-ek 6 éve gazdálkodnak és sajnos a szőlőterületek nagyságának alakulása területén változatlanul visszafejlődés

van, nem előrehaladás. Igaz, hogy nagyon fontos az állattenyésztés, de azért elsődleges kérdés a község profilját képező szőlő-gyümölcskultúrának az újból való felvirágoztatása. Ez a kérdés hozzáállás kérdése a tsz-ek részéről, mert a megfelelő adottságok megvannak.”

A fentiek tükrében talán érdekes az a tanács vb-nek készült beszámoló, amelyet Csanda László, a MÉK helyi felvásárló telepének vezetője készített, s amelyből kiderül, hogy 1966-ban 40.072 mázsa Sárfehért vettek át és szállítottak el Izsákról étkezési szőlőként. A beszámolóból az is kiderül, hogy burgonyából 288, téli almából 1320, kajszibarackból 1303, szilvából 326, meggyből 832 őszibarackból 121, görögdinnyéből 210, sárgadinnyéből 106, egyéb gyümölcsökből 872 mázsát vásároltak fel. Összesen 45.450 mázsa gyümölcsöt szállítottak el az évben Izsákról, amiből 40 ezer mázsa Sárfehér volt. A beszámoló készítője megjegyzi, hogy az az év nem is volt igazán kedvező a termés szempontjából, mert



Gyalogművelésű Izsáki Arany sárfehér

hűvös, esős időszak volt.

A következő adatok azt mutatják, hogy a korábban meghatározó helyi szőlőtermesztés milyen drámai helyzetbe került az 1960-61-ben történt téveszesítés után. Míg a kollektivizálás előtti években 5000 hold feletti volt a szőlőterületek nagysága, addig 1963-ban már csak 3300 hold, majd 1980-ban mindössze 1300 hold szőlő volt a község határában. Ráadásul e mennyiség 60 százaléka is 25 év-nél idősebb ültetvény formájában. A már korábban említett szakcsoportos rendszer bevezetésének köszönhetően 1985-re 1450 holdra nőtt a szőlőterületek nagysága, mivel öt év alatt 150 holdat ültettek a szakcsoportos termelők. E tény is bizonyítja, hogy a törődést, lelkiismeretes munkát igénylő szőlőtermesztést nem a tulajdonosi tudat nélküli közös gazdálkodásban lehetett igazán eredményesen végezni.

A Sárfehérről nem véletlenül tartották az izsákiak, hogy az a hajlott hátú embereket szereti, mert eredményesen csak kézi munkával, gyalogművelési móddal, a téli fagyok elől betakarva lehetett



Bőven termő magasművelésű Izsáki Arany sárfehér

megtermelni. A kézi munkaerő hiányát próbálták a nagyüzemek a géppel munkálható magasművelési-mód bevezetésével pótolni, ám ez sem vitt eredményre, mivel a Sárfehér fagyérzékeny fajta, s a téli fagyok nagy károkat okoztak az



Izsáki borászatok Arany sárfehér borai és pezsgői

ilyen ültetvényekben. Emiatt aztán a nagyüzemek fajtaváltásban kezdtek gondolkodni, Veltelini, Zalagyöngye, Muscat ottonel, Mátrai, Pannónia kincse, Bianca, Cserszegi, Kunleány, Ezerfűtű lettek az új fajták, s mind nagyobb területről szorították ki a hagyományos Sárfehért. Szőlészeti szakemberek is mindinkább leváltandó fajtaként kezdték kezelni, noha mint pezsgőalapanyag, továbbra is verhetetlen volt.

Az 1989-90-es rendszerváltás előtti időkből tovább csökkentek az izsáki szőlő és gyümölcsös

területek, így a kárpótlásban visszaadott földek nagyobb része parlagként került a kárpótoltakhoz. Kevesen kezdtek e földeken szőlőtelepítésbe, mivel a tulajdonosok zöme már idős ember volt, emellett a szőlőfelvásárlási árak is igen alacsonyok voltak.

A meglévő ültetvények terméséből az Agárdy-telepi Hungasekt borászati üzemben (a korábbi állami gazdasági borászat) az úgynevezett redukzív, kímélő eljárással készített borok, pezsgők viszont mind nagyobb sikereket arattak. Az 1997-es és az 1999-es évjáratú Sárfehér minőségi borát 1999-ben és 2000-ben beválasztották a Magyar Zászlós Borok rendjébe. Az 1997-es évjáratú 100 százalékban Sárfehér alapborból készült fajtapezsgő, pedig 2001-ben a XI. Alföldi Borok Versenyén és a XXVII. Országos Borversenyen is aranyérmert nyert.

2007-ben a Helibor Szövetkezeti Pincészet Csontváry borcsalád, Arany sárfehér bora lett Bács-Kiskun megye legjobb bora. E sorok írásakor a Royalekt Zrt., a Gedeon Szőlőbirtok Kft. és a Birkás pincészet készít és forgalmaz eredetvédett Arany sárfehér bort és belőle készült pezsgőt. Mindezek is bizonyítják, hogy nem helytállóak azok a negatív szakmai értékelések, amelyeket a fajta borászati értékéről korábban állítottak. (E nem túl dicső „értékelési” út egyik jellemző állomása volt 1972, amikor a Sárfehért csak korlátozott mértékben telepíthető fajtanak jelölték meg az országos listán.)

A Sárfehér „újabbkori” elismertetéséért és továbbéléséért igen sokat tett Oreskó Imre kertészmérnök, borász, a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa és a helyi termelői csoport volt elnöke. 1999-ben az uniós előírások miatt meg kellett változtatni az Izsáki Sárfehér nevet (történetében nem előszőr), mivel az új szabályok szerint helységnév nem szerepelhet hivatalosan az elnevezésben. (Legkorábban Izsáki Sárfehérként, majd 1967-től Izsáki néven nevezték a szőlőt.)

Oreskó Imre eljárása alapján 1999. december 13-án a fajta újabb elnevezése megtörtént. Az OMMI főosztályának fajtajegyzék módosítási javaslatával az FVM. határozatot hozott, mellyel az „Izsáki” szőlőfajta nevét „Arany sárfehér” névre változtatta. Ugyancsak Oreskó Imre közreműkö-

désével, az Arany sárfehér szőlő és bora 2006-ban a védett eredetű hungarikumok sorába, míg bora 2012-ben a Kiemelkedő Nemzeti Értékek listájába került. Mindezek mellett természetesen a helyi és a megyei érték-tárban is megtalálhatók úgy a szőlő, mint a belőle készült borok és a faj-tapezsgő.

A fentiekben taglalt eredmények ellenére sem szűntek meg azonban a körzet szőlőtermesztését nehezítő problémák. Egyebek mellett az Európai Unió sajátos agrárpolitikája mért súlyos csapást a helyi (és persze az országos) szőlőkultúrára azzal, hogy a 2000-es években komoly pénzekkel kezdte támogatni a szőlőkivágásokat. Magyarországon nem volt bortültermelés, összuniós szinten viszont igen. Konkrétan a nagy uniós pénzekkel támogatott olasz, spanyol, portugál területeken. Ám mégsem ott, hanem hazánkban szorgalmazták a szőlőkivágásokat. A magas kivágási támogatás és az alacsony felvásárlási árak, valamint az a tény, hogy a magyar termelők a nyugati társaiknak adott agrártámogatásnak (akkoriban) csupán egynegyedét kapták meg, sokakat indítottak arra, hogy kivágják ültetvényeiket. Felvállalva ezzel azt is, hogy ezek helyett többé nem ültethetnek szőlőt.

A 2000-es évek első felében 4500 holdon termesztették a Sárfehért az izsáki körzethez tartozó településeken (Ágasegyháza, Fülöpháza,

Fülöpszállás, Izsák, Kerekegyháza, Kunszentmiklós, Orgovány, Solt, Szabadszállás, Páhi, Csengőd, Bugac). A legnagyobb felületen Izsákon, Ágasegyházán és Orgoványon találkozhattunk a fajtával. Izsákon ez időben összesen 1600 hold szőlőterület volt, zömében magasművelésű formában. Ebből 730 hold Sárfehér.

Jelen sorok írásakor, 2021 márciusában, az izsáki körzethez tartozó településeken összesen 5700 hold szőlőt művelnek. Ebből 365 hold, vagyis tíz százaléknál is kevesebb az Arany sárfehér. Hasonló az arány Izsákon belül is. Itt, az 1550 holdnyi szőlőből csupán 90 hold a Sárfehér. Az adatok egyértelműen jelzik, hogy óriási a Sárfehér térvészése! Az aktuális fajtaösszetételt nézve jelenleg a Bianca és a Cserszegi fűszeres uralják térséget.

Az írás végén logikusan és törvényszerűen, az Arany sárfehér várható jövőjét taglaló mondatok következ-
nének, ám a tendenciát látva csupán egy aggasztó, de „optimistán” nyitva hagyott kérdés tűnik indokoltnak: Van-e, lehet-e még jövője, a bő évszázadon át minden nehézséget sikerrel leküzdő legendás izsáki szőlőnek...?

(Készült a Forrás című megyei irodalmi, művészeti és szociológiai folyóirat 2021. július-augusztusi összevont számához. Megjelent 2021. júliusában.)

Tetőzi Lajos

Páratlan gazdagságú kaktuszgyűjteményt hozott létre Izsákon

Emlékezés a hat éve elhunyt Farkas Jánosra

Túlzás nélkül állítható, hogy a 2017-ben elhunyt Farkas Jánost, városunk díszpolgárát mindenki ismerte Izsákon. Résztint, mint a Sárfehér Tsz főkönyvelőjét, résztint mint egy csodálatos szépségeket felvonultató, gazdag fajszámú kaktuszgyűjtemény létrehozóját. Ezeken túlmenően pedig a szó legszorosabb értelmében vett, igazi jó ember volt, aki mindenki felé őszinte érdeklődéssel és segítséggel fordult mindig és mindenben.

Gyerekkora óta szerette a természetet, a növények szeretetét és a gondozással kapcsolatos tudnivalókat elsősorban nagybátyjától tanulta.

Botanikai szenvedélye egy a fia születésekor a feleségének vásárolt köszöntő virágnak szánt kaktusszal kezdődött. Ugyanis annyira megtetszett neki is ez az egzotikus növény, hogy komoly szakkönyveket kezdett el tanulmányozni a témában. Tette ezt olyan szinten, hogy az azokból megszerzett ismeretek alapján egy speciális talajkeveréket is kikísérletezett, amelyben itt Izsákon is megéltek, sőt jól érezték magukat a nem éppen a mi talaj- és éghajlati viszonyaink közt honos kaktuszok. Tulajdonképpen ezzel



megalapozva a későbbi gyűjtőmunkáját. Érdeklődése nem korlátozódott kizárólag a kaktuszokra: amiatt fordult ebbe az irányba, mert, ahogy mondogatta, ilyen kis helyen ilyen változatos növénygyűjteménnyel nem tudott volna megvalósítani.

