

IV. szám 1978

BARÁTNŐ

ára 4. — Kés, Magyarországon 10. — Ft



BARÁTNŐ

Megjelenik évente ki-
lencszer — Kiadja a
Szlovákiai Nőszövetség
KB Živena kiadvállala-
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
— Terjeszti a Posta
Hírlapszolgálat a PNS
— Megrendelhető bár-
mely postahivatalban
és kézbesítőnél. Csekk-
szám: 45913 —
A külföldi megrendelé-
seket a Posta Központi
Sajtközlési Szolgálat
— PNS — Üstredná
expedícia tlače, Bra-
tislava, Gottwaldovo
námestie 48/VII. intézi
el — SÜTI 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.
Csekk-számszám: MNB
215-96162.

Borítólapjaink:

VI. Macháček és
Huszár T. felvé-
tele

Ma a „jómodorú“
lakást kaptuk
tollvégre. Ne

tessék csodálkozni, a la-
kásnak is van modora,
sőt: stílusa, hangulata,
illata, íze. És talán
mindennél többet árul
el a gazdairól. A tisz-
taság követelményéről
nem kell sokat beszél-
nünk, hogy ez a tiszta-
ság egyenletes legyen:
időben és térben. Ma-
gyarán mondva: a nagy-
takarítás előtti hetekben
se hagyjuk gyűlni a
piszkot, azzal, hogy majd
lesz nagytakarítás és a
fürdőszoba, meg a kony-
ha legalább olyan tiszta
legyen, mint a lakószo-
bák.

Lakásunkat igyekez-
zünk úgy berendezni,
hogy minden erőfeszítés

egyszerű vonalú pácolt
puhafa nagyon szerény,
de kellemes hatású. A
nagy mesterek műveiről
készült színes reproduk-
ció sokkal olcsóbb, mégis
jó izlésre vall; a szé-
les aranykeretbe foglalt
„eredeti“ giccs. A kerá-
mia választékosabb, mint
a mű-ólomkristály. Ha
van elég anyagi fedeze-
tünk arra, hogy „stíl-
bútort“ vásároljunk, kér-
jünk szakembertől taná-
csot. Így lakásunk való-
ban valamelyik művé-
szettörténeti stílus je-
gyeit viselheti magán.

Bizonyára nem ren-
dezhetjük be a lakást
egyszerre. Ez még nem
baj, mert legalább min-
den új darabnak örü-
lünk, amivel otthonun-
kat gyarapítjuk. De!



nélkül rendben tarthas-
suk, és ne csak a ven-
dégek kedvéért csinál-
junk időnként kinos és
katonás műrendet. Az
ilyen ügyis meglátszik
az első pillantásra. Ne
rakjunk mindent má-
niákusan a helyére, ha
vendégeket várunk. A
félben hagyott kézimun-
ka, nyitott könyv, újság,
az izlésesen megrakott
gyümölcsöstál, a félig
megfejtett keresztrej-
vény, a könyvespolc
vagy az ablak elé hú-
zott karosszék a kel-
lemes otthon hatását kel-
ti, míg a glédában álló
szoba bútorüzlet kiraka-
tára hasonlít.

Ne tegyük családtag-
jainkat a lakás rabszol-
gáivá. Bizonyára szebb
marad a parkett, ha a
férj az előszobában le-
veti a cipőjét, és kényel-
mesebb is otthon pa-
pucsba bújni. De... ha
véletlenül megfélekedik
róla, ne törjön ki az
égiháború (fordítva se,
ha véletlenül a feleség
követett el mulasztást
ezen a téren).

Az „illelmes“ lak-
berendezés alapszabálya:
ne igyekezz többet mu-
tatni, mint amennyi
anyagi erődből futja. A
silány fából faragott,
cirádás „antik“ bútor
szánalmas látvány — az

Lehetőleg egyenletesen
„fejlesszük“ valamennyi
helyiséget. A tökéletesen
berendezett lakószoba és
az ütött-kopott konyha
olyan, mintha a divatos
ruha alatt rongyos fe-
hérműt viselünk.

Nem egészen aprósá-
gok, jelentéktelen dol-
gok, amit meg szeret-
nénk még említeni. Például azt, hogy ha nincs
élővirágunk, inkább ma-
radjon üres a váza, sem-
hogy művirág éktelen-
kedjék benne. A falra
aggatott családi fényké-
pek divatja is elmúlt.
Ahol még vannak, arról
árulkodnak, hogy az itt
lakók túlbecsülik saját
jelentőségüket. Család-
tagjaink és magunk kép-
mása a fényképalumba
való. Legfeljebb akkor
tehetünk a falra fotográ-
fiát, ha az magasan fe-
lülmúlja a fényképész-
üzletekben kiállított ké-
pek színvonalát, s mű-
vészi alkotás. (Tájfotó
stb.) Kiment a divatból
a gobelin és a himzett
falvédó is. De ha sem-
miképpen nem tudunk
leszokni róla, legalább
szöveg nélküli mintát
válasszunk. A kislámpa
legyen valóban lámpa
és ne igyekezzen üde,
nyári pásztorjelenetnek
látszani.

Általában a lakás al-

kalmazkodjék a benne
élőkhöz és ne fordítva.
A legszerényebb otthon-
ban is meglehet minden-
kinek a maga sarka,
munka-, pihenő-, olva-
só-, játszóhelye, ahol jól
érzi magát. Ennyivel
igazán tartoznak a csa-
ládtagok egymásnak.
Még akkor is, ha otthon-
unk ezáltal megszűnik
„az ideális lakás“, vagy
a barátnőnk kétszoba
összkomfortosának pon-
tos mása lenni.

**Olvasóinktól ezúttal
arra kérünk választ,
hogy mivel elmarasztal-
tuk a falra akasztott
családi képmásokat, el-
helyezhető-e a jó ízlés
keretein belül egy fo-
tográfia — mondjuk egy
keretben az íróasztalon?**

A választokat a Bará-
tnő megjelenése után 10
napon belül küldjék el
szerkesztőségünk címére:
NŐ szerkesztősége, 801 00
Bratislava, Martanovi-
čova 20.

Várjuk leveleiket!

Lapunk 1978/1-es szá-
mában feltett kérdé-
sünkre: „Hogyan tudjuk
leszoktatni munkatár-
sainkat a közönséges be-
szédről?“ a helyes vá-
lasz nem egyértelmű,
mindig az adott helyzet-
nek és az érintett sze-
mély értelmi színvona-
lának megfelelően kell
viselkednünk. Néha elég
egy szigorú pillantás,
egyetlen figyelmeztet-
ő szó; máskor viszont
eredményesebb az illető
mellőzése, de adódnak
alkalmak, amikor eré-
lyes fellépésre van szük-
ség. Azonban minden
helyzetben és minden-
kivel szemben véle-
ménynyilvánításunk tol-
mácsolója elutasító ma-
gattartásunk, udvarias
viselkedésünk és termé-
szetes beszédünk.

A helyes választért
könyvjutalomban része-
sültek:

Mészáros Pálné,
Izsák (Magyarország);
Katona Józsefné,
Miskolc (Magyarország);
Csala Sándorné,
Deménd (Demandice);
Bencsik Blanka,
Belina (p. Fiľakovo);
Szabó Reni,
Komárom (Komárno).



BARÁTNŐK KLUBJA Bemutatjuk a mucsíni éneklőcsoportot

*Már Mucsínban nem tudják a nevet,
Ha meghalok, hogyan temessenek el?
Az én nevem dupla szegfű, lilium,
de lilium,
Ha meghalok, kinyilik a síromon.*

Harminc aktív tagunk van — mond-a a nőszervezet elnöke. Mindannyian előfizetői valamilyen nőlaponak, legtöb-ben a Nőnek és Barátnőnek. Az éneklőcsoport kiadásait a járási nőszervezet, Vöröskereszt, népművelési központ és a CSEMADOK fedezi. Ebből vettük a három „egyenruhát” is.

Az éneklő arcok kipirulnak, a szemek csillognak. Egy kislány, aki édesanyjával jött el, boldogan nézi a dalos asszonyokat. Talán ő lesz az utánpótlás. Rózsa, rózsza... szárnyal a dal, siklik a hegedűn a vonó. Szlovák és orosz dalok is szerepelnek a repertoárban, évfordulókon, ünnepségeken ezeket is éneklük.

Ján Rovňan, aki a losonci járási énekkarnak is tagja, szívesen foglalkozik a csoporttal. A magyar nyelvet ugyan töri, de jól ért minden magyar mondatot, és a felesége is segítségére van. (Mucsín magyarul a község, magyar iskolája, pedagógusa nincs.)

— Az internacionalista szellemet emelje ki — figyelmeztet. — Igaz, mikor tavaly a járási versenyen másodikok lettünk, azzal indokolták a döntést, hogy rossz a kiejtésünk. Azóta ezen is igyekeztünk javítani. Csak elvtárs, a CSEMADOK losonci járási titkára irányít ebben a munkában bennünket. 1975 óta veszünk részt a kalinovói népdalversenyen, amelyen előbb másodikok, majd elsősként lettünk. Idén bekapcsolódtunk a VI. országos népdalversenybe, a Tavaszi szélbe is. Tizenegy csoport versenyzett a járási elődöntőben. Mi bejutottunk a döntőbe — mondja nem kis büszkeséggel. — Siden (Šíd) szerepelünk legközelebb, ezért sürítjük a próbákat. Nemcsak hét végén, hétközben is összejövünk.

— Tehát, szombaton délután négykor találkozunk — s a tizenhárom asszony — Hodulák Mária, Serfőző Irén, Chneider Ilona, Molnár Sarolta, Klement Györgyné, Kacián Márta, Klement Ferencné, Rubint Júlia, Zatyko Ilona, Bartko Gabriella, Mitter Emília, Sándor Júlia és Kocsis Margit buzgón helyesel.

Z. HORVÁTH ERZSEBET

Nagy László felvételei



Mucsín (Mučín). Sokan nem hallották még ezt a községnevet. Négy falu ölelésében, a losonci járás délnyugati részén fekszik ez a 900—950 lelket számláló falucska. Északról Kalonda és Rap (Rapovce), délről Romhány (Lipovany) és Piliš (Pleš) a szomszédai.

A rokonszenves tanítóháaspárral, a falu kulturális életének irányítóival Losoncon (Lučenec) ismerkedtünk meg. Hamarosan útban vagyunk Mucsín felé.

— Hosszú ideig tanítottunk Bolykon (Boľkovce) és Pincen (Pinciná) — kezdi a beszélgetést Irena Rovňanová, a helyi nőszervezet elnöke. Lakásproblémák miatt kerültünk egyik faluból a másikba. Mucsínban végre megállapodtunk. Hat év alatt, amióta itt tanítunk, megismertük a falu apraját-nagyját. Dolgos, vidám, tevékeny emberek a mucsíniak. A kulturális munkából is jócskán kiveszik a részüket. Kezdetben színdarabot, jeleneteket tanultunk be, később a losonci nőszervezet titkárának, Margita Gajdárovának buzdítására alakítottuk meg az éneklőcsoportot 1974-ben. 12—14 asszony járt a próbákra szombatonként.

— Magyarországról hoztunk kottafüzeteket, előbb azokból válogattuk a számunkra ismerős népdalokat — fűzi hozzá Ján Rovňan iskolaigazgató, az éneklőcsoport vezetője. — Az első sikeres fellépések után már arra törekedtünk, hogy a hagyományápolás útörői legyünk a faluban. Az idősebb asszonyoktól kérdeztünk és tanultuk a népdalokat. Most is magnetofonra sze-

retnék venni egy idős asszony, Klement mama leánykori kedves dalait.

Az autó nagyot fékezve megáll. — Katj, otthon van anyuka? — szól ki a Zsiguli ablakán a csupa életkedv igazgató, aki pár perccel előbb még a csoportról beszélt lelkesen. — Néhányan nem tudnak majd eljönni — mentegetőzik. — Műszakra dolgoznak.

Öt-hat helyen állunk meg a faluban, de hat óra tizenkét asszony gyűlik össze az iskola előtt.

Bemegyünk az osztályba, ahová próbálni járnak. A díszes, tarka ruhába öltözött asszonysereg koszorúba áll. Nem sokat kell őket kérlelni, máris felcsendül a dal.

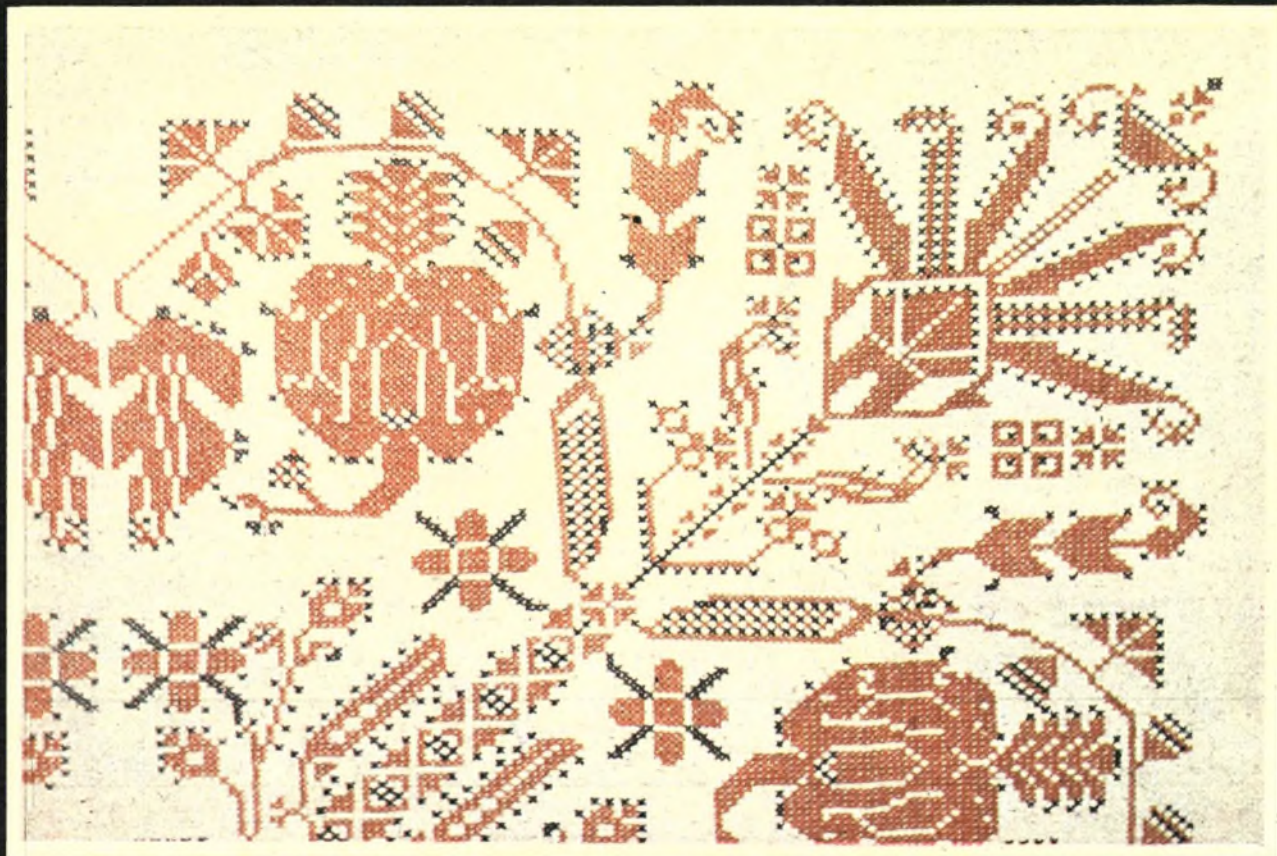
*Nem messze van kisangyalom,
kisangyalom tanyája,
Ide látszik, ide látszik
annak az almafája.
Alatta tujdogálj' a szél
a sok szegfűt, rezedát,
Nem taposom nem gázolom
több vasárnap délután.*

*Csak titokban, csak titokban
akartalak szeretni,
De ki kellett, de ki kellett
Annak világosodni.
Megtudta az édesanyád,
hogy én téged szeretlek,
Kihajtatott a faluból,
hogy én el ne vegyelek.*

Sándor Júlia, a csoport egyik új tagja késve érkezik. Beáll a muskátlis ablak elé felsorakozott csoportba, a következő dal, amelyet lapunk, a Nő egyik régi számából tanultak, egy hanggal erősebben, vidámabban szól:

*Édesanyám megfogja a kezemet,
Hogy ne irjak a babámnak levelet.
Kiveszem az édesanyám kezéből a kezemet,
mégis írok a babámnak levelet.*

*Már Mucsínban végigmenni nem
merek,
Mert azt mondják, hogy szeretői
keresek.
Nem kell nekem senki megunt babá-
ja, de babája,
Van énnékem odahaza egy árva.*

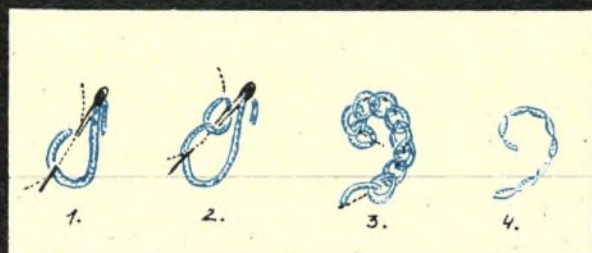


ivel a népművészeti minták egyre jobban divatba jönnek, szeretnénk segíteni kézimunkázó asszonyainknak a minta kiválasztásában. A mellékelt madaras rajz erdélyi, udvarhelyi varrottas. Egyszerű láncöltéses technikával készül. Eredetijét, az ún. „madaras” párnafejet gyapotos vászonra hímezték piros fémfonallal, rövid láncöltéssel.

Lehetőleg vászonkötésű sűrű, vastagabb anyagra másoljuk, és erősen sodrott gyapjú- vagy műszállal készítsük a mintát. A láncöltés a következőképpen készül: a vásznat úgy tartjuk kezünkben, hogy a minta



ÜGYES KEZEK



függőleges legyen; miután a szálát apró öltéssel a minta vonalában megerősítettük, ugyanabba a lyukba vissza is öltünk, de a vonalon valamivel előbbre ismét kiszúrunk. Nem húzzuk ki azonnal a szálát, a tű hegye alatt balról jobbra áthúzzuk, aztán újra a felöltés helyébe öltünk vissza, s kicsit előbb a vonalba öltünk fel. A szálát az előbb leírt módon igazítjuk ismét a tű alá és így tovább. Az öltések úgy kapcsolódnak egymásba, mint a láncszemek, innen az elnevezés. A varrottas bal felé tűző öltésre emlékeztet. (1, 2, 3, 4 ábra.)

D. I.



KEDVES OLVASÓINK!

Néhány évvel ezelőtt jövőt kutató tudós emberek azzal ijesztgettek bennünket: lejárt a levelezések kora! A műszaki fejlődés sokkal közvetlenebb, gyorsabb kommunikációs eszközöket kínál mint a papírra vetett gondolat, benyomás, érzés... Telefon, video-telefon, sőt személyes találkozás az órák alatt kilométerek ezreit áthidaló repülőgéppel... ósdi dolog a levél, történelmi, irodalomtörténeti adalék, ereklje lesz Kossuth, Petőfi, Széchenyi vagy Ady levelezése: vizsgáljuk, szemléljük hát ilyen értelemben, ne másképpen.

Szívesen telefonálunk. Utazunk is, ha tehetjük. Magnószalagon is küldünk születésnap köszöntőt. Mégis úgy tűnik, a levelezés, levelezni akarás reneszánszát éljük. Vagy tévednénk?

Olvassák végig kedves olvasóink, hányan szeretnének személyes ismerős, jóbarát, rokon, társ hiányában akár ismeretlenekkel is levelezni.

Vagy csak az ismerkedési lehetőség hiánya az oka, hogy így próbálnak valakit találni, aki türelmesen, figyelmesen végigolvassa gondolataikat, törődik velük? Furcsa jelenség ez, valószínű, hogy éppen rohanó élettempónk váltotta ki. Iskolában, munkahelyen, színházból jövet, bevásárlás után, hazafelé sietve nem figyelünk oda egymásra: diáktársunkra, kollégánkra, egyik család a másikra. Majd máskor — halogatjuk hétről-hétre és esti, hétvégi magányunkban rájövünk: egyedül maradtunk.

