

II. szám 1978

BARÁTNŐ

Ára 4. — Kés, Magyarországon 10. — Ft



BARÁTNŐ

Megjelenik évente ki-
lencszer — Kiadja a
Szlovákiai Nőszövetség
KB Živena kiadóvállala-
ta, 897 19 Bratislava,
Nálepkova 15 — Vezető
szerkesztő: Harasztli-
Mészáros Erzsébet —
Szerkesztőség 801 00
Bratislava, Martanovi-
čova 20 — tel. 549 25
— Ára 4,— Kcs — Elő-
fizetési díj az I. félévre
20,— Kcs, a II. félévre
16,— Kcs — Szedés és
fotoretusálás: Východo-
slovenské tlačiarne, n.
p., 042 67 Košice, Šver-
mova 47 — Nyomja:
Polygrafické závody, n.
p., Bratislava-Krasňany
— Terjesztő a Posta
Hírlapszolgálat PNS
— Megrendelhető bár-
mely postahivatalban
és kézbesítőnél. Csekk-
számom: 45913 —
A külföldi megrendelé-
seket a Posta Központi
Sajtókiviteli Szolgálat
— PNS — Üstredná
expedícia tlače, Bra-
tislava, Gottwaldovo
ná mestie 48/VII. intézi
el — SÚTI 6/21 enge-
délyével. Magyarorszá-
gon terjeszti a Magyar
Posta. Előfizethető bár-
mely postahivatalnál,
a kézbesítőnél és a
Posta Hírlap Irodánál
(Budapest 1900, József-
nádor tér 1) — Elő-
fizetési díj egyéni, évi
90,— Ft. Példányonkén-
ti ára változatlan.
Csekkszámom: MNB
215-96162.

Cimlapunkon:
GROSSMANN I.
felvétele

Fiatal házaspárokkal sze-
retnének levelezni és barátsá-
got kötni. Életkorunk 21
és 27 év. Címünk: Dr. Zom-
bori Gáborné, 6772 Deszk,
Alkotmány u. 36, Magyar-
ország. * * *

Húszéves romániai magyar
lány vagyok. Szeretem az
irodalmat, a zenét és a festé-
szetet. Magyar nyelven,
esetleg németül, vagy franci-
ául szeretnék levelezni
hasonló korú lányokkal
vagy fiúkkal. Címem: Ta-
kács Ágnes, 2900 Arad, Str.
Cosbuc 41, Románia. * * *

Tizenkilenc éves vagyok.
Magyar nyelven szeretnék
levelezni 20–25 éves fiatal-
okkal. Címem: Kocúr Er-
zsébet, 076 31 Streda n. Bod-
rogom, ul. Bodrožská. okr.
Trebíšov, ČSSR. * * *

Két barátnő szeretne leve-

likó, Kušnier Lujza, Szan-
co Márta, Tóth Aniko,
Bodnár Nóra, Mezei Ildikó,
ÜS, — 049 23 Nižná Slaná
— Závod — I. posch. okr.
Rožňava, ČSSR. * * *

Tizenhat éves vagyok, ked-
velem a sportot és a tán-
cenét. Magyar nyelven sze-
retnék levelezni hasonló
korú fiatalokkal. Címem:
Kovács Mária, 2400 Duna-
újváros. Római krt. 51, Kö-
zépiskolai Diákotthon, II.
e. 27. Fehér megye, Ma-
gyarország. * * *

Magyar nyelven szeretnék
levelezni leány és fiú pajtá-
sokkal. Kedvelem az
ABBA együttes slágereit,
képeslapot és autóversenyző-
k képét gyűjtöm. Címem:
Hodúr Miklós, 925 07 Mos-
tová 64, okr. Galanta,
ČSSR. * * *



lezni és barátságot kötni
17–20 éves fiatalokkal.
Szeretik a szép verseket,
szabad idejükben szívesen
kézimunkáznak. Címük:
Mészáros Magdolna, Ny-
rovce 295, p. 935 67 Mátás,
okr. Levice, ČSSR, és Le-
gény Ludmilla, 935 64 Kvet-
ná 88, okr. Levice, ČSSR. * * *

Tizenhét éves diáklány va-
gyok. Szeretnék magyar
nyelven levelezni hasonló
korú lányokkal, fiúkkal.
Címem: Bindics Jolán,
931 01 Samorin, sídlisko
Stred, Bl. F. 27, okr. Dun.
Streda, ČSSR. * * *

Magyar nyelven szeretnék
levelezni 14–16 éves lá-
nyokkal, fiúkkal. Szívesen
olvasok és kedvelem a tán-
cenét. Címem: Nagy
Katalin, 941 22 Zemná 569,
okr. Nové Zámky, ČSSR. * * *

Tizenhat éves diáklányok
vagyunk. Magyar nyelven
szeretnének levelezni hason-
ló korú fiatalokkal. Cí-
münk: Hajcskó Gabriella,
Buszlauer Margit, Tóssér
Hilda, Pámer Ágnes, Amb-
rus Gizella, 7151 Bonyhád,
Leánykollégium, Magyaror-
szág. * * *

Két barátnő (15–16 éves)
szeretne magyar nyelven
levelezni, és ismeretséget
kötni hasonló korú fiatal-
okkal. Mindketten kedvel-
lik a sportot és a táncot.
Címük: Új Gyöngyi, Pados
Zsuzsanna, 8361 Keszthely,
Mártírok ú. 1. V. Sz. K. Ma-
gyarország. * * *

Tizenhét éves diáklányok
szeretnének magyar vagy
szlovák nyelven levelezni
hasonló korú fiatalokkal.
Kedvenc szórakozásuk a
sport és a tánc. Címük:
Lakomi Szilvia, Mihók Il-

Tizenhét éves csehszlová-
kiai lány vagyok. Kedve-
lem a sportot és a beatze-
nét. Hasonló korú fiatalok-
kal szeretnék levelezni. Cí-
mem: Galló Ilona, 925 85
Neded 1410, okr. Galanta,
ČSSR. * * *

Két testvér (14–16 évesek)
szeretne magyar nyelven
levelezni lányokkal, fiúk-
kal. Címük: Kalapos Erika
(16 éves) és Kalapos Éva
(14 éves), 984 01 Lučenec,
Malinovského B/88 ČSSR. * * *

Tizenhat éves csehszlová-
kiai magyar kislány, faipa-
ri szakközépiskolás tanuló
szeretne magyar nyelven
levelezni budapesti lányok-
kal, fiúkkal. Címe: Kulcsár
Ágnes, 052 80 Spišská Nová
Ves, Domov mládeže, ul.
kpt. Nálepku, ČSSR. * * *

Két tizenhat éves barátnő
szeretne levelezni lányok-
kal, fiúkkal. Címük: Ma-
gyar Mária, 980 31 Hodejov
163, és Mihályi Klára,
980 31 Hodejov 40, okr. Rim.
Sobota, ČSSR. * * *

Tizenhat éves vagyok. Sze-
retem az irodalmat, szíve-
sen sportolok és kézimun-
kázom. Kedvelem a tán-
cenét és a táncot. Magyar
nyelven szeretnék levelezni
lányokkal, fiúkkal. Címem:
Lőrincz Sarolta, Kečovo
99, p. 049 55 Dlhá Ves, okr.
Rožňava, ČSSR. * * *

Két barátnő magyar nyel-
ven szeretne levelezni. Cí-
mük: Kasko Éva, 076 35 So-
motor 30, és Hoga Edit,
076 35 Somotor 4, okr. Tre-
bišov, ČSSR. * * *

Tizenhat éves vagyok. Sze-
retnék magyar nyelven le-
velezni hasonló korú lá-
nyokkal, fiúkkal. Címem:

Bindics Jolán, 93101 Samo-
rin, sídlisko Stred, bl. F.
27, okr. Dun. Streda, ČSSR.
* * *

Tizenöt éves diáklány va-
gyok. Szeretnék levelezni
és ismeretséget kötni ma-
gyarországi lányokkal, fiúk-
kal. Színeszek és beat-
együttesek képét gyűjtöm.
Címem: Kovács Jaroslava,
980 21 Bátka 40, okr. Rim.
Sobota, ČSSR. * * *

Magyar nyelven szeretnék
levelezni 14–15 éves ma-
gyarországi lányokkal, fiúk-
kal. Színeszek és táncdal-
énekesek képét gyűjtöm.
Címem: Szomolai Alojzia,
925 02 Dolná Saliby, Nová
ul. 646, okr. Galanta, ČSSR.
* * *

Tizennégy éves kislány va-
gyok. Szeretnék magyar
vagy szlovák nyelven le-
velezni 14–17 éves lányok-
kal, fiúkkal. Szeretem az
irodalmat, érdekel a festé-
szet; kedvenc szórakozásom
a sport és tánc. Címem:
Tóth Katalin, 943 01 Stúro-
vo, ul. Petófiho Bl. 7/III.
okr. Nové Zámky, ČSSR. * * *

Tizennégy éves diáklány
szeretne levelezni hasonló
korú fiatalokkal. Címe: Fű-
si Zsuzsanna, 930 10 Hrobo-
ňovo, okr. Dun. Streda,
ČSSR. * * *

Tizennégy éves vagyok, ha-
sonló korú pajtásokkal sze-
retnék levelezni magyar
vagy szlovák nyelven. Sze-
retek sportolni, kedvelem
a tánczenét. Címem: Kele-
men Kornélia, 946 03 Ko-
lárovo, ul. Vítažstvo 9, okr.
Komárno, ČSSR. * * *

Tizennégy éves diáklány
vagyok. Hasonló korú lá-
nyokkal és fiúkkal szeret-
nék levelezni. Kedvelem a
tánczenét és a sportot. Szí-
neszek és táncdalénekesek
képét gyűjtöm. Címem: Fű-
si Terezia, Hradecká 336, p.
946 02 Čalovec, okr. Komár-
no, ČSSR. * * *

Magyar nyelven szeretnék
levelezni lányokkal, fiúk-
kal. Barátnők, tizenhárom
évesek vagyunk. Címünk:
Vasik Éva, 930 31 Vajka 193,
Kalupka Lívia, 930 31 Vaj-
ka, 199, okr. Dun. Streda,
ČSSR. * * *

Tizenhárom éves vagyok.
Énekesek képét gyűjtöm.
Szeretek olvasni és kedve-
lem a tánczenét. Magyar
vagy szlovák nyelven sze-
retnék levelezni lányokkal,
fiúkkal. Címem: Eva Slo-
vácková, 946 03 Kolárovo,
Gottwaldova 12, okr. Ko-
márno, ČSSR. * * *

Tízéves vagyok. Szeretnék
levelezni hasonló korú
csehszlovákiai kislányok-
kal. Címem: Kesztyűs Mó-
nika, 5720 Sarkad, Békese-
tány 1, II/5, Magyarország.
* * *

Tizenhét éves diáklány va-
gyok. Csehszlovákiai ma-
gyar fiatalokkal szeretnék
levelezni és ismeretséget
kötni, akik kedvelik a ze-
nét és a táncot. Címem:
Szlama Erzsébet, 6224 Tab-
di, Dankó P. u. 14. Ma-
gyarország.

Kedves olvasóink!

Az elmúlt év végén azt kértük Önöktől, hogy elképzeléseikkel, kívánságaikkal, ötleteikkel segítsenek a Barátnő szerkesztésében. A sok beérkezett levél közül most néhány olvasónk javaslatát említenék csak, mert sok érdekes, új észrevétellel kerestek fel bennünket és mert részben már elkezdtük megvalósításukat. Például Herczeg Margit hőmezővösárhelyi olvasónk kérése volt, hogy szeretné megismerni Csehszlovákia legszebb történelmi, földrajzi nevezetességeit, kirándulóhelyeit. Az ő érdeme is, hogy idén szlovákiai tájakra látogatunk el. Utazzunk együtt versenyünk segítségével. Az ő sok javaslata idővel csaknem mind megvalósítható. Köszönjük okos, hozzáértő észrevételeit. Régi, hűséges levelezőnk, Csala Sándor Deméndről nyári játékaikhoz adott jó ötleteket, de olyan témák fölvetését is kéri, amelyre a Barátnő későbbi számaiban kerülhet sor. Pálkovic Józsefné rimajánosi olvasónk javaslatait is felhasználjuk lapunk tartalmának összeállításánál. André Albertné derecskei olvasónk szeretné, ha megismételnék a varrótanfolyamot. Sajnos, az idei évben erre nem kerülhet sor, mert többi olvasónk más rovatok, anyagok közlését tartotta fontosabbnak. Dr. Juhász Istvánék kérésére a második félvben — ha szűk terjedelemben is — bevezetjük a kérdezz-felelek rovatot; a cím ideiglenes. Többi ötletüket hely hiányában csak fokozatosan valósíthatjuk meg. Köszönjük, hogy évtizedeken keresztül lankadatlan figyelemmel, készséggel segítik munkánkat! Terei Margit gárdonyi olvasónkat is türelemre kérjük; Mázsár Ödönnek sok okos javaslata közül is csak a barkácsolás kapott helyet a Barátnőben az idén. Népi gyermekjátékok készítésére hetilapunk a Nő hirdett versenyt. Lemez- és könyvajánlatot szintén a Nő „Tájéoló” rovata közöl rendszeresen. Ginglár Gyöngyi levelére válaszolva közöljük, hogy az Úgyes kezek rovat a népi hagyományok ápolását, fölelevenítését is hivatott szolgálni. Horgolt és kötött kézimunkáinkat hetilapunkban találhat, de a Barátnő következő számai már több lakásdíszítő kézimunka leírását tartalmazzák majd.

A Magyarországról érkezett levelek többsége azt bizonyítja, olvasóink közül még sokan nem ismerik hetilapunkat, nem tudják, hogy a Barátnő anyagát a Nő rovatvezetői, riporterei állítják össze, hogy hetilapunk és kézikönyvünk kiegészíti egymást, tartalmilag összefügg. A Nő riportokat, útleírásokat is közöl, irodalmi rovata éppúgy van, mint divat-, háztartás- és állandó gyermekrovata. A családi neveléssel Családi kör címen egész oldalon foglalkozik.

Visszatérve olvasóink ötleteire — a legtöbb szavazatot kapott javaslat — hazánk tájainak megismerése — indul az idén verseny formájában. A többi kérés, észrevétel szintén hasznos segítség lapjaink szerkesztésében. A fentiekben említett levelek beküldőit — ígéretünkhöz hiven — száz-száz koronával — magyarországi olvasóinkat ilyen értékben könyvvel — jutalmazzuk. Köszönjük olvasóink segítségét, várjuk leveleiket.

A Barátnő és a Nő szerkesztősége

UTAZZUNK EGYÜTT SZLOVÁKIÁBAN

Azok az olvasóink, akik szívesen járnak kirándulni, ismerkednek a történelmi nevezetességekkel és üdülőhelyekkel, biztosan örömmel fogadják országjárással egybekötött vetélkedőnket, amelynek a felújított „Utazzunk együtt” címet adtuk.

Társasutazásunk tulajdonképpen két „vágányon” fut. Az egyik része kézikönyvünkben a Barátnőben, ahol útitársaink — mármint a kedves olvasók — megismerkedhetnek egy-egy szlovákiai történelmi nevezetességű hellyel, és a mellékelt autótérképen megnézhetik, hogyan lehet a legegyszerűbben megközelíteni. Hetilapunkban a Nőben pedig ugyanezen helység, turista-körzet jelenéről tudnak meg egyet mást, no meg arról, hol lehet útközben megpihenni, étkezni, a kocsiba üzemanyagot vételezni, strandolni, illetve télen sielni.

Olvasóinktól a társasutazásért „viteldíjat” is kérünk, három kérdésre beküldött helyes válasz formájában. Két kérdés a Barátnőben, a harmadik a Nőben található meg. A választ azonban — a lapból és a kézikönyvből kivágott két szelvénnel — egyetlen levelezőlapra kell beküldeni.

A helyes megfejtők fáradozását nemcsak a tartalmasnak ígérkező kirándulással jutalmazzuk. A Szlovák Turistaforgalmi Kormánybizottság és szerkesztőségünk értékes díjakat készít elő sorsolásra, melyek között ingyenes üdülés, sátor és egyéb remek turistafelszerelés is lesz.

A vetélkedő kilenc fordulóból áll, vagyis a Barátnő idei második számában indul és az 1979-es évi első számban fejeződik be. Mind kézikönyvünkben, mind hetilapunkban minden alkalommal feltüntetjük, hogy a tájékoztató anyag másik része a Nő, illetve a Barátnő melyik számában található meg. Ezúttal a folytatást a Nő áprilisi 13. számában keressék.

Reméljük, hogy olvasóink közül nagyon sokan bekapcsolódnak turista-vetélkedőnkbe, és hogy az országjárás, barangolás során sok új élménnyel lesznek gazdagabbak. Tehát — kellemes utazást!

1. kérdés

Hány új szálló épült Bratislavában az utóbbi harminc év alatt, s ebből melyik épült magyar építkezési vállalatok segítségével?

2. kérdés

A fővárosból Szenc (Senec) felé vezető útvonal mellett található Bratislava egyik legnagyobb strandja, területén camping is van. Hogy hívják ezt a strandot? Ha a fürödni szándékozó turista itt nem talál megfelelő helyet, folytassa útját! Mintegy harminc kilométer megtétele után Szencre érkezik, ahol a szenci tavak nyújthatnak erre lehetőséget. Milyen néven ismertek ezek a tavak?

Az első forduló harmadik kérdését a Nő áprilisi 13-i számában találja meg az olvasó a versenyszelvénnel együtt. A három kérdésre a helyes választ a Nő-ből kivágott versenyszelvénnel ellátott levelezőlapra áprilisi végéig küldjék be szerkesztőségünk címére!



Már a múlt század végén foglalkoztak fehérhímzéssel Hetényben (Chotin), ahol a Baranyay házaspár fáradozott meghonosításán. Valószínűleg onnan terjedt át Izsára (Iža), Marcelházára (Marcelová), Kurtakeszire (Malé Kosihy), Alsópéterre (Dolný Peter).

Ezúttal Izsára látogattunk el a csodálatos, szinte csipkeszerű fehérhímzés készítésének helyére.

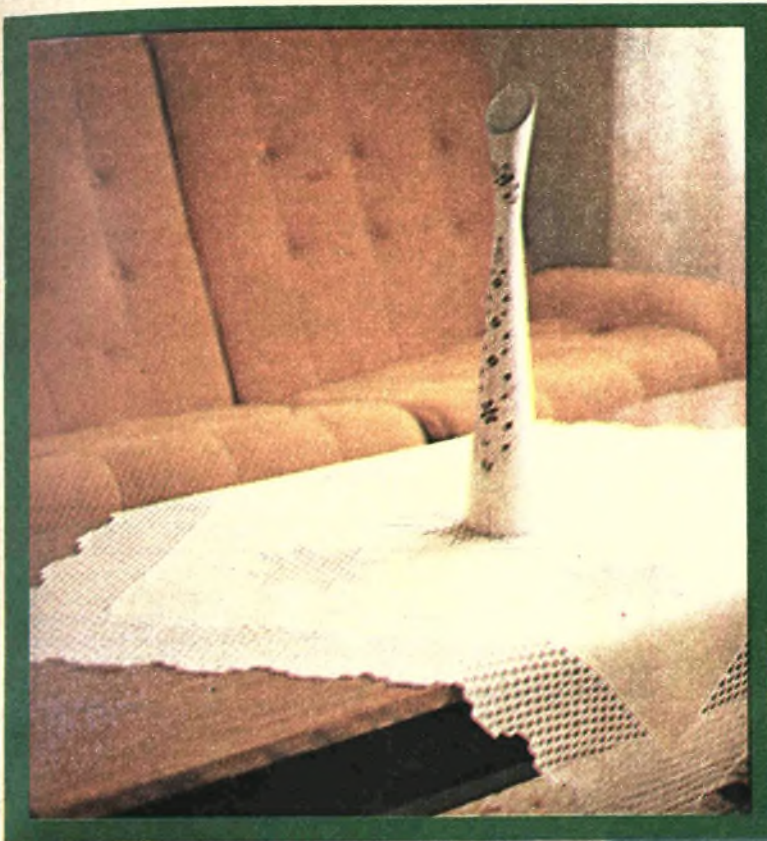
Kivarrtak ágyneműt, párnákat, kihajtos párnahuzatot, terítőket, abroszokat és fehérneműt: kombinékat, ingnadrágokat, hálóingeket.

Izsán a 30-as években egy ügyes kereskedő, Frankli Miklós adott hímzőmunkát az asszonyok kezébe. A munkáját az üzletében kellett elvásárolniuk.