A kezdetekkor üvegtáblák alatt tartotta a növényeket, majd 1956 tavaszán épült meg Árpád utcai otthonuk udvarán az első 15 négyzetméteres üvegháza, amelyet az évek során aztán 200 négyzetméteres fűthető üvegház-zá bővített, valamint több tíz négyzetméteres fűtetlen fóliasátorban is tartott hidegtűrő kaktuszokat. Hozzáértését, kiterjedését mutatja, hogy gyűjteményének 99 százalékát saját maga szaporította magról. Nem volt egyszerű feladat, a magvak beszerzése, de kiterjedt kapcsolatai révén megoldotta ezt



a nem kis problémát is. Egyedülálló gyűjteményének kialakításában feleségétől, családjától és Kanadában élő bátyjától is sok támogatást kapott.

Farkas János sok évtizedes munkájával, a kaktusztan külföldön is ismert szakembere és a legnagyobb fajszerű magyar magángyűjtemény létrehozója lett. 2017 áprilisában hunyt el. Amint arról az Izsáki Hírek is beszámolt, a Magyar Kaktuszgyűjtők Országos Egyesülete az évi őszi kiállításukat, „Far-



kas János Emlékkiállítás” címen, az ő emlékének szentelve rendezték meg. Szakmai életútját személyes tárgyai és gyűjteménye segítségével idézték fel a rendezvényen.

A régi barátok és gyűjtőtársak egyegy tőle származó kaktuszt, míg a csa-

ládtagok néhány róla szóló újságcikket, látogatói bejegyzéseit tartalmazó emlékkönyvét, fényképeket, okleveleket vittek a kiállításra. A megnyitón dr. Papp László, a Debreceni Egyetem Botanikus Kertjének igazgatója emlékezett Farkas Jánosra, szakmai kvalitásai mellett kiváló emberi tulajdonságait is méltatva. Külön kitért arra, hogy mennyi támogatást – magvakat, növényeket – adott többek között az ő botanikus kertjüknek is. Ezek mellett 2016-ban az összes szakkönyvét,



valamint az évtizedek alatt összegyűjtött folyóiratait is a debreceni botanikus kert könyvtárának adományozta.

Farkas János több mint hat évtizedes gyűjtő- és szakmai munkájával olyan értéket alkotott, amelynek hagyatékára a hazai és külföldi gyűjtők és szakemberek mind a mai napig építhetnek, s amelyre az izsákiak is büszkén emlékezhetnek.



Varázslatos ízek – izsáki ízvarázslóktól

Összeállította: Vargáné Pál Klára és Kullai Sarolta

Antal Bettina

Banános tekercs

A tésztához: 6 db tojás, 120 g porcukor 40 g cukrozatlan kakaópor 2 ek csokoládés pudingpor, 1 kk szó-dabikarbóna.

A krémhez: 1 db tojás, 200 ml tej, 2 ek finomliszt, 200 g margarin, 100 g porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 20 g cukrozatlan kakaópor.

Az összeállításhoz: 2 nagy db banán, 50 g étcsokoládé.



A tésztához: A tojásokat a porcukorral habosra keverjük. Óvatosan hozzákeverjük a kakaóport, a csokoládés pudingport és a szó-dabikarbónát. A tésztát egy nagyobb, sütőpapírral bélelt tepsibe (30x40 cm) simítjuk, és pár perc alatt megsütjük 180 °C-on. Látni fogjuk, ha megsült. A megsült tésztát a sütőből kivéve, a hosszabik oldalánál fogva azonnal feltekerjük egy konyharuha segítségével, majd kihűtjük. A tésztához egy 30x40 cm-es tepsit használtam, így látható a képen is, azonban, ha vastagabb tésztát és krémet szeretnénk, készíthetjük kisebb tepsiben is.

A krémhez: A tojást elkeverjük a

liszttel és a tejjel, majd rövid idő alatt sűrűre főzzük, így egy pudingot kapva. Kihűtjük. A margarint a porcukorral habosra keverjük, majd hozzá-



adjuk és belekeverjük a pudingot. A krémet (lemérve) két felé osztjuk, az egyik felébe vaníliás cukrot, a másik felébe kakaóport keverünk. Ha a kakaós krém a kakaóportól túl kemény, tehetünk bele egy kevés tejet.

Az összeállításhoz: A világos krémet egyenletesen a tésztára kenjük, majd erre a sötétet. A banánok két-két végét levágjuk, kissé segítünk kiegyenesíteni a közepüket. A tészta egy oldalára helyezük őket, majd a tekercset óvatosan feltekerjük. Ha szeretnénk, készíthetünk csokoládét a tekercs tetejére vízgőz felett olvasztva. Ekkor az olvasztott csokoládét egy zacskóba töltjük, a végét levágjuk, majd óvatosan csíkokat húzunk a sütemény tetejére.

Bagyinszki Mónika

Málnaszelés - tejsokis mousse desszert

2 tojásból vékony piskótát sütünk.

Málnaszelé: 200 g málna, 5 g pektin, 30 g cukor. A málnát elkezdjük melegíteni, ha pürésedett és majdnem forr, beletesszük a pektint. Pár percig forraljuk. Korongokat formázunk belőle és fagyasztóba tesszük.



Fehércsoki mousse: 200 g csoki, 2 tojás sárgája, 135 g

tej, 200 g habtejszín, 5 g zselatinpor, 25 g víz. A tojás sárgáját elkeverem a tejjel, 80 fokig melegítem és a csokira öntöm. Jól összekeverem, hagyom hűlni, majd a felvert habtejszint hozzákeverem. (Ne verjük kemény habbá.) A vízben duzzasztott zselatint kicsit mikrózzuk és belekeverjük. Formába rakjuk a mousse krémet kis

helyet hagyva. A málnaszelé korongokat bele nyomkodjuk úgy, hogy a krém ellepje és piskótta korongot teszünk rá. Betesszük a fagyasztóba és kifagyasztjuk. (Legalább 1 éjszaka)

Glazúr: 80 g víz, 60 g cukor, 30 g ka-kaópor, 65 g habtejszín ezeket összekeverjük és feltesszük főni. Ha kb. 100 fokos akkor 1-2 percet forraljuk. Tűzről levéve belekeverjük a beáztatott 2 lap zselatint. Kb. 27-29 fokosra lehűtjük. A kifagyott desszertet a formából kiszedjük, rácsra tesszük és leöntjük a glazúrral. Hűtőbe tesszük és hagyjuk. hogy teljesen kiolvadjon. A glazúrral vigyázni kell, mert ha nagyon visszahűtjük, akkor nem terül el a desszerten, viszont ha melegebbre hagyjuk, akkor lefolyik a desszetről.



Bognárné Szőnyi Csilla

Egészséges kókusz muffin

Hozzávalók: 4 tojásfehérje, 1 csipet só, 100 g édesítő /eritrittel szoktam/, 100 g kókuszreszelék, 30 ml kukorica keményítő, díszítésnek jöhet piros bogyós gyümölcs /fagyasztott is/



Elkészítés: A sütőből kiveszem a rácsot, majd 170 fokra előmelegítem /alsó-felső sütés/. A tojásfehérjéket a sóval,

édesítővel habosra keverem. Nem kell, hogy kemény hab legyen. A kókuszreszeléketösszekeverem a keményítővel, majd

a tojáshabba forgatom. A masszát szilikon muffinformákba töltöm, tetejét gyümölcscsel gazdagíthatom. A formát a rácsra helyezem, majd az előmelegített sütő legalsó szintjére rakom. Kb. 35 percig sütöm. Még 5 percig a formában hagyom, majd kiszedem, s hagyom kihűlni.



Balogh-Biliczki Tünde

Kakaós kocka

Tészta: 8 tojás sárgáját 30 dkg cukorral kikeverjük, 8 tojás fehérjét habbá verjük, majd összekeverjük 1 sütőporral és 3 kanál kakaóporral és 1 marék dióval, 4 kanál vízzel.



T e p s i b e
öntjük és
kísütjük.

Krém: 25
dkg vajat
20 dkg cu-

korral kikeverünk, 5 dl tejből 1 tojásból és 6 kanál lisztből sűrű krémet főzünk. Amikor kihűlt hozzákeverjük a vajass keveréket, majd a tészta tetejére kenjük.



Csokimáz: 6 dkg vajat, 16 dkg cukrot, 2 kanál tejet, 2 kanál pudingport és 5 dkg kakaót összelegítünk, ha kihűlt a krémre kenjük.

Dr. Kovács Nóra

Kürtőskalács

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 1 tk só, 2 ek cukor, 3 dl tej, 1 tojás, 1 citrom reszelt héja, 20 dkg friss élesztő, 10 dkg olvasztott vaj, kb. 30 dkg cukor, 2 tasak vaníliás cukor

Egy tálba szitáljuk a lisztet, összevegyítjük a sóval és a 2 ek cukorral. A közepébe mélyedést készítünk, beleöntjük a tejet és az olajat, beleütjük a tojást, ráreszeljük a citrom héját, és a tetejére morzsoljuk az élesztőt. Kézzel vagy géppel dagasztani kezdünk. Kissé lágyabb, de jól gyúrható, nem ragacsos tésztát készítünk. Amikor nem ragad az edény oldalához vagy a kezünkhöz, kiolajozott tálba tesszük, lefedjük, és szobahőmérsékleten kb. 45 perc alatt a duplájára kelesztjük. A gyúródeszkát vékonyan meghintjük lisztel, és a megkelt tésztát óvatosan ráfordítjuk. Kézzel ujjnyi vas-

tagságra lapítjuk, majd éles késsel kb. 1-1,5 cm széles csíkokra szabdaljuk. Olvasztott vajjal megkenjük a tésztasütőfát, egyenletesen rátekerünk annyi tésztát, amennyi ráfér, és addig hengereljük a gyúródeszkán, amíg hézagmentessé válik. Ha nincs ilyen formánk, akkor alufóliával körbetekert sörös dobozzal helyettesíthetjük. Ezután lekenjük olvasztott vajjal.

Tálcára terítjük a vaníliás cukorral elkevert cukrot, és a tésztát meghempergetjük benne. Gyakori forgatás mellett sütőben ropogósra sütjük a kalácsot, ezután fahéjjal vagy dióval elkevert cukorba forgatjuk. Végül lehúzzuk a sütőfáról, és függőlegesen rácsra állítjuk, hogy a belsejéből a gőz távozhasson. Meg lehet sütni faszén felett is.



Kanizsai Sándorné (Ági) **Délvidéki sajtos sós tekercs**

A tésztához: 80 dkg liszt, 1 dl olaj, 1 evőkanál cukor, 0,5 dl tej, 5 dkg élesztő, 2 kiskanál só.

A töltelékhez: 25 dkg puha margarin vagy vaj, 3 tojás sárgája, 2 mokkáskanál só.