Ugye, így, ilyenkor szánja el magát arra kedves olvasónk, hogy megírja: levelezni szeretnék...

Alig győzzük helytel, annyi az ilyen kérés, és amíg nyomdába küldjük címüket, néhány mondatba foglalt óhajukat, azon töprengünk, vajon sikerül-e, sikerült-e?

Nem csalódtak? Olyan-e levelező partnerük, akiben van megértés, türelem... az-e, akit kerestek? Milyen volt levelező társukkal az első találkozás? És hogy az elsőt követte-e több is? Alakulhat-e így tartós barátság, kapcsolat?

Mást jelent a levelezés a tizenéveseknek és a húszon-harmincon túli magányosoknak, mást a fiatal háziasoknak és az idős korban egyedül maradtaknak.

Hogy mit? Kedves olvasóink, kérjük, írják meg nekünk! Hátha a vitatkozó szakemberek kérdésére egészen új választ fogalmazunk. Az is lehet, hogy az emberi kapcsolatteremtések régi módszerével új, nélkülözött színekkel gazdagíthatjuk egymás életét. Akárhogyan lesz is — legalább mi sem maradunk ki abból, hogy megismerjük az önök gondjait, örömeit, gondolatait, érzéseit — hiszen mi is szeretnénk levelezni...

H. MÉSZÁROS ERZSÉBET

Két 9–10 éves kislány édesanyja keres pajtásokat, akikkel gyermekei magyar nyelven válhatnak levelet. Szalvétát és képeslapot gyűjtenek, szívesen cserélnek. Címük: Szekeres Ilona és Erzsébet, 924 03 Matúškovo 296, okr. Galanta, CSSR.

Két barátnő kilenc és tizenkét évesek, levelező pajtásokat keres. Képeslapot és kártyanaptárt gyűjtenek. Címük: Bausz Erzsébet, 9500 Celdömölk, Bartók B. u. 26, Magyarország, és Kiss Ildikó (12 éves), 9500 Celdömölk, Bartók B. u. 32, Magyarország.

Három tizenkét éves barátnő levelező pajtásokat keres. Címük: Mislav Edit, ul. Cs. armády 4, 040 00 Košice, CSSR, és Pazderák Emőke, tr. Sov. armády 39, CSSR, továbbá Tarnóczy Ildikó, nám. L. Novomeského 1, 040 00 Košice, CSSR.

Tizenegy éves vagyok, hasonló korú csehszlovákiai pajtásokkal szeretnék magyar nyelven levelezni. Képeslapot gyűjtök. Címem: Kaszás Ágota, 925 91 Kráľová n/Váhom 17. okr. Galanta, CSSR.

Tizenkét éves vagyok, hasonló korú lányokkal szeretnék levelezni. Címem: Pintér Margit, 7800 Siklós, Kanizsai Dorottya u. 8, Magyarország.

Tizenkét éves vagyok, magyarországi pajtásokkal szeretnék levelezni. Állatok, együttesek képét gyűjtöm. Címem: Horváth Edit, 040 00 Košice, Branisková 3, CSSR.

Tizenhárom éves vagyok, lányokkal, fiúkkal szeretnék levelezni. Címem: Szekeres Piroška, 925 82 Tešedíkovo 476, okr. Galanta, CSSR.

Tizenhárom éves vagyok, hasonló korú csehszlovákiai pajtásokkal szeretnék magyar nyelven levelezni. Képeslapot gyűjtök. Címem: Simon Erika, 3671 Borsodnádásd, Temető u. 2, Magyarország.

Tizenhárom éves vagyok, olyan pajtásokkal szeretnék levelezni, akik kedvelik a zenét. Címem: Juhász Katalin, 941 31 Dvory n'Žitavou 908, okr. Nové Zámky, CSSR.

Tizenhárom éves vagyok, magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai kislányokkal. Címem: Sváb Anikó, 5661 Újkígyós, Akácfa u. 20, Magyarország.

Tizenhárom éves vagyok, magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai kislányokkal. Címem: Rákóczi Julianna, 5661 Újkígyós, József Attila u. 9, Magyarország.

Két tizenhárom éves barátnő szeretne csehszlovákiai pajtásokkal levelezni. Címük: Pataki Lívia, 5130

Jászapáti, Alkotmány u. 3, Magyarország, és Tóth Márta, 5130 Jászapáti, Patolási J. u. 35, Magyarország.

Két barátnő szeretne, 13–15 éves magyarországi lányokkal, fiúkkal levelezni. Címük: Soós Zsuzsanna, 930 10 Hroboňovo 160, okr. Dun. Streda, CSSR, és Torma Julianna, 930 10 Hroboňovo 150, okr. Dun. Streda, CSSR.

Magyar nyelven szeretnék levelezni 13–15 éves lányokkal, fiúkkal. Kedveljük a természetet és a zenét. Címünk: Sárkány Teréz és Adrianna, 945 01 Komárno, Pionierska u. 26, bl. I–D/7, CSSR.

Tizenhárom éves vagyok, csehszlovákiai pajtásokkal szeretnék levelezni. A zene, a sport és a tanulás érdekel. Címem: Kelemen Ildikó, 5700 Gyula, Budapest krt. 22, II e/6, Magyarország.

Két barátnő — tizenhárom éves — lányokkal, fiúkkal szeretne levelezni. Kedvelik a tánczenét, énekesek képét gyűjtik. Címük: Vadkerti Marianna, 943 52 Mužla 72/a, okr. Nové Zámky, CSSR, és Vajda Magdolna, 943 52 Mužla 55, okr. Nové Zámky, CSSR.

Két barátnő magyarországi pajtásokkal szeretne levelezni 13–15 éves korig. Képeslapot és kártyanaptárt gyűjtenek. Címük: Hatvani Henrietta, 986 01 Fiľakovo, Kvetná u. 7, okr. Lučenec, CSSR, és Gálpál Klaudia, 986 01 Fiľakovo, Fialková u. 3, okr. Lučenec, CSSR.

Tizennégy-tizenöt éves lányokkal-fiúkkal szeretnék levelezni. Szeretem az irodalmat és a zenét. Címem: Vögel Stefánia, 2626 Nagymaros, Kittenberger K. u. 33, Magyarország.

Tizennégy éves vagyok, hasonló korú lányokkal és fiúkkal szeretnék levelezni magyar vagy szlovák nyelven. Kedvelem a tánczenét, táncdalénekesek képét gyűjtöm. Címem: Káros Éva, 931 01 Šamorín, Poľná u. 40, okr. Dun. Streda, CSSR.

Tizennégy éves diáklány vagyok, lányokkal, fiúkkal szeretnék levelezni. Képeslapot, kártyanaptárt gyűjtök. Címem: Gyarmati Erika, 5900 Orosháza, Kossuth tér 7/B, fszt. 2, Magyarország.

Tizennégy-tizenöt éves magyarországi pajtásokkal szeretnék levelezni. Címem: Kopačka Mária, 946 54 Bajč 109, okr. Komárno, CSSR.

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai fiatalokkal. Tizennégy éves vagyok, képeslapot, kártyanaptárt gyűjtök. Címem: Zurai Júlia, 3922 Taktaharkány, Bartók B. u. 3, Magyarország.

Tizennégy éves diáklány

vagyok. Hasonló korú csehszlovákiai fiatalokkal szeretnék levelezni. Szeretek olvasni és zenét hallgatni. Címem: Khol Erika, Baja, Petőfi Sándor u. 73, Magyarország.

Tizennégy éves gimnáziumi tanuló vagyok, hasonló korú csehszlovákiai fiatalokkal szeretnék levelezni. Szívesen olvasok, sportolok, és kedvelem a könnyűzenét. Címem: Szoldatits Gabriella, 1141 Budapest, Cinkotai út 47, Magyarország.

Két barátnő — tizennégy éves — csehszlovákiai fiatalokkal szeretne levelezni. Címük: Décsi Gyöngyi, 4027 Debrecen, Hámán Kató út 32, 6/21, Magyarország, és Bakura Gyöngyi, 4027 Debrecen, Hámán Kató út 32, 5/19, Magyarország.

Tizennégy éves vagyok, hasonló korú fiatalokkal szeretnék levelezni. Szívesen olvasok, kedvelem a modern zenét. Címem: Hodossy Márta, 930 16 Vydrany 202, okr. Dun. Streda, CSSR.

Tizennégy éves magyarországi fiatalok, csehszlovákiai pajtásokkal szeretnék levelezni. Kedvenc szórakozásuk az olvasás és a fényképezés. Címük: Kalmár Katalin, 6720 Szeged, Tanácsköztársaság u. 3, II/1, Magyarország, és Lengyel Zoltán, 6722 Szeged, Bolyai János u. 24—26, B. Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai pajtásokkal. Tizennégy éves vagyok, szeretek sportolni és kirándulni. Címem: Kiss Mária, 9500 Celldömök, Tanácsköztársaság tér 8, 1/a, Magyarország.

Két barátnő — tizennégy éves — szeretne magyarországi pajtásokkal levelezni. Képeslapot és szalvétát gyűjtenek. Címük: Sztanka

retnek levelezni. Énekesek és együttesek képét gyűjtöm. Címem: Szomolányi Szerén, 951 02 Pohranice 350, okr. Nitra, CSSR.

Tizenöt éves, gimnazista vagyok. Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai fiatalokkal. A képzőművészet és a zene érdekelt, szeretek olvasni és kirándulni. Címem: Gólya Éva, 3200 Gyöngyös, Bethlen Gábor u. 10, Magyarország.

Tizenöt éves vagyok, hasonló korú lányokkal, fiúkkal szeretnék levelezni. Bélyeget és színészképeket gyűjtök. Címem: Kertész Éva, 931 01 Samorin-Bucsuháza 235, okr. Dun. Streda, CSSR.

Tizenhat éves fiú vagyok, hasonló korú csehszlovákiai fiatalokkal szeretnék levelezni. Kedvelem a tánczenét. Címem: Kiss Károly, 044 25 Medzev, POV I. c. okr. Košice-vidiek, CSSR.

Tizenhat éves vagyok, hasonló korú csehszlovákiai fiatalokkal szeretnék levelezni. Címem: Kuhl Mária, 7200 Dombóvár, Lehel sor 15, Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai fiatalokkal. Címem: Vida Zsuzsa, 4551 Ors, Kállói u. 19, Magyarország.

Tizenöt éves kislány vagyok, magyarországi fiatalokkal szeretnék levelezni. Címem: Fekete Ágnes, 946 03 Kolárovo, Brnenské nám. 1/b, okr. Komárno, CSSR.

Tizenhat éves vagyok. Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai, erdélyi vagy jugoszláviai fiatalokkal. Minden téma érdekel. Címem: Sülyi Mária, 5143 Jánoshida, Kun Béla út 34, Magyarország.

lok. Címem: Éles Gizella, 4553 Apagy, Felszabadulás út 2, Magyarország.

Tizenhét éves vagyok, csehszlovákiai fiatalokkal szeretnék magyar nyelven levelezni. Címem: Ivicz Júlia, 6630 Mindszent, Csokonai u. 12 sz., Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai fiatalokkal. Címem: Szél Erika, 5600 Békéscsaba, Szamuely u. 70, Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni külföldi fiatalokkal. Tizenhét éves vagyok, érdekel az irodalom, szeretek kirándulni. Címem: Hársfalvi Éva, 4558 Ófehértó, Novák út 2, Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai fiatalokkal. Tizenhét éves vagyok, érdekel az irodalom és a zene. Címem: Ceizner Ilona, 6640 Csongrád, Kossuth tér 2/b, Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai fiatalokkal. Tizenhét éves vagyok, kedvelem az irodalmat és a zenét. Címem: Varró Judit, 3600 Ózd II, Néphadsereg út 16—1/3, Magyarország.

Tizennyolc éves gimnáziumi tanuló vagyok. Magyar nyelven szeretnék levelezni hasonló korú fiatalokkal. Címem: Léber Valéria, 8100 Várpalota, Gárdonyi G. út 36, Magyarország.

Tizennyolc éves vagyok, kedvenc szórakozásom a motorozás, szívesen hallgatom a tánczenét. Hasonló korú csehszlovákiai fiatalokkal szeretnék levelezni. Címem: Farkas István, 5310 Kisújszállás, Kossuth út 7, — 3/3, Magyarország.

Tizennyolc éves vagyok, hasonló korú csehszlovákiai fiatalokkal szeretnék levelezni. Címem: Bukovszki László, 6000 Kecskemét, Nárofsöld 2, 10/202, Magyarország.

Tizenhét éves vagyok, háromhónapos kislány van. Fiatal csehszlovákiai házaspárral szeretnék levelezni. Címem: ifj. Putoczky Imréné, 1211 Budapest, Gyeposor u. 84, Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni külföldi fiatalokkal. Szeretem az irodalmat, a természetet és a zenét. Címem: Deák Rozália, 9500 Celldömök, Pozsonyi út 10, Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai fiatalokkal. Tizenkilenc éves vagyok. Címem: Bálint Il-dikó, 6000 Kecskemét, Akadémia krt. 20, VII/48, Magyarország.

Húszéves vagyok, hasonló korú fiatalokkal szeretnék levelezni. Minden téma érdekel. Címem: C. Gyenes

László, 3300 Eger, Cifrakapu út 45, Magyarország.

Huszonegy éves vagyok, szeretem az irodalmat és a zenét. Magyar vagy német nyelven szeretnék levelezni hasonló korú fiatalokkal. Címem: Biró Erika, 1092 Budapest, Ráday u. 23, II/3, Magyarország.

Huszonhét éves asszony vagyok, hasonló korú házaspárral, illetve fiatalokkal szeretnék levelezni magyar nyelven. Szeretek olvasni, kézimunkázni, szívesen leveleznek minden témáról. Címem: Muzsnayné Varga Erzsébet, 5400 Mezőtúr, Munkácsy Mihály u. 13, Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni és ismeretséget kötni csehszlovákiai fiatalokkal. Huszonhat éves vagyok, érdekel a zene, irodalom, festészet és az utazás. Címem: Paál Adrienne, 1148 Budapest XIV, Vámos Ilona u. 1, 1/a, Magyarország.

Huszonhat éves, kétgyermekes anya vagyok. Csehszlovákiai, magyarul tudó házaspárral szeretnék levelezni és ismeretséget kötni. Minden téma érdekel. Címem: Mándi Károlyné, 5400 Mezőtúr, Rákóczi út 37, Magyarország.

Huszonkilenc éves, értelmiségi dolgozó vagyok; két kislány édesanyja. Szabad időmben szeretek olvasni és kézimunkázni. Szívesen leveleznek hasonló korú és érdeklődésű fiatalasszonnyal. Címem: Deák Valéria, 3900 Satu Mare, Str. Republicii 55, ap. 22. R. S. Románia.

Szívesen leveleznék és kötnék barátságot Csehszlovákiában vagy Jugoszláviában élő 25—30 év körüli házaspárral. Olyanok ismeretségét keressük, akik kedvelik az utazást, és szeretnék megismerni a Balaton környékét. Fizikai dolgozók előnyben. Címünk: Csizsár Tibor, Zalaudvarnok, Magyarország.

Értelmiségi házaspár (27 és 30 évesek, két kislány szülei), szívesen levelezne és kötné ismeretséget Csehszlovákiában élő és magyarul tudó hasonló korú házaspárral, akikkel lehetséges a csereüdülés megvalósítása. Címük: Puha László, 6400 Kiskunhalas, Kuruc vitézek tere 26, II/9, Magyarország.

Huszonnyolc éves értelmiségi dolgozó vagyok. Hasonló korú fiatalokkal szeretnék levelezni, minden téma érdekel. Címem: Patona Mária, 1535 Budapest, Pf 2, Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai és jugoszláviai 35—40 év körüli házaspárokkal. Címem: Sörös László, 2344 Dömsöd, Gesztenye sor 3, Magyarország.

Levelezni...



Ilona, 049 14 Licince 85, okr. Rožnava, CSSR, és Szegedi Erika, 049 14 Licince 57, okr. Rožnava, CSSR.

Két jóbarát — 14—15 évesek — hasonló korú kislányokkal és fiúkkal szeretne levelezni. Kedvelik a tánczenét, bélyeget gyűjtenek. Címük: Bircsák Alojz, 943 52 Mužla 53, okr. Nové Zámky, CSSR, és Vadkerti Attila, 943 52 Mužla 72/a, CSSR.

Tizennégy éves vagyok, magyarországi fiatalokkal szeretnék levelezni. Címem: Horváth Ida, 929 01 Dunajská Streda, Síd. Sever A/12, CSSR.

Tizenöt éves vagyok, hasonló korú fiatalokkal sze-

Tizenhat éves lány vagyok, szeretek olvasni, kedvelem a tánczenét. Hasonló korú fiatalokkal szeretnék levelezni. Címem: Helena Patkolóová, 915 01 Nové Mesto nad Váhom, OV-Slovlik, Robotnícka 1, CSSR.

Tizenhét éves vagyok, szeretek utazni és szívesen sportolok. Hasonló korú és érdeklődésű fiatalokkal leveleznek. Címem: Kocsis Ágnes, 3528 Miskolc, Alföldi út 42, Magyarország.

Tizenhét éves vagyok, óvónőképzőbe járok. Hasonló korú, más országban élő fiatalokkal szeretnék levelezni. Érdekel az irodalom és a zene, szabad időmben szívesen sporto-



Vendégünk

A

MAKYTA

Egyik közismert konfekciókészítő üzemünk a Makyta nemzeti vállalat igyekszik rugalmasan alkalmazkodni az állandóan változó divathoz és a vásárlók állandóan növekedő igényeihez. Hogy ez sikerül is neki, abban nagy érdeme van tervező részlegünk dolgozóinak. A 78-as esztendőre összeállított divatkollekciójukból ezúttal néhány praktikus nyári modellt mutatunk be olvasóinknak.



1. Ujj nélküli, derékban szabott ruha mintás pikéből, kartonból vagy műszálas vászonból. A szoknyarész enyhén bővül.

2. Ha tisztaselyemből vagy sloterából varrjuk, alkalmi ruhának is megfelel ez az ovális kivágású modell. Szoknyája bő, hasonlóképpen az ujjja is, amely puha redőkbe hullik a karra. Hosszú, megkötős övet viselünk hozzá.

3. Karcsú fiatal nőknek tervezték ezt a váll nélküli, széles fodorral díszített ruhát. A fodor egyúttal az ujjat is helyettesíti. A körben rakott szoknyát a csipőig levarrjuk, alján a rakások lazán kinyílnak.

4. Az ujj nélküli vállpántos ruha felsőrése testhez álló, szoknyája a combközépig levarrott rakásokkal bővül. Ujj nélküli boleroval egészítjük ki. A bolero nyakkivágását szegő pántot masnira kötjük.

5. Kötényruha, elkészíthető mintás kartonból, műszálas vászonból vagy sloterából. Két nagy zsebet varrunk rá. Az elől-ről hátrafelé tekert övet hátul masnira kötjük. A ruha díszes a világos, egyszínű anyagból készült szegő, kiegészítője a gallér nélküli, rövid ujjú bolero, amelynek mandzsettáját szintén beszegjük.

6. Fehér-piros mintás pikéruha férfifazonnal, ejtett vállal. A jobb oldalon hónaljtól végig gombolódik. A könnyebb lépés kedvéért az alsó két-három gombot kinyithatjuk.

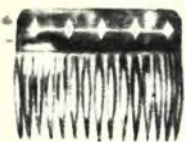
Huszár Tibor felvételei



KÉKFESTŐ

Régen csak azok viselték, akiknek drágább, értékesebb kelmére nem futotta. Otthonkát, kötényt, ráncos szoknyát, fejkendőt varrtak belőle. Megtette ünneplő ruhának is. A kékfestő ma divatholmi. A könnyű, szelős, apró, és nagymintás kékfestő jól öltöztet minden korosztályt. Legdivatosabb formája azonban az aprómintás anyag nagymintás díszítő szegővel. Még alkalmi ruhának sem utolsó!

Legutóbb a bratislavai Dunaj áruház divatbemutatóján kaptunk lencsevégre néhány mutatós kékfestő modellt. Amint a felvételeken is láthatjuk, a széles díszítő minta elhelyezése — a ruha alján, két oldalán, elől középen, az ujjak szélén, a vállon és karközépen, vagy gallérszerűen a nyak kivágás körül — számos variálásra nyújt lehetőséget.