A lányok és asszonyok csoportosan kiültek az utcára és így hímezték, este, télen néha éjfélig petróleumlámpánál. Már az elemi iskolákban megtanulták az aszúros mintákat. Az édesanyák is igyekeztek fejleszteni leányaik kézügyességét. Két tél alatt készítettek el egy tizenkét személyes abroszt. Zsebkendőket is hímezték udvarlóiuknak, ha kapcsolatuk komolyra fordult. Az egyik sarokba a lány neve került, a másikba a legényé.

Az alapanyagot: sífont, gyolcsot, finom lenvásznat Komáromban (Komárno), Újvárott (Nové Zámky) vásárolták. Iparos is járt a községekben és kínálta vásznait. A tizenkét személyes abroszra 180 centiméter széles és 320 centiméter hosszú anyagot vettek, a kilencszemélyesre 160 centiméter széles és 200 centiméter hosszút, 80×80 centiméterest kisebb terítőkre.

Az ügyes asszonyok összeszedték a kész munkákat és a fővárosban elado-



Egy másik jellegzetes mintánál az apró átsavart négyzetekbe „labdarózsát” hímeznek tömitő öltéssel.

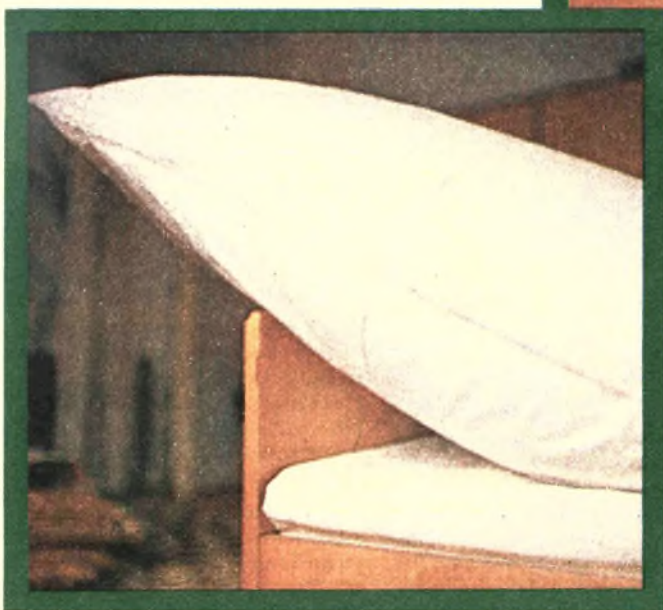
A toledós minta előrajzolással készül. A pauspapírra rajzolt mintát vékony tüvel átszurkálták (perforálták), s kék másolóporral rádörzsölték az anyagra, utána spiritusszal rögzítették. Azelőtt kézimunkaüzletekben másoltattak 15 koronáért, egyes asszonyok otthon is másoltak, „drukkoltak” mintákat, sokszor összetették a mintákat, kombinálták különböző nagyságú terítőkre.

A toledós munka menete: először dobra feszítik (rendszerint egy félbevágott szitán gumibronccsal), a minta szerint kihúztak 3 szálát, 4-et bent hagytak és ezeket körül sodorták. Ezt a munkát még a férfiak is elvégezték, de a beszegést már az asszonyok végezték boszorkányos ügyességgel. A férfiak viszont a házi munkában segédkeztek. Az elkészített munka kekes volt a másolástól, de azért nem mosták ki eladás előtt. Ez bizonyította, hogy a toledós munkával készített darabot nem használták.

Vékony tüvel hímeztek, s örültek, ha

gatták, néha egy hétig is távol voltak. Még Budapestre is elvitték mutatós és pontos munkáikat. Az akkori kelenyéből nem hiányoztak az izsai, hetényi toledós vagy aszúros munkával készített darabok.

Kétfajta hímzési technikát alkalmaztak az előbb felsorolt falvakban. Az aszúros munka mintáinak elhelyezését centiméterrel jelölték ki a vászonon. A különbözően csoportosított azsúrdíszeken kívül jellegzetes a „cipő” minta. A kockákra osztott négyzet alá — melynek kihúzott szálait körülcsavarják — egy kis gyolcsdarabot tesznek és azt a visszajön alávarrják. Ezáltal az apró vászonnégyzet kidomborodik, s plasztikus hatást vált ki.



olyan türe akadtak, mely nem „rágta” a fonalat.

Hímzőfonaluk régebben „trója” selymes szál volt, később a muliné két szállal, s a DMC-vel készítették a beszővéseket.

Saját használatukra fogott terítőt szappannal mossák, maizenával keményítik, s nedvesen igelitzsákba téve mihelyt megszikkad, vasalják tükörsimára.

A fényképek Haitmann Jánosné lakásán készültek.

DODEKNÉ CH. ILONA

BARÁTNŐK KLUBJA

Bemutatjuk a marcelházi éneklőcsoportot



Csak az üvegházakból szűrődik ki világosság. Pikirozzák a salátát a marcelházi asszonyok. A szorgalom, az állandó munkátság velük született, beléjük rögződött. Ritkán pihennek.

— Mindig ilyen emberek voltak a marcelháziak. Hajtották magukat, ki-mélet nélkül, hogy mindenük meglegyen, s aztán is, mert már nem tud-

tak megenni dolog nélkül. — Mondja Keszegh Béla, a helybeli általános iskola pedagógusa, az éneklőcsoport vezetője, aki ezen kívül az iskola gyermekkórusát irányítja. — 1971 januárjában összehívtük a falu énekelni tudó és szerető férfijait, asszonyait. A 25—30 férfi közé akkor csak egy asszony me-részkedett, Trencsik Ica, így aztán egy évig csak a férfikkal énekelünk, lép-

tünk föl. Ősszel újra összejöttünk, akkor — 18 asszonnal, 6—7 lánnyal és 17 férfival megalakítottuk a vegyeskart. 1972-ben léptünk fel először, külön az asszonyok, külön a férfikórus meg a citerazenekar. Itthon mutatkoztunk be először, meghívtuk a komáromi (Kömárno) munkásdalárdát.

— Meg a martsosi asszonyok jöttek el, — veti közbe Mária Bösi néni, az éneklőcsoport tőzstagja — és az aranyosiak.

— A CSEADOK járási vezetősége és a Népművelési Intézet dolgozói is eljöttek. Mindenki kapott emléklapot. A Tavasz szél azonban nem sok sikert hozott kezdetben. 1972-ben hetedikiek lettünk, utolsók. Akkor föllépett a citerazenekar és az asszonykórus.

— A következő járási versenyen már kiestünk, nem jutottunk az országos döntőbe — mosolyog szomorkásan Bösi néni. — Egyszer meg nekem állítottak az egyik szereplés után, hogy lépjek föl egymagam is, hogy daloljak. Hogyan lehetne éhes gyomorral? Mert egész nap nem ettem. Hát hogy ahogy csak tudok! Ezt válaszolták. Aztán kiálltam, de néhány hónappal később el-maradtam. Autószerecséltenség ért, kórházban feküdtem sokáig, otthon nyomtam az ágyat. Amikor tudtam egy keveset mozogni, már jöttek a többiek, menjek én is velük énekelni. Nem sokat kértem magam! Ha mindenki olyan volna, mint én... De a mai fiatalok „raráskodnak”. 71-ben voltak hatan vagy heten, de mind elkopt, — legyint, megsimítja fájós lábát, kendőjét bogozza. A vaskályhában halkan pattog a tűz. Bösi néni a konyhaszek-rényhez lép, fényképeket keres. — Ezek az unokáim — mutatja büszkén — a bűdösek mindig elkeverik a képeket — simogatja meg szeretettel a két gyerek képét. — No, itt vagyunk Vass Lajossal! — törölgeti büszkén az egyik felvételt.

— 1974. február 17-ére meghívtuk Vass Lajost — veszi át a szót Keszegh Béla. — Én a Magyar Tanítók Központi

AHÁNY HÁZ

ANNYI SZOKÁS

— Miért kell nekem késsel és villával enni, amikor a barátoméknál mindent csak kanállal esznek...?

Vagy:

— ...a Pisti sohasem köszön a szomszéd néniüknek, de nekem mindenkit köszöntenem kell a házból...

A még nagyobb gyerekek az a kifogása, hogy: — Sári akármikor hazajöhet, nem szólnak neki semmit, ti meg örökké ellenőriztek, mint egy kisbát...

Vagy:

— Karcsi otthon semmit sem segít, mégis kap zsebpénzt!

A kérdésekre választ, elfogadható, értelmes választ kell adni a gyerekeknek, és ez nem is olyan könnyű. Mert a magyarzatnak olyannak kell lennie, hogy a gyerek barátját, barátjának a családját meg ne sértsük, de azért meg-értse, hogy mi az illő, mi a helyes. A kérdéses esetekben a saját viselkedésünk a mérvadó. Az, hogy mi megesz-

szik-e a sárgarépát, mossuk-e naponta a fogunkat, köszöntjük-e a szomszédokat, betartjuk-e a helyes étkezési szabályokat, idejében jövünk-e haza — amikor megígértük — vagy ezt csak a gyerektől követeljük meg.

Előfordulnak olyan esetek is, amikor meg kell magyarázni a gyerekeknek, hogy minden családnak mások a szokásai. Meg kell magyarázni azt is, hogy a kialakult családi szokásokat nem lehet egyszerre valamilyen illemtörvénybe szorítani. Az egyik helyen magázni kell a szülőket, a másik helyen tegezik őket a gyerekek, sőt még az unokák is; s nem biztos, hogy ott tiszteletteljesebb a légkör, ahol a mamának kezét kell csókolni nem biztos, hogy semmibe veszi a szüleit az a gyerek, aki játékosan szia-t köszönt nekik.

A fontos csak az, hogy a családi szokások ne üres formások legyenek. A fejlődés idővel újúság elkopatja azt, aminek már nincs létjogosultsága, új tartalommal tölti meg a családok életét.

Hogy ez valóban így van, azt a gyerekeink viselkedésén is lemérhetjük.

A kisgyerek azt mondja: — Miért kell nekem megenni a sárgarépát, amikor Katiéknál olyat sohasem főznek...?

Vagy:

— Miért kell nekem mindennap fogat mosni, mikor Lacinak még fogkeféje sincs...?

A nagyobb gyerek így durcáskodik:

Énekkarából ismerem, elég régen a tagja vagyok. Két előadásunk volt, mindkettőt ő vezette. Fölvettük a kapcsolatot a Szabolcs-Szatmár megyeiekkel, a csengersimaiakkal, Vass Lajos közvetítésével, akkor ők is eljöttek. Azóta már találkoztunk, s ha minden jól megy, idén meglátogatjuk őket.

— Szép is volt, amikor itt voltok, csak úgy volt, hogy ők nagyon meglepődtek, hogy mi is föllépünk. Tetszett nekik, igaz, szépen daloltunk:

*Korán reggel jeges az ostrom,
nehéz vizet vinni.
Ismeretlen kislányt
nehéz megölelni.
Ismeretlen kislányt
idegen legénynek,
jaj de bajos annak
ölelni szegénynek.
Amerre én járok,
még a lák is sirnak,
gyöngye ágairól
a levelek hullnak.
Hulljatok levelek,
rejtsetek el engem,
mer akit szerettem,
mást szeret, nem engem.*

— Azt meg elfeledtem, hogy minden éven elmegyünk oda a Duna-partra, Kolozsnémára (Kližská Nemá), a Dalos, táncos találkozóra. Igen sokszor fölléptünk, nem is tudom a számát. Segítsen, tanító úr.

— Aranyoson, Ogyallán, Hetényben, Csicsón, Naszvadon, Szentpéteren, Dióspatonyban, több helyen is, de mind-egyikre nem tudok visszaemlékezni. Versenyek is voltak köztük, nem sikerült mindegyik úgy, ahogyan elképzeltük, szerettük volna, de nehéz mindent összehozgatni. Különösen régen, amikor még az iskola gyerekkórusával, a 14—15 éves lányok éneklőcsoportjával, a menyecskekórusral, citerazenekarral foglalkoztam. Mostanra egy kicsit kevesebb az ilyenfajta munkám, egyrészt csökkent az érdeklődés, meg hát ott

a családom. De a Tavaszi szélre készülünk. Most még nem, de amint befejezik az asszonyok a pikirozást, újra elkezdjük a próbákat. Jó lenne eljutni legalább a járási fordulóra, vagy még tovább... A szövetkezet is támogat, termet, frissítőt, uzsonnát, vacsorát mindig kaptunk. A művelődési házat is ők építették át. Ez akkor, átmenetileg, rossz volt számunkra, mert nem volt hol összejönni, de most már... Talán föl lehet éleszteni a színjátszó csoportot is, amely egy tragikusan végződött baleset következtében szűnt meg. Valamit kell csinálni az embernek. Hát én az énekkarral tudok foglalkozni, ezt szeretem. De ne tartsuk föl tovább Bözsi nénit. Szedelődzködik.

— A többiekéről sem feledkezzünk meg. Gál Teréz, Stefankó Jánosné, Czifra Lajosné, Csákvári Lászlóné, Dufek Jánosné, Armai Jánosné, Marcinkó Ilona, Keszegh Bálintné, ifj. Szabó Jánosné, Varga Vilmosné, Senkár Károlyné tagja az éneklőcsoportunknak. — Sorolja a neveket Bözsi néni, s búcsúzóul eldalolja egyik kedvenc népdalát:

*Barna kislány megy a kútra,
korsó van a karján.
Arra megy egy magyar huszár,
piros pejparipán.
Állj meg barna kislány,
adjál egy kis vizet,
itt van a bankó a zsebembe,
mindjárt kifizetlek.
Nem kell nékem a bankója,
nem vagyok én dáma.
Én vagyok az édesanyám
legkedvesebb lánya.
Ha te vagy az édesanyád
legkedvesebb lánya,
én meg vagyok Kossuth Lajos
első katonája.*

Feljegyezte: GRENDEL ÁGOTA

Kisgyereket nevelni nehéz, a serdülőt nevelni még nehezebb. Néha valóban csak látszólagos apróságokon múlik az összhang a szülő és a gyermek között. De ha szem előtt tartunk néhány igen lényeges dolgot, akkor az ütközési felület mind keskenyebbé szűkül, s talán el is tűnik teljesen.

Ezek a lényeges dolgok:

a.) Légy tapintatos serdülő gyermekkel. Ha valamilyen levelet a fiókjába rejt, elvonul a kuckójába naplót írni, halkán suttog a telefonkagylóba — tégy úgy, mintha észre sem vennéd.

b.) Ha valami bizalmosat akar elmondani, sohasem mondj, hogy majd máskor, most nem érek rá! Ne neved ki, ne rohand le, bármit közöl.

c.) A titkát ne fecsegd ki barátnőd előtt, hogy szórakoztatok rajta.

d.) Ne neved a társaságban, barátai előtt. Ha ez családi körben nem sikerült, nyilvánosan még kevésbé fog sikerülni. A kifogásokat négy szemközt

mondj meg neki, de azt sem túlságosan gyakran. Vigyázz önértetére!

e.) Ne azzal zárj le minden szöveget, hogy ez a hála, amiért feláldoztam érted az életemet. Az áldozat oly nagy, hogy a serdülő amúgy sem éri fel ésszel, viszont unja hallgatni.

f.) Fogadd örömmel szeretetét, ragaszkodását, mely persze sohasem lehet olyan erős, mint amennyit töled kapott. De minden felnőttnak tudatosítani kell, hogy a szülői szeretet olyan kölcsön, amit az ember szüleitől kapott és gyermekeinek ad meg...

Kérdésünk: Hol és kitől tanulja meg a kisgyerek azt, hogy miként kell viselkednie szüleivel szemben?

A válaszokat kérjük a Barátnő megjelenésétől számított tíz napon belül küldjék el szerkesztőségünk címére: NŐ szerkesztősége, 801 00 Bratislava, Martanovičova 20.

A helyes válaszok beküldői között önként sorsolunk ki.

EL NEM KÜLDÖTT LEVÉL

Most mentem nyugdíjba. Aki még nem élte át, annak úgyis hiába mondom, milyen volt az utolsó munkanap és az első, amit otthon kellett töltenem... Lehet, hogy nem mindenütt van így, vagy más jobban felkészül rá, másképpen várja. De én csak szomorodni tudok és félni, hogyan is lesz ezután.

Már hónapok óta más volt minden. Hozzám is mások lettek a munkatársaim. Vagy én változtam meg? Azt kezdem érezni, hogy már nem tartozom közéjük. Tervezték, mi lesz nyáron, mit csinálnak ősszel. Én már csak hallgattam. Azóta hallgattam, hogy megkérdezték, mikor megyek nyugdíjba. Tudom, ez a rendje, a sora. Mindenki fölött eljárt az idő, pihenni is kell. Kiszámították, mennyi nyugdíjat kapok majd. Szépen megélhetek belőle, hiszen a szüleim — akikkel együtt élek — szintén keveset költenek, nekem is megvan mindenem. Nem is ez volt a baj. De néhány héttel később az egyik fiatal munkatársam megjegyezte: maga hallgasson, maga már öreg ehhez, ne szóljon bele! Hát aztán már nem szóltam bele semmibe. Pedig huszonöt éve dolgoztam a munkahelyemen, átéltem ott sok mindent, átépítést, újrászervezést, újításokat, kudarcokat és sikereket. Az életem itt lett el. Ő meg, a szemtelen, két éve jött oda. És én hallgassak. Nem szóltam róla senkinek. Minek? Ajándékot kaptam, pénzjutalmat, virágot. Megünnepeltük a búcsúzásomat. A szakszervezet kitüntetett, kezelt szorított velem az igazgató, az egész vezetőség. Azt ígérték, ezután is épp úgy megkapok mindent, mint eddig. Ajándékot, üdülést, kirándulni hívnak, üzemi ünnepekre. De siva vittem haza a virágot, ajándékot. És másnap reggel hiába akartam tovább aludni, hogy most már lehet. Fél ókor telébredtem, mint huszonöt év óta minden munkanapon. És azóta is... Nem találtam a helyem a házban. Minden kiesett a kezemből. Igaz, nincs is olyan sok tennivaló otthon. Édesanyám még jó erőben van, eddig minden házimunkát elvégzett. Csak járunk egymás körül, a két öreg meg én. És eszembe jut az egész életem. Férjem halála, szüleim betegsége, testvéreim nehéz évei, amikor talán még valakivel megoszthattam volna én is a kenyerem. De akkor azt hittem, fontosabb, hogy nekik, rajtuk segítsék. És most meg sem értenék, miért gyótródom. Jó neked, vígan élhetsz! Ennyit szólnak, és sietnek a dolguk után. Ott a gyerekek, unokák, akiket mi csak néhanap látunk. Próbálok kézimunkázni, várom a tavaszt, hátha valamilyen időnyunka akad még. A munka, az üzem adott értelmet az életemnek. Mindennap elmegyek arra felé, hátha találkozom a munkatársaimmal. Akkor azt ígérték, fölkeresnek. De még senki sem nyitotta rám az ajtót. Biztosan sok most a dolguk. Szívesen segítenék nekik. De rám már senkinek sincs szüksége. Mi lesz, ha egészen egyedül maradok?

G. P. ötvennyolc éves nyugdíjas

Az anyag mintája, minősége és a ruha szabása határozza meg lényegében, hogy a teltkarcsú nő jól öltözött-e vagy sem. Ha ez a három feltétel összhangban van, észre sem vesszük az emberek, hogy néhány kilóval többet raktározunk a kellenél. A ruha szabásvonalala olyan legyen, hogy optikailag karcúsítson, vagyis nem testhezálló, hogy felhívja a figyelmet gömbölyded alakunkra, hanem lezser, hogy ügyesen kendőzzön.