A tetejére: 1 tojás, reszelt sajt, köménymag, szezámag.

Elkészítés: A tejet meglangyosítjuk, beletesszük a cukrot, majd elmorzsoljuk az élesztőt és felfuttatjuk. Közben



a lisztet a dagasztó tartályba öntjük, mehet bele a só is, majd hozzá öntjük az élesztős tejet és az olajat. Bedagasztyuk (jól kidolgozzuk), 4 cipóba vesszük. Elkészítjük a tölteléket: a margarint a tojássárgájával és a sóval habosra keverjük. A tésztát egyenként téglalap alakúra nyújtjuk (kb. fél cm vastagra), megkenjük a tojásos margarin egynegyedével és szorosan feltekerjük, mint a piskótatekercset. Ferdén 4 cm-es darabokra vágjuk, a felvert tojással megkenjük, sajttal és a magvakkal megszórjuk. Zsírpapírral bélelt tepsibe egymástól távol rakjuk, mert megnőnek. Forró sütőben sütjük!



Kuti Lajosné **Kekszes pudingos gyümölcstorta**

Recept: 1,5 csomag háztartási keksz, 1 cs. főzős puncs puding, 1 cs. főzős vaníliás puding, 1 liter tej, 8 ek cukor, 1 cs. étkezési zselatin, 3 dl gyümölcslé a zselatin elkészítéséhez, 2 db banán, 1 db narancs.



Elkészítés: egy sor keksz, a pudingokat külön kifőzzük fél-fél liter tejben 4-4 evőkanál cuk-

rot teszünk a pudingba, keksz utáni sor puncs, tetejére megint keksz, végül vaníliás puding, erre rászeleteljük a gyümölcsöket, végül leöntjük a kifőzött gyümölcslével ízesített zselatinnal.

Pár órát hűtőbe tesszük, de a legjobb egy egész éjszakára.



Királyné Korán Katalin

Macszkaszem

Tészta: 50 dkg liszt, 4-5 tojás sár-gája, 20 dkg margarin, 10 dkg cukor, csipet só, 2 dkg élesztő felfuttatva tejben. Ezeket összegyúrjuk.

Töltelék: 30 dkg darált dió, 20



kg cukor, 1 vaníliás cukor, 5 tojás habbá vert fehérje. Elké-

szítés: A tésztát 6 részre osztjuk, téglalapokat nyújtunk két szélébe prézlit szórunk, majd kirakjuk magozott meggyel, felhajtjuk a két szélét, s a közepét megtöltjük a diós habos krémmel, majd tejföllel megkenjük a tészta tetejét, 180 fokon sütjük, kb. 20 percig.



Korom Istvánné (Erika)

Cukormentes epres sajtorta

20 dkg Gullon keksz 10 dkg olvasztott vajjal összedolgozunk, 25 cm-es tortaformába nyomkodjuk.



Felverünk 4 dl Hulala tejszínt 2 csomag vaníliás cukorral. 50 dkg mascarpone-t elkeve-

rünk 2 express zselatin fix-szel. Majd összedolgozzuk a 2 krémet.

A tortaforma szélét kirakjuk félbevágott eperrel, betöltjük a krémet, s a tetejére epert teszünk.

Egy éjszakára hűtőbe tesszük.



Kovácsné Holics Anikó

Lekváros hájas

40 dkg darált hájat 10 dkg liszttel összekeverünk, majd 1 ek ecettel habosra keverjük. Félóra pihentetés után 60 dkg lisztet 2 ek tejföllel, 1 tojással, 1 ek 10



%-os ecettel és 1 ek fehérborral, 1 dl vízzel, kicsi sóval, kicsi csipet cu-

kkal összegyúrjuk.

Ezután 15 percet pihentetjük, majd kinyújtjuk rákenjük a hájat, s felcsavarjuk mint a bejglit és téglalapra lapítjuk, 4 részre hajtjuk majd fél órát pihentetjük. Ezt kétszer megismételjük, utána 170 fokon légkeverésen kell sütni pirosodásig, ízlés szerint töltjük lekvárral.



Kullai Sarolta Képviseelőfánk

Égetett tészta: 1,5 dl víz, 1,5 dl olaj, csipet só, 1 cs. vaníliás cukor, 15 dkg liszt, 4 db tojás. Krém: 6 db tojás, 1 db vaníliarúd kikapart magjai, 3 dl habtejszín, 4 ek liszt, 6 ek cukor, 4 dl tej, 1 tasak habfixáló. Díszítés: porcukor

Égetett tészta: Fogunk egy fazekat, amiben a vizet, olajat, sót és a vaníliás cukrot felforraljuk, majd levesszük a tűzhelyről, és a kétszer átszitált lisztet egyszerre hozzáadjuk. Ezután a fazék tartalma ismét a tűzhelyre kerül, amit folyamatosan kevergetünk addig, amíg az alakuló tészta le nem válik az edény faláról. Ha ez megvan, levesszük a tűzhelyről, folyamatosan kevergetve langyosra hűtjük. Most már nyugodtan használhatunk kézi habverőt, a tojásokat egyenként adjuk a tésztához és keverjük szép fényesre. A tepsinket béleljük ki sütőpapírral. Fogunk egy habzsákot, és tegyük bele az égetett tésztát. Közepes, for-



más kis halmokat nyomjunk a papírra. Ezután 200 fokos légkeveréses sütőbe tesszük

Mázás Anikó Quinoa saláta

Saláta elkészítése: fél csésze quinoa /főzni, majd kihűteni/, chilis só, 1 paradicsom, fél kígyóuborka, 2 gerezd fokhagyma apró kockára vágva, fél citrom leve, 2 ek szójaszósz, 1 ek méz vagy eritrit, reszelt répa, cékla, mindezeket összeke-



20-25 percre. Fontos, hogy ne nyissuk ki a sütő ajtaját, mert akkor a tészta könnyen összeesik. Mielőtt dolgoznánk a tésztával, várjuk meg, hogy teljesen kihűljön.



Krém: Először a 6 darab tojást válasszuk szét. A tojásfehérjét vízgőz felett a cukor felével felverjük. A lisztet kevés tejjel és a tojássárgájával habosra keverjük. A maradék tejet a félbevágott, kikapart vaníliarúddal felforraljuk, ezután a tojássárgás masszát belecsurgatjuk, és sűrűre főzzük. A tojásfehérjét csak ezután adjuk hozzá kis adagokban, laza mozdulattal. A habtejszint a cukor másik felével felverjük, márkától és igénytől függően adhatunk hozzá habfixálót. Összeállítás: Az égetett tészta kalapját levágjuk, ha túl sok a tészta a belsejében, nyugodtan kikaphatjuk. Töltsük meg a vaníliás krémmel, a tetejére menjen a hab, majd tegyük rá a kalapját, és szórjuk meg porcukorral az elkészült képviseelőfánkokat. Aki nem akar ennyit bajlódni, nyugodtan megtöltheti a tésztát csak egyfajta töltelékkel is, az ízlésére van bízva, hogy a habtejszint vagy a vaníliás töltelék választja.

verni! Tálalás előtt egy kis fetasajt tehetünk a tetejére. Bármilyen sültthöz ajánlom! Én például mások mellett Rántott tonhalhoz tésztabundában, vagy Kijevi fasírtgolyókhoz tálalom. Magas fehérje- és rost tartalma van, így diétázók, cukorbetegek is fogyaszthatják.



Mihály Marietta

Tonhalas tészta

Hozzávalók: 2 fej hagyma 3 tonhalkonzerv /160 g-os/ 1 v. 2 konzerv Hamé zöldséges tonhal-krém /ettől lesz olyan rózsaszínes árnyalata és az ízélményhez is hozzáad/ 3 dl tejszín.



A hagymát a konzerv saját olajában pirítom meg, majd hozzáadom a tonha-

lat és a tonhalkrémét. Sózom, borsozom, esetleg egy kis ételízesítőt adok hozzá.

Majd mikor kicsit összepárolódnak, hozzáadom a tejszínt. Összeforralom és bármely típusú tésztával kínálok. A szósszal megpakolt tészta tetejére ízlés szerint lehet tenni sajtot és petrezselyem zöldet.



Pandúr Éva

Fahéjas-pudingos rúd

Tészta: 60 dkg liszt, 1 tk só, 3 ek cukor, 1 tojás, 2 tojássárgája, 3 dl langyos tej, 6 dkg puha vaj, 3 dkg friss élesztő.

Töltelék: 6 dl tej, 4 ek cukor, 2 cs. vaníliás cukor.

Szóráshoz: 5-6 ek cukor, 1 ek fahéj, 2 ek olvasztott vaj.

Elkészítés: Először a töltelékhez a pudingot a szokásos módon megfőzzük, majd ha kihűlt kihabosítjuk a vajjal. A tejben felfuttatjuk az élesztőt, egy tálba mérjük a többi hozzávalót, hozzáadjuk az élesztős tejet, és összegyúr-



juk. A végén dolgozzuk bele a puha vaját. 40-50 perc kelesztés

után lisztezett felületre borítjuk és 12 részre osztjuk. A darabokat gömbölyítjük és téglalapokra nyújtjuk. Egyharmad részét ujjnyi csíkokra vágjuk, majd a középső harmadára kenjük a tölteléket. A tészta szélét ráhajtjuk, feltekerjük az üresen hagyott rész felől, sütőpapíros tepsire fektetjük, egy ruhával letakarjuk és kb. 45-50 percig pihentetjük. Előmelegített sütőben 15 perc alatt megsütjük.

Míg sülnek megolvasztunk 2 ek vaját, a cukrot a fahéjjal összekeverjük és a kiflit amit kiveszünk megkenjük vele.



Vargáné Pál Klára Rita

Morzsolt epres

Tésztához: 70 g vaj, 1/2 kk só, 1 kk cukor, 200 ml víz, 200 g liszt, 5 tojás. Töltelékhez: 300 g eper (vagy bármilyen gyümölcs, az eredeti recept málnát ír) 50 g porcukor 1 liter tejszín 80 g cukor (ezt én nem használtam mert a tejszín HULALA-hoz nem kell). A vizet a vajjal, a sóval a cukorral felforraljuk. Az átszitált lisztet egyszerre hozzáöntjük és addig keverjük amíg el nem válik a massa a



lábás falától, s összeáll, ekkor hagyjuk kihűlni, a tojásokat külön-külön

belekeverjük a tésztába, amíg lány fényes könnyen kenhető masszát nem kapunk. A tésztát 2 egyenlő részre osztjuk és kizsírított lisztezett tepsiben kisütjük őket. az egyik kihült lapot, 3 részre vágjuk, 3 egyforma „csíkra”. A másikat morzsalékká aprítjuk. A málnát/epret porcukorral megszórjuk és villával nagyjából szétnyomkodjuk, a tejszínt kemény habbá verjük, majd összekeverjük a málna/nálam eperpéppel, ezzel kenjük meg a 3 tésztalapot és a sütemény oldalait is, majd a tésztamorzsalékot a tetejére szórjuk.