DIVATMORZSÁK

A divat nemcsak új szabásvonalakat, új színkombinációkat, új diszítőelemeket jelent, hanem néha egészen jelentéktelennek tűnő apróságokat is. A fiatalokat mindig érdeklik a divat apró kiegészítői, melyekkel egyénivé tudják tenni öltözéküket. Egy-egy régi ruhát, blúzt, szoknyát is modernné tud varázsolni az új divatnak valamilyen parányi újdonsága. Hazai és külföldi divatlapokból válogattunk össze néhány ötletet. Biztosan jó hasznát veszik.



1. Idén is divatos maradt a nyakban megkötött, könnyű muszlinból. Torokfájás ellen nem segít, azonban öltözködésünk derűs színtöltje, különösen, ha valamilyen élénk színt választunk, ami összhangban van öltözetünk többi színével. A mélyebb kivágású blúznál, pulóvernél jól érvényesül.

2. Az ötvenes évek divatját idézi nemcsak a hajviselet, hanem az ismét divatos diszfésű is. Sokan emlékezünk még a félhosszú hajból kreált, középen elválasztott frizúrára, amit két oldalon egy-egy diszfésűvel rögzítettünk. Egy másik mostani változata a féloldalas választék, az első hajtincsekből csoportot „fészek”, amit élénk színű diszfésű rögzít. A fiataloknak csak ki kell nyitni a nagymama fiókját, biztosan akad benne egy-egy ilyen ereklyeként őrzött, mai divatújdonság!



3. A nyári ruhák, rövid ujjú blúzok vidám kiegészítője a karkötő. A színes műanyag karikából minél többet húzunk fel a kezünkre, annál jobban zörög, de annál divatosabbak leszünk. Egy-egy alapszín valamennyi árnyalatát összeszedhetjük — például a világoskéktől a sötétkékig, pirostól a rózsaszínig, de ügyeljünk arra, hogy a színskála harmonizáljon a ruhánk színével.

4. Idén is sláger maradt a szafari. Mivel minden korosztály szívesen viseli, egy-egy ötletes kiegészítővel tegyük változatosabbá. A fiatalabbaknak ajánljuk a derékon csüngő vászon vagy dűntin kistáskát. Elöl rövid villámzárrel csukjuk. Az övet is készíthetjük hasonló anyagból úgy, hogy kétszer megmérjük a derék bőségünket, és erre még ráhagyunk egy darabot az öv belülsőrére. Ha az övet elől egy darabon tenni akarjuk — mint a modellen látható — erre a tonásra is számíthatunk néhány centivel több anyagot. Ötleként említjük meg azt is, hogy a két nagy zsebet nem varrjuk rá a ruhára, hanem keskeny kis füleket készítünk a ruha anyagából, a zseb két szélére varrjuk és a zsebeket így felakasztjuk a gombokra.

5. Ingblúzunkat nyakkendővel frissíthetjük fel. A sötét, telt színekhez minél élénkebb, mintás nyakkendőt válasszunk. A mintás, csíkos vagy virágos blúzhoz pedig a mintával azonos, egy színű nyakkendőt kössünk.



A lértokról se feledkezünk meg. Az ő számukra ötletes mellényt választottunk. Hűvösebb tavaszi-nyári napokon, amikor a zakót levetették, jó hasznát veszik. Házilag könnyen elkészíthető. A másik előnye, hogy mindkét oldalán hordható.

Egyik oldala vékony bordás kordbáronyból vagy dűntinből legyen, a másik tele kockás vagy csíkos tesztből esetleg műszálvaszonnól készülhet. A gomblyukat szépen kifordítjuk és kidolgozzuk. Gombokat csak az egyik oldalra varrunk. Így, ha a mintás oldalán viseljük a mellényt, akkor kívül gombolódik; ha a másik felén, a sötétebbik anyagból készült oldalán, hamisan csukjuk, rejtett gombolással. Gombot azért erre a felére is varratunk, de csak díszítő szerepe lesz.

A mellény vállá kissé ejtett, egy-két centivel szélesebb, mint ha ujjat varrnánk bele. Két oldalán bevágott zsebet helyezünk el, a zsebfedőket körülüztük. Minden korosztálynak alkalmas viselet.

—hm—



Főzés a szabadban

A nyílt tűzhelyet a kertnek abban a részében alakítsuk ki, ahonnan – ismerve a széljárást – a füst nem száll be a házba, ahol nincs a közelben gyúlékony anyag, és ahol a szomszédokat sem zavarjuk. A tűzhely ne legyen túl távol a háztól, mert a sütni, főzni valókat – kosárban vagy tálcán – oda kell vinni. A főzésre-sütésre alkalmas helyet homokkal vagy kővel alapozzuk, körülrakjuk kő- vagy téglasorral (hogy a tűz tovább ne terjedjen), de a kővek között hagyjunk kis nyílásokat, hogy a tűz elegendő levegőt kapjon, mert különben csak füstöl, nem lángol.

Ha főzni akarunk a szabadban, célszerű a sportboltban ún. „háromlábú” és hozzá bográcsot vásárolni; a háromlábúra akasztjuk a bográcsot, s alatta rakunk tüzet. Ha sütni akarunk, 40–50 cm-re a tűz fölé lábakra állítsunk házilag barkácsolt rostot, de vaslábakra szerelt fém lábtörő is megteszi. A sport- és vadászboltokban készen is kaphatunk ilyen rostsütőt. Főzni is lehet rajta, ha a rostély tetéjére nagy vaslábast helyezünk.

Sütni csak parázson jó, ezért a tüzet – ha már lobog – rakjuk meg vastag fahasábkokkal, és akkor lássunk a sütéshez ha már csak izzik. Legfinomabb a rostonsült, ha faszénparázson sütjük. (Ha van lábakon álló rostsütőnk,

a teraszon faszénparázson is süthetjük a pecsenyét. A rostot a sütés előtt mindig dörzsöljük be füstölt szalonnabőrrel, így nem ragad oda a pecsenye. Ha sütés közben a lecsöpögő zsirtól a parázs lángra kapna, húzzuk félre a húst, míg a lángok ki nem alszanak, különben elég.

Ha nyárson akarunk sütni, a tűz két oldalára a földbe jó mélyen (hogy szilárd legyen) két olyan fa- vagy fémrudat szúrunk, amelyek felső vége Y-formájú. Az Y hajlatába – amely kb. 30 cm magasan legyen a parázs fölött – fektetjük majd azt a nyársat, amelyre a sütnivalót húzzuk. A nyársat állandóan forgatva kell a húst, a szárnyast vagy a halat átsütni, megpirítani. A nyárson sütésnél is ügyelnünk kell arra, hogy a lecsöpögő zsír lángra ne kapjon. Ha mégis megtörténik, hagyjuk abba egy időre a sütést, míg a parázs ismét csak izzik.

Mit főzhetünk a szabadban? A bográcsban való főzésre legalkalmasabbak a húslévesek, de készíthetünk benne halászlét, (korhely), -illetve lebbencslévest és bablevest is. Az egytálételek közül a lucskos káposzta, a székelygulyás, és a hajdúkáposzta, a zöldpaprikás és a lecsós zöldbab, a lecsó, a gombapaprikás, a tejfölös vargánya, valamint paprikáskrumpi jó a kondérban főzve. A húskételek közül a marhapörkölt, a bogrács-

gulyás, a borsos tokány, a serpenyős rostélyos, az Eszterházy-rostélyos, a Csáky-rostélyos, a sertéspörkölt, a juhhúsos kása, a savanyú tüdő, a paprikás csirke, a libaleves, a libapörkölt, a szőlős házinyúl, a nyúl- vagy őzpörkölt, illetve tokány készülhet a szabadban. Természetesen mielőtt kiválasztanánk meg kell állapítani, mennyi időnk van a főzésre, mert például a marhahús bográcsban fedő nélkül csak 4–5 óra alatt puhul meg.

Két jellegzetesen bográcsban főtt étel:

HÉTVEZÉR TOKÁNY.

Hozzávalók: 30 dkg marhapacsnit, 30 dkg sertéscomb, 30 dkg borjúborda, 1 tyúkmell, 2 evőkanál olaj, 2 fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, só, törött bors.

A bogrács alján megforrosítjuk az olajat, megpirítjuk rajta a kockákra vágott vöröshagymát, belerakjuk a szintén kockára vágott marhapacsnit és annyi vízzel, hogy ellepje, félpuhára pároljuk. Ekkor adjuk hozzá a hasonlóan feldarabolt sertéshúst, a zöldpaprikát és paradicsomot, és időnként megkeverve tovább főzzük. Ha már a sertéshús is puhulni kezd, belevetjük a borjúhúst, tyúkmellet, megsózzuk, borsozzuk és az egészet együtt puhára pároljuk. A többféle hús együttesen különlegesen jó zamatot ad a tokánynak.

BIRKAPÖRKÖLT

Hozzávalók: 1 kg birkahús (de vehetünk hozzá vegyesen ugyanennyi sertéscombot meg oldalast, sőt készülhet marhapacsniból, illetve lábszárból is), 2 fej vöröshagyma, 1 evőkanál olaj, 10 dkg füstölt szalonna, 1 csapott evőkanál édes pirospaprika, só, 1–2 zöldpaprika (ha kedveljük a csípős ízeket erőset adhatunk hozzá), 2 paradicsom, bor vagy must.

Az olajon üvegesre pároljuk az apró kockákra vágott húst, és élénk tűzön pirítjuk pár percig. Meghintjük paprikával, a zöldpaprikával és paradicsommal, sóval ízesítjük és leöntjük annyi borral vagy musttal hogy ellepje. Az egészet lassú tűzön, inkább rázogatva mint keverve addig főzzük, míg a hús meg nem puhult. Ha kell, kevés bort, vagy mustot adunk még hozzá. Rövid lével tálaljuk.



Tejfölös zöldséges rostélyos

Hozzávalók: 5 szelet rostélyos, 2 dkg só, 10 dkg zsír, 8 dkg hagyma, 20 dkg vegyes zöldség, 5 dkg liszt, 3 dl tejföl, 1 babérlevél, 1 g törött bors, 1 dl fehér bor, 1/2 citrom, 2 dkg mustár, 1 dkg cukor, 1 dkg Capri bogyó, 1/2 csomag zöldpetrezselyem.

A hússzeleteket kiverjük, megsózzuk, borsozzuk és zsírban mindkét oldalukat pirosra sütjük. A zsírban sárgára piritjuk a lisztet, hozzáteszünk 4 dkg apróra vágott hagymát, kissé megpirítjuk, hozzáöntjük a bort és 3 dl vizet, jól felforraljuk, és ráöntjük a húsrá. Hozzáadjuk a babérlevelet, a citrom reszelt héját, és lefedve lassan pároljuk. Időnként megforgatjuk a húst, és szükség szerint vizet öntünk alá. A zöldséget hosszú vékony metéltre, a maradék hagymát karikákra vágjuk, 2 dkg zsírban és kevés vízben puhára pároljuk. Mikor a hús megpuhult, ráöntjük a tejfölt, hozzáadjuk a zöldséget, a Capri bogyót, a mustárt, a cukrot és a citrom levét. Az egészet még egyszer felforraljuk és finomra vágott petrezselyemzölddel beszórva tálaljuk. Köretnek makarónit, spagettit vagy rizst adunk.

Borjűvese fűszeres vajjal

Hozzávalók: 80 dkg borjűvese, 10 dkg zsír, 1,5 dkg só, 6 dkg zsemlemorzsa, 8 dkg vaj, 1/4 citrom, 1 dkg mustár, 1 g törött bors, 1/2 csomag petrezselyemzöldje.

A borjűvesét megmossuk, és ruhával leszárítjuk, majd a faggyús burkát rajtahagyva, egyenlő nagyságú szeletekre vágjuk, és kissé kiverjük. A megsózott, morzsában megforgatott veseszeleteket forró zsírban pirosra sütjük. A tál egyik oldalára szalmaburgonyát teszünk, mellé rakjuk a vesét. Mindegyik tetejére vékony szeletke fűszeres vajot teszünk. Zöldsalátát adunk hozzá.

Bácskai sertésborda

Hozzávalók: 80 dkg sertéskaraj, 8 dkg zsír, 15 dkg hagyma, 5 dkg füstölt szalonna, 6 dkg füstölt kolbász, 1,5 dkg paprika, 1 g köménymag, 30 dkg zöldpaprika, 20 dkg friss paradicsom, 1 dkg fokhagyma, 2 dkg liszt, 2,5 dkg só.

A hússzeleteket kiverjük, megsózzuk, lisztben gyengén megforgatjuk és halványra sütjük, majd egy megfelelő lábasba tesszük. A fennmaradt zsírban sárgára piritjuk a hagymát, fűszerezük, és a húsrá öntjük. Pároljuk! A szalonnát megpirítjuk és belerakjuk a kolbászszeleteket, a cikkekre vágott zöldpaprikát, paradicsomot és félig puhára pároljuk. Mielőtt a hús megpuhul hozzákeverjük és együtt pároljuk. Köretnek sós burgonyát vagy tarhonyát adunk.

Zöldborsós rizottó

Hozzávalók: 75 dkg hús, 2 dkg só, 15 dkg zsír, 40 dkg rizs, 5 dkg hagyma,

2 g törött bors, 1 g majoránna, 1/2 csomag zöldpetrezselyem, 25 dkg zöldborsó, 8 dkg száraz, reszelt sajtot.

A húst kockára vágjuk. 7 dkg zsírban világosra piritjük a hagymát, hozzáteszük a húst, megsózzuk, meghintjük borssal és majoránnával, kevés vizet öntünk alá és lefedve kb. 35 percig pároljuk. Ha szükséges, párolás közben kevés vizet öntünk hozzá. 8 dkg zsírban megpirítjuk a rizst, rászórjuk a finomra vágott zöldpetrezselymet, beletesszük a húst, a zöldborsót, a rizst, kétszeresének megfelelő mennyiségű vizet öntünk alá, majd lassú főzéssel — lefedve és néha óvatosan megkeverve — az egészet puhára pároljuk. Tálaláskor a tetejét meghintjük 2 dkg reszelt sajttal. A fennmaradt sajtot külön adjuk az asztalra. Paradicsommártást vagy pecsenyét adunk hozzá.

Meggyes pite

Hozzávalók: 12 dkg vaj, 35 dkg liszt, 2 tojássárgája, 1 dl tejföl, 1 evőkanál cukor, késhegynyi só, 2 kanál zsemlemorzsa, 1 kg meggy, 20 dkg cukor, 1/2 csomag vaníliacukor, 10 dkg dió, 1 tojásfehérje, 1 citrom héja, 5 dkg vaníliás cukor.

A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, majd a 2 tojássárgájával, tejjel, 1 evőkanál cukorral, sóval tésztát gyúrunk belőle. Jól kidolgozzuk, 2 egyenlő részre osztjuk. Az egyik tésztát vékonyra kinyújtjuk, tepsibe tesszük, beszórjuk zsemlemorzsával, citromos, vaníliás, kimagozott meggyel, törött dióval, meghintjük cukorral, morzsával, a másik kinyújtott tésztával beborítjuk, megkenjük és megszórjuk darabos dióval. Középleg hőfokon sütjük.

Finom cseresznyés lepény

Hozzávalók: 17 dkg vaj, 3 tojás, 14 dkg cukor, 17 dkg liszt, 1 kg cseresznye.

A vajat habosra keverjük, egyenként hozzáadjuk a tojássárgákat és közben kanalanként 8 dkg porcukrot. A 3 tojásfehérjéből kemény habot verünk 6 dkg porcukor hozzáadásával. A habot óvatosan a bekevert tojáshoz adjuk, majd könnyedén hozzátesszük a lisztet. Papírral kibélelt tepsibe öntjük, ujjnyi vastagon teleszórjuk kimagozott cseresznyével, és mérsékelt tűznél pirosra sütjük. Ha kihűlt felszeleteljük. Meggyel is készíthetjük, de ekkor jobban megcukrozzuk a tetejét.



Gyümölcsös kalács

Hozzávalók: 20 dkg sima liszt, 8 dkg margarin, 1 tojás, 1 citrom héja, $\frac{1}{4}$ csomag sütőpor, 1 evőkanál tej, só, 10 dkg lekvár, $\frac{3}{4}$ kg cseresznye, vagy más gyümölcs.

A lisztből, margarinból, sütőporból, tejből, sóból és reszelt citromhéjból tésztát gyúrunk. Kinyújtjuk, tepsibe helyezzük, villával megszurkáljuk, és megsütjük. Ha megsült megkenjük lekvárral, rárakjuk a tojásfehérjéből és cukorból készült habot, erre rászórjuk a gyümölcsöt, és néhány percre visszatevük a sütőbe.

Fagylaltos omlett

Hozzávalók: 10 tojás, 30 dkg cukor, 75 dkg fagylalt, $\frac{1}{2}$ dl rum, 10 dkg piskótateszta, 10 dkg cukrozott gyümölcs vagy kompót, 2 tojás, 4 dkg cukor, 4 dkg liszt.

Piskótatesztát készítünk a szokásos módon. Ha a tészta kihült, egy részét a tál közepére tesszük és a piskótatesztára helyezük kúp alakban a 75 dkg fagylaltot. A piskótateszta többi részével betakarjuk a fagylalt oldalát. A 10 tojásfehérjét és 30 dkg cukrot kemény habbá verjük, ezzel először bevonjuk a fagylaltot, a kúp alakot megtartva, a hab többi részével nyomószákból felpicceljük a kúpot, tetejére egy cukrozott gyümölcsöt nyomunk. Az egész kúpot gyengén meghintjük porcukorral, majd forró sütőben hirtelen megsütjük úgy, hogy a tészta külső felülete barnáspiros árnyalatot kapjon.

Diós tekercs rumos mártással

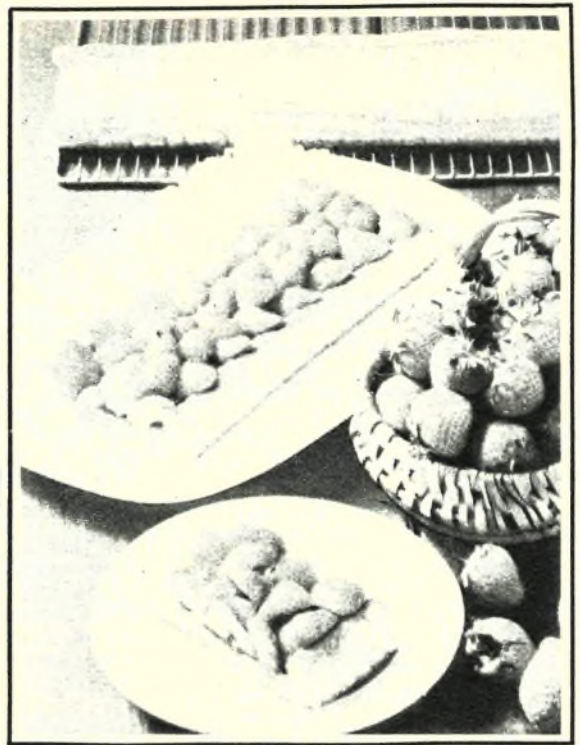
Hozzávalók: 6 tojás, 9 dkg cukor, 2 dkg vaj, 6 dkg liszt, 2 dkg piskótamorzsza, $\frac{1}{2}$ citrom héja, késhegynyi fahéj, 10 dkg barackíz, 2 dkg vaníliás cukor.

A diót megdaráljuk és 1 tojással morzsában finomra eldörzsöljük. 5 tojássárgáját, 5 dkg porcukrot a diópéppel jól kikeverjük. A tojások fehérjéből kemény habot verünk, fokozatosan hozzáadjuk a 4 dkg porcukrot, majd óvatosan a kivert tojáshoz keverjük. Hozzáadjuk a piskótamorzsával összekevert lisztet, reszelt citromhéjat, fahéjat, végül a langyosra melegített vaját. Egy tepsit vékony fehér papírral kibélelünk, újnyi vastagon elsimitjük rajta a masszát, és erős tűznél megsütjük. Azonnal lisztel hintett deszkára borítjuk, (a papírost leszedjük), barackízzel megkenjük és mindjárt összetekerjük. Becsavarjuk a papírba és kihütjük. Szeletekre vágjuk, megszórjuk vaníliás porcukorral. Rumos mártással tálaljuk. A mártást külön csészében adjuk hozzá.