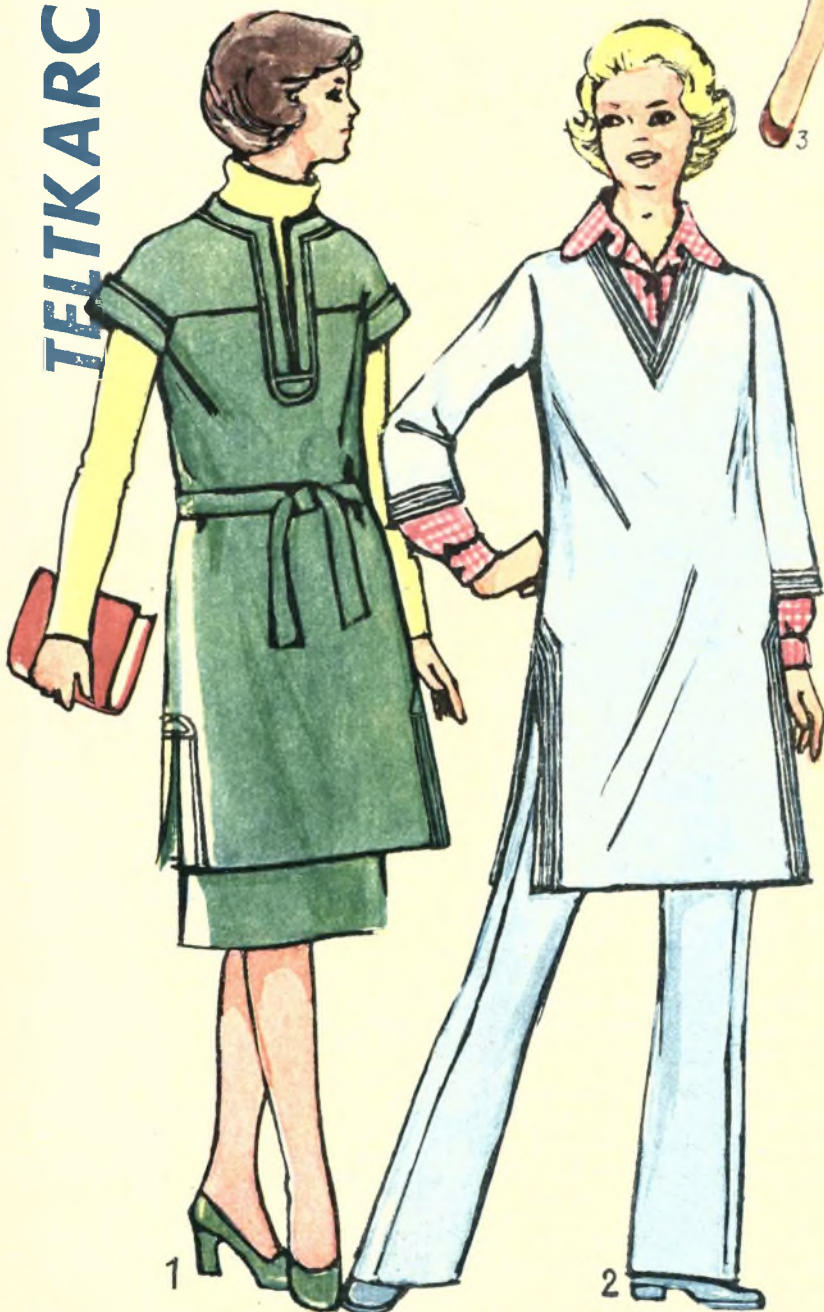
Milyen legyen az anyag színe és a mintája?

Nem kell félni a színektől, bármilyen színárnyalatot viselhetünk, amely illik az arc- és hajszínünkhöz, kivéve a túlságosan harsogó színeket. Az anyag mintája legyen szolid, apró — virágok, csikok, kockák, pepita.

Nem kevésbé lényeges a jólöltözöttségnél, hogy milyen kiegészítőket viselünk. A kiegészítők adják meg ugyanis az egész öltözékünk esztétikai egységét, harmóniáját, ezért színben és formában összhangban kell lenniük a ruhával.

Kiegészítőinket két csoportba soroljuk. Az egyikbe tartoznak azok, amelyeket sportos ruhákhoz viselünk, a másikba pedig, amelyek romantikus öltözékünket hangsúlyozzák.

A teltkarcsúak ruhatárában legyen sok sportos, vagy legalább félsportos ruha, mert nekik ez illik a legjobban. Mi is ennek alapján állítottuk össze ruhatárunkat.



1. Kazakas kétrészes magas nyakú pulóverrel. A szoknya két részből szabott, a felső rész hétnyolcadas, kétoldalt hasított. Rövid kimonó ujj mandzsettában végződik. A kivágást és a hasítékot is két soron körül-tűzzük. Az övet laza csomóra kötjük.

2. Egyszínű anyagból varrott pantalló kazzakkal és kockás ingblúzzal. A nadrág szára lefelé enyhén bővül. A hegyes kivágású felső rész ujj háromnegyedes, oldala mindkét felén magasan hasított. Disze a többsoros tűzés.

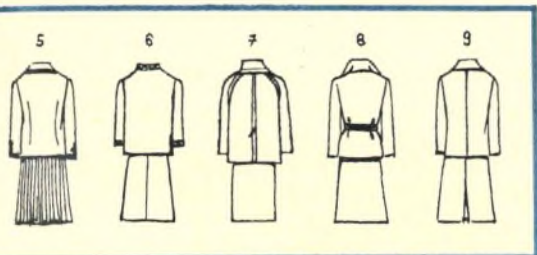
3. Ruhakosztüm kockás és egyszínű anyag kombinációjából. A sima szabású szoknya anyagából készül az enyhén karcúsított háromgombos, a kabátka gallérja és kihajtója is. Megkötős nyakú muszlin- vagy selyemből viselünk hozzá.

4. Még egy sima — egyszínű anyag kombinációjából készült modellt ajánlunk. A széles rakásokba szedett szoknya a combközépig letűzött. A „kuli”-szabású felsőrészen a gomboláspánt és a zsebfedő kockás. A fehér galléros sötétkék ingblúz anyaga selyempuclin.

5. Fiatal teltkarcsúaknak ajánljuk ezt a modellt. A szoknya apróra pliszírozott, a négygombos kabátka lazán követi a test vonalát. Gallérját, gomboláspántját, a zsebfedőt és az ujját a szoknya anyagával szegjük. Anyaga lehet diolen, vagy finom szövésű, szlotera.

6. Chanel-kosztüm négy részből szabott

Kiegészítők sportos vagy félspórtos öltözkéhez



szoknyával, egyenes vonalú, gallér nélküli felsőrészsel, fonott szegődíszsel. A kabátka ujjá alig csuklóig érő. Pasztellszínű, apró mintás selyemből, diolenből vagy zsorzettből varrjuk a kiegészítő blúzt és turbánt.

7. Raglánujjas kulikabát kerek gallérral, az elejét díszítő varrásba rejtett zsebbel. A szűk szoknya elején végigfutó varrást dupla soron tűzzük le. Magas nyakú pulóver és barett-sapka illik hozzá.

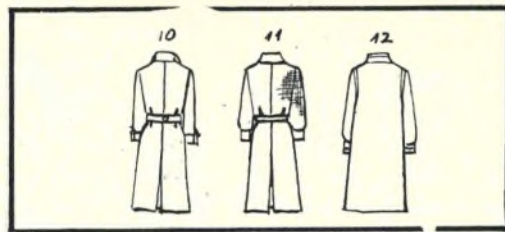
8. Pepitából vagy apró mintás tweedből varrhatunk ilyen sok tűzéssel díszített sportos kosztümöt. A vállvarrásból kiinduló derék aló futó díszpánt alatt bújtatjuk a keskeny övet. A szoknya elől szembehajtással bővül.

9. Teszilkosztüm széles hólokba szedett, a csipőn letűzött szoknyával, hosszított aljú kabátkával, amelynek elejét tölcser formájú zsebfedő díszíti. Tarka mintás sállal vagy kasmír blúzzal viseljük.

10. Háromnegyedes ujjú ruha egyszínű anyagból. Állógallérja a kihajtóval egybedolgozott, a gomboláspánt a derék alá nyúlik, ez karcsúsítja az alakot. A külön szabott vállrészalatti diszszbefedőt és a mandzsettát gombolós szélpánt rögzíti. Az eleje betétrészebe dolgozott öv hátul egy gombbal zárul.

11. Praktikus és fiatalos az aprópepitából varrott, elöl végig gombolós ruha, a kihajtóval egybedolgozott fehér gallérral. Ujját a könyök alatt egygombos mandzsetta fogja össze. A szoknya hátul közepén egy szembehajtással bővül.

12. Állógalléros ingruha külön szabott, keskeny vállrésszel, alatta



az elejét kissé ráncoljuk. Világosabb színű anyaggal szegjük a gallért, kivágást, mandzsettát és a karkivágást is.

13. Hólos szoknya pepitából vagy aprókockás szövetből. Az egyszínű anyagból varrt zsömperblúz állógalléros, vállrésze alatt az eleje kissé ráncolt. Hosszú ujját gombolós mandzsetta fogja össze. A derék karcsúságát csomóra kötött öv hangsúlyozza.

14. Egyszínű anyagból varrt hosszú nadrág izléses és praktikus kiegészítője az elöl végig gombolós, mintás anyagú blúz, kihajtott gallérral, rejtett zsebekkel. A zsebet és a vállát egy-egy gombos szélpánt díszíti.

15. Raglánujjas kabát az elején végigfutó varrásba rejtett zsebbel, kerek gallérral. A hosszú ujját, ha

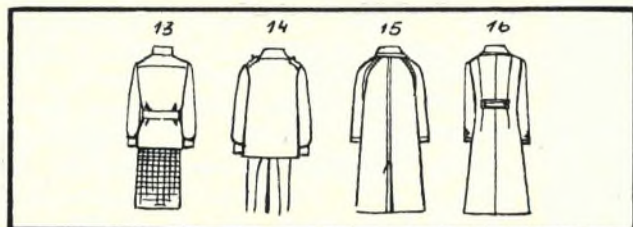


Kiegészítők romantikus öltözékhez

feltűrjük, mandzsettás, háromnegyedes ujj lesz belőle.

16. Férfifazonos, enyhén karcsúsított átmeneti kabát, ugyancsak rejtett zsebbel. A kabát ujjá csuklóig hasított.

17. Csinos, praktikus, divatos komplé, amely minden korosztályt jól öltöztet. A kockás anyaggal bélelt háromnegyedes kabáthoz csináltassunk vagy varrjunk sima kockás szoknyát, egyszínű, hosszú nadrágot és kockás mellényt. Kockás vagy sima férfikalap illik hozzá.



Tervezte: M. Krásnahorská

A főzés ésszerűsítéséről

Az előző számunkban arról volt szó, hogyan készítjük elő az élelmiszereket a főzéshez. Most további feldolgozásukat ismertetjük.

Mielőtt még elkezdenénk a tulajdonképpeni főzést, sütést, az anyagok vegyítésére, tüzelésére, töltelékek elkészítésére, töltésre, rétegezésre, összerakásra, kikavarásra, fűszerezésre stb. van szükség. Természetesen ezeket a műveleteket a készítmény jellege szerint végezzük el. Vannak olyan ételek is amelyeket az előkészítés után mindjárt főzhetünk vagy süthetünk. Például a zöldségleves, egybesült hús stb.

Főzés: Főzés közben az anyagokat bő vízben forrásig hevítjük, 100 fokon tartjuk, amíg a növényi vagy állati rostok megpuhulnak, az ízek kialakulnak és élvezetessé válnak. Főzés alatt az edényt tartsuk egészen vagy félig lefedve, így hamarabb puhulnak az anyagok.

Forrálás: Forraláskor a folyadékot, például a tejet, bort forráspontig hevítjük. Felforraltjuk a maradék ételt is, hogy az esetleges baktériumok elpusztuljanak.

Forrázás: A megmosott anyagokat 1–2 percre belemártjuk a forró vízbe vagy azzal leöntjük. Főzelékeknel, salátáknál, birka húsnál alkalmazzuk.

Abálás: Abáláskor a víz hőmérséklete nem éri el a 100 fokat, csak 90 körül van, azaz a víznek nem szabad fornia. Hosszabb ideig abáljuk a füstölt húsokat, a sonkát, a szalonnát, rövidebb ideig a hurkaféléket, a virslit, a kolbászt, a buggyantott tojást, abáljuk a halat is.

Főzés alatt az egyes tápanyagok megváltoznak. A hús és a tojás fehérjetartalma csökken, fehér színűre válik, a liszt keményítőtartalma növekszik, anyaga megszaporodik, a főzővizet sűríti. A zsírszövetek kioldódnak, és a felületen gyűlnek össze. A rostok fellazulnak, a sejtekbe zárt izonyanyagok felszabadulnak, új zamatok keletkeznek. A hő elpusztítja a baktériumokat. Az ételek vitamintartalma a főzés közben csökken, főleg a C-vitamin megy tönkre.

Nemcsak vízben, hanem tejben is szoktunk főzni. Ebben az anyagok lassabban puhulnak meg. Ilyenkor a tejet vízzel ve-

gyítjük, a készítmény jellege szerint sózzuk vagy cukrozzuk. Tejben főzünk rizst, tésztát.

Párolás: A korszerű főzés egyik lényeges eljárása a párolás, mert az ásványi anyagok így kevésbé oldódnak ki, az ételek pedig sokkal kellemesebb ízeket kapnak, mint főzés által.

A párolás kevés vízzel vagy víz hozzáadása nélkül történik. Az anyagok csaknem a saját levetükben puhulnak meg fedő alatt. A gyengébb rostozatú főzelékeket, hússzeleteket, pörköltféléket szoktuk párolni. Párolással ezek hamarabb megpuhulnak, mivel magasabb hőfokon készülnek, és kevesebb tüzelőanyagot is igényelnek. A mai főzéstechikában az ételek párolására minden lehetőséget felhasználunk, erre a célra külön edények is készülnek; a kuktafazék, egymásba illeszthető edények stb. Például a rizs vagy tarhonya, miután főzővize felforr, egy másik forróvízes edény tetejére helyezve vagy a tűzhely szélére húzva lefedve, saját gőzében puhul meg.

A gőzben való főzés szintén a párolás egyik módja. Vízzel telt edénybe helyezük a lefedett vagy szorosan lezárt edényt, s bár a gőz nem éri közvetlenül, a vízgőz hatására megfő az étel. Így készülnek a pudingok.

Sütés zsiradékban: Ennél az eljárásnál sertézsírt, vajot, olajat használunk. Az ételeket süthetjük bő vagy egészen kevés zsiradékban, ez utóbbi a piritás. Bő zsiradékban sütjük a fánkfeléket, a vastagabb húsokat, a rántott csirkét, a hasábburgonyát. De a különleges bevonatú alutefedényekben (teflon) süthetünk és piríthatunk zsiradék nélkül is.

A zsiradékot mindig a kellő hőfokra hevítjük, hogy a tésztafelék egyenletesen emelkedjenek, a húsféléknél pedig a felületen keletkező sült réteg ne engedje kiszároggni a belső nedvet. Túl magas hőfokon a zsiradék elég, kellemetlen, keserű, avas ízűvé válik. A zsiradékban süttét ételt főlöszlegesen ne forgassuk, villával ne szurkáljuk. Amikor egyik oldala megsült, sűrű lapátkanállal fordítsuk meg, és azzal emeljük ki. Olajban az ételek szebben sülnék: kevésbé szivódik be a sültkebe, így azok könnyebbek lesznek.

VENDÉGVÁRÓ ASZTALUNKRA



Csurgói csirkeleves

Hozzávalók: 2 csirke, 10 dkg sárgarépa, 5 dkg petrezselyem, 5 dkg zsír, 5 dkg vöröshagyma, só, bors, kömény, pirospaprika, zöldpetrezselyem, 1,5 dl fehér bor, kevés konyak, kis szerecsendió.

A csontléhez: 30 dkg vegyes csont, 20 dkg vegyes zöldség, 5 dkg vöröshagyma, só, bors.

A csontokból a vegyes zöldséggel és fűszerrel levest főzünk. A többi zöldséget kockákra vágjuk, zsírban megpirítjuk, hozzáteszük a felvágott csirkét, megpaprikázzuk, hozzáöntjük a konyakot, a fehér bort, a leszűrt csontlevet és puhára főzzük. Ha a csirke megfőtt, kivesszük, a mellhúst leszedjük és finom metéltre vágjuk a csontlevesből megmaradt zöldséggel együtt, és a leszűrt levesbe tesszük. Utána ízesítjük és meghintjük vagdalt zöldpetrezselyemmel.

Sonkaropogós

Hozzávalók: 60 dkg sonka (lehet vagdalték, vagy maradék sonka is), 2 dl tej, 4 dkg vaj, 4 dkg liszt, 2 tojássárgája, só, törött bors, szerecsendió, kevés pirospaprika.

A panírozáshoz: 2 tojás, 25 dkg morzsa, 10 dkg liszt.

A főtt sonkát finom metéltre, vagy apróra vágjuk. Vajból, lisztből, világos rántást készítünk, felengedjük forró tejjel és jó sűrűre főzzük. A sonkavagdaltékot 2 tojássárgájával együtt hozzáadjuk, sóval, törött borssal, reszelt szerecsendióval ízesítjük, pirospaprikával színesítjük, tűzhelyen jól összekéverjük és hidegre tesszük. Ha kihűlt, formázzuk, bepanírozzuk és forró zsírban kisütjük.

Tojás ördög-módon

Hozzávalók: 10 tojás, 10 zsemleszelet, 10 vékonyra vágott nyelvszelet, 10 deka vaj, petrezselyemzöldje, 6 dl vörösbors mártás.

A tojasoknak megfelelő nagyságú zsemleszeleteket vajban megpirítjuk, ráhelyezzük a meleg, keménytojásokat, betakarjuk vajban megmelegített marhanyelvszeletekkel és leöntjük jó borsos-fűszeres barna mártással. Megszórjuk vagdalt zöldpetrezselyemmel.

Mandulás csirke

Hozzávalók: 1 jó nagy csirke, 10 dkg zsír, 8 dkg vaj, 3 zsemle, 3 tojás, 18 deka mandula, só, gyömbér.

A mandulát forró vízbe dobjuk, majd bőrét lehúzzuk, vékony szeletekre vágjuk és hozzákeverjük a zsemletörlékhez. Reszelt gyömbérrel és törött borsal fűszerezük. Nem túl forró sütőben, többszöri locsolással, forgatással szép pirosra sütjük. Tálaláskor párolt rizszel és szalmaburgonyával körítjük.

Pálffy-rostélyos

Hozzávalók: 5 db 20 dkg-os rostélyos, 10 dkg zsír, 15 dkg hagyma, 25 deka sárgarépa, 25 dkg karalábé, 20 deka főtt borsó, 4 dl tejföl, 1 dl fehér bor, só, pirospaprika, petrezselyemzöldje.

A rostélyos szeleteket kicsit kiverjük,



megsózzuk, serpenyőben forró olajban mindkét oldalát elősütjük és lábasba tesszük. Olajban megfonnyasztjuk az apróra vágott hagymát, kevés pirospaprikával megszórjuk, felöntjük vízzel, borral, megsózzuk, felforraltjuk, majd a rostélyosokra öntjük, és fedővel letakarva lassú forralással pároljuk. Időnként kevés vizet öntünk alá. Közben a sárgarépát és a karalábét felszeleteljük, és sós vízben félpuhára főzzük, majd leszűrjük. Ha a hús majdnem puhára párolódott, zsírára pirítjuk, ráteesszük a zöldséget, kevés vizet aláöntve pároljuk. Ezután hozzátesszük a zöldborsót, és kevés vizet aláöntve fedő alatt puhára pároljuk. Végül kevés liszttel elkevert tejfölt öntünk hozzá és jól felforraltjuk. Ha a mártás sűrű, kevés vizet hígítjuk. Tálaláskor megszórjuk finomra vágott petrezselyemzölddel, galuskát vagy rizst adunk hozzá.

Húsvéti szendvicstorta

Kerek roz- vagy fehérkenyeret meghámozzunk és keresztben szép vékonyan felszeleteljük. A szeleteket előbb sós vajjal, majd felváltva sonkával, libamáj- vagy csirkepürével vagy vad-vagdallékkal kenjük meg. Az egymásra helyezett szeleteket lepréseljük és hidegre tesszük. Ha kihült, szépen körülfaragjuk, hogy tortaformája legyen. Az oldalát megkenjük vajjal és finomra vágott

sonkával vagy főtt tojássárgájával, vagy finomra vágott tojásfehérjével beszórjuk. A tetejét sós vajjal és füstölt lazaccal, sonkával díszítjük. Úgy szeleteljük, mint a tortát. Hosszú kenyérből is készíthetjük, hasonlóan mint a doboszeleteket, s ha megfagyott, háromszög alakúra vágjuk fel és összeállítjuk tortaformára.

Rosalina-torta

Hozzávalók: 8 tojásfehérje, 25 dkg porcukor, 20 dkg mogyoró, 15 dkg mandula, 0,5 dl rum.

A krémhez: 30 dkg cukor, 30 dkg vaj, 4 dkg kakaó vagy 10 dkg csokoládé.