Nagyné Fekete Melinda

Savanyú, babérleveses leves sült sonkával, krumplival, tojással

Házi sonkát vékony csíkokra vágok és egy kis sertés zsíron lesütöm, egy fej vöröshagymát kockázok hozzá és tovább pirítom. Egy kis pirospaprikával meghintem és langyos vízzel felengedem. Az összekockázott répát és burgonyát hozzáadom, majd fél paprikát és



fél paradicsomot is tesz bele.

Ízesí-

tem fűszerekkel, sóval, köménymaggal, borssal (őrölt és egész bors is lehet), babérlevéllel. Mikor félig megfőtt hozzáteszem a csipetkét, mert annak több idő kell, hogy megfőjön. Hozzáadom a karikára vágott Debrecenit, füstölt kolbászt, ha megfőttek az alapanyagok, akkor egy kicsi ecetet teszek hozzá és beleütöm a tojásokat. Amikor megfőtt tálalom.

Egyszerű, laktató paraszttétel a nagymamámtól.



Papp-Gyulai Brigitta

Töltött káposzta



Hozzávalók: 1 kisebb fej édes káposzta, 1 kg savanyú káposzta, 50 dkg darált hús, 30 dkg füstölt tarja, 30 dkg füstölt kolbász, 5 dl sűrített paradicsom, 7-8 dl víz, 10 dkg rizs, 1 fej vöröshagyma, só, őrölt bors, 2 tk pirospaprika, 1 ek olaj

Elkészítés: A káposztát tegyük bele egy fazékba és öntsük fel vízzel, majd a forrástól számítva, kisebb lángon, főzzük kb. 10 percig. Ekkor óvatosan vegyük ki és tegyük hideg vízbe, hogy minél előbb lehűljön. Ezután szedjük leveleire, majd a középső vastag eres részt vágjuk ki a levelekből. A vöröshagymát vágjuk fel apróra, majd adjuk hozzá a felhevített olajhoz és pár perc alatt pároljuk üvegesre. Ezután vegyük le a tűzről, adjuk hozzá a pirospaprikát, keverjük össze, majd hűtsük ki.

A darált húst tegyük bele egy tálba, adjuk hozzá a pirospaprikával összekevert hagymát, a rizst, ízlés szerint



sót és őrölt borsot és keverjük, gyúrjuk alaposan össze. Ezután az elkészült töltelekkel töltsük meg az előkészített káposzta le-

veleket.

A savanyú káposztát kissé nyomkodjuk ki, hogy ne legyen nagyon savanyú, majd vágjuk fel kisebbre (én mindig felvágom, mert így könnyebb fogyasztani). A füstölt tarját vágjuk fel nagyobb kockákra, a kolbászt pedig karikázzuk fel. Egy nagy, kacsa sütőjénaiba (esetleg öntöttvasedénybe, nagyobb tepsibe) tegyük bele a felkockázott tarját, majd terítsük rá a savanyú káposztát. Ezután szórjuk meg a kolbászkarikákkal, majd helyezzük rá a megtöltött káposztát. A sűrített paradicsomot öntsük rá, majd annyi vizet öntsünk még rá, hogy a káposztákat ellepje. Ezután fedjük le a jénai vagy az edény tetejével (ha tepsiben készítjük, akkor alufóliával) mielőtt a sütőbe helyeznénk.

Előmelegített sütőbe helyezzük, majd közepes hőmérsékleten (180 fok, hőlégkeveréssel) kb. 90 perc alatt pároljuk készre (mire a töltelek, a káposzta és a füstölt húsok puhára főnek, a leve nagy része elpárolog és kissé besűrűsödik).

Tálaláskor helyezzük tányérra a tölteléket, kanalazzuk mellé a savanyú káposztát a füstölt tarjával és a kolbásszal, majd úgy kínáljuk. Tejföl is adhatunk mellé.

Szentmiklósiné Muzslai Melinda

Pizzás kalács

Hozzávalók a tésztához: 1 tk cukor, 25 g élesztő, 150 ml tej, 300 g liszt, 1db tojássárgája, 50 ml olaj, 1tk só.

A töltelékhez: 150 g paradicsompüré, 1 gerezd fokhagyma, só, bors, oregánó, kakukkfű, 0,5 tk cukor, 100 g kukoricakonzerv, 15 dkg sajt.

A lekenéshez: 1db tojás sárgája.

A tészta készítése: A tésztához elkeverjük az élesztőt cukorral egy kis tálkában, majd hozzáöntünk egy kevés langyos tejet, és hagyjuk felfutni. A liszthez hozzáadjuk a sót, a tojás sárgáját, a maradék langyos tejet és az olajat, az egészet összegyúrjuk, majd az élesztős tejjel együtt bedagasz



asztjuk. Addig kell gyúrni a tésztát, amíg szép homogén

állagot nem kapunk, és már nem ragad hozzá az ujjunkhoz. A tésztát letakarva 30 percig meleg helyen kelesztjük.

A töltelék: A töltelékhez a paradicsompürébe keverjük a sót, borsot, a kakukkfűvet, az oregánót és az apróra vágott fokhagymát, majd hozzáadjuk a cukrot. Ha megkelt a tészta, lisztezett felületen 30×40-es téglalapra nyújtjuk, szélétben 3 egyenlő részre vágjuk, majd a széleket szabadon hagyva megkenjük a sávokat paradicsompürével. Ezután megszórjuk kukoricával, majd a hosszúságra vágott sajtdarabokat a szélére rendezzük egy oszlopban. A 3 tésztareszt hosszanti irányba a sajt felől feltekerjük, majd lazán befonjuk. A kalácsot sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, megkenjük 1db tojás sárgájával. Előmelegített sütőben 180 fokon nagyjából 25perc alatt készre sütjük.

Sáfárné Kovács Ágnes

Csokis-vaníliás torta

Piskóta: 8 tojás, 8 ek cukor, 1 tasak vaníliás cukor, 8 ek liszt, 1 tasak sütőpor. Elkészítés: 8 tojás sárgáját 8 ek. vaníliás cukorral robotgéppel kikeverjük. A fehérjét 1 csipet sóval kemény habbá



kikeverjük. 8 ek. liszthez a sütőport hozzá tesszük, jól elke-

verjük. Ha ezzel készen vagyunk, óvatosan a fehérjét hozzá keverjük először egy kicsit utána

a többi. Csak óvatosan, hogy a hab ne törjön össze. Ha megvan a massa, mehet a sütőbe. 150 fokon 1 óra sütés.

Krém: 8 dl tej, 2 tasak vaníliás puding +8 ek cukor, 8 dl tej, 2 tasak csokis puding+8 ek cukor. Ezeket felfőzzük és megtöltjük vele a piskótát.



Németh Hella

Házi kolbice

Hozzávalók: 1 tekeres leveles tészta, 1 tojás a tészta kenéséhez, 30 dkg mini grillkolbász, 2 ek olaj, 2 ek majonéz, 1 dl natúr joghurt, 1 tk mustár zöldsaláta

4 forma készítése: Fehér kartonpapírból nagy félköröket vágunk és tölcséert formázunk belőlük. A papírtölcséreket bevonjuk alufóliával, ez fogja össze a kartont. Sütőpapírt



helyezünk rá. A leveles tésztát kihajtogatjuk,

hosszában 2,5 cm-es csíkokra vágjuk. 2-2 tésztacsíkot a formákra tekerünk, sütőpapírral bélelt sütőlemezre helyezzük őket, megkenjük a felvert tojással és



220 fokra melegített sütőben 20 perc alatt néhányszor megforgatva készre sütjük. Közben a grillkolbászt forró serpenyőben kevés olajon ropogósra sütjük. A majonézt elkeverjük a joghurttal, mustárral. Megtöltjük a tölcséreket. A kihűlt leveles tésztát levesszük a formákról, megtöltjük zöldsalátával, felezett kolbászokkal, hagymával, majonézzel.

Vigh-Kanizsai Ágnes

Tejszínes tejberizs torta

Tészta: 4 db tojás, 4 ek cukor, 4 ek finomliszt, 1 csipet só, 1 ek vaj (a forma kikenéséhez). Krém: 15 dkg rizs, 2 dl víz, 5 dl tej, 3 dkg vaj, 4 dl habtejszín, 1 ek zselatin (púpozott), 5 ek cukor, 2 cs. vaníliás cukor (vagy vanília aroma), 3 ek eperlekvár.

A tetejére: 50 dkg eper, 1 cs. tortazselé (színtelen vagy piros), 3 dl víz, 2 ek cukor, 1 tk citromlé.

Tészta készítése: A sütőt előmelegítjük (180 fok sima sütő, 165 fok légkeveréses). A tojásokat kettéválasztjuk, a fehérjét csipet sóval kemény habbá verjük, a sárgáját pedig a cukorral fehéredésig, habosra

keverjük. (Elektromos mixerrel ez 3-4 perc.) A cukros tojássárgába felváltva apránként hozzáadjuk a fehérjehabot



és hozzászítaljuk a lisztet, vigyázunk, hogy a hab ne törjön. Kissé kivajazunk egy 24 cm-es kapcsos tortaformát és a tésztát az előmelegített sütőben 15 percig sütjük, majd félretesszük hűlni. A sütőt tilos nyitogatni sütés közben!

Krém készítése: Felteszünk forralni 2 dl vizet, majd a rizst a forrásban lévő vízhez adjuk és kis lángon, időnként megkevergetve addig pároljuk,

míg a víz el nem fő róla. Közben egy másik lábosban felforraljuk az 5 dl tejet és azt is hozzáadjuk a rizshez, beledobjuk a vajat, majd kis lángon, fedő alatt kb. 10 percig pároljuk. Lehúzzuk a tűzről, hozzáadjuk a cukrot és a vaníliás cukrot (vagy aromát), elkeverjük, majd egy duplán hajtogatott konyharuhával befedjük, rátesszük a fedőt és így hagyjuk szinte teljesen, épphogy langyosra kihűlni. (A fedőt ne emelgessük, a lényeg a vízpára, abban fog szépen megpuhulni.) Ez kb. 2 óra, közben kitakaríthatjuk a lakást...

Miután a rizs kihűlt, egy lábosban 1 dl tejszínben elkeverjük a zselatint



és addig melegítjük, míg a zselatin fel nem oldódik, majd félretesszük

hűlni. 3 dl tejszín kemény habbá verünk. A langyosra hűlt zselatinos tejszín hozzákeverjük a rizshez, majd apránként hozzáadjuk a tejszínhabot is. A tésztát megkenjük az eperlekvárral. Ha kemény a lekvárunk, kissé melegítsük meg, ha hígabb, akkor nem kell. A tejszínhabos rizst simítunk rá a tésztára, majd hűtőszekrényben dermesztjük 2-3 órán át. (Közben lenyírhatjuk a füvet...)

