

V. szám 1978

# BARÁTNŐ

ára 4. — Kés, Magyarországon 10. — Ft



## BARÁTNŐ

Megjelenik évente kilencszer — Kiadja a Szlovákiai Nőszövetség KB Živena kiadóvállalata, 897 19 Bratislava, Nálepкова 15 — Vezető szerkesztő: Harasztí-Mészáros Erzsébet — Szerkesztőség 801 00 Bratislava, Martanovičova 20 — tel. 549 25 — Ára 4,— Kcs — Előfizetési díj az I. félévre 20,— Kcs, a II. félévre 16,— Kcs — Szédés és fotoretusálás: Východoslovenské tlačiarne, n. p., 042 67 Košice, Svermova 47 — Nyomja: Polygrafické závody, n. p., Bratislava-Krasňany — Terjeszti a Posta Hírlapszolgálat PNS — Megrendelhető bármely postahivatalban és kézbesítőnél. Csekk-számlaszám: 45913 — A külföldi megrendeléseket a Posta Központi Sajtókiviteli Szolgálat — PNS — Ústredná expedícia tlače, Bratislava, Gottwaldovo námestie 48/VII. intézi el — SÜTI 6/21 engedélyével. Magyarországon terjeszti a Magyar Posta. Előfizethető bármely postahivatalnál, a kézbesítőnél és a Posta Hírlap Irodánál (Budapest 1900, Józsefnádor tér 1) — Előfizetési díj egyéni, évi 90,— Ft. Példányonkénti ára változatlan. Csekk-számlaszám: MNB 215-96162.

Címlapunkon  
VI. Macháček  
felvétele

**Az** üdülés — családi vagy egyéni — napjainkban már nem megy olyan eseményszámba, mint valamikor. Kevés olyan család van az országban, ahol legalább egyik-másik családtag ne vett volna részt szakszervezeti beutalós vagy fizetővendég-szolgáltatásos üdülésen. De vajon tudjuk-e mindig, hogy az ilyen üdülésen mi illik és mi nem?

Kezdjük mindjárt a személyzettel, amely kényelmünket biztosítja. Basáskodni viszont nem illik velük. Ne kívánjuk, hogy minden szeszélyünket kielégítsék, de ne is dolgozzunk helyettük. A szállodai szobánkat ne takarítsuk, csak tartsunk rendet



benne. A berendezést ne rongáljuk. Az étkezési időt tartsuk be.

Első közös étkezéskor mutatkozunk be asztaltársainknak, feltéve, ha nincs 10—12 embernél többről szó. Ha a szálloda illetve az üdülő éttermében egy hosszú, nagy asztalnál terítenek a vendégeknek, akkor csak közvetlen szomszédainknak és a szemben ülőknek mondjuk meg a nevünket.

Kis étteremben belépéskor köszön az ember, ez mindenkinek szól. Nagy helyiségben csak akkor, ha asztalhoz ül.

Egyébként ne zárkózzunk el túlságosan üdülőtársainktól, de ne is telepedjünk rájuk. A közös programokat nem illik erőltetni, de ha az egész társaság úgy határoz, hogy közös kirándulásra indulnak például az Alacsony-Tátrába, mi se maradjunk otthon, csak ha valamilyen különösebb okunk van rá.

Szabadságunk idejére se vessük le a belénk nevelt jószokásokat, ne engedjük el magunkat. Ne akarjunk mindenáron a társaság köz-

pontja lenni, hagyjunk „érvényesülési” másokat is. Öltözködjünk divatosan, de mértékkel. Ne akarjuk az egész fürdőhelyet túllöltözni. A fürdőruha a strandra való. Ne sétáljunk benne az utcán, és még véletlenül se jelenjünk meg benne az étteremben. Alkalmozkodjunk az üdülési szokásokhoz.