A mogyorót sütőben megpirítjuk, a héját ledörzsöljük, majd ledaráljuk. A mandulát forró vízbe dobjuk, héját lehúzzuk, vékony hosszúkas szeletekre vágjuk és sütőben világosra pirítjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük a cukor fokozatos hozzáadásával, kevés kakaóval barnára festjük, majd hozzákeverjük a 12 dkg darált mogyorót. A tepsit vékonyan megvajazzuk, lisztezzük, majd tortakarikával megjelöljük a tortalapok helyét. A masszából kb. 6–7 darab 3 mm-es lapot kenünk a tepsire, majd közepmeleg sütőben megsütjük. Azon melegen késsel alányúlunk, levesszük a tepsiről, tortakarikával gömbölyűre szűrjük és kihűtjük. 30 dkg vajból, 30 dkg cukorból krémet készítünk, hozzáadjuk a megmaradt darált mogyorót, a kakaót, vagy 10 dkg megolvasztott csokoládét és jó habosra kikeverjük. A kihült tortalapokat megtöltjük a krémmel, a tetejét és az oldalát

is bevonjuk. A tetejét vékony szeletekre vágott pirított mandulával egyenletesen behintjük, porcukorral finoman beszórva hidegre tesszük. Ha jól kifagyott, meleg vízbe mártott késsel óvatosan felszeleteljük. Kávékrémmel is elkészíthetjük.

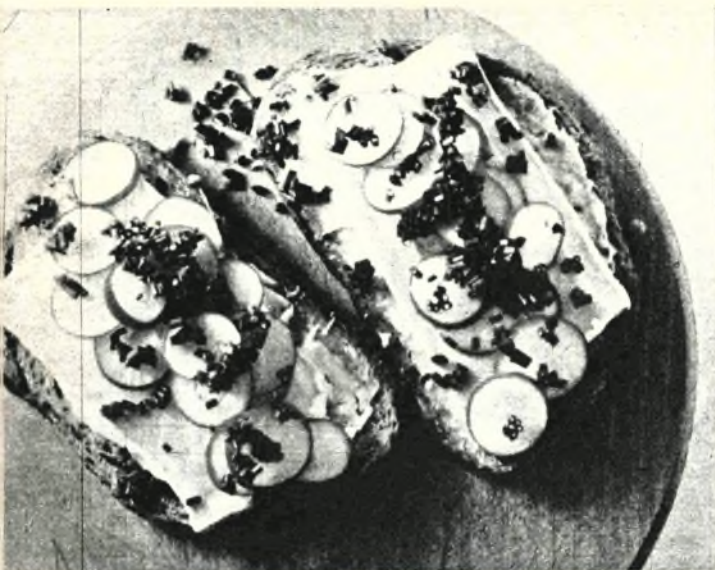
Minyonok

Bármilyen tortamasszából készíthetjük, négyzetletes tepsiben, 2 cm vastagra sütve, 2 vagy 3 részbe vágva, különböző ízű krémekkel, izekkel töltve. Ha megfagyott, különböző formákba vágjuk. Tetszés szerint fondánnal áthúzza vagy krémmel, cukrozott gyümölcscsel, grilázssal, vagy különböző kis formákba öntött mártoglyurmával díszítjük és minyon papírhüvelybe rakjuk.

Káveminyon: 12 dkg cukorból, 12 dkg lisztből, 4 dkg vajból, 5 tojásból piskótatésztát készítünk. Négyzetletes tepsiben 2 cm-es vastagra megsütjük. Ha kihült, 2–3 részre vágjuk, kávé-vajkrémmel töltjük. Ha megfagyott, négyzetletes formákba vágjuk és kávéfondánnal bevonjuk.

Csokoládéminyon: 8 dkg vajat 12 dkg cukorral, 6 tojássárgájával, 10 dkg olvasztott csokoládéval habosra keverünk, ezután a tojásfehérjéből felvert kemény habot az örölt mandulával és 2 dkg piskótamorzsával könnyedén hozzákeverjük. Kikent, lisztezett tepsiben 2–3 cm-es vastagra sütjük. Ha kihült, csokoládés-vajas krémmel vagy vagdalt meggyhússal töltjük. Felvágjuk. Bevonjuk csokoládéfondánnal.





SZENDVICSEK UZSONNÁRA

Nyitott briós

A briósok felső részét levágjuk, sós vajjal megkenjük, a tetejére kaviárt vagy sonkát, friss vagy konzerv halat, füstölt húst vagy szárnyasból készült és fehér zománcmártással bevont kis filéket, vadhússzeletkéket vagy érméket teszünk. Ez utóbbiakat barna zománcmártással vonjuk be és úgy tesszük a szendvicsekre, szépen díszítve és kacsónyával fényesítve.

Füstölt marhanyelvvél

A zsúrkenyeret tíz vékony szeletre vágjuk, enyhén sós vajjal megkenjük, majd a nyelvseleket ráhelyezzük, szépen körülvágjuk, mindegyik közepére egy vékony szelet retket helyezünk s egy papírtölcsérral vajjal díszítjük, végül aszpikkal fényezzük.

Tormás krémsajttal

A felszeletelt zsúrkenyeret megkenjük sós vajjal, 20 dkg krémsajtba reszelt tormát keverünk, felkenjük a kenyérszeletekre és fél-fél diót teszünk a tetejére.

Tojásos szendvics

A zsúrkenyeret tíz vékony szeletre vágjuk, s enyhén sós vajjal megkenjük. A tojásokat szép vékony karikákra vágjuk (ha van, tojásvágóval) és mindegyik szeletre 2-2 karikát helyezünk. A közepére 1-1 ringli-gyűrűt teszünk, és finomra vágott aszpikkal körítjük.

Heringes szendvics

A felvágott zsúrkenyeret gyengén sós vajjal megkenjük. A heringet hosszában kétfelé vágjuk, a gerinccsontot eltávolítjuk, és 20 keskeny szeletkére vágjuk, mindegyik kenyérré 2 darabot ferdén ráhelyezünk úgy, hogy a két végén és a közepén üres hely maradjon. A tojásfehérjét és-sárgáját külön-külön finomra vagdaljuk, a kenyérszeletek két végére a fehérjét, a közepére pedig a vagdalt tojássárgáját tesszük, kis paradicsompüré pöttyökkel díszítjük.

Szardíniás szendvics

A zsúrkenyeret vékony szeletre vágjuk, és megkenjük gyengén sós vajjal, majd mindegyik szeletre fél szardíniát helyezünk. Egy kanál paradicsompürébe kevés olvasztott aszpikkot keverünk, s ha kihült, egy papírtölcsérral a szardíniát berácsoljuk. Utána kevés vajjal, ugyancsak papírtölcsér segítségével díszítjük.

Parajfőzelék

A gőzben vagy nagyon kevés vízben párolt parajt húsdarálón megdaráljuk vagy deszkán apróra vágjuk. Elkeverjük csontlével, 1/2 dl tejben elkevert tojássárgájával besűrítjük és sóval, törött borssal ízesítve tálaljuk.

Paradicsomos burgonya

Meghámozott burgonyát kevés, enyhén sós vízben puhára főzünk. Egy tojássárgáját elkeverünk 1 kanál tejföllel és 1 dl paradicsomlével, vágott petrezselyemzölddel és a főtt burgonyával. Sóval, citrommal ízesítjük.

Paradicsomos zeller

20 dkg megtisztított zellert kis kockákra vágunk és 1 dkg zsirban kevés vízzel puhára pároljuk. Egy dkg lisztet elkeverünk 1 kanál tejföllel, 2 evőkanál paradicsompürével, kevés vízzel hígítjuk, hozzákeverjük a megpuhult zellert és felforraljuk. Citrommal ízesítjük és apróra vágott zellerzölddel megszórva tálaljuk.

Tojásos sóska

Kevés zsíron lisztet pirítunk, hozzatevesszük a megtisztított, apróra vágott sóskát, állandó keverés mellett megfonnyasztjuk, majd tejben elkevert tojássárgájával feleresztjük. Cukorral, sóval ízesítjük.

Céklamártás

10 dkg céklát meghámozunk, kis kockákra vágunk és ételízesítővel elkevert 2 dl vízben puhára főzzük. Egy tojássárgáját elkeverünk 1/2 dkg lisztel, felengedjük a cékla főzőlevével (kb. 1 1/2 deci), belekeverjük a megfőtt céklát és kevés citromlével, cukorral ízesítve egyszer felforraljuk.

Almás tormamártás

10 dkg meghámozott almát megreszelünk, és azonnal meglocsoljuk kevés

VITAMINPÖTLŐK

Mire jó
a
citrom?

A citrom nemcsak C-vitamin-tartalmaért hasznos, hanem olyan tulajdonságai is vannak, amelyekért a háztartásban sokrétűen felhasználhatjuk. Ezért jó, ha mindig van otthon belőle.

- A zöldség főzés közben nem sötétedik meg, ha néhány csepp citromot csöpögtetünk bele.

- A megkezdett kolbász vége hamar megsötétedik. Ezt elkerülhetjük, ha egy citromkarikát nyomunk hozzá.

- A tojásfehérjéből könnyen és gyorsan verünk habot, ha egy kis porcukrot és citromlét teszünk hozzá.

citromlével. Belekeverünk egy kávéskanálnyi reszelt tormát és héjában főtt, megreszelt 5 dkg burgonyát, néhány kanál zsírtalan húslevest, majd ízlés szerint sózzuk, édesítjük.

Paradicsomos joghurt

Az egyenlő mennyiségű joghurtot és

paradicsompürét összekeverjük. Reszelt almával, cukorral, citromlével ízesítjük. Hideg húskhoz, főtt tojáshoz és sajt-hoz adhatjuk.

Francia fejes saláta

Két fej salátát leveleire szedünk, megmossuk, lecsurgatjuk, majd tiszta

konyharuhára téve, levétől kinyomkodjuk, hogy elég száraz legyen. Metéltre vágjuk és összekeverjük a következő salátalével:

Egy kiskanál ecetet kikeverünk 1 kiskanál mustárral, 2 kiskanál porcukorral, csipetnyi sóval és 5 kiskanál olajjal. Az olajat lassan adjuk hozzá, hogy a salátamártás sűrű, krémszerű legyen.

Öntött saláta

5 dkg füstölt szalonnát kockákra vágva kisütünk, hozzáöntjük a felforralt salátalevet és a negyedekre vágott salátára öntjük. Ebben jól megforgatjuk és azonnal tálaljuk. Tejfölt is tehetünk rá.

Vitaminsaláta

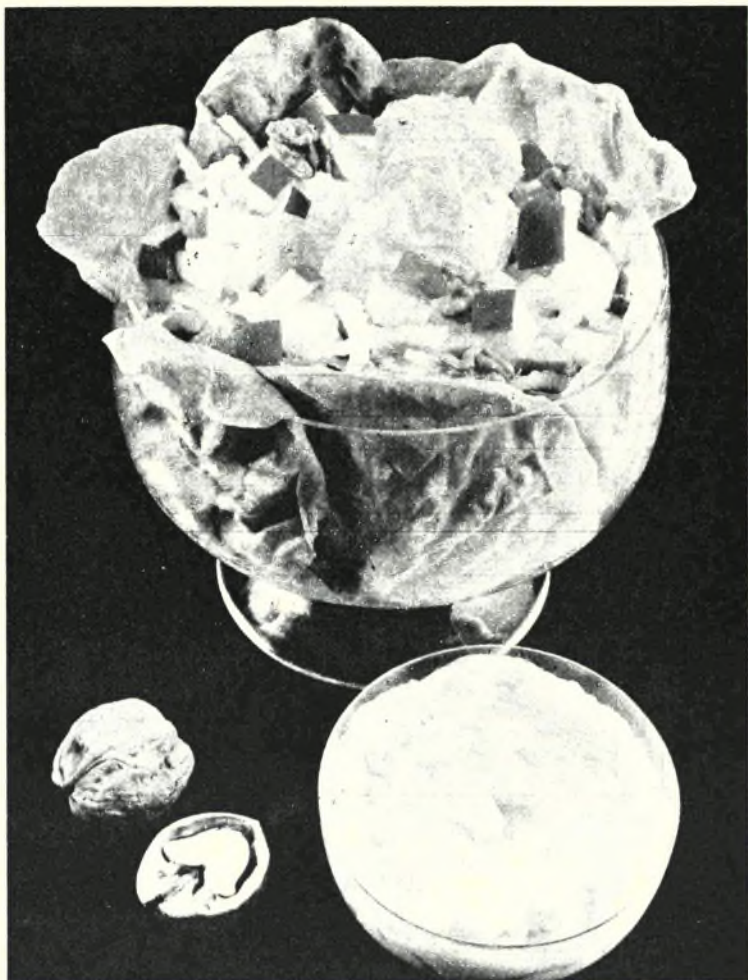
Fél fej vörös- vagy fehércáposztát, egy sárgarépat, egy csomó retket vagy egy téli retket nagy lyukú reszelőn megreszelünk s megsózzuk. Hozzákeverünk egy kis fej apróra vágott hagymát és ráöntjük az olajjal elkevert salátalevet. Salátástálra helyezzük és megszórjuk zöldpetrezselyemmel.

Karfiol zellerrel

A karfiolt rózsáira szedjük, a megpárolt zellert kockákra vágjuk, s mindkettőt enyhén sós vízben 10 percig főzzük. Ha kihűlt, leöntjük olajocetes, sós salátalével; petrezselyemzölddel és metélőhagymával díszítjük. Fogyasztás előtt 30 percre hűtőszekrénybe tesszük.

Tavaszi keverék

2 fej salátát megmossuk, csíkokra vágjuk, 1 csomó sárgarépat, 1 karalábét lereszelünk káposztareszelőn, legyalulunk 1 csomó hámozatlan retket. Leöntjük fűszerezett és citromlével elkevert joghurttal. A tetejére keménytojást teszünk.



● A majonézt néhány csepp citromlével izletesebbé és könnyébbé tesszük.

● Hajmosás után az utolsó öblítővízbe csavarjunk fél citromot, táplálja a fejbőrt, selymes lesz tőle a hajunk.

● Jobban tart a frizura, ha a haját felcsavarás előtt citromos vízzel nedvesítjük meg.

● A kicsavart citrom héját ne dobjuk el, konyhai munka után belsejével kenjük be kezünket, utána krémezzük be.

● Szépíti, rugalmassá teszi a bőrt, ha a napi megszokott kré-

münkbe néhány csepp citromot keverünk, és úgy kenjük az arc- és nyakbőrre.

● Töredezett körmöket tíz napon keresztül esténként néhány percig áztassuk citromlében,

majd öblítsük le vízzel és krémezzük be.

● Fogínyvérzés megszüntetésére próbáljuk ki: Fogmosás után a foghúst masszírozzuk meg félbevágott citrommal.



A szülést követő első napokban sok újdonsült anyukát ér váratlanul, és megrendít a hír, hogy kishabájának sárgasága van. Lehet, megkíméljük a várandós kismamákat a későbbi túlzott aggodástól, ha ismertetjük mi is tulajdonképpen

az újszülött kori sárgaság

Az anyaméhben fejlődő magzatnak több ok miatt is jó dolga van. Nem magának kell gondoskodnia testhőmérsékletének szabályozásáról, állandó szinten tartásáról, mert olyan környezetben él, ahol a hőmérséklet rendszerint nem változik. De nem kell önállóan lélegeznie és táplálkoznia sem, mert az éltető oxigént és tápanyagokat készen kapja az anya véréből, s az szállítja el belőle az anyagcsere-folyamatok során a testében képződő széndioxidot és egyéb salakanyagokat is. És ezáltal sokfajta salakanyag „méregtelenítésének” feladata is az anyai szervezetre hárul. Az anya májában alakul át egyebek között az a bilirubin nevű anyag is, amely a magzati vörös vértestek szétesésekor keletkezik a vérfestékből (a hemoglobinnal), s amelynek a vérben való felszaporodása sárgaságot okoz.

A vörös vértestek mintegy 120 napig élnek, s amikor elpusztulnak, a bennük levő hemoglobin fehérjére (globinra) és a vasatomot tartalmazó hemre bomlik. Ezután a hem egy molekula szénmonoxid felszabadulása közben bilirubin alakul át, s a véráramba jut. A vér a bilirubint a szervezet „méregtelenítő központjába”, a májba szállítja, s ott egy májsejt készíttette enzim (a glükuronsav-konjugáz) hatására glükuronsavval kapcsolódik össze. Az ily módon „méregtelenített” és vízben oldódóvá vált bilirubin az epével, majd a széklettel vagy a vizelettel — urobilinogén formájában (vizeletvizsgálati lapon ezt jelzi az Ubg rövidítés) — kiürül a szervezetből.

Mint hogy a magzati májsejt nem készíti ezt az enzimet, e reakciósorozat a bilirubin létrejötte után megakad a magzat szervezetében. A vörös vértestek azonban a méhen belüli életben is ugyanúgy keletkeznek, öregednek és pusztulnak el, mint a születés után, a belőlük állandóan képződő bilirubin általában mégsem okoz bajt, mert a méhlepényen át elvezetődik az anya szervezetébe.

Mihelyt a gyermek megszületik, az anyai szervezetnek ez a fajta „bábáskodása” is megszűnik. Az újszülött vérében lassan szaporodni kezd a bilirubin, s föltehetőleg ez az az inger, amely a májsejtet a glükuronsav-konjugáz enzimnek a készítésére serkenti. Szép számmal születnek olyan egészséges, érett gyermekek, akikben már a második-harmadik napon annyi enzim van, hogy az a vörös vértestek rendes mértékű széteséséből származó bilirubinnal fennakadás nélkül elvonja a mérget.

Néhány újszülött mája azonban csak a negyedik-ötödik napon termel elegendő enzimet, s emiatt a második-harmadik napon az újszülött bőre, nyálkahártyái és szeme fehérje egy kissé megsárgul.

E miatt az úgynevezett élettani sárgaság miatt nem kell aggodni, mert néhány nap alatt elmúlik. A testszín elváltozásán kívül a szülő legfeljebb azt tapasztalja, hogy a kishaba kissé aluszékonyabb, és lustábban szopik.

A koraszülöttekben az élettani sárgaság hosszabb ideig tart, mert az ő májsejtjeik lassabban kezdenek glükuronsav-konjugázt termelni. Mivel azonban ez nem veszélytelen dolog, a koraszülöttek sárgaságának alakulását gondosan ellenőrzik.

A kisgyerekeknek az öröm anynyit jelent, mint a növénynek a napfény. Minden cseppje érleli, izmosítja. Örömeinek forrása igen sokféle lehet, mert számára még minden új, mindennel ismerkedik, mindenre rácsodálkozik.

Az alattunk levő emeleten lakik — egymás szomszédságában két kis emberpalánta, egy fiú meg egy kislány. Jó barátok. Vidámságuk nemegyszer „betölti” az egész házat. A minap is hallom: — Gyerekek!... Csendesebben, hiszen még a szomszédok is megsüketülnek! Gábor anyukája kérlete kisfiát és Kati, akik teljes hangerővel énekes-hangszeres koncertet szolgáltattak a bábáknak. A születésnapra kapott furulya eleget tett küldetésének. Legkedvesebb játékszere lett a két csemetének.

Elmesélték, hogy már az óvodában is bemutatták tudományukat. Az óvónéni elégedett volt, a gyerekek lelkesedtek.

Szemünk fénye a gyermek

— Apu mutatta meg, hogy mikor melyik lyukat kell befogni... dicsekedett Kati a többieknek. S aznap este sok kis óvodás ismételtette szajkó módra, hogy neki is vegyenek olyan muzsikáló furulyát, amilyen Gábornak meg Katinak van.

Ha valamit megígérünk, ne feledkezzünk meg róla. Elsősorban azért, mert a család az a gyereknek is ért, másrészt azért, mert ez a kis hangszer nemcsak játék, kedves szórakozás a gyerekeknek, hanem csiszolja, fejleszt a hallását is, akár az édesanya ajkán felcsendülő dal.

Sokszor elmondtuk már, hogy a zene szeretetét az anyatejjel szívja magába a kisgyerek. Ahogy a beszéd-készség, a kez ügyesség kicsi korban fejlődik, a kisgyerek zenei hallása is. Az énekhangra rendkívül fogékony már a csecsemő is. Amikor édesanyja dallal altatja, nyugodtabban, mosolyogva alszik el. Később szüleitől tanul meg énekelni, szeretni a muzsikát, a népdalt. A zene, a dal szerepe a gyermek fejlődésében igen meghatározó. Megfigyelhetjük, hogy ott, ahol a szülők szeretik a zene, sokat énekelnek, ott sokkal megihettebb, közvetlenebb a gyermek

számára egészségesebb a családi légkör.