Díszítés: Az epret tisztítjuk, majd szeletekre vágjuk és legyezőszerűen elhelyezzük a torta tetején. A tortaszélét 3 dl vízben felforraljuk, 2 ek cukorral édesítjük, hozzáadjuk a citromlevet, majd amikor már csak langyos, rákanalazzuk a torta tetejére. Hűtőszekrényben dermesztjük (ez már nem tart soká, kb. 10 perc.)

Tálalás előtt egy kést körbefuttatunk a torta peremén, majd a peremet leemeljük. Külön tejszínhabbal is díszíthetjük.

Magyar Gyuláné Homok lánya

Homokon járok, laza bársonyon,
súlyom rajzolja mélyre lábnyomom.
A termékenység nagy csodája mellett
kaptam a mindig tartó földszerelmet!
Barna bőrömön verejtek csorog,
kezemben tollat és kapát fogok.
Kapával kövér gazat irtok,
tollammal az embereknek írok,
kinek a lelkén nehéz a teher,

segítem őt az égre nézni fel!
A gond, a bánat és közöny öl,
s hogy a kemény, csontos ököl
tudjon simogatóvá nyílni,
kemény szíveket segítek sírni.
A könnyebbülés titkát megkeresni,
a gyűlölköt tanítom szeretni!
Kemény vonásuk lággyá rajzolom,
aztán a földbe süpped lábnyomom!

Szekér Istvánné

Letépett álarcom

Mikor még fiatal tudatlan az ember,
- Nem hallgat a lelkére, „kiállni” sem mer...
Van olyan időszak bárki életében,
Hogy más akar lenni, másnak a képében...

Nekem is volt bizony ilyen időszakom,
- Jobb szerettem volna lenni mindig, nagyon...
Azt hittem én akkor tanulatlan fejjel,
Tán még bőréből is kibújhat az ember.

Szeretetre vágytam, vagy visszajelzésre:
Megvetést, alázást kaptam én cserébe...
Bonyolult helyzet volt, már régen átéltem,
Aztán beleuntam, hozzám visszatértem...

Rádöbentem: én, - csak egyedül „én” vagyok.
Nem érdekelt már, hogy pózolnak a „nagyok”...
Tiszteltem, becsültem én mindig másokat,
Elszántan, küszködve téptem álarcomat...

Egyszer lekopott a maradék is rólam,
- Nem hatott meg engem többé hamis szólam...
Adhattam magamat, ki így nem szeretett,
- Próbáltam szeretni helyette eleget...

Szinte alig győzöm hálálni a sorsnak,
Hogy a szeretetre végleg megtanítnak...
Tudom becsülni az emberi értéket,
Tudom, miért mondják: „tiszteld ellenséged!”

Életemnek bármely szakasza lezárult,
- Lelkemhez valaki mindig csak durván nyúlt...
És ezzel segített! Ó ha tudta volna!
- Biztosan ezerszer meggondolta volna...

Azt hiszem, megvonom immár a mérleget:
Emberek! Köszönöm én, ha kedveltetek.
Azt szívből köszönöm, ha nem szerettetek,
Így már sokkal könnyebb élni közöttetek...

Morvai Edina, Ábrám Örs, Biró Csaba

Kolon-tó, ahol a láp és a homokbuckák találkoznak

A Kolon-tó a Duna–Tisza köze egyik legfontosabb természetes vizes élőhelye, amely a Duna-völgyi szikek és a Homokhátság között húzódó Turjánvidék közepén helyezkedik el. A változatos vizes élőhelyeket rétek, láperdők és homokbuckák övezik. A Kiskunsági Nemzeti Park részeként 1975-től védett 3.058 hektáros területből 630 hektár fokozottan védett. A Közös-erdő láperdői erdőrezervátum-magterületek. A Kolon-tóra több nemzetközi egyezmény hatálya is vonatkozik, így bioszféra-rezervátum, nemzetközi jelentőségű vizes élőhely (ramsari terület), és Magyarország egyetlen biogenetikai rezervátuma. 2004-től – különleges mádárvédelmi és természetmegőrzési területként – az Európai Unió Natura 2000 hálózatának része.

A tó fejlődéstörténetéből az elmúlt 27.000 évet ismerjük részletesen, s a mintegy 20.000 éve kifejlődött tavi rendszer a Duna-Tisza köze egyik legidősebb tórendszere. Az éghajlatváltozásoknak és a tagolt mederszerkezetnek köszönhetően változatos jellegű vizes élőhelyek sorozata alakult ki benne mind térben, mind időben. A tó környezetében az első emberi letelepülésre már a bronzkorban találunk nyomokat, de folyamatosan csak a Honfoglalás kora óta lakják a vidéket. A természetes tófejlődés

a XIX. század végén szakadt meg, amikor megkezdődtek az első lecsapolási munkálatok. A hajdan gazdag növény- és állatvilág átalakult, folyamatosan elszegényedett. A tőzegbányászat és a tófenék mezőgazdasági művelése végveszélybe sodorta a területet, hiszen a legmélyebb részeken is kaszálókat, szántókat találunk. A szegélyterületeken végzett jelentős szőlő- majd faültetvény telepítések következtében a környező nagy kiterjedésű homokbuckákból csak minimális területek maradtak meg természetközeli állapotban. A Kiskunsági Nemzeti Park megalakulásával (1975) lehetőség nyílt a terület rehabilitálására. A fokozatos vízszintemelés hatására visszaalakult az egykoron jellemző nádas élőhelyek. A tó vízrendszerének teljes feltöltődését követően (1999-2000) ismét megfigyelhetjük a lápfejlődési folyamatokat. A lápi álarcos-szitakötő, a lápi póc, a cigányréce, a vidra, mind a zavartalan, tiszta vizű, nyílt vizekkel tarkított élőhelyeket kedvelik.



Lápi póc



Cigányréce



Vidra

A fekete gólya, a rétisas, és a tüzök ritka fészkelők.

A több száz páros gémtelep egyre gyakoribb fészkelője a kis kormorán. A terület jelentős részén nem folyik a zárt nádas, ennek ellenére a



Rétisas

változatos élőhelyek fenntartásához folyamatos élőhelykezelésre és fejlesztésre van szükség. A zárt nádasokban nyíltvíz-felületek kerültek kialakításra 1988-ban, 2010-ben és 2013-ban. Az invazív tájidegen fajok folyamatos irtása a homokbuckák vegetációjának megóvását szolgálja.

A helyes gyepgazdálkodás megóvjá a rétek értékes növény- és rovarvilágát. A megfelelő élőhelyvédelem elengedhetetlen feltétele a rendszeres monitoring tevékenység. Mára a teljes védett terület természetvédelmi célokat szolgál, de ezzel együtt a környező településeken élők újból felfedezik a Kolon-tavat, megismerik annak élővilágát.

Élőhelyek Nyílt homoki gyeppek, homokbuckák

A Kolon-tó nyugati oldalán található homokbuckás vidék valaha 3000 ha-on terült el, mely összefüggően több mint 10 km-en határolta a tavat. Az Alföld egykori impozáns tája mára feldarabolódott s alig egytizede maradt meg természetes állapotban, melyeket ma, mint Bikatorok, valamint Reviczky- és Matyó-halom néven ismerünk. A középkor idején a mozgó buckák a rendkívül intenzív legeltetés és marhaáthajtás következtében alakultak ki. Az állattartás megszűntével a területek visszagyepesedtek, a buckaoldalokban borókás-nyárasok, a buckaközi semlyékekben láprétek alakultak ki. A természetes folyamatoknak a XIX. század közepétől a szőlőművelés, majd a tájidegen fafajokkal történő betelepítés, illetve a tó lecsapolása vetett véget. A mára megmaradt természetes homoki élőhelyek nemcsak hazai, hanem az Európai Unió által

is védett értékek. Az élővilág mellett a szélfúttá buckavidék természetes felszíni formavilága is ritka kincs. A Bikatorokban a természetes homoki erdőszyepp zóna legszárazabb élőhelyeit, a nyílt homokpusztagyepet és a borókás nyárasokat találjuk meg. A laza, meszes homokon a szárazságtűrő zombékóló fűfajok uralkodnak, de a szélsőséges klimatikus körülmények miatt nem záródnak, ezért köztük előbukik a tiszta homokfelszín, melyeken csak mohák és zuzmók tudnak csak megtelepedni. A háborítatlan foltokban megjelenhetnek különleges fajok, mint a védett báránypirosító, a fekete kökörösín, vagy a fokozottan védett csikófark.



Fekete kökörösín

A pusztai környezetet nyár és boróka foltok tagolják, melyekben orchideáink közül a piros madársisak és a vörösbarna nőszőfű talál természetes árnyéket.

Sajnos, a táj egykori különlegességei a buckaközi láprétek mára eltűntek, s a védett kormos csáté helyét átvette a serevényfűz. A valamikori üde múltat idézi a csapadékos tavaszokon virágzó vitéz sisakoskosbor. A néhány helyen megmaradt

homoki nőszírom állományok a jégkorszakok maradványai. A nyílt homokpusztagyeppek lassan alakultak ki és a bolygatásból nagyon nehezen regenerálódnak. A töredékére zsugorodott, megmaradt homoki gyepet fokozottan veszélyezteti a klímaváltozás, illetve az újabban megjelenő, és gyorsabban terjedő özönfajok. A káros hatásokat fokozza az intenzív területhasználat, és a felelőtlen technikai sporttevékenység is.



Bikatorok

Láperdők, láprétek

A Páhi és Csengőd határában elhelyezkedő Közös-erdő a régió egyik legjelentősebb természetes állapotú erdőfoltja. Az évszázados erdőben ma középkorú faállományt találunk. Az állományok 50-70 éves magyar kőris, 90-110 éves kocsányos tölgy, valamint fehér nyár és mezei szil fajokból állnak. A cserjeszintet a fafajok magoncjai és sarjai, valamint közönséges mogyoró, hamvas szeder és kányabangita, veresgyűrű som fajok alkotják. Az erdő aljnövényzetében tömegesen virágzik a békakonty, és a fehér zászpa. A legmélyebb és így legtovább vízben álló foltokban virít a nyári tőzike.



Nyári tőzike

Az idősebb, odvasodó fákban fészkel a fekete harkály, és egy természetesebb tölgyfán a fekete gólya.

Az erdő nagy részében az 1940-es évektől kezdve semmilyen erdőgaz-

dálkodás nem folyt és jelenleg sem folyik, így az erdőben a természetes szukcessziós folyamatok az elsődlegesek. A nagyszámú holtfa jelenléte miatt jelentős az erdő rovarvilága is. A kőrises-láperdő jelleg megmaradásának elengedhetetlen feltétele a tavaszi tartós vízborítás, mely természetesen a környező gyepekre is jó hatással van.