Rumos mártás: Hozzávalók: 6 dl tej, 3 tojás, 3 dl tejszín, 18 dkg porcukor, 3 dkg liszt, kevés vanília, $\frac{3}{4}$ dl málnaszörp, 3 cl rum.

A tejet 10 dkg cukorral és a vaníliával felforraljuk. Egy kis habústben egy egész tojást és két tojássárgáját habverővel jól összekeverünk, és 2 dl forró tejet öntünk hozzá óvatosan, majd simára keverjük benne a lisztet, s utána hirtelen hozzáöntjük a többi tejet. Tűzre tesszük és folytonos keveréssel addig főzzük, amíg krémé nem sűrűsödött. Szitán keresztül egy tálba nyomjuk, ha kihült, hozzáadjuk a rumot és a málnát, valamint a tejszínből vert kemény habot, amelyet a többi cukorral édesítünk. Az egészet összekeverjük és a diótekercshez adjuk.

IGAZI CSEMEGE!



EPERFELFÜJT

Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ kg eper, 15 dkg cukor, 2 tojás, 5 dkg liszt, 1 pohár tejföl, 1 sütőpor, 1 vaníliás cukor, fél citrom reszelt héja, csipetnyi só, 2 dkg vaj.

Az epert megmossuk, 5 dkg cukorral meghintjük, és állni hagyjuk. Közben a tojások sárgáját 10 dkg cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a lisztet, a sütőport, a reszelt citromhé-

jat, a sót, tejfölt, végül a tojások keményre vert habját. Leve nélkül keverjük bele a cukrozott epert. Vajjal kikent tortaformába vagy tűzálló táliba öntjük, és előmelegített sütőben kis lángon 30–35 percig sütjük.

FRANCIA EPERTORTA

Hozzávalók: 2 tojás, 10 dkg cukor, 7 dkg liszt, 5 dkg margarin, $\frac{1}{2}$ kg eper, 3 dl ribizlizselé.

KARCSÚSÍTÓ RECEPTEK

Citromos hal – 320 kalória

Hozzávalók: 20 dkg hal, 10 dkg alma, 1 tojás, $\frac{1}{2}$ dl tej, $\frac{1}{2}$ dkg liszt, só, citromlé.

A megfőtt, szálkamentes hal húsát villával szétörjük és gyengén sózzuk. Egy tűzálló tálat kirakunk almaszeletekkel, rásimítjuk a halhús-masszát, citromlével csöpögtetünk rá. A tojást elkeverjük a lisztel, tejjel, kevés sóval, a halra öntjük, és sütőben kb. 15–20 percig sütjük.

Töltött karalábé – 215 kalória

Hozzávalók: 15 dkg karalábé (2–3 darab), 5 dkg sovány sonka vagy sült hús, $\frac{1}{2}$ tojássárgája, $\frac{1}{2}$ dl tejföl, 1 kávéskanál ízesítő, 1 dkg zsemlemorzsza, só, pirospaprika, vágott zöldpetrezselyem.

A megtisztított karalábét megfőzzük a ízesítővel elkevert 2 dl vízben. A karalábék közepét kivágjuk és megtöltjük a darált sonkából (sült húsból),

tojássárgájából, zsemlemorzsából kevert fűszerekkel ízesített töltelékkel. A megtöltött karalábékat tűzálló táliba tesszük, mellérakjuk a kivájt részeket, leöntjük tejföllel kevert főzőlével (ez ne legyen 1 $\frac{1}{2}$ dl-nél több), és a sütőben, levéllel öntözgetve át-sütjük.

Zöldborsóval töltött paradicsom – 216 kalória

Hozzávalók: 10 dkg paradicsom, 10 dkg zöldborsó, 2 kanál tejföl, 1 dkg vaj, só, törött bors, zöldpetrezselyem.

Az egyforma, kemény paradicsomok szár felőli részéről egy szeletet levágunk, belsejüket kikaparjuk. Az üreget megsózzuk – esetleg kevés törött borssal is meghinthetjük – és megtöltjük. A zöldborsót $\frac{1}{2}$ dkg vajban puhára pároljuk, sóval, törött borssal, vágott petrezselyemmel ízesítjük, és a kivájt paradicsomokba töltjük.

A tojások kemény habbá vert fehérjébe beleverjük a sárgáját, a cukrot, a lisztet és a felolvasztott, de hideg margarint. Kizsírított formába öntjük és szép aransárgára sütjük. A tortaformában kihűtjük az ujjnyi vastag tésztát, majd a formában sűrűn kirakjuk megtisztított, megmosott és megszáritott eperszemekkel, és leöntjük felolvasztott, de langyos ribizlisselével. Hidegre tesszük, hogy a zselé megkocsonyásodjék a tetején. Tálaláskor óvatosan lecsúsztatjuk róla a tortakarikát, de a tortalappal együtt tesszük tálra. Málnából és ribizliből is kitűnő.

BABAPISKÓTÁS EPERKRÉM

Hozzávalók: 2 tojás, 3 evőkanál porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 evőkanál liszt, $\frac{1}{2}$ l tej, $\frac{3}{4}$ kg eper, 1 csomag babapiskóta.

A tojások sárgáját habosra keverjük a cukorral, beletesszük a lisztet, a vaníliás cukrot és tejjel fölengedve, gőz fölött sűrű krémmé főzzük. A tűzről levéve belekeverjük a tojások kemény habbá vert fehérjét. Mély üvegtálba egy réteg krémet töltünk, erre egy sor babapiskótát fektetünk, meghintjük eperszemekkel, majd ismét krémet, piskótát, epret rétegezzük. A tetejére krémet tesszünk, meghintjük eperszemekkel és egy napra jégbe hűtjük.

EPER FEHER BORBAN

Hozzávalók: 60 dkg eper, 15 dkg cukor, 2 dl fehér bor, 1 citrom leve.

A megtöltött paradicsomokat vajjal megkent tűzálló tála tesszük, a kivájt részeket szűrőkanálon átnyomjuk és a levét tejföllel elkeverve a paradicsomokra öntjük. Előmelegített sütőben kb. 10 percig sütjük.

A paradicsomot megtölthetjük 10 dkg petrezselymes párolt gombával (210 kalória) vagy 10 dkg párolt karfiollal (200 kalória).

Rakott zöldbab – 305 kalória

Hozzávalók: 20 dkg zöldbab, 1 tojás, $\frac{1}{2}$ dl tejföl, 1 dkg vaj, só, petrezselyemzöldje.

A megtisztított zöldbabot gőzben vagy kevés sós vízben puhára pároljuk, a tojást keményre főzzük. Egy tűzálló tálat gyengén kivajazunk, beletesszük a megfőtt és lecsurgatott bab felét, rá a karikára vágott tojást, a többi zöldbabbal beborítjuk, meglocsoljuk a tejföllel, és a megmaradt vaját rámorzsalva, sütőben átforrósítjuk.

Túrós gomba – 315 kalória

Hozzávalók: 10 dkg tisztított gomba

Az epert megtisztítjuk, megmossuk és üvegtálba rakjuk. A cukorból 2 evőkanál vízzel szörpöt főzünk, beleöntjük a bort és a citromlevet; kihűtjük, és az eperre öntjük. Legalább fél napig a hűtőszekrényben tartjuk. Babapiskótával körítjük.

EPERSALÁTA

Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ kg eper, 2 dl vörösbor, 10 dkg porcukor.

A megmosott, lecsumázott epert meghintjük a porcukorral, megöntözzük a borral, és néhány órára jégbe hűtjük. Ha nagy szemű az eper félbe vagy négyfelé vágjuk. Az epersalátát készíthetjük fele rész eperből, fele rész banánból is.

EPERPARFÉ

Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ l tejszín, 5 dkg cukor, $\frac{1}{2}$ kg eper.

A tejszínt a cukorral állandóan kevergetve felforraljuk, majd hűtés közben is keverjük. A hűtőszekrényben nagyon hidegre hűtjük, végül kemény habot verünk belőle, és beleverjük a megmosott, lecsumázott, megszáritott eperszemeket is. (Néhány szem epert díszítésre félreteszünk). Kivizezett parfé-, kuglóf-, vagy őzgerincformába öntjük, és sózott jég között vagy mélyhűtőben megfagyasztjuk. Tálalás előtt a formát egy pillanatra langyos vízbe mártjuk, a parfé szélét késsel meglazítjuk, így könnyen kiborítható. Eperszemekkel díszítjük. Köríthetjük tejszínhabbal is.

(szár nélkül), 5 dkg juhtúró, 1 dkg vaj, só, 2 makkáskanál olaj vagy zsir.

A megmosott gombafejeket megsózzuk, a szárnyilással fölfelé kizsírított tűzálló tála tesszük. Megkenjük a juhtúróval, vajmorzsákat teszünk rá, és sütőben megsütjük.

Paradicsomos tökfőzelék – 130 kalória

Hozzávalók: 20 dkg gyalult tök, 1 dl paradicsomlé, 1 tojássárgája, só, 1 makkáskanál ételízesítő, cukor.

A tököt nagyon kevés sós vízben megpároljuk, a tojássárgáját elkeverjük a paradicsomlével és a tök főzolevéből 1 dl-rel a tökre öntünk, belekeverjük az ételízesítőt és ízlés szerint édesítve átforrósítjuk.

Tojásos tormamártás – 86 kalória

Hozzávalók: 1 tojás, - evőkanál reszelt torma, $\frac{1}{2}$ dl salátalevél.

A főtt tojássárgáját eldörzsöljük, a fehérjét megreszeljük, ráöntjük a $\frac{1}{2}$ dl salátalevet, beletesszük a reszelt tormát, jól elkeverjük és hidegen tálaljuk.

ÜDÍTŐ ITALOK

MALNAKOKTÉL

Hozzávalók: 10 dkg friss málna, 3 dkg erdei eper, 4 dl tejszín, 1 adag vaníliafagylalt.

A lehűtött málnát, erdei epert és a tejszínt mixerbe tesszük, hozzáadjuk a fagylaltot, és jól elkeverjük. A felnőttek részére a koktéllba egy kanál édes likőrt is önthetünk.

ALMAS LIMONÁDÉ

Hozzávalók: 10 dl almamust, izlés szerint porcukor, citromlé, adagonként 1 dl szóda és egy jégkocka.

A lehűtött almamustot a poharakba öntjük, ízlés szerint cukrozzuk, és citromlevet csöpögtetünk bele. Jól elkeverjük. Minden pohárba egy deci szódát engedünk és egy jégkockát teszünk.

RIBIZLIS UDÍTÓ ITAL

Hozzávalók: 5 dl tej, 5 dkg főzőcsokoládé, 1 tojás, 1 pohár ribizli, ízlés szerint porcukor.

A mixerbe beöntjük a hideg tejet, hozzáadjuk a lereszelt csokoládét, a tojást, a ribizlit és ízlés szerint porcukrot. Jól elkeverjük, poharakba öntjük. Lehűtve tálaljuk.

PARADICSOMOS TEJ

Hozzávalók: 1 dl paradicsomlé, 2 kanál citromszörp, 2 dl tej, késhegynyi só.

A paradicsomlé jól lehűtjük, poharakba öntjük, hozzáadjuk a citromszörpöt, tejet, sót, és jól elkeverjük.

TEJ JOGHURTTAL ÉS NARANCCSAL

Hozzávalók: 5 dl tej, 1 joghurt, 5 dkg porcukor, 2 narancs leve.

A tejet elkeverjük a joghurttal, porcukorral és a két narancs levével és poharakba töltjük. Lehűtve tálaljuk.

EPRES TEJ

Hozzávalók: 10 dkg eper, 1 kávéskanál méz, 1 1/2 dl tej minden egyes adaghoz.

Az összetört gyümölcsöt a mixerben elkeverjük a mézzel, cukorral, felöntjük a tejjel, és még egy pillanatig keverjük. Lehűtve tálaljuk.

ZÖLDSÉGES UDÍTÓ ITAL

Hozzávalók: Adagonként 1 dl sűrű paradicsomlé, 1 1/2 dl tej, 1 dkg zeller.

A zellert finomra reszeljük. Mixerbe öntjük a tejet és a paradicsomlé, beletesszük a zellert, és mindezt jól elkeverjük. Lehűtve tálaljuk.

Trencséntől (Trenčín) keletre folytatva Szlovákia leggazdagabb barnaszenlelőhelye, Nováky és Handlová környéke felé, Bajmócra (Bojnice) juthatunk, amely — bár jelenleg is csak 3000 lakosú község — az egyik leglátogatottabb turistaközpont Szlovákiában. Történelmi múltja is nagyon gazdag, hiszen az egyik környező barlangban az ősember ötvézezer éves nyomaira bukkantak. A falu főterén egykor vaskorszakbeli erődítmény állt, amely a Nagymorva Birodalom idején is neves, hadászati szempontból pedig fontos település védőfala volt.

Bajmóc vára gyönyörű környezetben, a falu feletti dombon egy park közepén emelkedik. A monda szerint a vár elődjét egy Bojnik nevű rablólovag építette. A magyar honfoglalás után királyi várkastély lett, majd a „kiskirály” Csák Máté hatalmas birtokaihoz tartozott. Később egy olasz kereskedőcsalád tartozéka. A Thurzók kezébe a XVI. században került, akiktől 1673-ban a Pálffy-család vette meg. Az oszmán birodalom fénykorában török veszélynek volt kitéve a vár, de harcok árán még Bocskai hadainak sem sikerült el-

foglalni a hadászati szempontból egyébként nem túl erős várat. A Pálffyak uralkodása csak rövid időre, a Rákóczi-szabadságharc idején szakadt meg, amikor is 1704-ben Bercsenyi Miklósnak sikerült elfoglalnia a kastélyt, amelyben aztán Rákóczi is szívesen töltött el néhány hetet. A vár mai formáját az 1888–1910-es átépítésnél kapta, amikor Pálffy János Huber József műépítész tervei alapján neoromán és neogótikus jellegűvé építette.

A vár, amely két részből — a sokszögű óvárból és a belső, százszobás újvárból — áll, ma múzeum, ahol különböző régiségek, bútorok, berendezési és dísz tárgyak, fegyvergyűjtemény, faburkolatok, és a környéken végzett ásatások eredményei alkotják az állandó kiállítás anyagát.

E bányavidék keleti részén fekszik a középkor egyik leghíresebb és legirigyeltebb városa a több mint hatezer lakosú Kőrmöcbánya (Kremnica). A hegyekben bányászott nemesfém és a városban vert kőrmöci ezüst-, de főleg az aranyértette európai hírévé a települést, amelyet az Árpádok által behívott sziléziai és thüringiai bányászok alapítottak még a XII. században. 1328-ban már kiváltságos helyzetbe ke-

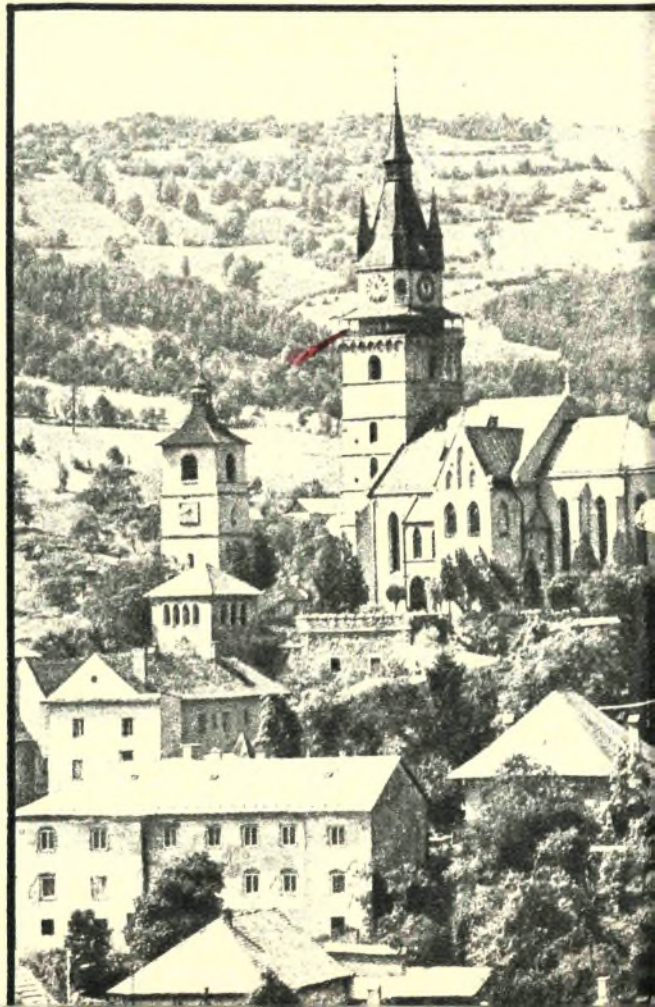
rül az addig szinte jelentéktelen település: Károly Róbert szabad királyi jogokat adományozott Kőrmöcbányának. Nem sokkal később, 1335-ben már a híres aranydukátokat verik a királyi kincstárnak. Tulajdonképpen ekkor alapozta meg hírnevét, mely még ma is él, hiszen még ma is vernek a városban megrendelésre pénzerméket. Kőrmöcbányán történelme folyamán mindent a pénzverés, illetve ezüst- és aranybányászata határozott meg. Így épült fel a vár is, amely szinte teljes egészében a Pénzverdét volt hivatott védeni. A nagyon szép kéthajós, később gótikus Szent Katalin-vártemplom, mely 1465 és 1485 között épült — feltehetően korábbi alapokra — szintén a Pénzverdét szolgálta.

A város történetéhez tartozik, hogy az ott élő bányászok és a pénzverdében dolgozó munkások nyomorúságos sorsa többször adott okot lázadásra, s minden haladó forradalmat, így a huszita mozgalmat, Thökölyt és Rákóczit, a magyar szabadságharcot, a második világháború idején pedig a Szlovák Nemzeti Felkelés harcosait is támogatta Kőrmöcbánya népe.

A város főterének és környékének valamennyi épülete műemlék. —is—



E G Y Ű T T



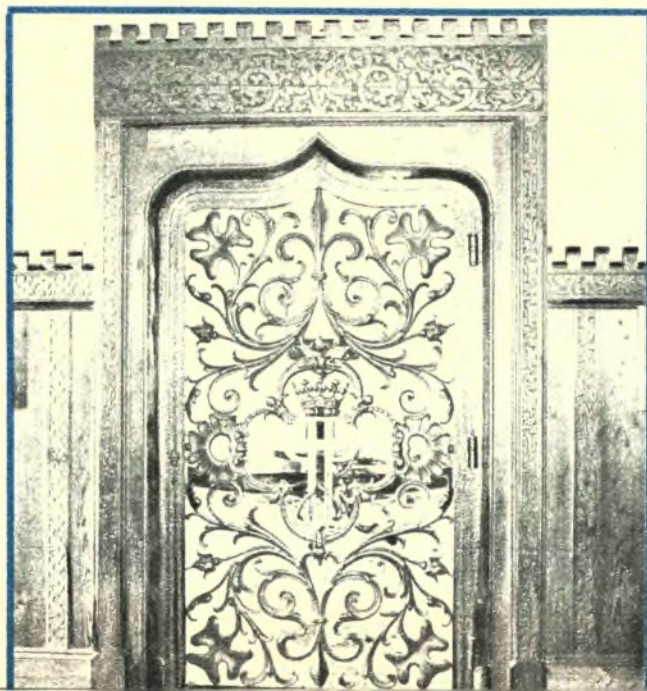
A SZLOVÁK TURISTAFORGALMI KORMÁNYBIZOTTSÁG ÉS A NŐ SZERKESZTŐSÉGE KÖZÖS VERSENYE

A bajmóci vár

A körnöcbányai
öváros-rész a várral



Kovácsoltvas ajtó a bajmóci vár harmadik emeletén



III. kérdéscsoport

1. KÉRDÉS:

Nováky Szlovákia egyik legfontosabb ipari központja. Környékén lignitet és barnaszénét bányásznak. Itt van Szlovákia legnagyobb hőerőműve. A város jelentős vegyipari központ is. Kiről neveztek el az itt működő vegyi műveket?