Nagy kár, hogy sok helyen a szülők az elfoglaltságukra hivatkoznak, s már csak a nagymamák dalolnak a kisunokáknak. Már ahol van nagymama! Láttam olyan esetet is, amikor a nagyfi kérte a lányát, hogy énekeljen a kicsinek, de az ingerülten odavetette: — Hagyjon nekem békét, mama. Mondtam már, hogy olyan a hangom, mint a repedt fazék! A mama hiába pergette szeliden emlékeit: — Mennyit danoláztam én nektek... még főzés közben is, meg a teknő mellett... Ti meg nagyobbcskán már velem dúdolgattatok... A fiatal mamát nem lehetett semmivel meglágyítani. Pedig ki bánja azt, hogy fátyolos a mama hangja vagy, hogy az édesapáé erősen sercegő, amikor a ház körüli munkázkodás közben dúdolni kezd. A lényeg az, hogy vidámság tölti be a házat. A gyerek érzi, hogy szeretet veszi körül, biztonságban tudja magát. Alig ejti ki az első értelmes szavakat, ha énekszót hall, ő is csücsöríteni kezdi a kis száját, hogy előcsalogassa torkából a varázsszó hangokat.

Hogy milyen fontos szerepe van a gyermek életében a tiszta forrásból fakadó zenének, azt sok szakember kifejtette már, köztük Kodály Zoltán

is. Egy a művészeti nevelést tárgyaló nemzetközi konferencián Párizsban feltették neki a kérdést: Mikor kezdődjék a gyermek zenei nevelése? Azt válaszolta: „Kilenc hónappal a születése előtt.” Hallgatói először tréfának vették, de később igazat adtak neki, amikor így magyarázta: „Az anya nemcsak a testét adja a gyermeknek, hanem a lelkét is a magából építi fel. S ha az anya alkoholista, ez rányomja bélyegét a gyermekre is, ha pedig zenei alkoholista — így nevezném, aki rossz, selejtes zenével él —, okvetlenül megáltszik a gyermekén.”

Kodály szavait a gyakorlat igazolta. Persze kilenc hónap után, ez a feladat, amelyet Kodály megjelölt, már nemcsak az anyáé, hanem az apáé is. Meggyőződésem, hogy minden édesapa legalább annyi szép dalt ismer, mint az édesanyák, ha nem többet! S aki tiszta forrásból akar meríteni, annak van miben válogatnia, hogy megalapozza gyermeke zenei anyanyelvét.

Az altatódalokat játékos gyermekdalocskák, ezeket később vidám szövegű népdalok követik. Nem baj, ha a gyerek nem fogja fel mindjárt a szavak értelmét és csak gépiesen mondogatja a szöveget. A gyerekdalocskában amúgy is sok olyan szó

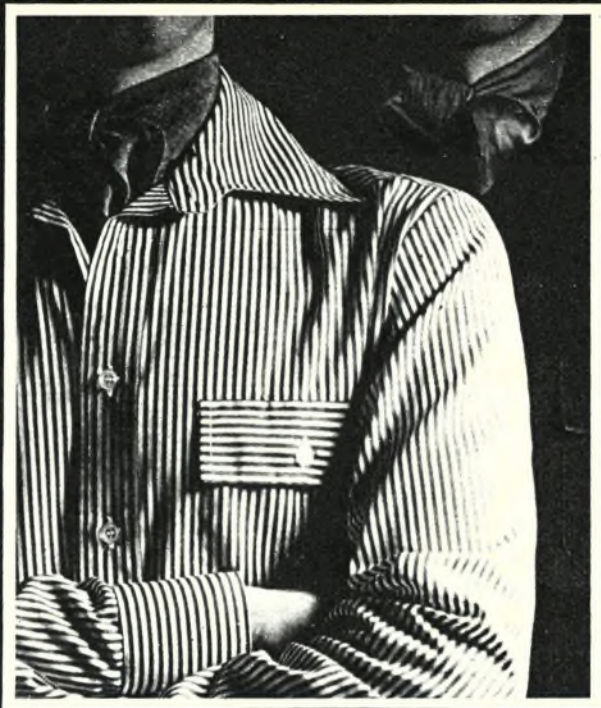
van, melyeknek értelmét nehezen tudnánk megmagyarázni. Ezeket a szavakat az önfeléd játék hívta életre, s addig maradnak igazán a gyermeké, míg éneklését játéknak, mulatságnak érzi.

Játék legyen neki kezdetben a hangszer is. A furulya, a kis xilofon, az édesapa készítette fűzfásip, dob, húzogatható száj- vagy kézi harmonika vagy az egyszerűen csak selyempapírba fogott fésű, amelyen olyan csodálatos hangokat lehet elővarázsolni.

Rosszul tesszük, ha korán felnőtlet akarunk faragni belőle azzal, hogy valamilyen igényesebb hangszer tanulására fogjuk. Az a gyerek, aki előbb ismeri a kottát, mint a betűt, hamar meg is unja azt. Hogy Mozart is alig négyéves korában uralta a zongorát?! Igaz, de nem lehet mindenki kis Mozart. Ne akarjunk csemetéinkből azonnal művészt nevelni, ha sikerül néhány billentyűt leütnie. Kicsi korában akkor, addig és annyit foglalkozzék a muzsikával, amíg türelme van hozzá, ameddig öröme telik benne, szórakoztatja. Amíg az éneklés, muzsikálás kedves neki

— jm —





DIVATMORZSÁK

A férfiak öltözkékének tulajdonképpen a szép ing a koronája. A télen viselt garbók, pulóverek után most ismét előkerülnek a szellősebb ingek a szekrényekből, illetve néhány új divatholmival frissíthetik fel ruhatárukat.

Az inganyagok közül az ideai tavasz előtérbe helyezi a csíkosat. A csíkos jól öltöztet, különösen a sportos típusú férfiaknak illik, és a gyakorlat azt igazolja, hogy szívesen is viselik.

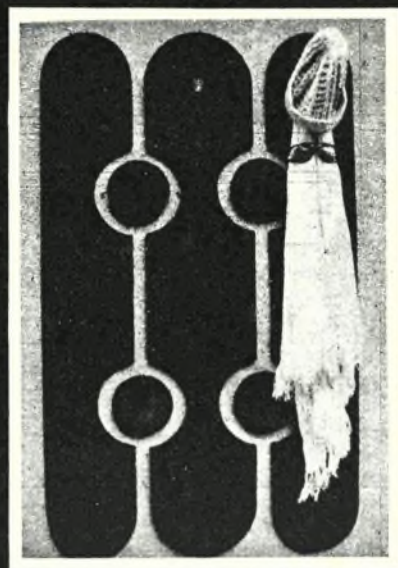
Ami az ingek szabását illeti, a megnyúlt, hegyes gallért kiszorítja a szélesebb, közepes nagyságú. A kezelő széles, esetenként két gombbal is csukódik.

Nagyon divatos az ingen a zseb. A mellékelt képen látható, milyen jól mutat a zseben az egy gombbal csukódó, keresztben csíkos zsebfedő.

A fiatalok idén is szívesen viselik majd nyakkendő helyett a lazán megkötött selyem-, puplin- vagy kasmírsálat. Az idősebbek a nyakkendőt; a csíkkal azonos színű, pettyes, esetleg élénkebb színű, keresztben csíkos is lehet.

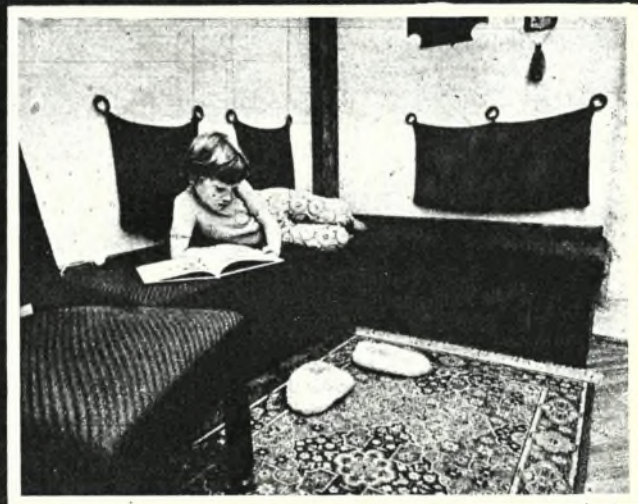
Valljuk be férfiasan, nem kellemes az embernek, ha azt kell hallgatnia — bezzeg X mindenhez ért, Y olyan ügyes, hogy sohasem kell szerelőt hívunk, te viszont! . . . És az elromlott zár, letört kilincs, meg-lazult csavar, hiányzó polc fölött nem a legszelidebb eszmececerékre kerül sor. Ilyenkor a legtöbb esetben az eredmény az, hogy a család férfitagja sértődötten becsapja maga mögött az ajtót, a feleség pedig tehetetlenül dühöng — és minden marad a régiben: a zár, kilincs, csavar, polc . . .

A fiatalabb koroszályhoz tartozók — ahogyan arról már írtunk is — nem hagyják idáig fajulni a házimunka megosztás jogait és kötelességeit, ügyesked-



Egy cm vastag pozdorjalemezből készült ez az előszoba-fogas. A borítása szövet, de lehet karton, tapéta, vagy műbőr is. Csak arra ügyeljünk, hogy színben alkalmazkodjon a fal és a többi bútor színéhez. A részek külön-külön szerelhetők a falra. Az elkészítéséhez kézi dekopir és körfűrész szükséges.

A sarokpadka szintén pozdorjalemezből, hajópadló maradványból (az oldala), laticelből és szövetmaradványból készül. A kis fapad érdekes „párnás” háttámláját fakarikákkal erősítik a falra. Az ülőlap felemelhető: különböző holmik tárolására alkalmas.



nek, barkácsolnak, szerelnek — megcsinálják, amit kell. Vannak ifjú férfiek, akik mosnak és takarítanak, főzni szeretnek, és feleségek, akik megjavítják a vasalót, kicserélik a biztosítékot, átszerelik a zárat, tapétáznak stb., stb.

Ahol még nem sikerült ezidáig jó módszert találni arra, hogy fölkeltsék a férfiek kedvét a barkácsolásra, ott próbálkozzanak meg a Barátnő ötleteivel. Biztosan minden férfi meg tudja csinálni a képeken és a rajzokon látható hasznos és mutatós bútordarabokat. A feleségek eldicsekedhetnek majd férjük ügyességével és az egész család örülhet a közös erővel kellemessé varázsolt otthonnak.

Melyik kisgyerek nem szeretné utánozni a nagyobbakat, akik már tudnak kerékpározni? Néhány fa és acél alkatrészből könnyen elkészíthető számukra az a háromkerekű kerékpár, amelyet a lurkók a szobában kényelmesen használhatnak. Csupán a lábukkal lökik előre, s így a kisebbek is baleset nélkül közlekedhetnek rajta.

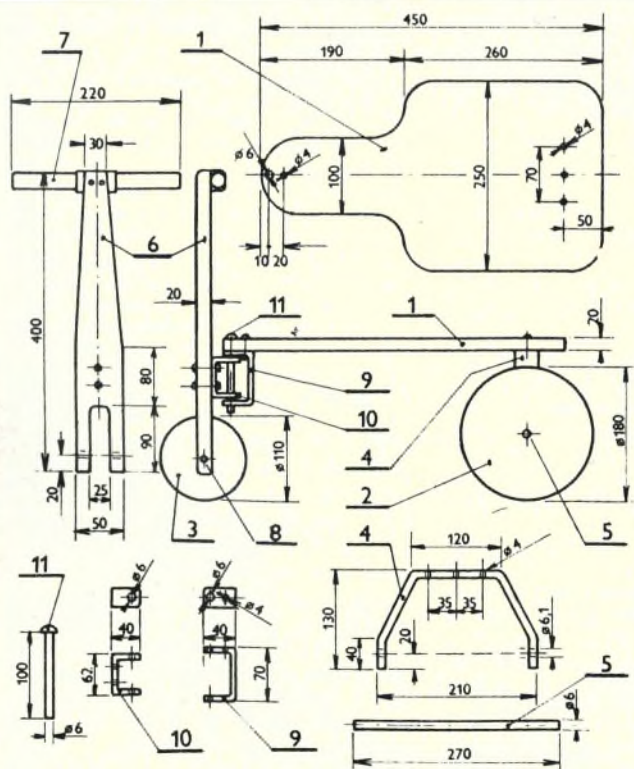
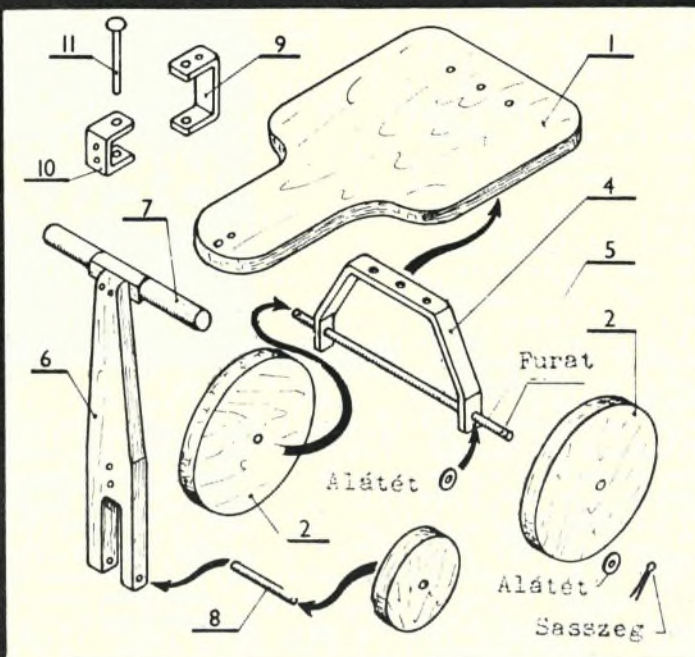
A munka menete:

Először az ülökét (1) vágjuk ki keményfa, esetleg ragasztott deszkából. Az éleket legömbölyítjük, majd csiszolópapírral simára csiszoljuk. Az ábra szerint kifúrjuk a lyukakat az első és a hátsó tengely tartóinak rögzítéséhez.

A kerekeket (2 és 3) szintén keményfa deszkából fűrészeljük ki. Hogy a kerekre nem kerül gumiabroncs nem számít, ugyanis a játék elsődleges célja, hogy a kicsik baleset nélkül megtanulják a kormányzás technikáját. Ennek ellenére, a kerekek kerületén ragasztóval rögzíthetünk 3–4 mm-es gumi- vagy filcslagot.

A kerekek hátsó tengelyét (5) 6 mm átmérőjű acélrúdból készítjük el. A hosszúságát úgy határozzuk meg, hogy a kerékpár a lehető legstabilabb legyen. Az első kerék tengelyét (8)

Pedal nélküli háromkerekű kerékpár



M 6×65 mm-es csavarral helyettesítjük, amelyet anyacsavarral, azt pedig sasszeggel biztosítjuk. A hátsó tengelyt rögzítő elemet (4) 10×20 mm-es laposvasból készítjük, de felhasználhatunk más profilanyagot is. A nyílásokat 0,1 mm-rel nagyobbra fúrjuk, a behelyezendő tengely átmérőjénél. A rögzítőelem felső részébe három lyukat fúrunk, amelyekre az M 4×25 mm-es rögzítő csavarokat helyezük.

A villa (6) és az első tengely (8) elkészítése:

A villát, vagyis a kormányt szintén keményfából vágjuk ki. A kormány fogantyúját (7) bármilyen gömbfából vagy lécből is elkészíthetjük. A villa felső részéhez csavarral, vagy facsappal rögzítjük. A villát (6) és az ülökét (1) két függesztőelemmel (9 és 10) kapcsoljuk össze, amelyeket különböző méretben ugyan, de egyforma laposvasból hajlítunk meg. A kisebbik függesztőelemet (10) két M 4×30 mm-es csavarral a villához (6) rögzítjük, míg a nagyobbat (9) az ülökéhez (1) csavarozzuk M 4×30 mm-es csavarokkal. Ezt követően a két elem furatába csapot, ez esetben M 6×100 mm-es csavart helyezünk. Erre két anyacsavart teszünk, így biztosítjuk a két elem könnyű szétszedését.

Légvégül a pedal nélküli háromkerekű kerékpár egyes alkatrészeit izlés szerint befestjük.

BIZALMAS



BESZÉLGETÉSEK

„A mi házasságunk igazi szerelmi házasság volt, az esküvőnk előtt nagyon-nagyon szeretttük egymást, nagyon boldogok voltunk, akkor mindketten úgy éreztük, hogy nem tudunk egymás nélkül élni... Még csak két (három, négy) éve vagyunk együtt, de otthonunkban már mindennaposak a veszekedések, lassan a legkisebb dolgokban sem értjük meg egymást, s ha így megy tovább, nem tudom mi lesz a családunkkal... Kérem, adjanak tanácsot, hogyan hozzam rendbe a házasságunkat, hogy megint úgy szerethessük egymást és olyan boldogok legyünk, mint akkor voltunk, amikor még csak együtt jártunk... Vagy most már késő és nekünk is el kell válnunk? De én semmi áron nem akarok válni, még mindig nagyon szeretem a férjemet (feleségemet)... Segítsenek!”

Szerkesztőségünkbe szinte minden héten hoz a posta ilyen vagy hasonló jellegű tanácskérő levelet, olykor nem is egyet. Akár a férj, akár a feleség írja (a legtöbb esetben már egy vagy két apróság is van) a levélirő kétségbeesetten és érthetetlenül áll szemben a könyörtelen valósággal: hogy lehet, hogy olyan nagy, kölcsönös szerelem után alig egy-két-három év alatt kátyuba jutott közös életük?

Erről a nem is olyan ritka jelenségről, paradox válsághelyzetről írt érdekes tanulmányt Dr. Miroslav Plizák, kandidátus, neves cseh házasságkutató, amelyet az alábbiakban kivonatolva közlünk.

A jó és a rossz házasságokkal kapcsolatban egyike a legmeghökkenőbb megállapításoknak az, hogy a több, mint harmincéves, elégedett, boldog házasságoknak a felét egyáltalán nem előzte meg olyan egetverő, nagy szerelem. S hogy ezek a házasságok valóban nyugodtak, szépek voltak, azt mind a két házastárs (egymástól függetlenül!) vallotta. Ezzel szemben bármelyik bíróság statisztikai kimutatásából megállapítható, hogy az esküvőt követő öt év leforgása alatt felbontott házasságoknak ugyancsak mintegy a

felét szenvedélyes, nagy, az a bizonyos „örök” szerelem előzte meg.

Ezekből a meglepő tényekből viszont egy újabb megállapítás következik, mégpedig az, hogy a házasságot megelőző szerelmi kapcsolat intenzitása az esetek felében nincs döntő befolyással a házasság minőségére, illetve tartósságára. (Ezt többek között a már említett idős házaspárokkal folytatott bizalmas beszélgetések is tanúsítják. Voltak, akik bevallották a professzornak négy szemközti, hogy tulajdonképpen dachból, akár azért, mert a szülők tiltották, akár, mert csalódtak valakiben, mentek férjhez, sőt volt olyan is, aki csak rábeszélésnek engedve.)

Ezek után olyan vakmerő, „eretnek” következtetést is levonhatnánk, hogy netán az esküvő előtti szerelem magas hőfoka, intenzitása magában a házasságban zavaró, torzító erőként hat.

Hogy így van-e vagy sem, erre már a statisztika nem adhat választ. De többé-kevésbé válaszol a kérdésre az egyes, a házasság első öt évében felbontott házasságok részletes tanulmányozása. Olyan esetekről van szó, amelyekben mindkét fél nem győzte hangsúlyozni, hogy kezdetben mindent elsöprő, „ilyen-még-nem-volt!” szerelemmel szerették egymást.