Az erdőben több, kisebb-nagyobb tisztást találhatunk, melyek kiemelkedő természeti értékkel rendelkeznek. Több orchidea faj is tömegesen virágzik a lápréteken, és külön növényritkaság a kornistárnics és a mocsári kardvirág. A régió legnagyobb vérfű-hangyaboglárka lepkefaj állományai is itt találhatóak. A kedvező állapotokat a térben és időben változatos kaszálás biztosítja, melyre a beerdősülés megakadályozása végett is szükség van. A terület változatoságát növeli két kisebb nádas folt is, melyekben a lápi csalánt találhatjuk meg.



Kornistárnics

A régi térképeken és a napjaink légifotóin érdekes megfigyelni, hogy az erdő alakjában, a tisztások elhelyezkedésében mennyire megtartotta jellegzetességeit az elmúlt évszázadokban. Valószínűsítjük, hogy a Közös-erdő környezetét a jelenlegi kezeléshez hasonlóan hasznosíthatták a középkorban is. A tavaszi, nyárvégi és őszi kaszálás kombinációja, az egyes fajokra történő speciális kezelések biztosíthatják ennek a rendkívül értékes életközösségnek a fennmaradását.

A Közös-erdő kiemelt természetvédelmi értéke miatt a Kolon-tavi bioszféra rezervátum magterülete, és erdőrezervátum magterület, így fokozottan védett terület. Az alig 29 ha-os élőhely rendkívül sérülékeny, az itt élő fajok érzékenyek a zavarásra és a taposásra, ezért nem látogatható.

Páhi település határában helyezkedik el Pecznyik-erdő a Kiskunsági Nemzeti Park Kolon-tavi törzsterületéhez közvetlenül kapcsolódó ter-

mésztervédelmi terület, ex lege láp. Élőhelyként tekintve a Közös-erdőhöz kapcsolódik, s azzal szerves egységet alkot. Nagy része kőrises láperdő, melyet láprétek vesznek körül. A mélyebb fekvésű erdőrészek és rétek minden tavasszal hosszabb ideig víz alatt állnak. A belső öblökben kiváló állapotú gyepeket találunk, ahol virágozik a pókbangó és a szibériai nőszirm. Különleges értéke a réti iszalag, ami a régióban csak itt található meg. Nemcsak virága szemet gyönyörködtető, hanem termése is impozáns.



Réti iszalag

A Közös-erdőben költő holló váltófészke itt található meg. A térképen láthatjuk, hogy két évszázada hasonló kiterjedésű az erdő, amely jelenlegi nevét a közeli Pecsenyik-tanyáról

kapta. A XIX. században Soós János és Spitzer Hermann nevén térképezték a tanyát.

A Kolon-tó déli és nyugati oldalán változatos, nedves rétek találhatóak, melyeket magyar kőrises facsoportok tagolnak. Sajnos hazánkban az ilyen jellegű élőhelyek kiterjedése töredékére csökkent a korábbi évszadokéhoz képest, és ez a folyamat még napjainkban sem állt meg. A

tó körüli jó állapotú gyepek jelentőségét kiemeli azok kiterjedése és mozaikossága. A legnedvesebb részeken kékperjés lápréteket találunk, a térszint emelkedésével pedig mocsárréteket, majd sztyeppréteket. A mozaikos gyepeken tömegesen található több tucat védett, és fokozottan védett növény- és állatfajt, melyek megtartásához körültekintő, természetvédelmi szempontú területhasználatot kell végezni. A Páhi rétek kiemelt értéke a fajgazdag növényvilág. Minden bizonnyal legnagyobb tömegben az orchideák virágoznak, melyek a leglátványosabban májustól – júliusig virítanak.

Nádas, láp, mocsár

Az első ránézésre egyöntetűnek látszó nádas télisás- és gyékényes foltok, rekettyefűz-csoportok tarkítják. A nádas biztonságos költőhelye a gémféléknek, a tó északi részén található gémtelepét kora tavasszal először a kanalasgémek és nagy kócsagok foglalják el, majd később



Kis kormorán

a kis kócsagok, szürke gémekek, üstökös gémekek és bakcsók folyamatosan benépesítik.

A mesterségesen kialakított, változó méretű nyílt vízfelületek további élőhelyet teremtettek a nyílt

vízhez kötődő madárfajaink számára, mint amilyen a nyári lúd, a cigányréce és a vízi gerinctelenekkel táplálkozó kis vöcsök. A nagytetű gémfélék látványosabbak ugyan, de a több éves, aratatlan nádas számos énekesmadár fészket is rejti. Az egyszerű, barnás külsejű kismadarakra legfőképp a hangjuk hívja fel a figyelmet. Kora hajnalban és este hangos a nádas a cserregő nádiposzták és fülemülesítkéik énekétől. A tücsökciripelésre emlékeztető énekű nádi tücsökmadár és a nyílt vizek szegélyeiben fészkelő nádirigó dala



*Nádi
tücsökmadár*

gyakran még a nap legforróbb óráiban is felhangzik.

A nádas rovar és pókfauája is rendkívül értékes, egyik legkülönlegesebb életmódot folytató pókfajunk a bűvárpók is ebben a közegben találja meg életfeltételeit.

Kolon-tavi élőhelyrehabilitációk

A Kolon-tó természetes fejlődése a XIX. században szakadt meg, mikor megépítették az első lecsapoló csatornát. A 1950-es évekre a tavat teljesen lecsapolták. Sajnos azonban nem csak a tómeder sérült ebben az időszakban, hanem a környező homoki gyepek is, ahol a buckákat betelepítették tájidegen fajokkal. Később a

még megmaradt gyepek tovább degradálódtak a selyemkóró tömeges elterjedésével. A Kiskunsági Nemzeti Park megalakulását követően a 90-es években lehetőség nyílt a védett terület rehabilitációjának megkezdésére. A vízszint fokozatosan megemelkedett, új nyíltvizek kerültek kialakításra, és a gyepek állapota is nagymértékben javult az özönnövények visszaszorításának hatására.

Öreg-víz (1988-89)

A Nemzeti Park területén az első nagy volumenű vizes élőhelyrehabilitáció, ahol elsődleges célkitűzés-ként szerepelt, hogy az aszályos években is menedéke legyen a tó különleges halállományának. Holland támogatásból közel 6 ha-os nyílt vízű terület került kotrással kialakításra 1,5 m mélységben. Sajnos ekkor a mély vízfelület szélében nem kerültek kialakításra sekély vízterek, így mindenütt közvetlenül találkozik a mély víz a magas nádfallal. Mivel az átmeneti szegélyzónák jelentősége kiemelt, ezért 2015-től ezek a hiányosságok fokozatosan pótlásra kerültek, így a tavasszal könnyen felmelegedő sekély vizekben kiválóan tudnak szaporodni a halak, mint például a fokozottan védett lápi póc, és a védett réti csík. Ez első vidra család is itt telepedett meg a tóban, s a szerencsés látogató, - ha csendben közelíti meg a kiépített pallón a madárlest, a tündérrózsa mező kö-

zött, vagy télen a befagyott tó lékjinél akár hosszasan meg is figyelheti őket.



Öreg-víz



*Fehér tündérrózsa
Tókás (2010)*

A korábbi természetvédelmi tapasztalatok alapján került kialakításra a tó északi részén elhelyezkedő mozaikos vizes élőhely rehabilitáció. A 12 darab kis kiterjedésű (100-500 m²), különböző mélységű tavacsák közötti kapcsolatot mesterségesen kialakított erek kötik össze. A vízfelületek és nádasok között uralkodnak az átmeneti zónák. A tónak ez a közel 40 ha-os része talán az egyik legváltozatosabb. A Fogathajtó pálya körüli gyepektől északkeletre elhelyezkedő, valamikori tőzegtánya helyén a nádist nyíltvizek, téli-

sásosok, és erdőfoltok mozaikolják. A változatos terület sok növény, rovar és madár számára ad élőhelyet. A szegélyekben szép zsombéksásos foltok alakultak ki, a depóniákon fűzbokrok nőttek. Az erek nagyon nehezen járhatók, mivel tömegesen előfordul bennük a közönséges rence. Tavasszal tömegesen repül a fokozottan védett lápi álarcos-szitakötő. Az Izsákhöz közeli terület belső része nem látogatható, de türelmesen megfigyelve láthatjuk a nádasba berrepülő, és ott költő madarakat, mint például a nyári ludat, a barátrécét és a hamvas rétihéját.



Tókás



Lápi álarcos-szitakötő

Nagy-víz (2011-2013)

A Kolon-tó egy 1400 ha-os ingoványos terület, ahol nagyobb természetes nyílt vizeket ma már nem

találunk. A korábban létrehozott mesterséges vízfelületek kiterjedése a nádasok elenyésző részét teszik csak ki, ezért volt jelentősége egy méretében is meghatározó vízfelület kialakításának. A 20 ha változó mélységű (1-1,8 m) nyíltvizet szigetek tagolják megtörve az erős hullámzást, és pihenőhelyet szolgálva a madarak számára. A mély vizeket sekélyek veszik körül melyeket nem kotrással, hanem zöld nádágással alakítottak ki. A tó közepén elhelyezkedő vízfelület tömegesen vonzza a parti- és vízimadarakat költési időben és vonulás közben egyaránt. A rehabilitációnak köszönhetően több új faj is költött a területen, ahol figyelmesen járva megfigyelhetjük a kis kormoránokat, búbos vöcsköket, nyári ludakat vagy egy-egy nagy godát. A tó mellett helyezkedik el a kotrási anyag rekultivált depóniája, mely 16 cserje- és fafajjal került betelepítésre, és az évszázad közepére természetes erdő képét fogja mutatni.



Nagy-víz



Fiatal búbos vöcsök

Homokterületek rehabilitációja (2011-)

A tó nyugati oldalán a valamikori kiterjedt homokbuckák maradványait találhatjuk, mivel a múlt században „elszántották” azokat, majd betelepítették tájidegen fenyőkkel, és akáccal. A Bikatorok környékén megmaradt kevéske természetes növényvilággal rendelkező bucka rendkívül veszélyeztetett, mivel az elmúlt évtizedekben erősen fertőzödtek tájidegen özőnfajokkal. Az akác ültetvényekből a sarjak begyalogoltak a gyepekre, és elszaporodott a selyemkóró is. 2011-től kezdődött meg a homoki gyepek tervszerű és intenzív rehabilitációja, az özőnfajok visszaszorításával. 2013-ra több mint 400 ha-on sikerült kiirtani ezeket a káros fajokat, sajnos a védett területen kívül tömegesen találhatóak fertőzési góccok, ezért a gyepek kedvező állapotának fenntartásához, a munkákat folyamatosan kell végezni. A homoki gyepek rehabilitációja rendkívül lassú folyamat, mely évtizedekig is eltarthat. Reménykeltő,



Kései szegfű

kései szegfű.