2. KÉRDÉS:

Ziar nad Hronom, ez a 12 000 lakosú járási székhely csak a második világháború után fejlődött jelentős gyárvárossá. Alumíniumkohója — egyébként az egyetlen Csehszlovákiában — a leg híresebb. Honnan kapja a kohó a legtöbb nyersanyagot?



FÉRJEK ISKOLÁJA

mikor ösztönös a ragaszkodásom, a feleségem testében puhán mocorgó, de már egyre keményebb tapintású emberi lény iránt.

Azt hiszem már ösztönösen is érzem, hogy apa leszek. Egyre rosszabb a közérzetem, ha félhivatalos, vagy magánjellegű esti kimaradásaim, hétfégi kiruccanásaim nélküle zajlanak le. Nélküle —

Férjszerep, apaszerep

Annak idején különböző fogadtatással találkozott a vezető beosztásban dolgozó nőkről a Nő-ben megjelent riportsorozatunk. Az egyik pedagógus, egy alapiskola igazgatónője az iskolai nevelés szűk területéről beszélt, amelynek küldetése szerintünk is vitatható. A munkára nevelés a meghatározott tantervi elvek alapján a nyolcadikos lányoknak gyermeknevelést és háztartási munkát ír elő, míg a nyolcadikos fiúk továbbra is fúrnak, faragnak, barkácsolnak. Holott a mai kor követelményeinek, a társadalom elvárásainak az a tanterv felelne meg a legjobban, amely a fiúknak is lehetőséget adna — ugyanúgy mint a lányoknak — a szülői szerep, a rájuk váró apaság megsejtésére. Megsejtésről írok, ugyanis tudatos készülődés erre a társadalmi szerepre a felnőtt férfiaknál sem gyakori.

Jómagam sem tartozom a különleges képességű, rendkívüli apai ösztönökkel bíró férfiak közé, mégis megtalált boldogságunk betetőzésének érzem gyermekem egyre közeledő megszületését. Nem is tudom elválasztani, mikor tudatos — „Szégyen volna, ha nem szeretnék” alapon — és

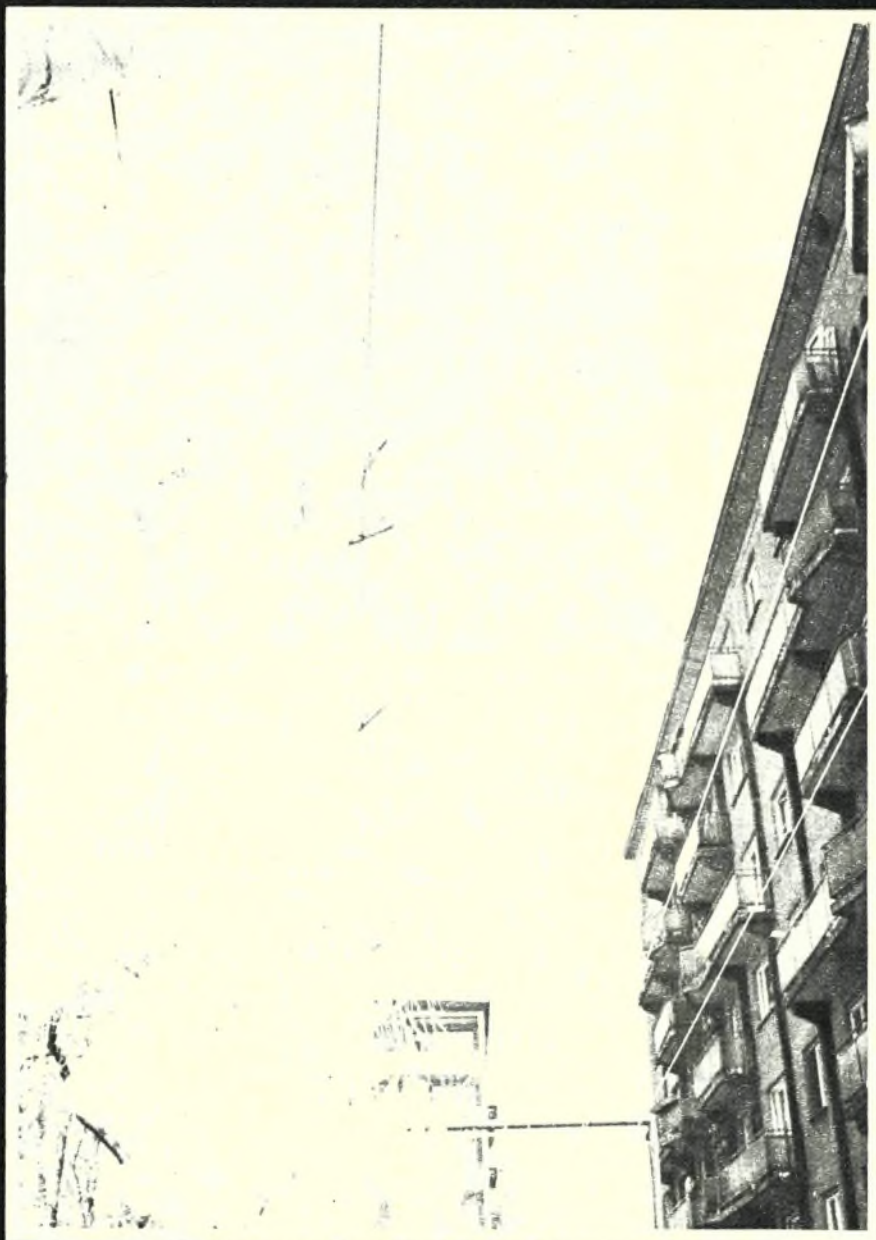


Foto: WEERATHNA

a feleségem nélkül. Az ország leggyorsabb vasútvonalán utazva is lassúnak tűnik a vonat haladása, percnyi megállásai óráknak. S otthon bűnnek tartottam a munkát, az olvasást: ezeket a napokat csak vele lehetett eltölteni. A körülmények által hette ismétlődő ötnapos magányba kényszerített feleséget, jövődöbeli anyát. Hazavittem ugyan a hétvégi munka- és olvasmányadagot, de legfeljebb az úton oda és vissza kukkanthattam bele. Azt hiszem ez a tudatosan vállalt férjszerep és apaszerep...

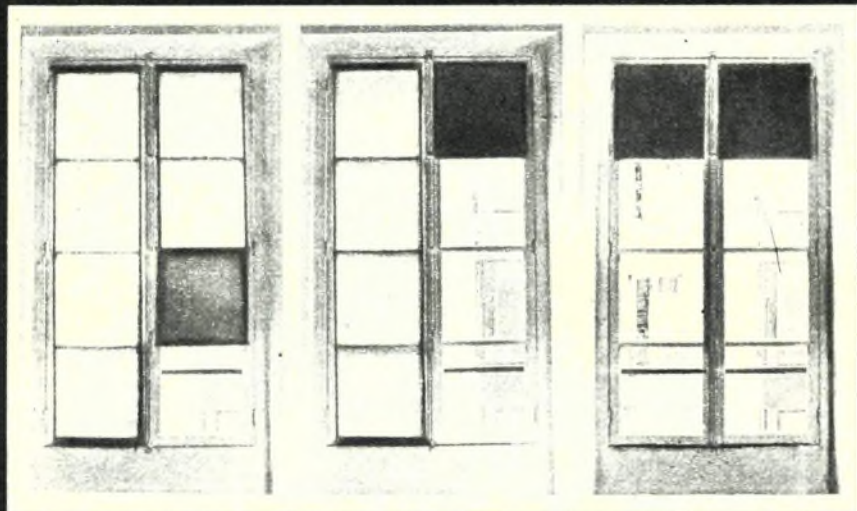
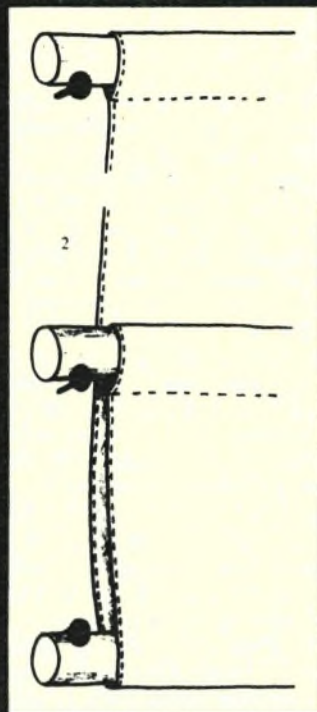
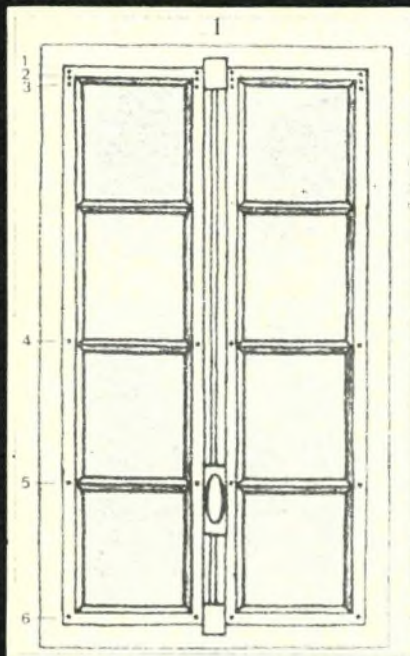
S az ösztönös? — kérdezheti bárki.

Arról már előbb írtam. Az a bizonyos rossz érzés, amely anélkül uralkodik el rajtam, hogy eszembe jutna a feleségem. Csupán a hiányérzet gondolkodtatni kényszerítő nyugtalansága döbönt rá: nem vagyok mellette, nem vagyok vele. Ez az érzés, néha a realitásokat is háttérbe szorítja. Ezt nem tudom hol tanultam.

A férjszerep, az apaszerep társadalmi szerep, tehát tanulni kell. Ha valaki képviselői, tömegszervezeti tisztségviselő, s a teendőket megtanulja, ugyanúgy meg lehet és meg kell tanulni az apaszerepet is.

Az ideális az lenne, ha ez a mód a család, az iskola által megalapozott apai készséget a felnőttkorban már csak kiegészítené. Nem kell különösebben hangsúlyozni, hogy a családi példa, a nevelői őszinteség kíváncsiság kielégítésen túl elhatározásokat, fogadalmakat szül. Ezek egy a világ felé nyitódó értelem, emberi érzelmekkel teli gyermekember első megnyilvánulásai lehetnek az apaságról, a házasságról.

DUSZA ISTVÁN



Régi házak, régi ablakok

Reneszánszát éli a régi műemlék lakások felújítása, a népi építőművészet megőrzése, lakásként, illetve nyaralóként való felhasználása.

Számos nehézség adódik, hogyan megtartani hangulatát, eredeti belsőépítészeti megoldásait, és ezzel együtt a modern életforma igényeihez, szükségleteihez alakítani. Gyakran lehetetlen megfelelő szélességű ablakrámára szerelhető rugós redőnyt vásárolni. Ennek a gondnak vesszük elejét, ha az ábrák és a mellékelt leírás szerint elkészítjük a szabályozható redőnyt.

Lemérjük az egyik ablakszárny szélességét és hosszát, s ennek megfelelően erősebb vásznat vásárolunk, amelynek két végét ráhajtással elvarrjuk. Ebbe a ráhajtásba dugjuk a két botot, vagy erősebb acél-drótot, amelyeket a rációkba vert szögekre akasztunk. A legcélszerűbb, ha nagy fejű, rövid szárú szögeket használunk. (2. ábra)

Szükségünk van harmadik botra is, amellyel kifeszítjük, rögzítjük az éppen felnyitott redőnyt.

A redőny szabályozását szolgálják az egyes ablakkarikák keresztleceivel egymagasságba beütött szögek. (1. ábra) A redőny végleges formáját és a szabályozás különböző módozatait mutatja a 3. ábra.

Az étvágygerjesztő gyümölcs

A kisgyerek egyéves kora után már minden gyümölcsöt megehet. Ez azonban nem jelenti azt, hogy mindenféle gyümölcsöt azonnal és korlátlan mennyiségben adhatunk neki. A csecsemőkorban fogyasztható gyümölcsökön kívül megköstölthetjük vele a málnát és epret. Csálánkiütést okozó hatásuk miatt azonban először csak egy-két szemet. Ha nem okoz problémát, többet is kaphat ezekből az általában hőkezelt gyümölcsökből.

Szilvát, ringlót, sárgabarackot csak akkor adjunk a gyerekeknek, ha már jól meg tudja rágni.

A cseresznyénél, meggyénél vigyázzunk. Általában csak a két évnél idősebb gyermek tudja különválasztani a magot a gyümölcs húsától. Kezdetben üljünk mellette, és előre számoljuk meg, hány szem gyümölcsöt adunk ne-

A másfél-két éves gyermeknek adhatunk jól megmosott megtisztított és kis darabokra szeletelt sárgarépát, karalábét és retek. Ugyanígy adható a nem erős zöldpaprika is. Természetesen paradicsomot is ehet kis darabokra szeletelve.

A délgümölcsök közül a narancs- és mandaringerezedeket is másfél-két éves korban adjuk. Addig csak citromnyomón átnyomott gyümölcslet igyon. Készíthetünk a kicsinek gyümölcsturmixot is tejjel, vízzel vagy tojás-sárgájával és cukorral. Az így elkészített almát, barackot, málnát, narancsot és egyéb gyümölcsöt a gyerekek szívesen fogyasztják.

A gyerekek a gyümölcscsörpöket, üdítő italokat is kedvelik. Adjunk nekik gyakran csipkeshörpöt, málnashörpöt, meggyét. A kisgyerekek azonban nemcsak



ki. Annyi magnak kell maradnia. (Ha véletlenül lenyel egy magot a kicsi, és az simán lecsúszik, vagyis nem megy cigányútra, ne ijedjünk meg, ez nem szokott bajt okozni.)

A dió, mogyoró, mandula is csak kétéves kor után adható darabos formában, addig csak darálva vagy reszelve, pl. pudingban, tészta tetején stb.

Lassan elhagyjuk az alma reszelését. A jól megmosott vékonyan meghámozott és magházától megtisztított almát kis gerezdekre vágva adjuk a gyermek kezébe. Így adhatunk körtét és őszibarackot is. A két-három éves gyermeknek héjastól adjuk a jól megmosott gyümölcsöt.

A jó minőségű, vékony héjú szőlőt vegyük le csutkájáról és úgy adjuk a kicsinek. Ugyanígy adhatunk ribizlit is (kissé cukorozzuk meg).

A tavasz a kirándulások ideje. A kocogómozgalomnak sok híve akad a fiatal házások, a kisgyermekes szülők körében is, főleg motorosított-gyalogos kombinációban. Hogy miként értjük ezt a szokatlan szökapcsolatot? Egyszerűen úgy, hogy az erdő széléig a család autón kirándul, és tovább gyalogosan teszik meg az utat, sétálva, futkosva, a gyermekekkel fogócskázva erdei sétányokon. Hogy a gyerekek mennyire élvezik az ilyen kirándulásokat, arról már biztosan sokan személyesen is meggyőződtek olvasóink közül.

Van azonban a kisgyerek sétáltatásának egy másik formája is. Azzal kezdődik, hogy anyuka kijelenti „kisfiam, kislányom, bevásárolni megyünk”. Kézen fogja csemetjét, és elindulnak a városba. Járják az utcákat, az üzleteket. Eleinte tempósan, majd egyre lassabban, már szinte vánszorogva... Mivel a mama még mindig nem kapta meg azt, amit keres, amit szeretne megvásárolni, tehát továbbvonszolja magával a kisgyereket s talán észre sem veszi, hogy az már egy jó ideje pityereg, csak akkor, amikor elé áll és kéri vagy követeli, hogy a mami vegye fel. Nem bír tovább menni, fáj a lába, elfáradt.

A felnőttek reagálása ilyenkor különféle.

– Nem látod, hogy tele vagyok csomagokkal, nem bírlak még téged is cipelni... Vagy: – Ne kényeskedj, otthon egész nap ugrabugrasz, akkor nem vagy fáradt, ugye?

Gyanúsítgatás és magyarázkodás helyett ilyenkor még kell pihenni néhány percre, leülni egy padra, mert a kisgyerek valóban elfáradt. A városban elég 10–15 perces séta ahhoz, hogy kifáradjon még akkor is, ha otthon reggeltől estig képes ugrálni. A játék, az ugrálás változva veszi igénybe a különféle izomcsoportokat, és közben kedve

HORGOLT ELEFÁNT



szerint pihen, leguggol, leül vagy lefekszik, néhány percre a gyerek, a-miből csak annyit veszünk észre, hogy csendben van. A járás unalmas, egyhangú mozgást jelent a számára, s ráadásul mindig ugyanazokat az izmokat kell használnia ugyanolyan módon. Játék közben pedig ösztönösen pihenteti, más-más mozgásformában dolgoztatja izmait.

Az egyenletes, fegyelmezett járás mindezt nem engedi meg, és ha erő-kifejtésben nem is sok, de az egyoldalú szakadatlan megterhelés miatt mégis igénybe veszi a gyermekeket. A városban járkálás közben hagyjuk őt egy kicsit ácsorogni, nézelődni vagy futkározni, leülni, ha erre mód van. A kisgyerekre jellemző ugyanis, hogy amilyen gyorsan elfárad, olyan gyorsan ki is piheni a fáradságot.

A hosszú séta, amely túlságosan igénybe veszi szervezetét, semmiképpen sem válik hasznára. A túl fáradt gyermek kedvetlen, étvágytalan és semmivel sem lesz „edzettebb” mint az, amelyiket a szülei kevesebbet gyalogoltatják. Sőt! Előfordulhat, hogy a puha csontok a megterheléstől deformálódnak, a gyerek lúdtalpas, X-, vagy O-lábú lesz. Ha bevásárló körútra indulunk, vigyük magunkkal az ügyes, összerakható sportkocsit, amelyikbe beleültethetjük még a nagyobb, hároméves gyereket is, és a csomagoknak is találunk helyet.

De ha lehet, a bevásárlással egybekötött „sétát” szabjuk minél rövidebbre, mert a szennyezett levegőben felüldülni, egészséget szippantani úgy sem lehet – és tegyük át a súlypontot a kocogásra, a hétféle közös családi kirándulásokra, amelyekről a gyerekek nem elkínzottan, kimerülten, hanem vidáman, élmennyel tele térnek haza.

-hm-



Szemünk fénye a gyermek

Hozzávalók: 30 dkg piros, 5 dkg sárga, maradék kék, fehér, fekete Corina fonál, 3-as horgolóú, habgumi, fehér szövet, 2 gomb. Minta: rövidpálcika. Két darabban horgoljuk.

Az elefánt jobb törzse: A mellső lábánál kezdjük, majd 20 rövidpálcikát horgolunk. Tizenegy cm-nél (28 sor) a bal oldalán minden sorban 4x1 szemmel szaporítunk. A sor végén 1 láncszemmel fordulunk (24 szem). A munkát félretesszük, és a hátsó lábát kezdjük horgolni. Tizenegy cm-nél 18 láncszemet készítünk, és hozzáhorgoljuk a mellső lábát (66 szem). A 66 szemet együtt horgoljuk, majd 6 sor után a nyak részére a jobb oldalon minden sorban 15x1 szemmel, majd 1x2 szemmel szaporítjuk (83 szem). Huszonkét sor után abbahagyjuk, és meghorgoljuk az ormányát. Húsz rövidpálcikát horgolunk 19 cm-ig (50 sor). Majd a törzs és az ormány szemeit együtt horgoljuk (103 szem). Ettől 15 cm-re (38

sor) minden második sorban 9x1, majd minden sorban 8x1, 3x2, 2x3, 1x5 szemet fogyasztunk, s a fennmaradt 35 szemet egyszerre befejezzük.

A bal oldalát ugyanúgy horgoljuk, mint a jobb oldalát.

A törzs alsó részét 54 láncszemre kezdjük. Ötvennégy sort horgolunk, majd a belső láb részeket horgoljuk hozzá olyan szélességben, mint a bal és jobb oldalán.

A bal fül: 29 láncszemre kezdjük a sárga fonállal; huszonnyolc rövidpálcát horgolunk. A 2. és 3. sorban mindkét oldalon 1—1 szemet hozzáveszünk (32 szem). A negyedik sor után a jobb szélén minden sorban 20x1 szemet fogyasztunk. A bal oldalán minden sorban 4x1 szemet hozzáhorgolunk, még 3 sort horgolunk és befejezzük.