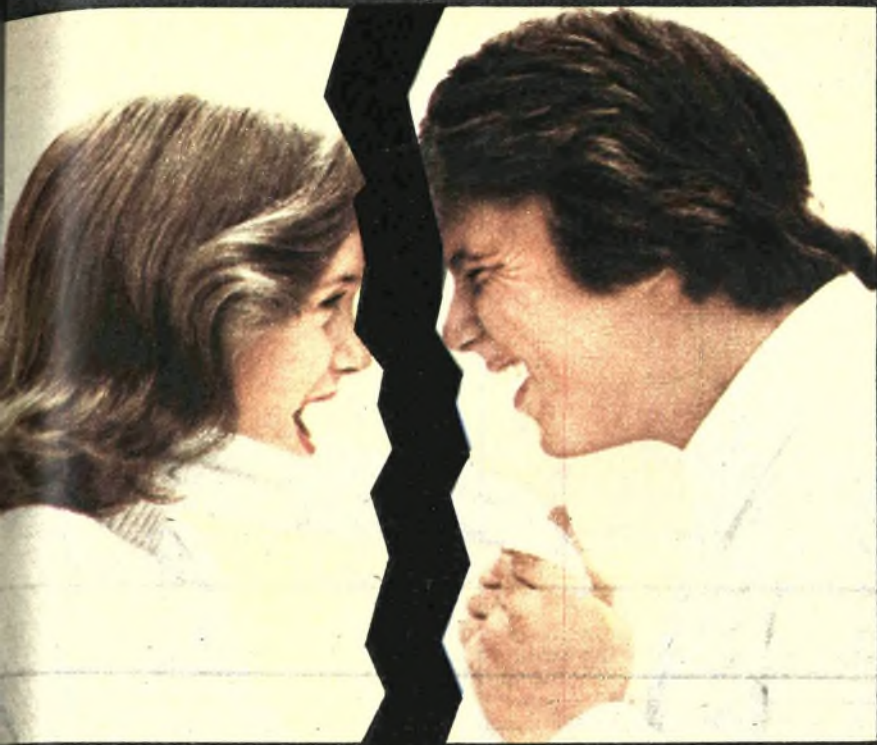
A professzor harminc fiatal, elvált pár esetét vette mikroszkóp alá. Az elvált feleségek közül több egy vagy két kisgyerekekkel maradt magára, a férjek közül viszont jó néhánynak már volt új kapcsolata. Különös emberek voltak — írja a professzor — valamennyien úgy festettek, mintha most emelték volna ki őket valamilyen üvegházból, mint ha egy kicsit „senyvedtek” lettek

volna. Megalkuvást nem ismerő, határozott nézeteik voltak a szerelemről, de az elkerülte a figyelmüket, hogy eddig minden ilyen kapcsolat kudarcot vallott, még akkor is, amikor a volt férjben (feleségben) hasonló beállítottságú partnerre találtak, legalábbis, ami a szerelmet illeti. „A szerelemnek csak akkor van értelme, ha hatalmas, nagyszerű, ha mindent a világon fölül!” — köztölték az ebet a karóhoz.

Hogyan jellemzi szakmai szempontból a házasságkutató ezt az állásfoglalást?

Ez a szemléletmód a házasság előtti intenzív, szenvedélyes szerelmet abszolút értéknek tartja, ami nélkül házasságnak nem szabad létrejőnie. Megalkották a „törvényt” is, mely szerint, ha ez a szerelem elmúlik, akkor a házasságnak már nincs többé értelme és fel kell bontani. Érdekes módon arra a kérdésre: elismerik-e, hogy a házasság előtti szerelem az évek folyamán újjászülethetik mint házastársi szeretet, valamennyien zavaros, bizonytalan válaszokat adtak, amiből az következik, hogy erről az újjászületésről, ilyen átváltozásnak a lehetőségéről fogalmuk sincs. Ők tulajdonképpen azért hisznek ilyen dogmatikusan a házasság előtti „nagy” szerelem abszolút értékében, mert mással, másfajta szerelemmel még nem találkoztak, sem közvetve (pl. a szülők-nél), sem közvetlenül.

Mélyebb rétegeket boncolgatva a beszélgetés folyamán az is kiderült, hogy a házasság előtti szerelem erejét bizonygató hangzatos szavak mögött félelmek és szorongások húzódtak meg. Ezek a fiatal emberek ugyanis az élet más területein nem hogy éppen ilyen határozottak és



harciasak lettek volna, hanem ellenkezőleg. Például egyik sem volt szeretőket váltó Don Juan, szívtipró szexbomba. És azok, akikkel sikerült kapcsolatot teremteni a bizalom talaján, végül bevallották, hogy az abszolút szerelem ideálját valójában a félelmük, a rettegésük szülte, hogy a partnerük egy napon elhagyja őket, s magukra maradnak. Vagyis pusztán önvédelemből ragaszkodtak oly görcsösen a szerelem abszolút üdvöztőnek hitt csalóka ábrándjához. S hogy ez a házasságban hova vezetett, azt már tudjuk. A kezdet kezdetétől örökös aggodalommal figyelték a másikat, vajon nem kezd-e gyöngülni szerelme, s amikor észrevették, hogy bizony gyöngül, kétségbeestek, teljesen elvesztették a fejüket. S mivel a partner akciói és reakciói sem voltak lényegében mások, az otthon pokollá vált, amelynek tüzeben mindketten elégték.

A házasság dinamikájának, fejlődésének, alakulásának elemzése tehát a következő képletet adja: ha a házasság előtti szerelem tőkélyének két megcsökönnyösödött apostola kel egybe, házasságuk kockázatos, veszélyeztetett. Bár mindkettő egyazon hullámhosszra van beállítva, de nem lesznek képesek ennek az azonos hullámhossznak kezdeti sugárzását változtatlanul fenntartani, mert ennek az idő szab határt, időben korlátozott: az idő múlásával ez a fajta sugárzás óhatatlanul gyöngül... Csak hogy ezt nem tudják. Egyáltalán kevesen tudják, hogy a házasság előtti szerelem a vágyra épül, gyökerei ebből táplálkoznak. A vágy pedig úgy erősödik vagy lohad, ahogy a partner éppen viselkedik: ha eltávolodik a másiktól, a vágy felfokozódik, ha közelebb kerül, gyöngül.

És itt érkeztünk el a „nagy”, az „örök”, az „egyetlen”, mindent elsöprő szerelmi kapcsolat paradoxonához: csak akkor maradhat meg „nagy”, csak akkor erősödhet, ha a vágy tárgya, alanya — távolodik. Elképzelhető ez a macska-egér játék fiatal házások között, akikből előbb vagy utóbb szülők lesznek, vagy már azok is?!

Aki a házasságban tartósítani akarja a házasság előtti szerelmet, szenvedélyeket, romantikát, akkor annak állandóan úgy kellene viselkednie, mint egy kamasznak! Ez pedig nevetséges. Vagy — megismétlést — csakis a házassági köteléken kívül keresheti. Ez pedig erkölcstelen!

A harminc felbontott házasság elemzésekor arra is fény derült, hogy kivétel nélkül mindegyikük előző kapcsolata vagy kapcsolatai is kudarcra végződtek. Egy, esetenként több szerelmi csalódásukért valamennyien azt a másikat vádolták, mert „nem érezte, nem viszonzta” nagy szerelmüket. Rossz tapasztalataikból még rosszabb tanulságot vontak le: a hibás mindig a másik, s eszükbe sem jutott, hogy sikertelenségük okát magukban keressék, abban, hogy valamit nagyon, a valószínűságtól elszakadva túlzásba vittek.

Az elemzés során az is a felszínre került — szintén kivétel nélkül — hogy a nagy szerelemnek nem volt meg a másik, fontosságban, értékben a szerelemmel egyenlő fókusza. Amit szaknyelven úgy neveznek, hogy a „házasulandók párbeszéde jövődó házasesetük megszervezéséről”. Vagy-

is hol fognak lakni, milyen bútorral, milyen sorrendben rendezkednek be, mennyi lesz a jövedelmük s hogyan osztják be, milyen viszonyban szándékoznak lenni saját szüleikkel, illetve apóssal, anyóssal, hány gyereket akarnak, szükségesnek tartják-e a fogamzásgátlást a családtervezésben vagy rábízják a véletlenre, hogy fogják tölteni szabad idejüket és így tovább.

Tehát hiányzott a realitás, ilyen párbeszédre az elválasztott házastársak között egyáltalán nem került sor. Ámbar közös jövőjükéről meglehetősen sokszor beszélgettek, terveztek. Egyebek között olyasmiről, hogy minden hónapban a fizetésükből valamilyen apró ajándékot vesznek egymásnak, esténként színházba, hangversenyre, moziba, táncolni fognak járni, régi barátaik közül kikkel fogják fenntartani a kapcsolatot, ha meglátogatják a szülőket visznek nekik egy szál virágot, vagy kis doboz bonbont, kicsi vagy nagy karácsonyfát fognak állítani stb.

Előző kutatási adatok ezzel szemben bizonyítják: a házasság első öt éve folyamán előadódott válsághelyzetet szerencsésen áthidaló, leküzdő házaspárok, kevés kivételtől eltekintve, spontánul megbeszéltek prózai, anyagi dolgaikat, kilátásaikat, lehetőségeiket, elképzeléseiket. Nagyon fontosnak bizonyul, hogy a jegyesek meg tudnak-e egyezni eljövendő közös életük részleteinek, ha úgy tetszik, hétköznapijainak kérdésében; és itt voltaképpen nem arról van szó, hogy nézeteik, elképzeléseik mindenben hajszálynira egyezzenek, ilyesmi lehetetlen, hanem arról, hogy kölcsönös engedékenységgel, baráti alapon megegyezésre tudjanak jutni. Érdekes egyébként, hogy ilyen „tárgyalásokra” többnyire azok a szerelmesek képesek, akik egy-egy nézeteltérésük végleges megoldását minden keserűség és haragszom-rád nélkül el tudják halasztani másnapra.

Összegezve az elmondottakat: az eltúlzott és túlidealizált házasság előtti szerelem megátolja az eljövendő házasesetlethez vonatkozó párbeszéd megvalósítását, köyetkezéséppen már mint fiatal házások sem tudják az előzőleg lebecsült, ám az együttéléshez nélkülözhetetlen szervezési kérdéseket megoldani. Tehát nemcsak tervezgetni, hanem képesnek lenni a megegyezésre a realitásokban, egy házasság fenntartásához (és minőségére nézve is) fontosabb, lényegesebb, mint „kitépni Norvégia erdeiből a legmagasabb fenyőt” és lángbetűkkel az égre írni, hogy ki mennyire szereti a másikat. A „hogyan fogunk élni?” kérdésre lehet konkrétan válaszolni, a „hogyan, milyen mértékben szeretjük egymást” kérdésre csaknem lehetetlen konkrét választ adni. És (szerencsére) az előbbi a sorsdöntő.

(láng)

MIÉRT SZÉP ?

Mítoszok nyelvén

A Próteusz költői műhelyvallomás, annak a képes kifejezése, hogy mit és hogyan kíván a költő elmondani a valóságról, a külső egészét-e vagy inkább csak a saját dolgait, a tárgyak és dolgok állapotát-e vagy a lelki folyamatokat, s közvetlen nyelven-e vagy áttételek útján.

Varga Imre, aki szeret a mítoszok nyelvén beszélni, itt egy nyilván Homérosz előtti, s az Odüsszeiában is szereplő mítikus királynak, a Phárosz-szigeti Próteusznak alakjához nyúlt közvetlenül. Ez a mítikus király, aki tengeristen is volt, szükség esetén — Homérosz szerint szükség esetén, eredetileg más, mélyebb okból, de ezeket most nem részletezzük — értett az alakváltatáshoz: lehetett foka, oroszlán, kígyó, párdac, vadkan, folyóvíz, lombos fa, sőt, ráadásul még jóstehetsége is volt Próteusznak. Lánya tanácsára a Trójából győztesen hazatérő, de a tengeren tanácstalanul hanyórázó Meneláosz is tőle csikar ki egy jó tanácsot és némi reményt azzal, hogy megragadja, s bármily alakot ölt, nem engedi el Próteuszt.

Szabadunk a „próteuszi” alkatú, stílusváltogató költők, képzőművészek és muzsikuskok egész sorát nevelte föl Pircassótól és Sztravinszkijtól a magyar Weöres Sándorig. (Weöres egy szép szonetttel is adózik költészete mítikus ösmintájának.) Mintha Varga Imrét is

ezek a példák vonzanák, s erre utalna a vers, de csak a látszat szerint, mert ebben a versében, noha a cím különösen a két Varga-kötetet alaposabban ismerők számára a felsorolt minták felé mutat, lévén ő is próteuszi alkatú költő, váratlan, új értelmet ad az oly sokszor újra alkalmazott mítosznak.

Varga verse a négy záró sorban nyílik meg: „ami volt anyagtalan vágy, / gondolat: adja formád; / s ami tested volt: derengjen / e burkon át”. Lényegében a költészet mindenkor paradoxonával állunk itt szemben, azzal, hogy eszköztára, a fogalom, a szó és a szókép anyagtalan ugyan, mégis alkalmas arra, hogy az anyagi valóság formáit belopja képzeletünkbe. Varga eközben érzésem szerint még meg is szorítja a kép jelentését, mintha azt akarná hangsúlyozni, s tulajdonképpen így, a sajátos cél megjelölése által van a versnek igazi műhelyvallomás értéke, hogy nem a klasszikus, a tárgy- és tájleíró, tehát anyagábrázoló, testes realizmus az eszménye, nem a látható ember, akinek szemmel követhető cselekedeteiből dereng elő benső világa, mint a valóságban is, hanem fordítva, a személyiség benső képe, közvetlenül, maguk a gondolatok és vágyak, elvont valóságukban. Az ábrázolt valóság és a nyelv viszonya a kétféle költői gyakorlatban más és más. A külsőt ábrázolva a nyelv mint anyagtalan és elvont eszköz jelenik meg, szellemi oldalát mutatja felénk. A belsőt ábrázolva viszont éppen fordítva, a nyelv az elvont gondolatok és lelki folyamatok anyagi burkává lesz, különösen a költői nyelv képi és érzéki jellege révén. Hogy képszerűen érzékeltessem a két módszer különbségét: a hajó ott a partról, ahogy úszik a vizen, itt viszont belülről, a géprendszerekből, az erők hatásviszonyai felől, mondjuk a tervezők szemével. Tagadhatatlan, hogy ez is, az is realizmus, csak a nézőpont más, s az utóbbi mélyebb. Az utóbbi ragadja meg a lényegét, míg az előbbi elsősorban csak a jelenség rögzítésével büszkélkedhet.

Ami a négy zárósort megelőzi, az végig ennek a befordulási folyamatnak a rajza: az átváltás a korábbi, a burkolatra exponált realizmusról a bensőre exponált realizmusra. (A fényképezésből tudjuk, hogy az elő- és háttér is látható a főlvetelen, ha középre exponálunk.) Éz a Varga-féle próteuszi átváltozás lényege. Varga Próteusza hol úgy fordul ki, mint egy áttetsző anyagból varrt kesztyű, hol a világ nyomul bele, mint passzirozáskor az anyag a szitán át: „begyűrni a bőr alá, / átpréselni a csontokon, húson, / betűrni a hús alá, / lobogjon a benső egekben ing, / nyakkendő, fehérnemű; átfűzni / a szívárványt a csontok fokán”, stb. Mindez az élményszerzés mítoszba olvasztott leírása is lehet: így válnak emlékeinkké, legsajátabb benső tulajdonunkká az érzékszerveink útján befogadott dolgok, az észlelésen, fogalmon, szón át a gondolatig. Ilyen a külső-belső-külső körforgásának dialektikája.

Hatásos a vers laza gondolatritmusokban kifejeződő nyelvi egyhangúsága: minden állítmány, mely a lírai hősre vonatkozik, főlszólító, de főnévi ige-névi, tehát személytelen alakban: begyűrni, betűrni, átfűzni, hallgatni, rábűvölni, bájolni, átgyűrni, átpréselni,

átnyomni. Egyik sem ismétlődik, mégis úgy érezzük, mintha... Egyfelől környezetlen erőszak az anyagon, mégpedig a saját „testemen”, másfelől varázslat. A hős önmagát kényszeríti, hogy magába gyűrje a világot: benne a világ, ő a világban.

A Magzatom, anyám a halált evokálja, ahogy fogantatásunk pillanatától folyamatosan tért hódít bennünk, s a végső percben utolsó porcikánkat is birtokába veszi. Az ember általában fél a haláltól, a gondolatát is kerülni igyekszik, s ha képzelete érinti, rémülten visszapattan róla. A művész, szerencsére — nem így viselkedik, hanem igyekszik a lehető legpontosabban és legszemélyesebben megrajzolni, mint a kőkor embera a nagy és veszélyes vadat, hogy jobban megismerje, ezáltal megfossza bénító varázslatától és könnyebben erőt vegyen rajta. A művészetnek ez a rituális szerepe lényegében máig megmaradt.

Nyilván az élet természetes dinamizmusának és a fönt jelzett tabunak hatására az életet a világ fokozatos birtokbavételeként, egyfajta épülő Babel-tornyaként érzékeljük, egész a drámai, mindig váratlan és érthetetlen összeomlás pillanatáig. Ez az összeroppanás a halál, mely érzésünk szerint gyors, váratlan, szervesen, valahonnan kívülről érkező. Varga verse egészen másként jeleníti meg a halált. Szerinte a halál lassú, várható és szerves, fogantatásunkkal fogon és növekedésünkkel nő bennünk, míg az élet ugyanolyan iramban és mértékben visszavonul és zsugorodik.

Ebből a szemszögből életünk minden ténye másként jelenik meg, mint eddig: a halál érleli bennünk a nemző embert, övé a nemzés aktuusa és eredménye, hiszen a szaporítással önmagát szaporítja, de övé lesz lassan a tudatunk is. Övé a testünk, s természetes eszközeivel, de közben saját káros szenvedélyeinket is segítségül hívva rombol bennünket.

Eddig a vers megértéséhez szükséges alapok. A kínai „cang” szó jelzi, hogy költőnk itt a Kelet halál-szemléletéből tanult. Varga remekül rajzolja meg a szubjektum és a halál drámai harcának fordulatait, harcuk egész lélektanát. Főleg a lírai hős háborgása és dühe érdemli meg a figyelmünket.

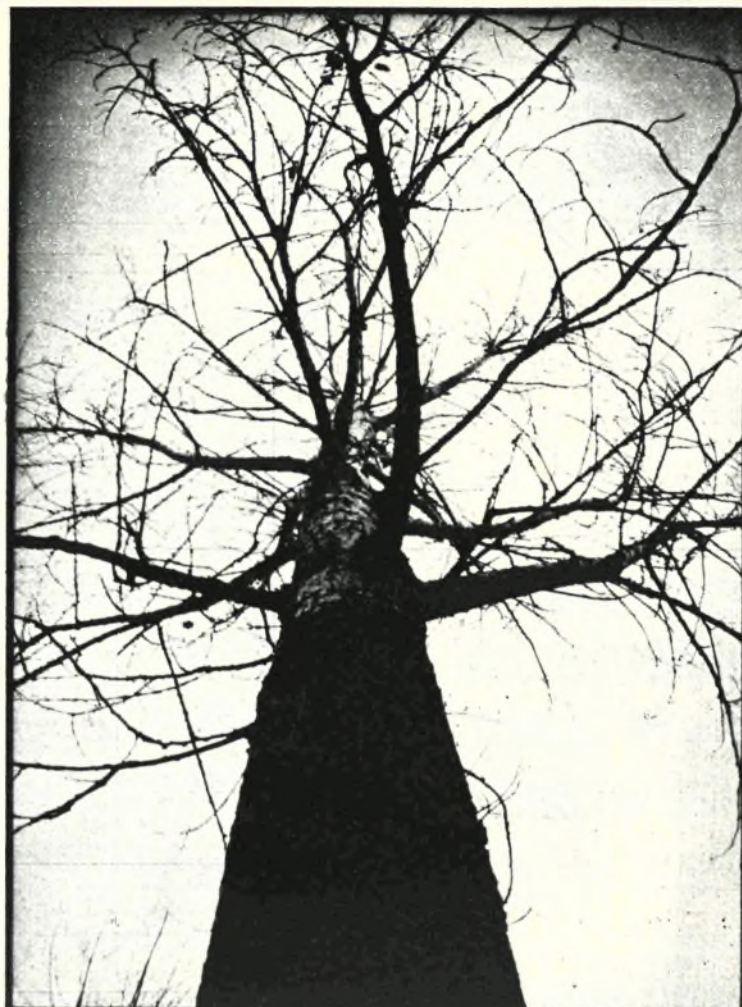
Ebben az összefüggésben kell külön kitérnem a versnek arra a szavára, melyet sokan nem szívesen látnak egy költeményben, magam sem ott, ahol nincs funkciója, de mivel itt éppen az indokolt fölháborodás, a meggyalázottság, az idegen szenny és salak jelenléte váltja ki belőle a kényesebb izlést fölborzoló kifejezést, mégpedig megfelelő nyelvi előkészítéssel, egy drámai fokozás csúcspontján, kénytelenek vagyunk indokoltnak és helyénvalónak fogadni el és nem félni tőle. Bármily furcsán hangozzék is állításom, így szép ez a szöveg, mert a helyzetet és körünk nyelvi állapotát, illetve a nyelv — a magyar nyelv — lélektani lehetőségeit tekintve így hiteles.