Különleges természeti értékeink

Orchideák

Az orchideák hazánk egész területén előfordulnak, az alföldtől a hegyvidékekig. Hazánkban élő fajok a forró égövi fán élő fajoktól eltérően talajlakók. Az orchideák családjának kora igen bizonytalan, a fennmaradt kevés számú fosszília 15 millió évvel ez előtről származik.

Az orchideák virágai igen változatos formájúak lehetnek, amit a megporzókhoz való alkalmazkodásuk magyaráz. Beporzójuk sokféle állatfaj lehet, a hazai orchideáknál a rovarmegporzás jellemző. A megporzó rovarokat többféleképp vonzzák a növények: nek-tárral csalogatják,



Hússzínű ujjas-kosbor

hogy a legerősebben degra-dált gyepeken is megjelen-tek védett nö-vény fajok, mint a báránypirosító és a

ellenszolgáltatás nélkül vagy fero-monokkal tévesztik meg őket, táplálékot ígérnek nekik, tartálycsapdát alkalmaznak, de önmegporzás is történhet. A megporzás után az orchideák tokterméseiben több ezer, nagyon apró méretű mag fejlődik. Ezek ugyan a széllel könnyen terjednek, de kezdetben önállóan nem életképesek, ezért van szükségük mikorrhiza-gombákra a fennmaradásukhoz. A mikorrhiza alatt a gombák és a növények között kialakult mindkét fél számára előnyös kapcsolatot értünk, melynek legfontosabb célja a tápanyagátadás. Miután kicsírázott a mag a növény kizárólag a mikorrhiza-gombáira van utalva.

Magyarországon az összes orchidea faj természetvédelmi oltalom alatt áll. A Kolon-tó környékén huszonnégy orchidea található meg, melyek mindegyike védett, és négy fokozottan védett.



Pókbangó

Orchidea fajaink védelmében ezért törekedni kell az optimális vízellátottság biztosítására, és a helyes gyep- és erdőgazdálkodásra. Legjobb, ha a legel-tést és a kaszálást időben és térben tudjuk kombinálni. A megfelelő mé-

retű hagyássávok biztosítják a kellő magyszórás lehetőségét.

A láprétek lepkéi

A nagy tüzlepke és más védett lepkék mellett, a nedves rétek és láprétek adnak otthont a szintén védett vérfű-hangyaboglárkának és szürkés hangyaboglárkának. Ezek a piciny jószágok, különleges életmódjuk miatt, a kutatók kedvelt „céltablái”. A kifejlett lepkék július második harmadától augusztus közepéig–végéig rajzanak. Párázás után a nőstény megtermékenyített petéit az őszi vérfű (vérfű-hangyaboglárka) illetve a kornistárnics (szürkés hangyaboglárka) virágaira rakja. A kikelő aprócska hernyók berágják magukat a növény virágzatába, ahol augusztus közepéig–végéig növekednek. Eközben négyszer is levedlik lárvabőrüket és kifejlődnek hangyacsalogató szerveik. A hernyók ekkor vékony selyemszálon leereszkednek a talajra, ahol valamelyik bütyköshangyafaj dolgozója megtalálja, „örökbe fogadja” és a bolyba hurcolja őket. Mivel a hernyó nagyobb a hangylárváknál és egyáltalán nem is hasonlít rájuk, kémiai anyagokkal álcázza magát, hogy a hangyakatonák fel ne fedezzék. Ezután vagy ragadozó-stratégiát folytat, azaz a hangylárvákat fogyasztja (vérfű-hangyaboglárka), vagy kakukk-stratégiát követ, azaz olyan kiválóan álcázza magát, hogy a hangyadolgozók, sa-

ját lárvájuknak nézve, etetik. A telet is a bolyban vészeli át, majd valamelyik kijárat közeli kamrába húzódik bábozódni. A lepke ott kel ki, néhány napos átalakulás után, és a járaton keresztül, hangyáktól körülvéve, vilálmagyorsan kimászik a szabadba.



Szürkés hangyaboglárka

A hangyaboglárkák visszaszorulóban vannak, és több okból is veszélyeztetettek. A lecsapolás, árkok, vízelvezetés miatt kiszáradnak, eltűnnek élőhelyeik. A védett kornistárnics, a szürkés hangyaboglárka kezdeti tápnövénye, önmagában sem gyakori. Főként csapadékos, belvizes években, a későn végzett első kaszálás (július eleje) miatt nincs elegendő virágos tápnövény a peterakáshoz. Mivel kifejlődésükhöz megfelelő hangyagazdák is szükségesek, ezért ezek időszakos vagy végleges eltűnése is végzetes a lepkékre nézve. A legtöbb nappali lepke valóságos kis repülő ékszerdoboz, természeti örökségünk, a biodiverzitás része. Ám ezen kívül, sok közvetlen, gyakorlati hasznuk is van. Részt vesznek a virágok beporzásában és



Vértü-hangyabog-lárka

táplálékául szolgálnak más állatoknak pl.: pókoknak, ragadozó bogaraknak, énekesmadaraknak. Jelzőfajokként (úgynevezett „ökológiai indikátorokként”) szolgálnak élőhelyük állapotának nyomon

követésére, hiszen igen érzékenyek a változásokra.

A gémtelpek

Már az 1910-es évekből származnak adatok Kolon-tavi gémtelpekről, azonban a XIX. század végi lecsapolásokat követően a terület jó pár évtizeden keresztül nem volt alkalmas a gémfélék költésére. A Kiskunsági Nemzeti Park 1975-ös megalakulásával természetvédelmi oltalom alá került a Kolon-tó, ennek és a fokozatos vízszintemelés hatásának köszönhetően a gémek újra költenek a területen. A Kolon-tavon mindig is vegyes gémtelpek alakultak ki nádas és rekettyefűzes-bokros élőhelyeken. Az elmúlt száz évben bakcsó és nagy kócsag alkotta az itt kialakult gémtelpek legnagyobb részét. Az utóbbi években telepesen fészkel a nagy kócsag, kis kócsag, kanalasgém, bakcsó, szürke gém,

vörös gém, és az üstökös-gém, míg a nádasban elszórva fészkel a bölömbika és a törpegém. A telepesen fészkelő gémféléknél megfigyelhető, hogy három-négy évente változik a telep helye, de mindig az Alsó-Matyói töltéstől északra marad.

Az elmúlt évek csapadékhányos, aszályos időjárása sajnos a gémek fészkelésére is negatív hatással volt. Ezekből az évekből például nem ismert költése a bölömbikának és a kanalasgémnek, de a nagy kócsag és bakcsó fészkeinek száma is lecsökkent.



Bakcsók és kis kócsag a gémtelpeken



Bölömbika

Németh Ákos

Kolon-tavi Madárvárta

A Bikatorok meredek homokbuc-kái és a Kolon-tó közé ékelődve áll egy 1920-as években épült ház, az egykori Angyal-tanya, amely több tulajdonosváltás után 1999-ben a Kiskunsági Nemzeti Park Igazgatóság birtokába jutott. Még az ebben az évben felújított épület a Kolon-tavon akkor már két éve folyó madártani kutatások központjává vált, és bekapcsolódott az ország több pontján működő Actio Hungarica gyű-rűzőtáborok hálózatába.

A Madárvárta tevékenységének két legfontosabb iránya a természet-védelmi célú kutatások és a környe-zeti nevelés.

A vonuláskutatási program minden évben július 10-én veszi kezdetét, és november-decemberig, a fagyok állandósulásáig tart. A hosszú távú munka eredményeképpen információt lehet nyerni a madárállományok változásairól, élőhely-használatáról és vonulási-kóborlási szokásaikról. A vonuláskutatás mellett hosszú évek óta folynak a tavaszi költésbio-lógiai vizsgálatok is a tavon. Ezek közös jellemzője, hogy egy-két he-tente egy délelőttön történik csak gyűrűzés, mivel fészkelési időszak-ban komoly zavarást okozna az en-nél gyakoribb befogás. A Kolon-tavi Madárvártán 1999 és 2022 között 155 madárfaj 387.654 egyedére ke-

rült jelölőgyűrű, és 75.939 visszafa-gást regisztráltak.

Az Európában kedvezőtlen helye-zetű, csökkenő állományú lappantyú



Fülemülesítke

hazánkban még majdnem mindenütt rendszeres fészkelő. Ez a különös, éjszakai életmódú madár a kiskunsá-gi borókás-nyárasok, illetve az egy-kori homokbuckák helyére telepített fekete fenyvesek lakója. A Kolon-ta-vi Madárvárta 2008-ban egy orszá-gos programot indított azzal a cél-lal, hogy képet kaphassunk a hazai lappantyúk mozgásáról és vonulási útvonalairól. Ehhez a programhoz az Actio Hungarica hálózathoz tartozó madárgyűrűző állomások közül öt másik is csatlakozott.

A Kolon-tavi Madárvárta címeré-ben szereplő fülemülesítke a nádi-poszáták családjába tartozik, ahol az egyetlen, amely a telet – kevés ki-vétellel – Európában tölti. Középtá-von veszélyeztetett faj, mert élettere

mind a költő, mind a telelőterületen beszűkülőben van. A nádasok a helytelen nádaratás, mezőgazdasági hasznosítás következtében feldarabolódnak, csökkentve ezzel a fészkelőterületek nagyságát. Költési időben a faj kifejezetten érzékeny a vízszint ingadozására; a nyáron kiszáradó élőhelyeket nem kedveli, ugyanakkor a költési időben bekövetkező vízszintemelkedés könnyen elpusztíthatja fészkelőterületét. A vonuló- és telelőterületek erősen kötődnek a tengerpartokhoz, amelyek egyre nagyobb mértékben alá vannak rendelve a turizmus céljainak. A faj hosszú távú védelme érdekében elengedhetetlen egy egységes természetvédelmi szempontokat figyelembe vevő nádgazdálkodási stratégia kidolgozása, valamint a telelőterületek pontos feltárása. Mivel a Kolon-tavon fészkel a fülemülesítke második legnagyobb hazai állomá-

nya, a Madárvárta munkájában központi helyen áll a fülemülesítke költésének, vonulásának és telelésének további vizsgálata.

A Madárvárta szakemberei 2002 óta minden évben szerveznek külföldi expedíciókat a fülemülesítke mint Natura 2000-es jelölőfaj kutatására. Az eltelt 21 év alatt 52 expedíción 923 munkanapot dolgoztunk a fülemülesítkének balkáni vonuló- és telelőterületein.

A nagyszámú önkéntes segítségével Horvátországban, Olaszországban, Görögországban, Albániában, Bulgáriában, Montenegróban, Moldovában és Romániában végeztük a kutatásokat. A 21 éve folyó vizsgálatok folyamán számos megkerülés támasztja alá, hogy a fülemülesítke déli, délnyugati és nyugati irányba vonul, a telet pedig a Földközi-tenger franciaországi, olaszországi, horvátországi és nyugat-görögországi partjainál tölti.