A jobb fület ugyanúgy készítjük, mint a bal fület.

Talprész: Négy láncszemre kezdjük a piros fonállal. 1. sor: a négy láncszembe 8 rövidpálcikát horgolunk. Hat sort horgolunk, és úgy szaporítunk, hogy 40 rövidpálcika legyen. A 7. sorban befejezzük.

Az ormány alját is ugyanúgy készítjük, mint a talprészt.

Szemek: Négy láncszemmel kezdjük a kék fonállal. Még 2 sort horgolunk, úgy szaporítunk, hogy 16 rövidpálcikánk legyen.

Az elefánt farka: Hat láncszemmel kezdjük. Rövidpálcikával 11 cm-t horgolunk.

Összeállítás: A kész részeket kissé átököljük, majd összevarrjuk, megtömjük habgumival, rávarrjuk a szemeket, füleket és a farkat. Majd a habgumit az agyarak részére kivágjuk, bevonjuk a szövettel és rávarrjuk. Az elefánt magassága 40 cm, szélessége 45 cm.

TÖZSÉR ÁRPÁD

Szülőföldtől szülőföldig

IVAN MEŠTROVIĆ
JÓB-SZOBRAHOZ

(Papucs után motozó lábad
megtalálja az éjszaka párját
a reggelt)

A felkelt időből
ösvényként ágazó árnyék
vetül Jób elé
Ül megroskadva
az elágazás lábához kötve
Levegőtlen arca megrepedezve
égre tátott szájában horpadt
sötétség

Arcában nehéz a keze
arcában nehéz a lába
Koponya liftaknában
emelkedik süllyed benne az iszony
Valahol becsapnak egy ajtót
döngve bezárul a melle
Két karja kétoldalt
egyenest a tüdejéből kap ki
levegő után
élet után
Kilöki szája a szót
mint dugaszt
Sívít a lékből
a puszta panasz

Uram leszakadozott rólam
udvarom házam
rétjeim eldobva
tetves rongyok
Lemálltak rólam a gyolcsok
szándék szülőföld halál

minden amiben látható voltam
Csak kezed érzi hogy vagyok
Testből kihúzott
végső suhintás
Hull rám a kék mázas égből
nagy cseppekben az ecet

Ül Jób
a szenvedés falai között
idegenként teste gödrében
s átragyog rajta egy
éneklő halott

(Milyen messzire kellett jönnöd
hogy meglásd magad e tátott köben
s rátalálj egy új
befelé táguló tájra

Ach, áno, si to ty.
Vieš, odkiaľ ideš. Vieš, ako sa
voláš.

A to je všetko. Slza čistoty
na tmavej tvári prázdna dookola.
Málo, či veľa?
Čo odpovieš?

Že deti pred usnutím
špičkami prstov aspoň chcú sa
dotknúť

matkinho tela.

Szülőföldjük egyetlen ujjhegy
s az álmodás a valóságuk)

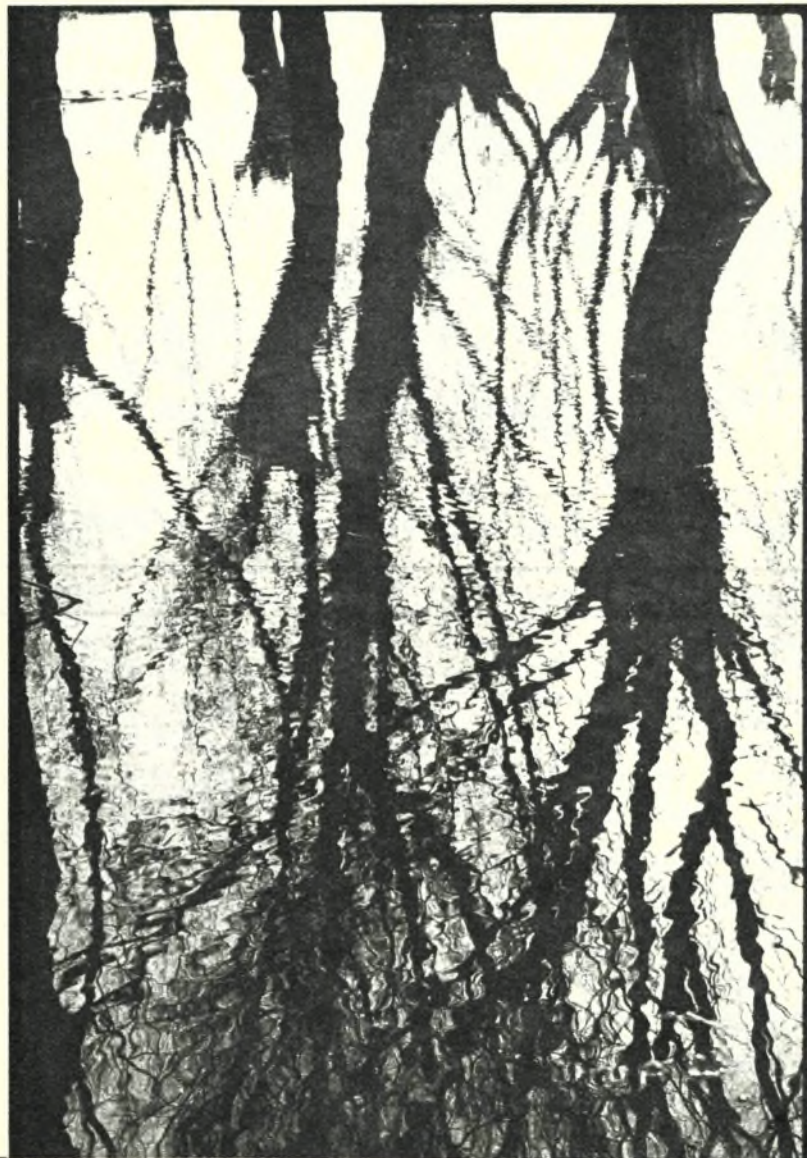
A szlovák nyelvű betét részlet Milan Rúfus szlovák költő Okno (Ablak) című verséből. Szó szerinti fordítása: „Oh, igen, te vagy az. Tudod, honnan jössz. Tudod, mi a neved. S ez minden. A környező úr arcán a tisztaság könnycseppje. Sok ez vagy kevés? Mi a válaszod? Az, hogy a gyermekek elalvás előtt legalább ujjuk hegyével akarják anyjuk testét érinteni.”

SZINTÉZISEK

A költők egy fajtája ritkán vall magáról közvetlenül, mondjuk Petőfi vagy Ady módján. Ha meggondoljuk, a Petőfi- vagy Ady-féle spontán közvetlenség koruk lírájában is szinte kivételnek számít, s aligha lehet eldönteni, értelmetlen erőpazarlás is volna vitatkoznunk afőlött, hogy melyik az ősi költői magatartás vagy melyik az értékesebb.

Tózsér Árpád Szülőföldtől szülőföldig című verse, amely először egy 1971-es Irodalmi Szemlében, másodszer a költő Érintések című kötetében és egy évvel később jelent meg, félúton helyezkedik el az egyenes vallomás és az áttett költői nyilatkozat között. Líránk fontos dokumentuma ez a vers, először is önmagáért, kényelvűsége miatt, a mi olvasóink túlnyomó többsége aligha találkozott még ilyen költői szöveggel, másodszer pedig önmagán túl, mert Tózsér ebben a versében egy egész életút tapasztalatait és egy költői pályára eredményeit összegezi, sőt, ha lényegét és a vers mélyén kibontakozó folyamatok irányát tekintjük, líránk fő tendenciáival is összhangban áll.

Jób az Öszövétség egyik legemlékezetesebb alakja. Gazdag, elégedett és boldog ember volt, „nagyobb vala lehetnek minden fiánál”, mondja a róla



szóló terjedelmes könyv, míg csak istene, akit rendületlenül szeret, át nem engedi őt a sátánnak, hogy lássa, vajon a legmélyebb elesettségben is kitart-e majd mellette. Jób a példázat szerint hű marad istenéhez és elnyeri érte jutalmát.

Tözsér a Jób-versben sajátos értelmezésben dolgozza föl a bibliai példázatot. A horvát Meštrović szobra előtt tisztelgve az elesettség mozzanatát és az ide vezető folyamatot, a lebomlás útját aknázza ki belőle, a hatvanas évek Tözsér-verseinek szellemében, mert ahogy a történelmi regény és dráma valójában az író koráról beszél, úgy vall a költő is egy-egy mítosz vagy példázat földolgozásával mindig önmagáról.

A vers zárójelbe foglalt első három sora tartózkodón, az egyes szöveg második személybe transzponált vallomás módszerével, a vers születését megelőző évtized Tözsér-vallomásainak nyomásztól és ébredés-motívumaira emlékezteti az olvasót (Metamorfózis, Ébredés, Európa monológja, Ejszaka). A vegyesen képi és fogalmi nyitó szakaszt vizsgáljuk meg először a fogalmak felől. A reggel az éjszaka párja, mondja a költő. Nem az ellentéte, mint a fény a sötétnek vagy a félelem az öröme, hanem a párja, mintegy folytatása, mert az ébredő alany a kép szerint nem éli át egész valójával az ébredést, csak ösztönei és reflexei mozdulnak: „Papucs után motozó lábad megtalálja...” Egy-egy közlés pontos értelmezéséhez azt is meg kell figyelnünk, ami az elhangzott szavak körén kívül rekedt. Az idézett mondat ezzel a közvetett nyilatkozással azt adja tudtunkra, hogy a hős magasabb funkciói kívül maradnak a folyamaton, csak a teste ébred, míg a lélek éjszakája tovább tart. A második szakasz, mely Jób-ot írja le, lényegében Meštrović

tot jelöl, amely a lélekben zajlik le, tehát megint nem cselekvés, hanem történés, amelynek Jób csak elszenvadójá, mégpedig a szó legszorosabb értelmében. A bezárul is szenvedő ige, s az adott összefüggésben („döngve bezárul a melle”, más szóval nem fogad be több levegőt) a fulladás képi kifejezője lett. Egyébként is az egész szakasz a fosztóképzős, tehát nyelvtani alakjában is hiányt kifejező **levegőtlen** jelző uralja, s az egész szöveg-részből a fuldokló ember pantomimja rajzolódik ki („égre tátott szájában horpadt sötétség”; „döngve bezárul a melle”; „két karja... egyenest a tüdejéből kap ki levegőt után, élet után”, sőt, később Tözsér az egész szobrot, megrázó erejű metaforával, „tátott kő”-nek nevezi).

A műalkotás (vers, zene, kép) értelmezési körét lehetetlen kísérlet volna szigorúan meghúznunk. A művek jelentése átcsap a határokon, mindig új tartományokba a konkrét (szótári) és az elvont értelmezések nehezen kimeríthető változatain át. Ezeket olykor egy-egy asszociációs lehetőség fölvilágításával a szöveg is jelzi. Tözsér Jób-ja „levegő után, élet után” kap az ég felé, s ebben a konkrét és elvont, egyedi és általános, szociográfikus és jelképes versvilágban alighanem joggal föltételezhetjük, hogy a két hiány szimbolikus értelmet is tartogat. A szakasz háromnegyed részében zárt világ áll előttünk, ahol minden nyelvi jel befelé mutat. A tömb végén bukkán föl két lendületes ige, s a kettő egy kitérés mozzanatait jelöli: „**kilöki** szája a szót” és „**sívit** a lékből a ... panasz”. (Tözsér első kötetének versein uralkodtak az ilyen dinamikus igék).

A harmadik részből, Jób panaszaiából az a folyamat bontakozik ki, amelyben Jób eddig a végső emberi nyomorúságig eljutott, s megtudjuk, mit kellett elveszítene a létből való kiválás és leépülés folyamatában. Udvart, házat, réteket, mondja az a Jób, vagyis nem tevéket, juhokat, igabarmokat és szamarakat ezerszám, mint az eredeti példázat hőse, hanem a mai földművelő ingó és ingatlan vagyonát, ami formát és biztonságot adott neki és pontosan meghatározható szilárd helyet a mindenségben („minden amiben látható voltam...”). Ezek veszével a lélek is átalakult; a hős, ez a közép-európaire átértelmezett sajátos Jób gyökértelen, céltalan, sőt, élet híján haláltalan is lett („Lemálltak rólam a gyolcsok, szándék, szülőföld, halál”). A „testből kihúzott végső suhintás” bonyolult metaforájában a hüvelyéből kirántott kard és a holt testből elsuhanó lélek képe áll össze új szervezetté. Fontos eleme a képnek a „suhintás” fogalom. Nem anyag, nincs halmazállapota, pusztá fény- és hangeffektus, olyan, mint a vers, ahol a lélek nyer látható és hallható alakot. Lehet, hogy egyebek közt arra is utal a kép, az itt elemzett lírai vallomásra, az akkor talán utolsó-nak szánt, összegező Tözsér-versre.

A negyedik szakaszban ismét Jób-ot látjuk, reprizszerűen, de már ismert Tözsér-motívumok közepében, amelyen a falak vagy az önmagától való eltávolodás képe. Az „**éneköl** halott”, aki átragyog Jób-ot, ugyanazt jelenti, amit a „testből kihúzott végső suhintás”.

A vers ötödik, megint zárójeltes részében a vers szubjektuma közvetlenül magáról beszél, mint mindig a páratlan szakaszok: „Milyen messzire kellett

MIÉRT SZÉP ?

jönnöd, hogy meglásd magad e tátott köben...” A messzeség nemcsak teret, hanem időt és biológiai, lelki és tudati eltávolodást is jelent. Jelzi, s ennek megállapításához az egész eddigi Tözsér-líra ismerete is hozzásegít, hogy az alany eredetileg extrovertált, tehát a világ külső dolgai felé forduló figyelme introvertált lett, az elveszített tárgyi valóság helyét a léleké foglalta el, a külső térségét az a „befelé tágló táj”, amelyet szinte minden jelentős költőnk a sajátjának tekint.

Az ösztövetségi példázat és a meštrović megformálás mellé Tözsér egy Rúfus-vers eredeti nyelvű szövegét is fölhasználja mint közvetítő anyagot, amelyben megnyilatkozik. (Az angol T. S. Eliotról elioti versmodellnak szokás nevezni az ilyen idézetekben közvetített lírai vallomást, de a módszer gyökerei mélyen visszanyúlnak az európai kultúra hagyományaiiba.)

Amikor először találkoztam ezzel a verssel, erős túlzással az első igazán cseh-szlovákiai magyar versnek találtam nevezni, éppen a Rúfus-idézet miatt, hiszen a magyar és a szlovák szövegrészt csak kétnyelvű ember olvashatja és érti meg konzenszianálisan, ahogy a verset olvasni és érteni kell, zenéjével, társadalmi hátterét, lelki és kulturális közegét és felhangjait is érzékelve. Ez a kétnyelvűség fokozza a vers hermetizmusát, de másfelől a rokon közép-európai anyagok, Meštrović és Rúfus bevonásával a saját vallomás tágabb érvényét is jelzi.

„Ach, áno, si to ty”: igen, ez te vagy. Rúfus verse ezzel az intonálással szervesen beleillik a Tözsér-vers kontextusába. Azt mondja, amit az ötödik szakasz kezdete mondott: „... hogy meglásd magad e tátott köben”. Rúfus vers-alanyának is csak múltja és neve van, mint Tözsérének, őt is űr övezi (lásd például Tözsér A költő kérdez című versét), s magát egy metaforában szenvedő tisztaságnak aposztrófálja („Tisztaság könnye az űr sötét arcán”). A rúfusi hősré is „álom” vár, onnan néz vissza (vissza!) eredetére, az egyetlen bizonyosságra, amit az ő szövegében az anya teste szimbolizál.

Tözsér is metaforásít: „Szülőföldjük egyetlen ujhegy”. Már nem benne élnek, mondja ez a kép, hanem rajta kívül, s nekik már csak az „érintés” marad. (Érintések a harmadik Tözsér-kötet címe is! — Tözsér egyébként sokat és régen birkózik már ezzel a gondolkodással. Egyebek között Megtérés c. verse is bizonyítja, 1964-ből, hogy a Rúfus-idézet rezonancia, tehát belső rokonság dolga, nem másé: „Ez a táj itt a múltam, egyszerre valóság s emlék. Bicskapenge: belőle nyíltam, s benne maradtam sebként. Itt úgy vagyok, hogy nem vagyok, szerveim közt ökönyöl rezeg. Delelek, állok a napon, s hangtalan szétgyökerezek”. Figyeljünk jól az igekötőre: szétgyökerezek, tehát nem ide, az otthoni tájba, ahol már csak a hiányommal vagyok jelen, hanem a mindenségbe).

KONCSOL LASZLÓ

VERSE

szobra alapján, a „felkelt idő” kifejezéssel kezdődik. Ez is a reggel metaforája, tehát Jób is ébred. A két nyitós képzettársításos párhuzama már jelzi a modell és az alany azonosulását. A Jób elé „ösvényként ágazó árnyék” motívumát elég nehéz pontosan értelmeznünk. Aligha jelenti egyszerűen Jób pantomimjának árnyékát, sokkal inkább választat szimbolizál az időben, hiszen az időből származó árnyék, ha a kép következetes, csak idő-nemű lehet, tehát múlt és jövő, élet és halál, üdvösség és kárhozat szétfutó útja. Jób, mint a szöveg a következő sorokban mondja, „megroskadva, az elágazás lábához kötve” ül, más szóval a kétféle idő határvonalán helyezkedik el, mely alighanem két állapot, az élet és a halál mezsgyéje.

Jób állapotának megértésében a nyelv is segít bennünket. A szöveg itt nem mozgást, hanem állapotot fest. Sok benne a határozó (megroskadva; kötve; megrepedezve; szájában; arcában; döngve) és a jelző (levegőtlen; égre tátott; horpadt; nehéz; pusztá). Néhány igéje is olyan, hogy nem cselekvést jelöl: a **vetül** szenvedő ige, az **ül** egy passzív helyzet nyelvi jele, az **emelkedik-sülltyed** igepár egymást közböbsíti, és olyan ellentétes folyama-

A MANIKÜR



ÁBÉCÉJE

A körömápolás a kultúrnépeknél már az ókorban divatos volt. S méghozzá nemcsak a nők vágatták le és festették be időnként hennával a körmüket. A „teremtés koronáinak” külön rabnők voltak erre a célra. Akkoriban a kozmetika fényűzésszámba ment, amit csak egy bizonyos társadalmi réteg engedhetett meg magának. Ma a fényűzésből általános szükségesség, igény és kötelesség lett. Igen, kötelesség. Mert a körömápolás éppen olyan fontos, mint a fogmosás, a mosakodás vagy a fésülködés. Az ápolat külső egyik feltétele.

Mielőtt azonban a manikűr ábécéjéről szólnánk, biztosan érdeklí önöket, hogy körmünk naponta körülbelül egytized millimétert nő. Nyáron valamivel többet, télen kevesebbet. Ezért kell időnként levágni, reszelni, formálni.

Ha manikűrözéshez látunk, először távolítsuk el a régi körömlakkot, a köröm széleiről is! Azután a reszelővel finoman kurtítsuk meg a körmünket. Ne ráspolyozunk ide-oda, hanem mindig a külső szélről a közép felé haladva oválisra reszeljük körmünket. A hegyes köröm csak azoknak való, akik nem végeznek házimunkát. Különben sok bosszúságot okoz, mert mindenbe beleakad és gyorsan letörik.

A köröm sarkait sose szabadítsuk ki, mert a körömágy gyulladáshoz vezet.

Ha a körmünk túlságosan hosszú és csak ollóval tudjuk megrovidíteni, utána is reszelővel adjuk meg a végső formáját.

Ha ezzel elkészültünk, mártsuk be ujjhegyünket néhány percre egy kis tálkába öntött meleg vízbe, amelyhez néhány csepp folyékony sampon kevertünk. A nedves ujjhegyeket leszárítjuk és fából vagy csontból készült körömtisztítóval eltávolítjuk a szennyrészecskéket.

Utána vazelinba mártott pálcikával körös-körül óvatosan visszataljuk a köröm bőrét, míg a világos félhold látható nem lesz. A megpuhult felesleges bőrt lapos fécskával leválaszthatjuk a körömlemezről a kisebb beszakadásokat bőrfogóval lecsipethetjük.