KONCSOL LASZLÓ

Magzatom anyám

megnőtt bennem észrevétlen
s ágyékom döfölte előbb
izgatott patyolat lepedőre lányra
a kéz persze övé lett
kikötötte a lányból a mézet
hogy nekem csöpp se maradt
ettől dagadt s hizott tovább
már gyomromat tudómet szoritotta
megnyomorgatta szívem nyelőcsövem
tört magasabbra föl föl
felnőtt arcomig bőrömön átsütött
feketesége pokol-lángú haja
szőrzete átverte arcbőrömet
ott benn agyamba vágott fogsora
tépte marta zabálta
látom már ereje hatalmas
s eszközei nagyok a megtöretéshez
csontjaim használja ellenem
hegyesre faragott bordáimat
lándzsaként használja ellenem
zaklat szurkálja szerveimet
átüti a „cang”-okat (tüdőt májat vesét
lépet és szívet) zsigereimbe vág
széttúrja ideggócaimat
füsttel él szeszt követel
haragra ingerel s borzalomra
a mérgeit meg belém ontja
telefossa öbleimet iszappal
mérges patikaszerrel
mekkora már
kiköpní nem tudom
kiöklendezni nem tudom
megszülni se már
s ha üvöltök sírok megriasszam
egy percre tán halkul gortózsága
gyomromat vascsizmával nem tiporja
nem gyúrja agyamat
zúmmög szerelmesen mint halotti zsoldár
kéri hogy szeressem
hogy éljek érte miatta
s ha majd elhalnak erőim
hullámát (esküszik) jól magába zárja
legyek mint lovag páncélruhában
s szunyhatok benne
az ujjászületésig

mert megszül majd
hogy védjem s legyek viselője
s majd kezdi előlről



Próteusz

begyűrni a bőr alá
átréselni a csontokon húson
betúrni a hús alá
lobogjon a benső egekben ing
nyakkendő fehérenmű átfűzni
a szívrávnýt a csontok fokán
tótógast teszel peregjen
a homok szívből koponyába
hallgatni lehiggadt szerveid
fölött rábúvólni csontjaidra
rábúvólni a földet
agyagot bájolni csigolyádba

átgyűrni a húson a vásznakat
átréselni az engedetlen
tárgyakat lengjenek

úszkáljanak
átnyomni a koponyán
a frissen mosott haját
hagyd bugyogni kifelé
a meglékelt csonton agyad
ami volt anyagtalan vágy
gondolat adja formád
s ami tested volt derengjen
e burkon át

Ügyetlen faliképek (Valamely csallóközi mulatóhely falán)

Hószin tehénkéek egyikük házkéménybe lép
Fákat folyókat elfedi a megszelt kenyér
Ím a nagy kocavadász halászemberre ló
Puskacsövéből vadruca röppen elő
Búzaöld közepében sárga szökőkút
Pincetorokból egekbe szökő út
Magvetők a kozmoszba hintik a búzát
S a vontató lámpái lám: rúzsák
Másutt meg csattan a makk ósz
Az árdeli hold asztallapján
Ott pincér álldogál két részeg fölött
A többi vendég: kartonból nyirt ördögök

Legelők zöldellnek parasztház falán
A favágó rönköket aprít felesége halán-
Tékán A tó? Búzakék hamutálka
Végiben szivarvég — füst a vitorlája
S hadd teljesedjék a kép
A varjak égjáró ekék
S amott a konyhaszék alatt
Éppen szunyni tér a nap
Egy akácós tetején menyecske flörtöl
Kedvese kortyol a csillagkehelybe töltött
Málnaszörpből

UTAZZUNK

A SZLOVÁK TURISTAFORGALMI KORMÁNYBIZOTTSÁG ÉS A NŐ SZERKESZTŐSÉGE KÖZÖS VERSENYE



1. Vöröskő vára – Červený Kameň
2. Rokokó szalon Vöröskőn
3. Dévény (Devín) várának romjai

Teljesen ép állapotban, 340 méter magasságban fekszik a Kis-Kárpátok egyik legszebb vára, Vöröskő (Červený Kameň), amely 1945-ben került a csehszlovák állam tulajdonába. Jelenleg a nemzeti kulturális emlékművek között szerepel.

Vöröskő vára eredetileg határőr várnak épült. 1220 és 1235 között építette IV. Béla lánya, Konstancia. A román stílusban épült várból az idők folyamán mindössze két torony maradt ránk. Később a vár és környéke a Thurzó-birtok része lett, akik 1523 és 1537 között átépítették a várat. Az építkezés eredményeként, melynél állítólag mint tervező Albert Dürer is kapott feladatot, megbízatást, a vár reneszánsz jelleget öltött. Az akkori építkezési stílusnak megfelelően a vár négy saroktoronyt kapott.

A Thurzó-család után a várat a bajor Fugger kereskedő család birtokolta, akikhez a környék rézbányái is tartoztak. A Fugge-

EGYÜTT!

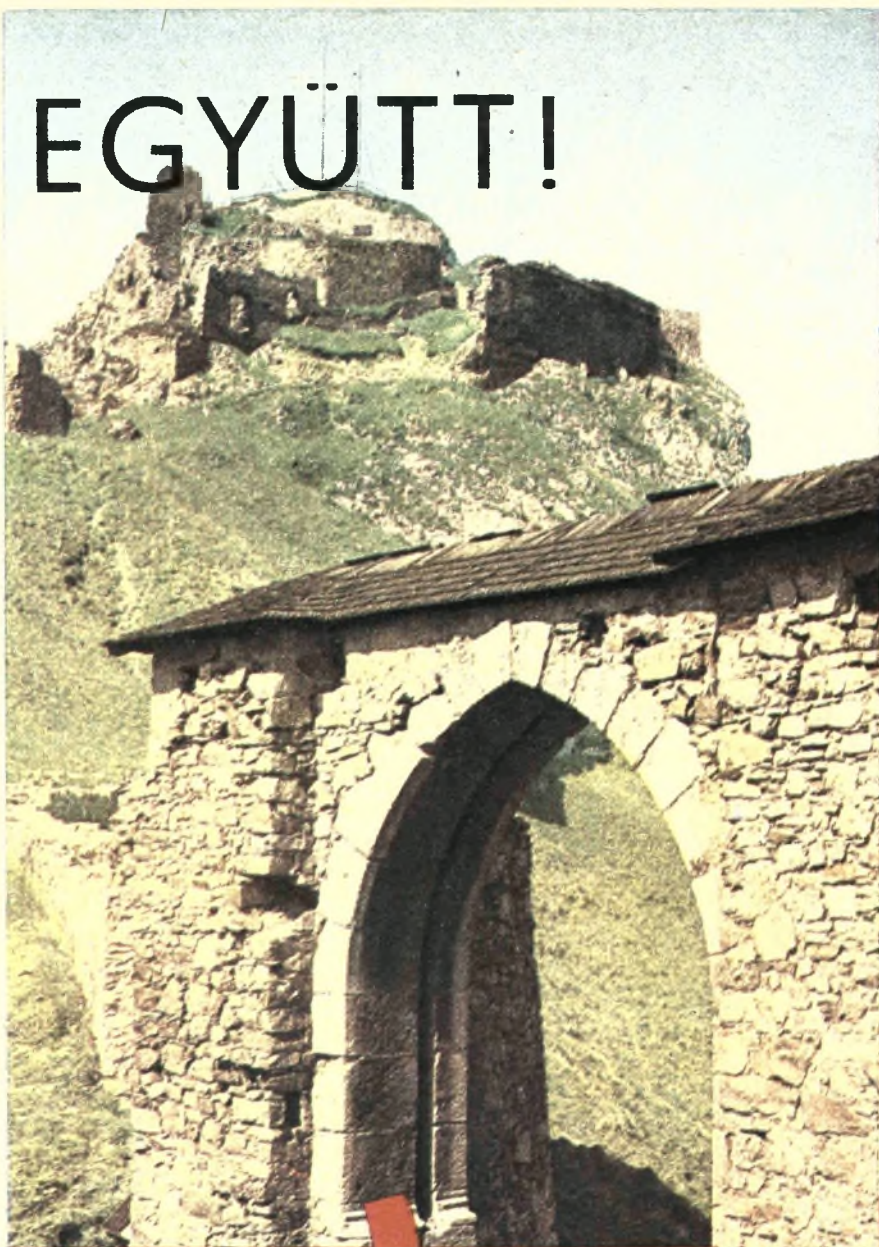


Foto: Hajduch

rek a várat saját igényeiknek megfelelően rendezték be: a mély várpincéket áruraktáraknak alakították át, ahol rezes, ezüstöt, bort és más árukat halmazták föl.

A Fugger-család után rokoni kapcsolatokkal végül a vár a XVII. század közepén a Pálffyák birtokába került, több környező várral együtt. 1670-ben kezdtek a vár újjáépítéséhez. Az 1680-ban befejezett átépítés után kapta a vár a mai reneszánsz-barokk stílusú formáját. 1945-ig a vár már nem cserélt gazdát.

Vöröskő vára jelenleg emlékmű, múzeum: bútorok, majolikák, falkárpitok, szőnyegek, képek gyűjteménye. Érdekes a reneszánsz patika, a mesterséges barlang és a vár kútja. Külön említést érdemel a megannyi egykorú freskó, a Sála Terrena stukkó-mennyezete, valamint a művészi várkapolna.

Az érdeklődők, akiknek száma évről évre nő, megtekinthetik a vár alatti kazamatasort, a börtönt és a kínzókamrát is. A várkastélynak emellett még értékes könyvtára és irattára is van.

Az egyre növekvő turistaforgalom tette szükségessé az étterem és a szálló kiépítését, amely a várépületben található. A vár alatt camping szolgál az idelátogató turistáknak.

A turistákat természetesen nemcsak ez az egy várkastély és a Kis-Kárpátok természeti szépsége vonzza e vidékre, hanem több más történelmi és művészeti emlékmű, valamint Szlovákia fővárosának közelsége is. A történelmi emlékművek közül kiemelnénk Dévény (Devín) várának romját, amely 80 méter magas mészkőszirten árválkodik a Duna és a Morva folyók összefolyásánál. Szépsége a Duna-kanyarhoz hasonlítható, s a romok még romantikusabbá teszik. A szirten már a kelták és a rómaiak is építettek őrtornyot, hiszen a hely európai kereskedőutak kereszteződési pontja volt. A IX. században a hely a Nagy-Morva Birodalom fontos pontja volt. A palánkvárat is ők építették fel körülbelül a kilencedik század közepén, majd az Árpádok kővárat emeltek itt, amely az osztrákbajor támadások elől védi a Kárpát-medencét. A XVI. században Ferdinánd király a Batoriaknak adja a várat. A vár utolsó magánbirtokosai a Pálffyák voltak. A várat 1809-ben a franciák robbantották fel. Bár csak néhány fala és tornya maradt, a XIX. század második felében Dévény a szlovák nemzeti mozgalom fontos központja lett. E tény emlékére minden év júniusában nagyszabású ünnepekre kerül sor a várról modern amfiteátrumában.

Dévény mindössze tíz kilométerre fekszik Szlovákia fővárosától.

TÍZ PERC TESTMOZGÁS



Reggel és este felüdit és segíti megőrizni karcsúságunkat, rugalmasságunkat.

Üljünk a talajra zárt lábbal, egyenes deréktartással. A bal kezünkkel támaszkodjunk meg törzsünk mellett a talajon, a jobb kezünkkel fogjuk meg jobb lábunkat a boka fölött és húzzuk erőteljesen törzsünkhez. Másik lábunk a padlón marad. Ismételjük meg néhányszor mindkét lábunkkal.

Támaszkodjunk meg mindkét kezünkkel magunk mögött a talajon. Lábunkat emeljük fel és ollózzunk néhányszor.

Terpeszülésben, széttárt karokkal törzsünket rugózva mélyen előre döntjük, majd kiegyenesedünk. A gyakorlatot legalább tízszer ismételjük meg.

Ülőhelyzetben jobb lábunkat magunk alá húzzuk, a bal lábat kinyújtjuk fölötte és karunkkal segítve törzsünket, mélyen előre hajolunk.

Miért ne használnánk ezt a régi kedves kifejezést a szépítés, kikészítés műveletének jelölésére, amely tulajdonképpen a ken és fen szavak játékos összeolvadásából keletkezett?

A kenceficének három célja lehet:

1. Amikor az arc bőrén levő kisebb szépséghibákat — a szeplők, májfoltok, anyajegyek, gyógyult pattanások nyomai — akarjuk kendőzni vele. Ilyen esetben mindig sötétebb, barnás árnyalatú alapozókrémet használjunk, hogy eltüntessük arcbőrünk és a folt színkülönbségét.

2. Amikor az arc veleszületett alakhi hibáit akarjuk korigálni. Ilyen a szögletes, hosszú vagy keskeny arc; az erős, húsos, kiugró orr; kiálló arccsont; nagy, csapott áll és hasonlók. Az ilyen jellegű rendellenességeket a kikészítéssel úgy lehet enyhíteni, hogy kétféle alapozókrémet használunk. Az egyiknek a színe megegyezik a bőrünk színével, a másik sötétebb árnyalatú. Az arc szép részeit

Se nem „smink”,
se nem

„make up”,
hanem

KENCEFICE

a világosabbal, a feltűnőt a sötétebb árnyalattal kenjük be.

3. Amikor szebbé, kifejezőbbé, vonzóbbá szeretnénk tenni arcunkat.

Mindig vegyük figyelembe, hogy nappali vagy esti alkalomra készítsük-e ki arcunkat, milyen ruhát veszünk fel, milyen világításban le-

TUD ÖN TÁRGYILAGOS LENNI?

Hat nagy mester leányka-portróját láthatják. A kérdés: Milyen lehetett további életük, milyen életútra tértek, vagy esetleg választhattak volna maguknak, ha rajtuk áll? Önök 12 lehetőség közül választhatják ki elképzelésük szerint minden képhez a legmegfelelőbbet. Egy-egy lehetőséget több-

ször is alkalmazhatnak, de egy képhez csak egyet.

1. Jó anya lesz belőle.
2. Szépségével nagyon sok férfit fog meghódítani.
3. Szelleme és műveltsége révén lesz ismert, népszerű.
4. Egy politikai eszméhez való hű-





sünk, milyen az egyéniségünk és mennyi éveink száma. A vastagon felkent alapozókrém még a fiataloknál sem előnyös, de az idősebbeket kifejezetten öregíti, és erős vonásait hangsúlyozza. Azt is érdemes megjegyezni, hogy a kikészítés sok-

kal eredményesebb lesz, üdőbbé varázsolja az arcot, ha a kencefice előtt alszunk egy keveset, és langyos fürdőt veszünk.

Az arc kikészítésének a sorrendje a következő:

1. előkozmetika
2. alapozás
3. arcfestés
4. púderezés
5. szemöldök
6. szemhéjak
7. szempillák
8. szájkifestés.

Előkozmetikához csak vékony réteg félszíros krémeket kenjünk fel. A túl zsíros krém a pórusokat eltömi és megakadályozza a bőr szellőzését, másrészt a tánc hevében megolvad, és fényessé teszi az arcot. A krémeket puhán ütögetve dolgozzuk be a bőrbe, majd a fölösleges mennyiséget, melyet bőrünk már visszautasít, selyempapírral vagy papírzsebkendővel töröljük le.

Alapozókrém többféle van, tetszés szerint választhatjuk ki a számunk-

ra legmegfelelőbbet. Az egyik ke-nőcsszerű, vastagabb, a másik folyékony. Aki kevés gyakorlattal rendelkezik, inkább a folyékony alapozót válassza. A nyakunkat se felejtjük el bekenni vele! Nedves szivaccsal jól, szép egyenletesen kenhetjük szét az alapozót.

Hogyan takarjuk el a hibákat?

A széles orr akkor tűnik keskenyebbnek, ha az orrnyerget világosabb alapozóval, oldalát sötétebbel kenjük be.

A szögletes arcot a fültől az állig és a halántékot is sötétebbre árnyékoljuk, az arc többi részét világosabb krémmel kenjük be.

A túl hosszú arcúak a homlokot és az állat fessék sötétebb színűre. Túl keskeny arcot úgy tudunk kissé gömbölyíteni, ha az állunkat festjük sötétebbre. Minden esetben ügyeljünk arra, hogy a két szín szépen olvadjon egybe, ne legyenek éles határvonalak.

sége miatt szükségét fog szenvedni, és állandó veszélybe sodorja magát.

5. Nagyszerű szakácskönyv megírásával fog kitűnni.

6. Mozgalmas társasági életet fog élni, pletykáiról és intrikáiról lesz híres.

7. Nagy csalódások várnak rá, amelyek miatt magába fordul, és visszahúzódik az emberektől.

8. Sokszor meg fogja kísérelni, hogy új életet kezdjen.

9. Nehéz sorsa együttérző részvényt vált ki környezetéből.

10. Mindig mindenkin kész lesz segíteni, de cserébe mindenkor csak háltlanságot kap.

11. Ifjúkori ideáljait később feladja és belenyugszik mindenbe, ami rá méretett.

12. Kitűnő társadalombíráló regényt fog írni.

Az alábbi táblázaton karikázzák be a képekhez választott mondatot, a pontszámokat adják össze és ki-ki megtudja: tárgyilagosa tud-e egyáltalán lenni, s ha igen, mennyire.

3—26 pont: Ön óvakodik attól, hogy első benyomását végleges és megváltoztathatatlan véleményként könyvelje el. Inkább mindig igyekszik számításba venni az ellentétes véleményeket is, megengedi valószínűségüket. Mielőtt ítéletet alkotna, lehetőleg egészen biztos akar lenni a dolgában, s ezért minden szempontot megvizsgál. Amíg ez meg nem történik, addig tartózkodik a határozott véleménynyilvánítástól. Tárgyilagossága már olyan méreteket ölt, hogy sokszor képtelen elhatározásra jutni, megmarad a „tudom-is-én”-nél.

27—55 pont: Igyekszik betartani egy bizonyos tárgyilagosa távolságot, s ha lehet, elkerüli az egyoldalú véleménynyilvánítást. Akár ügyekről, akár emberekről van szó, minden szempontból igazságos akar lenni. Ha valamiben nagyon gyorsan kell döntenie, anélkül, hogy előzőleg mindent töviről-hegyire

megvizsgálhatott volna, számba veszi összes kétségét, s ha közben kiderül, hogy másként állnak a dolgok, mint ahogy ön látta, nem rejti véka alá tévedését. Ön sohasem tudna olyan állásfoglaláshoz mindenáron ragaszkodni, amely ellentmond az igazságosságnak.

56—86 pont: Minden megítélésében, döntésében a dolgokat mindenekelőtt a praktikus oldaláról nézi meg, és saját érdekeit legalább olyan fontosaknak tartja, mint az eseményeket és dolgokat, amelyek ön körül történnek. Mindig abból az elvből indul ki, hogy soha semmi se csúszson ki a kezéből, az ügyek irányítását feltétlenül fenntartja magának, mégpedig úgy, hogy az ön számára kedvező szempontok érvényesüljenek. Annymira azonban sohasem ragadtatja el magát, hogy a tényeket kedve szerint kiforgassa, mindenkor respektálja a mások jogait is. De ott, ahol tudja, hogy senkit sem sért meg, kizárólag saját magára gondol és úgy irányítja a dolgok menetét hogy a legnagyobb hasznot húzhassa.

87—115 pont: Ön a világos, pontos megfogalmazások, a rend híve, ezért ha nem feltétlenül szükséges, nem is halogatja az ítéletalkotást, vélemény-

nyilvánítást. Már megszokta, hogy ilyen rövid idő alatt nem vehet figyelembe minden szempontot, ami egy tárgyilagosa kép kialakításához elengedhetetlen, de ennek ellenében nem várja el, hogy az emberek tévedhetetlenek tartsák. Többnyire hajlik a jobb belátásra, ha meggyőződik róla, hogy valóban elhamarkodottan és egyoldalúan ítélt. Addig amíg nem hagyatkozik túlságosan a gyakran csak jóindulatból fakadó benyomásaihoz, különösen nem tér el a tárgyilagosságtól.