A nyugat-görögországi Amvrakikos öbölben a Kárpát-medencei sitke állomány együtt telet a fekete-tengeri költő állománnyal. A munkánk fő célja, hogy a faj számára fontos élőhelyek természetvédelmi oltalom alá kerüljenek, ezzel fenntartva a vonulási útvonalat számos nádashoz kötődő, vonuló madárfaj számára.



Gyűrzési bemutató

Izsáki motívumok izsáki festők vásznain

Mindig izgalmas és jóleső dolog szembesülni olyan festményekkel, műalkotásokkal, amelyek közvetlen környezetünk valamely részét, netán eseményét örökítik meg. Egy kisebbfajta kaland ezek szemlélése, hiszen a művészek a maguk értelmezésében, megfogalmazásában mutatják meg ugyanazt, amit valójában mi is nap mint nap látunk, ám mégis mintegy „újként” szembesülünk velük vásznaikon.

A következő oldalakon néhány ilyen alkotást „nyújtunk át” Olvasóinknak.



Ziegler Németh Ferenc: Izsákon át



Ziegler Németh Ferenc: Péntek reggel



Balogh József: Régi ház a régi piac mellett



Balogh József: Régi kisbolt



Kállai József: A régi parkban



Kállai József: A központban

Tetőzi Lajos

A „megvárt” pillanatok mestere

Bálint Vilmos fotóművész

A ma már nyugdíjas Bálint Vilmos bronzdiplomás izsáki fotóművész, nemcsak kitűnő művészi felvételeket készített közel négy évtizedes pályája alatt, hanem a Bács-Kiskun Megyei Kórház fotósaként műtéti és mikroszkopikus felvételek sokaságát készítette el, amelyek hazai és nemzetközi konferenciák előadásait illusztrálták, öregbítve a kecskeméti orvosok szakmai hírét (s persze a fotósét is), valamint hazai és külföldi tudományos szakfolyóiratok, szakkönyvek publikációk színvonalát és információs értékét is emelték az általa elkészített felvételek. Kitűnő szakmaiságukkal eredményesen szolgálva az orvostudományt. Mindezek mellett három évtizeden

át az Izsáki Hírek fotóriportereként szűkebb pátriánk eseményeit, is megörökítette, komoly helyismereti dokumentumgyűjteményt létrehozva felvételeivel. Műveivel számos rangos kiállításon is bemutatkozott, s kapott értük elismeréseket, díjakat.

Bálint Vilmos, mintegy ars poetikaként így fogalmaz: „A fényképezőgép segítségével gondolatokat tudok közvetíteni és ez gyönyörű! Igen, mindig valami gondolatot igyekeztem kifejezni a tartalom és a forma egységében. Nem ’elkaptam’ a pillanatot, hanem megvártam.”

A következőkben e „megvárt” és művészi ihletettséggel megörökített pillanatokból idézünk néhányat.







Dudás László

10 éves évfordulót ünnepel a Sárfehér Néptánc Egyesület

Ahogy ilyenkor illik, számvetést készítettünk. Egyesületünk 2012. május 2-án alakult át az akkor már évek óta passzív VAKER SE-ből. Az okot az szolgáltatta, hogy a már jó egy évtizede sikeresen működő Sárfehér Néptánc Együttes létszáma erősen lecsökkent, a megszűnés veszélye fenyegette. Ezt szerettük volna elsősorban megakadályozni, egy biztos támogatói háttérrel kiépíteni. További céljaink: A magyar néphagyomány, népi kultúra táncos mozgásvilágának életkortól függetlenül történő elsajátítása. A néphagyományok minél szélesebb körben való ismertetése, népszerűsítése, annak megőrzése a következő generációk számára. A célok eléréséhez szükséges feltételek megteremtése. Az ala-

pítás után 6–8 tag elkezdett komolyan dolgozni. Kutattuk a pályázati lehetőségeket, elkezdtük a programok szervezését, az arculat kialakítását, de az eredmények elmaradtak. Nehezen tájékozódunk a bürokrácia útvesztőiben, alig tudtunk anyagi forrásokat előteremteni. A sikertelenség, a személyes kapcsolatoknak sem tett jót, az egyesület tagsága cserélődni kezdett. A tizennégy alapító közül ma csak négyen aktívak, de érkeztek új, tevékeny, szorgalmas tagok.

Szerencsére mára elmondhatjuk, hogy a kezdeti nehézségeken túlléptünk, az anyagi és a személyi háttérrel sikerült megteremtünk, egy állandó, megbízható, igazán jó közösség alakult ki. Komoly viseletkészlettel





rendelkezünk, a gyerekek próbáinak jelentős részét finanszírozni tudjuk.

Az egyesület működteti a Sárfehér Néptánc Együttest, melynek művészeti vezetője Bötös–Kürtösi Lilla és Bötös Barnabás.

Az együttes csoportjai: Mazsolák (ovisok): 18 fő. Szőlőmagok (alsósok): 12 fő. Szőlőszemek (felsősök): 10 fő. Szőlőfürtök: A Kiskőrös Néptáncgyüttest erősítik, 9 fő, Szőlőtőke csoport: 37 fő (!)

Elnök: Czickné Izsák Anikó, alelnök: Ficsor Márta. Vezetőségi tagok: Kozma Ilona, Frankóné Horváth Petra, Bötös Barnabás.

Ki kell emelnünk az együttes Szőlőtőke csoportját, akik minden rendezvényen helytállnak. Ezekből az eseményekből nem volt kevés, az elmúlt tíz évben közel kilencvenet szerveztünk, természetesen önkéntes alapon, ellenszolgáltatás nélkül. Kiemelkedik ezek közül a Sárfehér

Néptánc Együttes alakulásának tizenötödik és huszadik évfordulójára szervezett programsorozatunk, melyek többszázas közönséget vonzottak. Rendszeresen fellépünk Izsákon és a környező településeken, leggyakrabban Kiskőrösön és Soltvadkerten. Maradandó élményünk volt Bulgária, ahol a Balkan Folk Festen a fiúk cigánytánca a Best Of The Best címet hozta meg az együttesnek. A tagok közötti baráti viszony bizonyítéka az is, hogy a szabadidőnket is szívesen töltjük együtt. Több külföldi – elsősorban erdélyi – kirándulást szerveztünk, nem maradtak el a helyi túrák és a belföldi megmozdulások sem.

Szeretnénk megköszönni mindazoknak a munkáját, kik rendszeresen és fáradhatatlanul tolják a közösség szekerét, mert nélkülük ezek az eredmények nem valósultak volna meg.

Dunainé Polyák Ildikó

Orchideák gondozása télen

Napjainkban rengeteg fajta orchideát ismerünk, sokat tartunk otthon belőlük. Minden fajtának más a gondozása, más az igénye. Néhány gondozási tanács a különböző orchideákhoz, a téli időszakra, amikor talán fokozottabban érdemes ügyelnünk növényeinkre.

Phalaenopsis orchidea, közismert nevén lepke orchidea

Általában mindenki ablakban tartja, az ablak alatt pedig sok esetben



fűtőtest található. Télen ez okoz egy kis nehézséget, hiszen az orchideának magas páratartalomra van szükségük, a fűtés pedig szárítja a levegőt. Természetesen ezt a problémát nagyon könnyen tudjuk orvosolni, párasítóval, vagy a fűtőtestre helyezett vízzel töltött edénnyel. Készíthetünk páratálcát is, de fontos, hogy a páratálca az orchidea cserepei alatt legyen. Elkészítése egyszerű, tegyünk egy tálcába agyaggolyókat, körülbelül feléig töltjük fel vízzel és helyezük rá a növényeket. Természetesen tartható télen is olyan ablakban növény, ami alatt fűtőtest üzemel, de akkor ügyeljünk arra, hogy a levelek ne lógnak le a párkányról, mert könnyen megégnek a felszálló hőtől.

Cymbidium, közismert nevén csónakorchidea



Cymbidiumot fagyokig kertben, félárnyékos, nyirkos helyen egy fa vagy bokor alatt gondozzuk. Sűrűn locsolva a növény környékét, hogy nyirkosan, párásan tartsuk a környezetét. Mikor jönnek a fagyok, be kell vinni, 15-18 fokos, világos helyiséget szereti, majd kora tavaszig tart-suk is ott. Ha nincs rajta virág, nem kell megijedni, hiszen 18 fok felett a virágzás elmarad.

Dendrobium nobile, közismert nevén bambusz orchidea



Tartása megegyezik a Cymbiduméval, annyi a különbség, hogy teleltetés ideje alatt, nagyon kevés a víz igénye, illetve 8-15 fokos hőmérsékleten ajánlott tartani.

Fontos még írnom arról, hogy mire



figyeljünk, amikor egy növényt veszünk. Alaposan nézzük át a leveleket, virágokat, az esetleges kártevők miatt. Ha „pókhálós” akkor gyapjas tetűre lehet gyanakodni. A leveleken

és virágokon szívas nyomok, tripszre utalhatnak. Ezek nagyon gyorsan szaporodó kártevők, amiket nehezen lehet kiirtani. Nézzük meg a növény tövét is! A tőből induló sárguló levél, tőrothadást jelenthet, kezdő növénytartó nem biztos, hogy meg tudja menteni és hamar tönkremegy. A gyökerekre is figyeljünk, mindig nézzük meg, hogy látszik-e kellő mennyiségű gyökér

a cserépben. Vásárlás után pedig legalább 2 hétig legyen „karanténban” az orchideánk, más növényektől távol tartva, általában ennyi idő alatt látszik is, ha esetleges kártevő van jelen rajta.

Az izsáki Pieta-szobor legendája

Uzovics Pál izsáki földesúr a szabadság eszméje mellé állt, és Magyarország függetlensége érdekében részt vett a Wesselényi-féle összeesküvésben. Francia segítséggel akarták kivívni a szabadságot hazánkban. Az összeesküvést az osztrák udvar leleplezte. Véres terror kezdődött. A vezetők egy részét kivégezték, más részük bujdosni kényszerült. Akire rábizonyították az összeesküvést, azoknak a birtokát elkobozták.

Uzovics Pál ellen is vádat emeltek, halálra akarták ítélni. Az összeesküvést bizonyító iratokat Uzovics Pál családja megszerezte, és a lakásukban az egyik Mária-szobor belsejébe rejtette. A kiküldött nyomozók semmi terhelő iratot nem találtak a házkutatás során, így a bíróság kénytelen volt a vádat ejteni. Azután a család hálából, a család minden birtokán Mária-szobrot állított fel és minden szombaton mindegyiknél olajmécses, vagy gyertya égett. Egy ismeretlen alkotótól Uzovics Pál megvásárolt egy Pieta-szobrot és úrilakjuk előkertjében helyezték el (ez később az állami gazdaság központja lett, maga a szobor később a katolikus templom kertjébe került.)

Elmondta: Mayer Lajos esperes (1950.)



Piéta a katolikus templom kertjében

Rajz: Tetézi Attila