Most vegyük elő a körömlakkot, amelynek összhangban kell lennie az ajakrúzsral. Sötét árnyalatú lakk a körmöt optikailag keskenyíti a világos szélesíti. A körömlakkot úgy kenjük fel, hogy a félhold egy egészen picit látszódjék, a köröm szélein ugyancsak maradjon egy keskeny lakkmentes sáv, hogy a köröm lélegezzen tudjon.

A lakk gyorsabban szárad, ha egy kicsit mozgatjuk a kezünket. Ha megszáradt, csurgassunk az ujjainkra egy kevés hideg vizet, hogy a lakk „megedződjék”.

Mielőtt eltennénk a manikűrkészletet, minden darabját töröljük szárazra, hogy mindig úgy csillogjon, mintha új lenne. Lakkozás után a körömlakkos üveg menetes nyílásáról egy kevés papírvattával vagy papírszalvétával töröljük le a ráragadt lakkot. (Gyapotvattát ne használjunk, mert szálát hagy, amely odaragad.) A körömlakkos üveget, a lakklemosó üveget is, használat után azonnal zárjuk le.

Hogy szépek maradjunk

A kozmetika nem újkeletű dolog. Szépnek maradni, ez csábító cél már az ókorban is foglalkoztatta az emberiséget. A szempillát, szemöldököt évezredekkel ezelőtt is festették, krémek, olajok és púderek már ekkor a szépségápolás kellékei voltak. Az ókori nő nem ismerte a szappant, mint tisztálkodási eszközt. Rózsaoajat használt helyette. A rossz nyelvek szerint Poppea több rózsaoajat fogyasztott, mint amennyi bort Néró.

A kozmetikának eredetileg nem az volt a feladata, hogy az arcbőr károsodását megakadályozza, hanem az, hogy elrejtse ami nem kívánatos. Ma már tudjuk, hogy a bőr öregedésének leghatásosabb ellenszere a megelőzés, A szépség, üdeség rendszeres gondozást igényel, csak így őrizhető meg.

A szépségápolást kezdjük szakember – kozmetikus – felügyelete mellett. Bőrtisztításra havonta vagy esetenként nagyobb időközökben kell járni, akkor hatásos. Sem a pattanásokat, de még a mitesszereket sem ajánlatos nyomkodni. Szakszerűtlen kezelés következménye lehet, hogy hegek maradnak utána, és egyenetlenné válik az arc bőre.

Az egyik leghatásosabb fiatalító eljárás az arc-masszázs. Ezt azonban saját arconkon nem tudjuk elvégezni. Begyakorlott kézmunkával és sok olaj vagy hígított krém segítségével végzi a kozmetikus is. A bőrt nem szabad erősen dörzsölni, mert megnyújtjuk és ráncok vagy a szem alatt „táskák” képződnek. Ezzel éppen a kívánt hatás ellenkezőjét érjük el. Egy-egy kezelés közti időszakban arcnunk frissességét kis ütögető mozdulatokkal és ujjunk hegyével végzett óvatos „pontozással” is megtarthatjuk. Ezt szolgálja a következő három, nagyon hatásos pakolás is:

Egy tojás sárgáját egy kanál félsima liszttel egy csepp citrommal, egy kanál oliva- vagy étolajjal elkeverünk és felkenjük az arcra. Húsz percig rajtahagyjuk, majd langyos vízzel lemossuk. Utána a tojásfehérjét kemény habbá verjük, három-négy csepp citrommal dúsítjuk vitamintartalmát és a masszát az arcra kenjük. Erős összehúzó hatása van, a kitágult pórusokat összevonja. Ügyeljünk arra, hogy a szem köré sohasse kenjünk pépet, mert a finom bőrt kiszáritja. A szemet pakolás előtt tápláló krémmel kenjük be és nyirkos vattacsomóval fedjük be. A pakolásokat apró gézdarabkákra kenve vigyük fel az arcra. Így tartósabbak és nem kell sokat dolgozni az eltávolításukkal. Az eljárást mindig azzal fejezzük be, hogy az arcot bekenjük bőrtápláló krémmel.

Nagyon hatásos az igelites pakolás. Az arcot bekenjük olivaolajjal. Ráhelyezzük a gőz fölött melegített olivaolajba mártott gézt, igelitzácból maszkát vágunk, az orr és szem helyét kinyírjuk. Befedjük a gézt, és az egész arcot beborítjuk száraz törülközővel. Az arcpakolással húsz percig nyugodtan fekszünk, majd eltávolítjuk.

A paradicsompakolás mézzel nem szárít és nem csipi az arcot. Mixeljük le egy nagyobb paradicsomot, egy kanál mézzel keverjük el és tizenöt-húsz percig tartjuk az arcon. Az eredménnyel a legigényesebbek is elégedettek lesznek.

A tavaszi napsugár kicsalogatja a szeplőket, májfoltokat is. Ezek halványításában van szerepük a fehérítő eljárásoknak. Uborkalével vagy kovászpakolással részeredményeket érhetünk el, de kozmetikai szalonjainkban és illatszerboltjainkban higanyos hámlasztó vagy gyengébb fehérítő krémeket is vásárolhatunk erre a célra.

Aki szép akar lenni, óvakodjék a fűszeres és zsíros ételektől és mondjon le a dohányzásról. A nikotin megtámadja az ereket, hamuszürkévé teszi a bőrt és kicserepesíti az ajkat. Nemcsak a szervezetnek legnagyobb ellensége, hanem az arcbőrnek is.

Z. H. E



Napozáskor kenje be testét
a **378**-as jelzésű napozóolajjal,
amellyel elősegíti bőre gyors és
egyenletes barnulását



A nyári napok zavartalan örömét
biztosítja a **REPELENT 378**-as
szúnyog- és rovarirtószer
rendszeres használatával

Astrid

PRAHA

BIZALMAS



BESZÉLGETÉSEK

Milyen a már nem gyerek, még nem felnőtt tizenéves, túlnyomórészt iskolás gyerekeink érzelmi élete, milyen aláfestésű a nemek egymáshoz való közeledése, mit akarnak egymástól, s egyáltalán van-e már véleményük a szexuális életről, valóban úgy van, hogy „más se jár az eszükben“ mint ahogy egyes szülők vélik?

Ha fiatalok biológiai szempontból nemileg érettek is, a másik nem iránti kapcsolatuk legjellemzőbb vonása a bizonytalanság. A közhely szerint: vegyes érzelmekkel közelednek egymáshoz, s habár már körülbelül az alapiskola kilencedik vagy a középiskola első osztályában valamelyes közeledési, ha úgy tetszik megközelítési tapasztalatokra szert tettek tánciskolában, iskolai kirándulásokon, diszkón, mégsem tudják mit csináljanak, mit kezdenek egymással, hogyan viselkedjenek, ha kettesben maradnak. A fejlődésnek ebben a szakaszában aztán különböző komplikációk léphetnek föl vagy itt következik be az a fordulópont, amikor szexuálpszichológiai fejlődésük nem kívánatos, helytelen irányt vesz.

A fiúk és a lányok eddigi gyerekes kapcsolatai megváltoztak már, vagy éppen most vannak változóban, s helyüket olyan barátságok foglalják el, amelyek erotikus színezeete kétségtelen. A fiatalok kezdetben nem érznek egymás iránt nemi vágyat, de már bizonyos gyöngédségre hajlamosak, anélkül azonban, hogy valamire is elszánnák magukat. Már túljutottak a korai serdülőkori éveinek ábrándozásain, és most már a „tettek mezejére“ akarnak lépni (ismételjük és hangsúlyozzuk, hogy nem úgy, ahogy egyes szülők rosszul gyanítják).

A tizenhat-tizenhét évesek kezdik elsajátítani a közeledés stratégiáját és taktikáját. Igyekeznek, ha nem is mindig a legalkalmasabb, a „legjól-neveltebb“ módon, magukra vonni a kiválasztott fiú, illetve leány fi-

gyelmét, és ismeretséget kötni vele. A lányok magabiztosabban „vetik be“ bájaikat, a fiúk viszont ráébrednek, hogy ahhoz, hogy egy lánynál hatást érjenek el, nem elég csak a „herkulesi“ erejüket és „musklijukat“ mutogatni, és (végre!) nagyobb gondot fordítanak külsejükre és hangsúlyozzák férfiasságukat.

Idővel lényegesen megváltoznak, bizonyos fajta szexualitással telítődnek a kapcsolatok. A változást az ún. szexuális effektus okozza, ami nem más, mint hogy a fiatal a másik nemű fiatal közelségében egészen váratlanul és hirtelenül szexuális izgalmat érez. És így a már hosszabb ideje tartó barátságokban egyszerűen hangsúlyozottabbá válik a szexualitás. A fiúknál a nemi feszültség markánsabban jelenik meg – bekövetkezhet az erekció (amitől a legtöbben ugyancsak meglepődnek). A szexuális effektus megjelenése nem vezet szükségszerűen ahhoz, hogy a fiúk most már olyan intim kapcsolatot keressenek, amelynek célja feltétlenül a nemi érintkezés. Igaz, hogy a gyengébb jelleműek és főleg azok a fiúk, akik egyáltalán, vagy csak nagyon elégtelenül vannak felkészülve a nemi életre (tehát a nemi élet etikai-erkölcsi vonatkozásairól soha sem beszélt velük senki, s így rendszerint az önmagukkal és a partnerrel szembeni felelősségüket sem ébred föl bennük) ezt az ún. szexuális effektust mintegy jelenek veszik, érfvá érésük végső „bizonyítékának“ és – a fejlődés, a nemiség érésének ezt követő stádiumát átugorva – idő előtt kezdenek nemi életet élni.

Sok fiatal nem tudja egyensúlyba hozni saját érzelmeit s a partnere iránti érzelmeit. A barátságot összekeverik a szerelemmel, a rokonszenvet vagy a „beleszeretést“, „belebolondulást“ szintén szerelemnek hiszik. További problémát okoz a fiataloknak, hogy teljesen bizonytalanok, hogy milyen formában, hogyan adják tudtul a kiválasztottnak vonzalmukat. Tanácstalanságukban sok-

szor a tévéből, filmekből, színházban ellesett szerelmi jeleneteket utánoznak – amelyeknek lényegét valójában nem is értik... Ilyen helyzetekben sok függ a partnertől, helyes reakciójától: ha kiérzi, hogy a „szerelmi nagyjelenetnek“ esetleg olyan lenne a folytatása, amit tulajdonképpen egyikük sem szeretne, amit később mindketten megbánnának, akkor el tudja háritani a veszélyt, s megmenti eddigi kapcsolatuk szépségét és tisztaságát. Persze, ilyen reakció csak olyan fiataltól, akár fiú, akár lány, várható, akivel elsősorban otthon a szülők, másodsorban az iskolában a nevelők, őszintén és nyíltan beszéltek a szerelemről, akinek a szülei nem becsülték le, de nem is becsülték túl a fiatalok első szerelmi szárnypróbálgatásait.

Álljunk meg itt egy pillanatra, s hadd idézzek szerkesztőségi postánkból. Először egy anya leveléből, akinek gondja távolról sem egyedi:

„Eddig semmi problémánk nem volt a kislányunkkal, de most, hogy középiskolás lett, úgy érezzük, mintha eltávolodna tőlünk. Igyekszik minél kevesebbet velünk lenni, ha csak lehet azonnal a szobájába megy, szólan, zárkózott... Valami történik vele talán valamit titkol, és mi tudunk segíteni... Hogy tudnánk őt szóra birni...”

És egy kislány leveléből:

„Második gimnazista vagyok, és elkezdtem járni egy fiúval. Nem is közöttünk van a probléma, hanem otthon. Szeretném elmondani legalább édesanyámnak, mert nem jó érzés, hogy titkom van, de nem tudom, mit mondana. Ha megszidna az is nagyon rossz szul esne, de ha meg se hallgatna, az nagyon fájna. Már kisgyermekkoromban is sokat sírtam, hogy soha sem akart meghallgatni, sokat dolgozott, és nagyon kevés ideje volt rám; vagy a feje fájt, és akkor meg rám szokott kiabálni, hogy hagyjam már békében a hülyeségeimmel. Ha most is ezt mondaná...! Tessék tanácsot adni, hogy közeledjek anyukához?...”

Ez a tanácskérő levél sem egyedi példány szerkesztőségi postánkból, és nemcsak a lányok gondja, meg lehetőségek gyakran kapunk az utóbbi időben fiúktól is hasonló levelet.

Mit jeleznek ezek és a hasonló levelek? Azt, hogy sok családban a serdülő megérti serdülő gyermekét, de – mert valahol valamit még ennek előtte elmulasztott – nem találja meg az utat, a biztató szót, és a gyerekek is szeretne „mindent elmondani“, de fél a lekicsinyléstől, a kine-

vetéstől, mert érzi, hogy talán nem tudna pontosan fogalmazni s hiába küszködik gátlásaival. Ilyenkor a szülő vallja be, hogy valamit elmulasztott, hogy eddig esetleg sok mindent félreértett, ám hajlandó megváltoztatni álláspontját... Persze, egy ideig el fog tartani, amíg a gyerekek leküzdik bizalmatlanságát, szégyenlősségét, amíg megpróbál és tud egészen őszinte lenni.

Minden bizonnyal ott könnyebb lesz áthidalni a szakadékokat és hamarabb leküzdzeni a kétoldalú gátlásokat, ahol az anya és az apa felidézi a saját fiatalságát, saját emlékeiből merít erőt, és minden zavar nélkül elmondja gyerekeiknek saját élményeit, jó és rossz tapasztalatait, csalódásait stb. Az alkalmas pillanatban, hangulatban, ha anyuka mosolyogva elmondja „tudod-e, milyen szerelmes voltam én is tizenhat éves koromban...” — ez a „vallomás” csodákat művelhet! Az emlékezés révén egyrészt a szülő is jobban bele tudja magát élni gyermeke pillanatnyi lelkiállapotába, másrészt a gyerekeknek segítenek megérteni, hogy előtte, lám, másnak is voltak ilyen „borzasztó” problémái és másnak is meg kellett oldania, másnak is ki kellett belőlük lábolnia...

A fiatalok ezekben az években a szerelmi és nemi kapcsolatok igen sokféle formájával, megnyilvánulásával találkozhatnak és élhetnek át ilyeneket. A másik nemmel szembeni konkrét állásfoglalás, nézetek, stabil szemléletmód keresésének korszaka ez. Fiúk és lányok barátságából könnyen lehet szerelem, de éppen ilyen könnyen bomolhat föl az addig tartós barátság egy új ismeretség miatt, ami már mindenképpen több mint barátság. Sok esetben a régi barátság megmarad ugyan, de — s ez többnyire a fiúkra vonatkozatható — más, esetleg több, háttározottan erotikus színezetű kapcsolat jön létre. Az ilyen természetű, párhuzamosan gombolyított szálak — amikor a fiúk az egyik lánnyal „lelkiznek” csupán, a másiknál, aki rendszerint ilyen téren már tapasztaltabb, viszont erotikus-szexuális élményeket keresnek — általában rövid ideig tart. Ez az átmeneti stádium távolról sem romlottságról árulkodik, nem jelent mást, csak azt, hogy a fiatal testileg-lelkileg még kiegyensúlyozatlan, és egyelőre tévesen ítéli meg a szexualitást. Az okot legtöbbször a személyiség lassúbb fejlődésében, de még inkább a hézagos vagy semmilyen szexuális nevelésben kell keresni (nevelésben és nem felvilágosításban!).

A fiatalok testi-lelki fejlődésében mindenképpen mind nagyobb szerepet játszik a nemiség. Feltartóztatlanul eljön az az idő, amikor már nem elég egy-egy csók, az átkarolás, a kézenfogás. A párkapcsolatok egyre intímabbé válnak, egyre többször kerül sor bizalmasabb, merészebb

simogatásokra, ingerlő játékokra, játékos ingerlésekre. Ezt nevezzük angol szóval pettingnek.

Mit kell érteni a petting alatt? Értjük alatta a partnerek nagyon szoros, intim testi kapcsolatát, amelyből azonban nem lesz a szó szoros értelmében vett közönség. Vagyis a pettingnél a partnerek már nagyon sokat engednek meg maguknak, de mégis igyekeznek nem átlépni a „határt”. Ezt a határt nem átlépni a két szerelmes fiatalnak, bizony, nagyon nehéz. Mindkettőtől nagy önfegyelmet követel és az érzelmi-lelki kapcsolatnak is erősnek kell lennie ahhoz, hogy uralkodni tudjanak magukon.

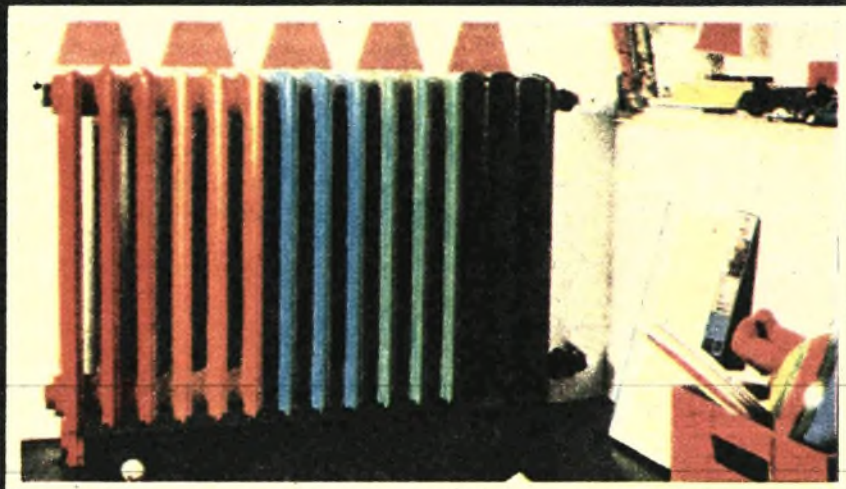
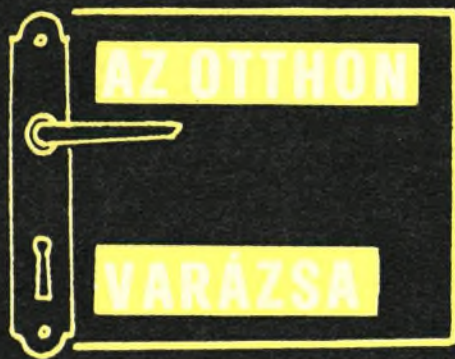
Sok felnőtt ezeket a szerelmi játékokat rosszálja, elítéli. Nyilván azért, mert nem ismeri fel a lényegét: a petting valójában a fiatalok felkészülése a későbbi, a felnőtt kor nemi életére. A petting tanítja meg őket arra, hogy így is képesek lesznek éreztetni, így is tudtára tud-

ják adni partnerüknek vonzalmukat, szerelmüket (és ez a házasesetben majd nagyon fontos lesz). Tehát a fiatalok párkapcsolatának ezt a jelenségét el kell fogadnunk. Sem a szülőnek sem a nevelőnek nem szabad arra törekednie, hogy a fiatalokban holmi nemiség ellenes, nemiséget megvető, antiszexuális neveléssel elfojtsa a normálisan jelentkező nemi ösztönt. Lehet, hogy ez olykor-olykor sikerül, de nagyobb a kára, mint a haszna. A fiatal ebben az esetben ideig-óráig el tudja fojtani nemiségét — de nem tanul meg uralkodni rajta tudatosan.

A szexuális fegyelemre, a tudatos önuralomra pedig nemsokára ugyancsak szüksége lesz felnötté érő gyermekeinknek: előbb vagy utóbb a fejlődés rendje szerint nem lehet töle többé elvárni az önmegtartóztatást, és átlépi azt a bizonyos „határt”. Következő számunkban erről beszélgetünk.

(láng)





Egy idő után minden lakás unalmassá válik, bármilyen szépen, izléseesen rendeztük is be. Különösen akkor nem találjuk benne a helyünket, ha a szekrényfaltól a fogkeféig mindent nagyjából egyszerre, rövid időn belül vásároltunk meg. S mivel még sem a bútor nem ment tönkre, sem új terítőkre, vázákra, falvédőkre nincs szükségünk, föl-alá járkálunk, anélkül, hogy tudnánk, min változtassunk. Néhány aprósággal azonban felújíthatjuk szobánkat.