116—135 pont: A lehetőségekhez képest minden döntést, ítéletet halogat, legalábbis addig, amíg ki nem „bányássza” a lényegét. Csak egészen jelentéktelen apróságokban tud nagyvonalúbb lenni — ha biztos lehet benne, hogy véleménynyilvánításának nem lesz visszavonhatatlan következménye. Tartózkodása azonban nemcsak tárgyilagosságon alapul. Önnel minden esetben éppen olyan fontos, hogy milyen következményekkel jár a személyére nézve is, a kérdéses dologra nézve is, ha kinyitja a száját. Ha tárgyilagosa akar maradni, akkor csupán elővigyázatból nem szabad azokat a tényezőket sem megkerülnie, amelyeket a legszívesebben észre sem venne.

(A képek: A. Jean-Baptiste Greuze: Az eltörtött kreuzó, B. Jean-Baptiste-Camille Corot: Octavie Sennegon, C. Ferdinand Hodler: Louise-Delphine Duchosai, D. Ferdinand von Rayski: Egy fiatal lány arcképe, E. Palma di Ceccchio: Violante, F. Juan de Flandes: Egy fiatal lány arcképe.)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A	20	18	19	0	21	7	3	10	15	14	8	6
B	6	20	21	17	7	10	16	14	3	0	12	9
C	11	0	2	24	8	13	22	17	7	6	16	14
D	22	16	17	1	24	5	2	11	12	13	9	4
E	5	22	24	18	4	11	19	13	2	1	15	8
F	10	1	3	21	9	12	20	19	5	4	18	15



Hajmosás
után
használjon
rendszeresen



PALETTE VITAL

hajápolószert,
mely csökkenti a haj
elektromosságát,
rögzíti a hajszálakat,
tartósítja a frizurát
és fényt ad a hajnak.





Sütővastól a tartósig

Az ember ül a todrásznál és várakozik. Néha többet is, mint szeretné. Sajnos, áldozatot kell hozni azért, hogy csinosak legyünk. Mennyivel jobb azoknak, akiknek hullámos a hajuk. Vagy talán nem is jobb. Ha a sima hajviselés divatos, a hullámos hajúak vannak hátrányban. Mert a hullámos haj mindig hullámos, de a sima, ha akarom göndör, ha akarom nem!

Kezdetben volt a hajsütővas. Hogy ki találta fel? Férfi volt az illető. Kőművesinas. Francois Marcelnek hívták. Minél többet villantottak fel előtte a kőműveszakma rejtelseiből, annál jobban kiábrándult belőle. Más életpályát

keresett, így lett hajmosó egy todrásműhelyben, Párizs elővárosában. Valami mesterfogást kellene kitalálni gondolta hajmosás közben, olyat, amely a női frizurának laza hullámformát kölcsönöz, és egyben megmenti a nőket a hajcsavarókkal töltött nyugtalan éjszakától. Padlásszobájában végzett kísérletei mind csődöt mondtak, míg egyszer a véletlen jött segítségére.

1871-ben történt. Marcel meglepedezett róla, hogy egy ollót az égő gázmelegítőn hagyott. Hogy megtisztítsa a koromtól, rányomta egy papírlapra — és megtörtént a csoda: A papír az izzó ollótól hullámformájúra göndörödött.)

Ez volt a titok kulcsa: Francois Marcel föltalálta a hajsütővasat. (Persze arról nem tudott, hogy kerekken kétezer esztendővel ezelőtt már az asszírok is használták a „csodaollót”, amely azonban az évszázadok folyamán feledésbe merült.) Marcel találmánya meghozta a szerencséjét.

A tartós hullám feltalálója is hasonló karrierrel dicsekedhet. Karl Nessler borbélysegéd látta, hogy a hajsütővas alkalmazása nem eszményi megoldás, mert a rossz időjárás pillanatok alatt tönkreteszi a gyönyörűen kisütött hullámokat. Reggeltől estig folyadékot kotyvasztgatott. A kikísérletezett szert először néhány hajszálon próbálta ki, azután „áldozatot” keresett magának. Egy szakmabeli lány vállalkozott rá, hogy Karl benedvesítse haját a szerrel, témpálcikákra csavarja és forró fogókkal fölhevítse. A folyadék lassan elpárolgott és amikor kihűzték a témpálcikákat a hullámok megmaradtak. Ez volt a kezdet.

Gentben azonban nemigen lelkesedtek a „csodaszer”-ért. Nessler Londonba utazott. Itt találkozott Josef Mayerrel, egy bánsági magyar városkából származó todrászsegéddel. Egy újsághír hozta össze őket. Mayer is kísérletezett, de elektromos árammal. Ketten összedugták a fejüket és elkészítették az első, valóban praktikus szert, illetve készüléket, mellyel a hullámokat hosszabb ideig rögzíteni lehet. Azután útjaik szétváltak. Nessler New Yorkban telepedett le, Mayer pedig hazánkba, Karlovy Varyba hozta el nagyszerű találmányát.

A tartós hullámot a mai napig alkalmazzák todrásműhelyeinkben, természetesen tökéletesítve, hogy a haj semmiképpen se károsodjon. Hajviselése változtatja, hogy mikor milyen az érdeklődés iránta. Az utóbbi években a fiatalok inkább a sima frizurát véselték, a lazán kitérésült hosszú, félhosszú haját, azután jött a sasson, amely szintén megvolt tartós nélkül. De már újra divatba jött a hajvégek tartósítása. A fejtetőn sima marad a haj, a szélen pedig telfelé kunkorodik, amelynél igen jó szolgálatot tesz a tartós hullám.

— h —



H Á Z T U Á N J K A

KERTÉSZKEDŐKNEK:



A gyümölcsösben: A fakadó almafákat még virágzás előtt permetezzük be 0,2 százalékos Arafosfotiónnal. Most van az ideje a gyümölcsfák átoltásának is, mert a legnagyobb nedvkeringes idején végzett tavaszi fás oltás jár a legnagyobb sikerrel. Az oltóvesszőket ajánlatos fölhasználás előtt 1 százalékos Nitrosan-oldatba mártani.

Április második felében fejtrágyázzuk a ribizlit, az egrést és a málnát, közben előkészítjük a tavaszi talajmenti fagyok elleni védekezést szolgáló füstöléshez szükséges kellékeket.

A zöldségeskertben: A fiatal palántákat (paradicsom, tojásgyümölcs) átűzdeljük, hadd fejlődjön a gyökérzetük. Most ültetjük az előcsíráztatott korai burgonyát, a karfiolt és a karalábét. Tíznaponként újra vetjük a retket, a palántaneveléshez elvetjük a pörét, a metélőhagymát. Trágyázzuk és előkészítjük a melegkedvelő zöldségfélék ágyasait. Ide kerül majd az uborka, a paradicsom, a tojásgyümölcs, a bab és a borsó. Az őszi vetésű spenótot már fagyaszthatjuk.

A szépen sorolódó zöldségvetéseket óvatosan kigyomláljuk, földjüket sekélyen bekapáljuk. A betakarított korai saláta helyére kiültetjük a melegágyakba a tápkockás tojásgyümölcs- és uborkapalántákat. A fokhagymát és a vörshagymát gyakran kapáljuk, védjük az elgyomosodástól.

Rövidesen virágozni kezd a szamóca. A fiatal leveleken néha atkákat találunk. A fertőzött növényeket szedjük fel és égessük el, az egészséges ültetvényt virágzás előtt 0,2 százalékos Arafosfotinnal kezeljük, nitrogénnel fejtrágyázzuk, majd a várható érés előtt két héttel utoljára jól bekapáljuk, és a gyümölcsöket aláágyazzuk. Az újonnan telepített szamócát gyakran locsoljuk, hogy jól begyökereszen.

A szőlőben: Fagyveszély esetén főkészülünk a szőlő védelmére. A füstölés csak akkor nyújt védelmet, ha minden kiskertészkedő munkához lát. A speciális füstfejlesztőkön kívül jól hasznosíthatjuk például a metszésekor nyert szőlővesszőket. A fáradtolajjal vagy naftával meglocsolt vesszők sok füsttel égnének.

Ha nem permetezzünk levélfodrosodás ellen, akkor a betegséget előidéző atkákat most az Arafosfotión vagy az Akarition 0,3 százalékos oldatával pusztíthatjuk.

A virágoskertben: A nárciszok, a jácintok és a tulipánok áprilisban már elvirágoztak, a virágszárakat kitörjük, hogy a magképzés helyett inkább a hagymákat fejlesszék a növények.

Mindig ugyanarra a helyre vetjük az egyéves és az évelő virágokat. Elvetjük a napraforgót (Helianthus) is, de ne feledjük, hogy sok tápanyagot és nagyobb helyet igényel. A melegágyban áttűzdeljük a paprikavirágot (Salsvia splendens), hadd erősödjének a palánták. Elvetjük a szagos bükkönyt (Lathyrus odoratus), de előbb huszonegy órán át áztatjuk a magot, hogy biztosabb legyen a kelés. Az augusztusban virázó lilium hagymáit is most ültetjük, mégpedig érett komposztal trágyázott földbe, tizenöt-húsz centiméter mélyre. A kardvirág méteres virágfürtjei közepén kezdenek pompázni. A száraz héjtől megtisztított hagymagumókat most kell a földbe tenni. Olyan helyre ültessük, ahol tavaly nem volt kardvirág. Tízennégy naponkénti szakszos ültetéssel lényegesen meghosszabbíthatjuk a virágzást.

KISÁLLATTENYÉSZTŐKNEK



Méhek és baromfik

Ha baromfiudvarunkhoz közel méhkaptárak vannak, a tyúkok, csirkék, kacskák könnyen félkaphatják a virágon, földön pihenő méheket. Az élő méh általában a mohó állat torkába döfi fulánkját, a torok bedagad, és az állat megfullad.

Hogyan védekezzünk ellene? Elejét vehetjük, ha a tyúkoknak, és csirkéknek olyan kifutót készítünk, amelyből nem tudnak kijutni. A kerítéseket is javítsuk meg, nehogy a méhkaptárak közelébe férközhessenek a különleges csemegére éhes tyúkok vagy kiscacsák. A kiscacsák itatóját ajánlatos olyan helyen tartani, ahová a kiscacsák bejuthatnak, de a méhek nem. A kiscacsák szállásának ajtajára vágjunk kis bejáratot, s az itatóedényt itt helyezzük el. Az itatót egyszerű csirkeborító alá is tehetjük, ha valamivel alátámasztjuk, hogy a kiscacsák könnyen alábújhassanak. A borítót valamilyen sötétebb anyaggal (szövet, zsák) letakarjuk, hogy alatta árnyék legyen. Az így elhelyezett itatókat a méhek alig látogatják, tehát kevesebb veszély fenyegeti a kiscacsákat. A nagyobb kacskák pedig már elővigyázatosabbak, tudják, hogyan kell

kihalászni a vízbe pottyant méhet, hogy azután megöljék és jóízűen elfogyasszák.

Miből készítsük a galambfészket?

Legjobban bevált a fából készített fészkek, bár ennek takarítása kissé körülményesebb és nagyobb gondot igényel. Az égetett agyagtányér hideg. Különösen akkor tapasztalható ez, ha kora tavasszal akarunk kelteni. A gipszből készített fészkek sem váltak be, mert megfigyelés szerint sok vizet vonnak el a galambtojásból és ennek hatására gyenge a kelés. Számos esetben az ilyen gipszfészkekben az egyébként termékeny tojás a keletkező nedvességhiány miatt elhal. A nedvesség pótlására még a fából készült fészkekbe is sok helyen kevés zsenge, friss füvet tesznek. A fészken ülő galambot ez a beavatkozás nem nagyon zavarja, különösen akkor nem, ha ezt akkor végezzük, amikor a galamb evés alatt egy kis időre elhagyja a fészket.

Mit – hogyan?

VIRÁGOK AZ ERKÉLYEN

A virágkedvelő számára — akinek nincs kertje — az erkély egy kis oázis, ahol tavasztól őszig nevelheti kedvenc növényeit, s ha jól választotta meg őket, díszei lesznek a háznak és környékének.

Kora tavaszi ültetésre a hagymavirágok alkalmasak. A krókusz, szcilla, leukojum, a törpe iriszek, jácintok hagymáit ősszel már beszereztük; mielőbb be kell ültetni az erkélyládába, és hűvös, sötét helyen előhajtani. Amikor aztán az idő melege fordul, kihelyezhetjük az erkélyre. Az említett virágokhoz igen dekoratív szegélynövény az árvaicska, nefelejcs, primula.

A nyári virágok kiválasztásakor már feltétlenül figyelembe kell venni; milyen égtáj felé néz erkélyünk, mennyi napfényt kapnak majd növényeink reggeltől estig:

Napos fekvésű helyre a muskátli, törpe dália, petúnia, gazania, törpe cinna és tagetesz való, s igen jól mutat közöttük az ezüstös levelű cineraria maritima.

Ha a csüngő növényekkel kívánjuk díszíteni erkélyünket, a muskátli, petúnia vagy szegfűfélék e célnak megfelelő változatait használhatjuk. Külföldi és hazai fajtákból egyaránt rendelkezésre állnak már mindhárom virágféléből igen szép változatok.

Ha viszont felfutó növényekre van szükségünk, mert némi árnyékot akarunk teremteni velük erkélyünkön, igen szép a cobeia (trombitavirág), a lathyrus (szagos bükköny) az ipomea, vagy a convolvulus (dizsfolyondár).

Félárnyékos erkélyek számára bővebb a virágválaszték, mert oda a begónia-félék (a folytonvirágzó és a gumósbegónia-fajták), a fuksziák, az impatiens holstii, valamint ezek csüngő változatai is ültethetők. Közéjük díszpárgát, meténget (Vinca) telepíthetünk.

Az északi vagy északkeleti fekvésű, továbbá az árnyékos helyeken már kisebb a választék. A fuchsia és a begónia még megél, úgyszintén az impatiens holstii és a sarkantyúka is. Az

örökzöldek közül a borostyán, a meténg ültethető. Ezek azután őszre is kinn maradhatnak, csupán a virágosokat kell közülük kicserélni. A törpe krizantémok az ősz díszei, a fagyokig virágoznak.

Aki pedig még télen is szeretne zöld növényt; a virágosok helyére fenyőféléket ültethet az erkélyládákba.

Akik először ültetnek virágos növényt erkélyükre, azok számára a meg-



felelő láda beszerzése is feladat. Fából, műanyagból, eternitből egyaránt készíthető, vagy vásárolható, lényeges a kellő mélység és vízelvezetés megoldása. A növények ugyanis a pangó vizet nem szeretik. Helyenként tehát legyen lyuk az erkélyládán, amelyet cserépdarabokkal fedünk le. A láda aljára folyami homokot terítsünk, legalább 3 cm vastagon, és erre a kerti földet, amelyet évenként cseréljünk. Növényeink bőséges virágzással hálálják meg a tápdús földet és a gondoskodást.

EZ IS – AZ IS

■ Joghurtot legegyszerűbben úgy készítünk, hogy a tejet felforraltjuk, majd langyosra hűtjük, állandó keverés közben 1–2 evőkanál joghurtot teszünk bele, és 2–3 óra hosszat egyenletes meleg helyen állni hagyjuk. (De ne legyen túl meleg, mert a joghurt savanyú lesz!) Jól lehűtjük és fogyasztás előtt simára keverjük.

■ A sütemények tetejét tojás helyett — ha nem akarunk erre a célra külön egy tojást felütni — megkenhetjük sötétre piritott cukor felforralt, hűtött oldatával is; szép színt és fényt kap tőle a tészta. Ez a cukoroldat az úgynevezett „koller”, amit ledugaszolt kis üvegben sokáig eltarthatunk, így mindig kéznél van.

■ Süteményekhez, ha vaj helyett margarint használunk, a megadott mennyiségnél 20 százalékkal többet, zsírból pedig ugyanennyivel kevesebbet vegyünk. (20 dkg vaj helyett 24–25 dkg margarint, 20 dkg vaj helyett 15–16 dkg zsírt.)

■ Ha marad felütött tojasunk, tegyük egy pohárba vagy csészébe, öntsünk rá kevés vizet, fedjük le és tegyük a hűtőbe. Így nem szárad meg és 1–2 napon bekül még felhasználhatjuk.

■ Az állott, gyengén avas vaj ízét helyrehozhatjuk, ha 10 dkg vajra számítva késhegynyi szódabikarbónát keverünk el benne, 1/2 óráig állni hagyjuk, majd többször váltott hideg vízzel jól átmoszuk és gyengén megsózzuk. A sóda ugyanis közömbösíti a savat és a vaj elveszti kellemetlen ízét-szagát.

■ Az új hagyma zöld szárát ne dobjuk el: apróra vágva körözöttet vagy salátát ízesíthetünk vele. De vajas vagy zsíros kenyérré is szórhatjuk, mint a metélőhagymát.

■ A nyers sertéshúsról a zsírréteget vágjuk le és olvassuk ki. A jóízű pörccöt apróra vágva vagy darálva felhasználhatjuk töltelékfélékbe vagy valamilyen rakott ételbe, a zsír pedig rendszerint elég egy főzéshez.

családi KÖLTSÉGVETÉS

Költségvetésünknek két része van. Bevétel és kiadás. Először tehát azt kell össze-számolnunk; egy hónap alatt mennyi bevétel van a családnak. Felírjuk a férj és feleség havi keresetét és mindazt a mellékjövedelmet, amivel abban a hónapban számíthatunk. Megkaptuk az összbevételt.

A „kiadás” rovatba először az „állandó számlák” kerülnek; olyan kiadások, amelyeket nem lehet — legalábbis nem ajánlatos — elhalasztani. A lakbért, a televízió és rádió használati díját a villany- és gázleőleget, a telefonszámlát igyekezzünk minden hónapban pontosan kifizetni, mert ha csak egyetlen átmegy a következő hónap kiadásaiba, megzavarja költségvetésünket. Ide számítjuk a gyerekek ebédjegyeinek az árát is, ha az iskola éttermében ebédelnek. Az állandó kiadások közé kell még sorolni az utazási költségeket; autóbusz-, vonatjegy, helyi közlekedési eszközök havi bérletének árát is.

A kiadások egy másik nagy tétele a havi koszt pénz. Ennek az összegnek a nagysága attól függ, mennyit főzünk otthon. Ha a tízórait, uzsonnát a munkahelyi büfében vásároljuk, ezt az összeget a zsebpénzhez kell „elkönyvelni”. Ugyanígy az ebédjegyek árát is, ha üzemi konyhán étkezünk. Marad tehát a reggeli, vacsora és a hétfélig koszt. Ezt a család nagysága és természetesen a jövedelme szerint határozzuk meg.

Kezdjük a napi tej, vaj, tojás, kenyér, péksütemény mennyiségének — árának ki-számításával. Majd számítsuk ki, hány koronára van szükségünk ahhoz, hogy egy két-negy tagú család hétköznapi vacsoráját előkészíthessük? Szorozzuk be hússzal és megvan a havi vacsora költsége. Ehhez adjuk hozzá a szombatok, vasárnapok koszt-pénzét és már meg is kaptuk a havi minimális összeget.

Azért a minimálisat, mert ehhez még hozzá kell számolnunk a gyümölcs árát, ami nélkülözhetetlen és eléggé költséges is. Tehát ahol két gyerek van, ott a heti kiló narancs és kiló citrom árát föltétlen kalkuláljuk be a költségvetésbe. Az időszaknak megfelelően aztán ezen a pénzen mindig friss gyümölcsöt veszünk.

A zsebpénzt a férj és feleség aszerint határozza meg egymás között, mennyi a minimális szükségletük. Például az egyik üzemi konyhában étkezik, a másik nem. Az egyik dohányzik, a másik kávézik. De a feleség nem feledkezzen meg a fodrászról, kozmetikusról sem!

Az állandó kiadások közé kell még tenni néhány köz-szükségleti cikknek a megvásárlását is, mint például a tisztítószerek, papírszalvéta, toalettszerek, amire rendszeresen szükség van. Ne feledkezünk meg alapvető kulturális igényeinkről sem: könyvek, újságok, mozi- és színházjegyek árát is havonta határozzuk meg.

Ha mindezt összeszámoltuk és kivontuk a bevételből, megkapjuk azt a pénzösszeget, amelyet ruházkodásra, nagyobb fogyasztási cikkekre, bútorra, szabadságra tehetünk félre.

Ha okosan terveztünk, jól számoltunk, akkor olyan összeget kapunk, amelyből takarékkönyvünk betétjének gyarapítására is futja. Ez az összeg ugyan havonként változhat, de ha a jövedelmünk változatlan és semmilyen „terven felüli” meggondolatlan kiadás nem zavarja meg, akkor nem kell a fizetés előtti napokon azzal a kéréssel fölkeresni ismerőseinket, hogy „adj egy százast elsejéig”.

Az oldalt összeállította: H. ZSEBIK SAROLTA



BARÁTNŐ