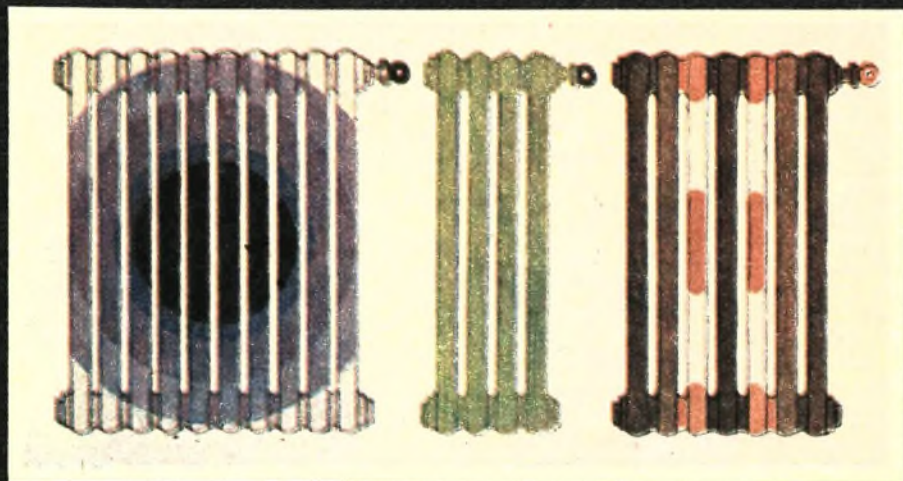


A radiátorok például minden helyiségben fehérek, így tulajdonképpen unalmasak. De a tarka fűtőtestek felüldítik a szobát, kiegészítik a szoba színkompozíciójának összhatását. Legegyszerűbb, ha a radiátort ugyanazzal a festékkel mázoljuk be, amilyen színű a helyiség, vagy a szobában uralkodó színt választjuk ki. A vállalkozó szelleműek, ügyes kezűek több színnel, geometrikus mintákkal díszíthetik a radiátort. Ez — s a mellékelt ábrák — csak alapötlet. Mindenki izlése, fantáziája szerint fejlesztheti tovább.

Szintén igen jó megoldás — különösen ott, ahol kisgyermek van a háznál — a tapétás védőburkolat. Csaknem minden fajta bútorhoz illik, javítja a levegő áramlását a bordák közt, a radiátor így több meleget ad; s befedi az éleket. Szaküzleteinkben több fajtáját árusítják — az A-42 N1 két bordát fed be, melyek közt a távolság 45–60 mm; a B-43 N1 három bordát fed be, melyek közt a távolság 45 mm; a C-44 N1 szintén három bordát fed be, melyek közt a távolság 60 mm.

És még egy apróság: tavasszal, nyáron és kora ősszel vágott virágot helyezhetünk a fűtőtest párologtatójába, ezzel is szebbé, üdőbbé varázsoljuk a szobát.

(Az ötletet a Linia című lapból vettük)





VIRÁGOS ABLAKOK, ERKÉLYEK

A virág a ház, a lakás legszébb díszje. Valamikor minden ház ablakában muskátli, fucsia virított, s a gazdasszonyok vetélkedtek, vajon kinek a kiskertje, udvara a legszebb. Ma már a virágok „átköltöztek” az ablakokból az erkélyre, de vannak olyan fajták, amelyek csak az ablakban mutatnak igazán szépen.

A felfuttatott vadszőlő, hajnalka, borostyán nemcsak árnyékot nyújt, védi az erkélyt az eső ellen és a kíváncsi pillantások elől is. A nagyobb erkély — melyen délután üldögélhetünk, beszélgethetünk — falára is futtathatunk zöldet, hatására üdőbb a környezet, kellemesebb a légkör.

A már erős, „életképes” virágokat időben ültessük ki, rendszeresen trágyázzuk (Herbaponnal, Hortusszal, Herbasynnal, Cererittel).

A legkedveltebb otthoni virágok a petúniák, árvácskák, gombocskák, hajnalkák, melyek szépségük mellett igen hálásak is.

Ne sajnáljuk a fáradságot kör-

nyezetünk virággal való szépítésére, hiszen az ember a kellemes, barátságos, szép környezetben sokkal jobb kedvvel, jobb hangulatban, sokkal eredményesebb munkát végez. S ha időnként felfrissítjük környezetünket, alkotó kedvünket serkentjük általa. Ne arra törekedjünk csupán, hogy lakberendezési tárgyainkkal elkápráztassuk, „megpukkasszuk” rokonainkat, ismerőseinket, hanem inkább arra, hogy minél harmonikusabbá, szebbé, vonzóbbá, barátságosabbá tegyük házuk, lakásunk minden zugát.





KERTÉSZKEDŐKNEK:



HOGYAN VÉDEKEZZUNK A KÁRTEVŐK ELLEN?

A lótetű a gyökérzet átrágásával károsítja a melegágyi és kerti növényzetet. A tenyészidőben úgy irthatjuk őket, hogy járataikba kanálnyi Arvalint szórunk. E készítmény nemcsak nálunk, hanem Magyarországon is kapható.

A meztelen csigák főleg esős időben okoznak kárt. Nappal a párás környezetet biztosító növényi hulladékok, kövek vagy fadarabkák alá húzódnak, s éjjel indulnak táplálékszerző útjukra. Jelenlétükre a károk és az ezüstösen csillogó utak figyelmeztetnek. Az ágyásokon elhelyezett nedves szövetdarabok, cserepek, deszkák alatt meghúzódó kártevőket nappal kényelmesen összegyűjthetjük és forró vízben vagy mérgezett búzakupával elpusztíthatjuk. Bevált módszer fahamut, oltatlan őrölt mészkövet vagy szuperfoszfátot (esetleg fűrészport, kálisót) szórni a csiga járta helyekre, a sorok közbe. Ezeket az anyagokat legjobban késő este vagy korán reggel kiszórni, amikor útjukra indulnak a csigák. Ha nem tudnánk Arvalint beszerezni, próbálkozhatunk a Limacid nevű vegyi anyaggal is.

A vakondok általában ott ütnek tanyát, ahol sok inyencafatot, talajlakó állati kártevőt (lótetű, drótféreg, hernyó, láva stb.) találnak. A vakond hasznos és védett állat, pusztítása tilos. A kertben általában több jót tesz, mint kárt. A melegágyi növényzetet úgy védjük a károktól, hogy a megalapoként használatos trágyára drótszövetet fektetünk, s csak utána hordjuk rá a

termőréteget. Így a trágyában élő lótetűket elpusztíthatják a vakondok, de a palántákban nem tehetnek kárt. A kertből könnyen elriaszthatjuk a vakondokat; járataikba karbidot vagy petróleummal átitatott szövetdarabot kell tenni.



GYÜMÖLCSÖSÜNKBEN

A Sitt-féle zöldmetszést a 3–4 éves, buja kajszi fákra kell elvégezni, hogy korábban kényszerítsük a fát gazdag terméshozamra. Május végén, június elején vegyük kézbe az ollót, amikor a fiatal hajtások már 30–35 centiméteresek. Az ágnyújtó vagy elágazódáshoz szükséges hajtásokat nem bántjuk, csupán azokat metszük vissza, amelyeket termőre akarunk fordítani. Azokat a fiatal hajtásokat, amelyek már befejezték a növekedést, szintén nem szabad visszavágni.

A kiszemelt hajtásokat a csúcstól számított hetedik-nyolcadik levél fölött, a rügytől mintegy 3 mm-re vágjuk vissza. A bekurtított hajtás felső két-három rügyéből másodlagos hajtások fakadnak, amelyeken termőrügyek differenciálódnak. Szeptemberben, amikor a kajszi befejezi a növekedést, a fiatal hajtásokat ismételtén bekurtítjuk (lecsipjük az éretlen hajtásvégeket). A fát szükség szerint ritkítjuk. Az eljárásnak a korábbi termőre forduláson kívül az is az előnye, hogy a másodlagos hajtásokon differenciálódtott termőrügyek három-négy nappal később nyílnak ki, így a virágzás idejét meghosszabbíthatjuk.

RÓZSAINK NYÁRON

Rózsáink fő virágzási ideje májusra esik, ám ha ezt követően is körültekintően gondozzuk a növényeket, akkor egész nyáron át folyamatosan virágoznak, ékesítve kertünket és otthonunkat.

A metszés a legfontosabb tennivalók közé tartozik, mert segítségével szabályozhatjuk a növények tápanyagforgalmát és serkenethetjük a virágrügyek fejlődését. A hervadt virágokat olyan szárrésszel vágjuk le, hogy a visszamaradó részen két-három fejlett rügy maradjon.

A teahibridek és a parkrózsák rendszeres metszést igényelnek, viszont a folyton nyíló polyantha és floribunda rózsákról, valamint a futórózsákról csupán az elhervadt virágot kell eltávolítani. A vadhajtásokat többől vágjuk le.

A nyári gondozásban fontos helye van az öntözésnek. A rózsza ugyan szárazságtűrő növény, de a folyamatos virágzás biztosítása érdekében hetente legalább egyszer kiadósan — négyzetméterenként húsz-harminc liter vízzel —

meg kell locsolni. Gyomosodás és kiszáradás ellen árnyékolással, takarással (tőzeg, érett komposzt) vagy sekély kapálással védhetjük meg a talajt.

A tenyészidő folyamán végzett tápanyagpótlásnak még akkor is nagy jelentőséget kell tulajdonítani, ha tavasszal megfelelő mennyiségű szerves trágyát juttatunk a talajba. A hajtásfejlődéshez nitrogénre, a bimbóképzéshez pedig káliumra van szükségük a növényeknek. A rózsák négyzetméterenként harminc-nyolcvan gramm nitrogént és ötven-hatvan gramm káliumot igényelnek. A műtrágyázást vagy trágyázó öntözést háromhetenként ajánlatos megismételni. A levéltrágyák (pl. Wuxal 0,2 százalékos) használata igen előnyös, mivel így a főbb tápanyagokon kívül nyomelemekhez is jut a növényzet.

A nagy forróság kedvez a betegségek és az állati kártevők terjedésének. A növényvédelemről tehát ne feledkezzünk meg! A zöld rózsalevéltetű a levelek, fiatal hajtások és a bimbók ellensége. A rózsakabóca a levelek fő részén szívogat, a füstös szárnyú és sárga varródarázs lárvái a leveleket vagy a hajtásokat károsítják. A fehéröves levéldarázs lárvái hosszúkás lyukakat ráganak a levéllemezbe.

Ezeket a kártevőket a Fosfoton 0,2 százalékos, a Pirimor DP 0,05 százalékos, a Bi 58 0,1 százalékos, esetleg az Anthio 0,2 százalékos oldatával pusztíthatjuk.

A betegségek közül a lisztharmat és a levélfoltosság fordul elő leggyakrabban. Ellenük a Fundazol és Topsin 0,05–0,075 százalékos, a Sulikol K 0,6 százalékos, a Karathane LC 50 0,5 százalékos, illetve a Karathane FN 57 0,1 százalékos oldatát használhatjuk.

Hogyan vágjuk a virágokat?

A rózsza hálótlan, mégis közkedvelt vágott virág. Ha zárbimbós állapotban vágjuk, azonnal hosszú nyakú vázába kell tenni, mert másképpen nem nyílik ki. Inkább félig nyitott állapotban vágjuk, lehetőleg reggel vagy este, s magas, bővizű vázába állítjuk, majd naponta újítsuk a metszlapokat, cseréljük



a vizet. A virágot olyan hosszú szárral vágjuk, hogy a visszamaradó hajtáson mindig legyen legalább egy-két jól fejlett rügy, ami majd kihajt. Egy tőről egyszerre csak néhány szál virágot vágjunk le és soha ne csonkítsuk meg túlságosan a növényt, mert hosszú ideig tart, amíg új hajtást, virágot fejleszt. Ha néhány óráig tárolni kell a virágot, akkor hűvös pincében, vagy fóliába csomagolva hűtőszekrényben tartsuk.

MÉHÉSZEKNEK



KÉSZITSUNK MÉRCEKERETET

A méz és a fiasítás mennyiségének felbecslését a lépekben a következő módon tudjuk a legkönnyebben elvégezni: Egy üres keretet keretdróttal úgy hálózunk be, hogy a huzalok egymástól 10–10 cm-re legyenek, és pontosan egy-egy dm²-es négyzetet alkossanak. Így egy 40×30 cm-es keretbe 12 egyenként egy négyzetdeciméteres négyzet alakul ki. Elnevezhetjük ezt a keretet mércekeretnek. Az ilyen mércekeret egyetlen méhészetből se hiányozzon! Nemcsak a tapasztalatlan méhészek fontos mérőszerszáma, jól jön a tapasztalt méhészeknek is. Nemcsak a betelelés előtt, hanem más alkalommal is jó hasznát vehetjük, például a méhcsaládok eladásakor. De akkor is, ha le akarjuk mérni az anyák petezésének mértékét, az anyák teljesítőképességét. Tavasszal a fiasítás terjedelmét jegyzeteinkben is négyzetdeciméterekben fogjuk feljegyezni.

Alapvető tudnivaló, hogy a méhcsaládnak léptűként legalább 1,5–2 kilogramm mézre van szüksége a telelés kezdetén. Ez az a mézmennyiség, amellyel a család probléma nélkül kitel, és lendületesen indulhat a tavaszi fejlődés is. Ez egyúttal azt is jelenti, hogy egy 7 léptűcs családnek (amely 8 lépet igényel) 12–16 kilogramm mézzel kell rendelkeznie!

Azt is tudnunk kell, hogy 3 négyzetdeciméter fedett méz súlya kb. 1 kg. A fentiek ismeretében a mércekeretet ráhelyezzük a mézzel telt mézfelületre és ránézéssel is majdnem pontosan vagy legalább megközelítő pontossággal megállapíthatjuk, hogy hány kg méz van a lépben. Ahányszor 3 dm² a fedett méz területe, annyi kilogramm a benne levő méz.

A fedezetlen mézet szűkösebben kell számítanunk, mert a lép sejtjei még nincsenek egészen tele. Tulajdonképpen azért nem is fedi be azokat a méhcsalád.

Ha egy lépben legalább 4,5 dm² felületű fedett méz van, ebben a lépben másfél kilogramm mézre számíthatunk. A mellette levő, mondjuk 2 dm² nyitott méz is kb. fél kilogramm. A lép így kb. 2 kg mézet tartalmaz, tehát ez a keret a lép telettésére alkalmas.

A példaként fent említett 8 keretes méhcsaládnak, minden lépben megközelítőleg ennyi méz van, a mézkészlete mintegy 16 kg. Ez a mézkészlet biztosítja a család tavaszi életmódját.

A fiasítás terjedelmét szintén a fent említett mércekerettel állapíthatjuk

meg. A méréshez, illetve a megállapításhoz azonban tudnunk kell, hogy egy négyzetdeciméteres lépfelület egyik oldalán kb. 400 munkásajt van. Ezt ismerve könnyen kiszámíthatjuk, hogy egy 40×30 centiméteres lépben, ha annak mindkét oldala egyenletesen van befiasítva, s egyik oldalán a fiasítás 8 dm² felületet tesz ki, akkor a kétoldali összesen 16 dm²-et szorozva 400-al 6400 pete, illetve álcá, vagy báb, s ha a kelésig semmilyen ártalom nem éri (fiasítás nem beteg, nem fázik meg) ennyi méh kel ki a lépből.

HALÁSZOKNAK



HOROG HELYETT VILLANTÓ

Néha a halászok órák hosszat evezgetnek ide-oda, nagy buzgalommal merítgetik a csalifogó hálójukat. Kishalakat szeretnék fogni, hogy azt horogra tűzve zsákmányul elejtsenek néhány süllőt.

Ilyenkor a folyók vizállása többnyire alacsony, a víz pedig olyan tiszta, hogy a halászok is csak éjszaka húzhatják a nagy hálót eredményesen. A halak messziről észreveszik a közeledő csónakot, a vízbe kerülő hálót, és a csali-hal fogása bizony igen fáradságos. Néha fél napig is meregetni kell, hogy egy horgászathoz elegendő keszeg legyen a horgász csalitartójában.

A villantások is panaszkodnak, hogy a hideg vízben ellustulnak a halak, és a vontatott villantó túl gyorsan suhan át a vizen ahhoz, hogy kapásra ingerelje a ragadozókat. A villantások rendszerint kevés szabad idővel rendelkeznek, és azt szeretnék eredményesen kihasználni. Eppen azért horgásznak villantóval, hogy ne kelljen az amúgy is szűkre szabott időt csalifogással tölteni.

Mit tegyen a horgász, ha csalihalat is nehéz fogni és a vontatott villantó sem bizonyul eredményesnek?

Az utóbbi időben több halász tapasztalata bizonyítja, hogy a villantót is lehet fenekes, vagy úszó készségen alkalmazni élő kishal vagy halszelet helyett. A felszerelés ilyenkor teljesen megegyezik a szokásos úszós-készséggel (a zsinóron úszó, lejjebb súly, a zsinór végén a horog), csak a horog helyére könnyű villantót akasztunk, a készséget pedig nem úsztatjuk a víz mentén, hanem egy helyben tartjuk. Ilyenkor a víz áramlása (mert ez a módszer csak erősebben áramló vízben alkalmazható) állandó mozgásban tartja a villantót, ami eredményes halászást ígér. A rövid fenekesnél is félméternyire a végsúly fölé kötjük a 30–40 cm-es előkét, és arra akasztjuk a villantót. Néha meglepően jó eredmények születnek így.

APRÓ TANÁCSOK

Nap mint nap kisebb-nagyobb problémákkal kell megküzdenünk, és legtöbbször a kisebbek okoznak nagyobb kellemetlenséget. Ezek kiküszöbölésére szolgálunk néhány tanáccsal.

A kárpított bútort a havi takarításnál poroljuk ki. Ha nincs lehetőségünk a szabadban porolni, tiszta, hideg vízbe mártott, kifacsart rongyokat teszünk a kárpitozásra és így porolunk. A rongyokat állandóan cseréljük. A port a nedves rongyok felfogják.

A fényezett bútorra ne használjunk Diavát. Ez a matt bútorok tisztítószer. Magas fényű bútorra speciális, Renova tisztítót vegyünk.

A pipereszappan maradványait is felhasználhatjuk úgy, hogy a megmaradt puha darabkákat hozzányomjuk az új szappanhoz.

A hűtőszekrényt forró szódás vízzel mossuk ki, majd ecetes vízzel kitöröljük, ez elveszi a szagokat. Jó a szódabikarbónás víz is.

A bársony nem szabad vasalni. A bársonyruhát a fürdőszobában vállfára akasztjuk, és a kádba forró vizet engedünk. A göztől a bársony kismul. A ruhát ezután száraz helyiségben szárítjuk meg.

A vasaló alját úgy tisztítjuk, hogy előbb olajjal bekenjük, majd sóval vagy nagyon finom homokkal lesúroljuk, leöblítjük, és szárazra dörzsöljük. Finom dörzspapírral vagy fémforgáccsal is tisztíthatjuk.

A friss kávéfoltokat pár pillanatra hideg tejbe mártjuk, majd szintetikus mosószerezrel kimossuk, utána jól kiöblítjük.

Az öreg burgonya jobb ízű lesz, ha lehámozva, víz helyett húslében főzzük vagy egy kanál ecetet teszünk a főzővizébe.

A fűszereket jól zárható üvegben tároljuk. Erre a célra megfelel a bébiételes üvegecske is. Ha papírcsokkba csomagolt fűszereket vásárolunk, szórjuk át őket a fűszertartóba, mert gyorsan elvesztik aromájukat. A fűszerek könnyen átveszik más élelmiszerek szagát, ezért tartjuk őket elkülönítve.

A hagymát könnyebben meghámozhatjuk, ha három percre hideg vízbe merítjük. A héja megpuhul és nem szakadozik.

Nem lesz fokhagymaszagú a saznk, ha egy kis tejet iszunk utána, egy szem bakkavét vagy egy darabka petrezselymet rágnak.

A szalámi nem szárad ki, ha a vágási felületére egy darab szalonnát kötözünk, és felakasztjuk a hűtős kamrában vagy hűtőszekrénybe tesszük.

Ha üvegpoharainkat peremükkel merítjük forró vízbe, nem repednek meg.

INDEXSZÁM: 49031

BARÁTNŐ