Akik egyedül járnak üdülni, ne tervezzenek be okvetlenül kalandot. Nagyon csekélyke az „élményértéke” a futó ismeretségnek, kalandnak, viszont egész életre szóló lehet az ennek következtében felbomló kapcsolat, házasság.

Ha viszont házastársak nyaralnak együtt, ne szégyelljék az idő nagy részét egymással tölteni. Persze azért ajánlatos egyszer-egyszer a közös szórakozásban is részt venni. De...

... ne kívánjuk azt feleségünktől, hogy mindenkor készségesen kövesse minket — hangtalanul hajnali horgászásunkban, dél, árnyékmentes hegymászásunkban, hogy kuglizzon és evezzen, hogy az ajkunkról lesse az igét. Hagyjunk neki időt, ha a többi nővel egy kis tereferére, úzásra, sétára van kedve. Ülünk le egy kis zenét hallgatni, ha táncolni szeretne! És fordítsa! Ha a férj magányosan szeret horgászni, hagyjuk! Ha viszont sakkozni szeretne, ne bosszantsuk azal, hogy az ilyen szórakozás csak csendes bolondoknak való. Találja meg mindenki a maga szórakozását, így lesz teljes a pihenés. És ha az üdülésen a pénztárcánkat egy kicsit jobban kinyitjuk, azt se bánjuk.

Olvasónktól ezúttal arra a kérdésre kérünk választ: — Illik-e üdülőhelyen nőnek férfival ismerkedni, és ha igen, mik az ismerkedés formái?

A válaszokat kérjük a Barátnő megjelenése után tíz napon belül küldjék be szerkesztőségünk címére: Nő szerkesztősége, 897 36 Bratislava, Martanovičova 20.

A helyes megfejtők között könyvjutalmakat sorsolunk ki.

Sokan fordultak hozzánk azzal a kéréssel, hogy a Barátnő hasábjain is ismertessük hetilapunk népi gyermekjáték-gyűjtő versenyének feltételeit, mert még csak most szánták rá magukat, hogy a Nő-t is előfizessék, vagy hetente megvásárolják.

Az ő kérdéseikre válaszolva tehát közöljük, hogy még az év elején felhívtuk hetilapunk, a Nő olvasótáborát, vegyenek részt eszközös népi gyermekjáték-gyűjtő versenyünkben.

Az elmúlt években nagy sikerrel megrendezett Űgyes kezek kézimunka-verseny, amelynek eredményeképpen országos kiállítás rendezhettünk a népi hagyományok ápolása, fölelevenítése által elkészített szebbnél szebb kézimunkákból, adta a bátorságot szerkesztőségünknek, hogy ezt a versenyt meghirdesse. Az éneklőcsoportok, kézimunkakörök, nőszervezetek, néprajzi körök, az óvodák, iskolák, népművelők, szülők és iskolabarátok támogatására, részvételére számítunk, amikor úgy tervezzük, hogy a népi hagyományok alapján elkészített, összegyűjtött eszközös népi gyermekjátékokból a Gyermek Nemzetközi Éve alkalmából 1979-ben kiállítást rendezünk.

Megkérjük olvasóinkat, írják meg, milyen játékokkal játszottak gyermekkorukban, a fiatalokat, mit tanultak nagyszüleiktől. Közben májustól kezdve minden második héten egy-egy játéktípust mutat be a Nő-ben a néprajzkutató szakember. Rajzok, felvételek elevenítik fel az emlékeket, idézik meg a dédszülők, nagyszülők játékait.

Az olvasók kérdéseire levélben válaszol a szakember, ahol nagyobb játékok elkészítéséhez van szükség tanácsra, a helyszínre látogatunk. A második félévben kezdjük a legszebb, versenyünkbe küldött játékok bemutatását.

Bízunk benne, hogy eszközös népi gyermekjáték kiállításunk egyaránt bizonyítja majd szolidaritásunkat a világ összes gyermekeivel és szülőföldünk szeretetét, legszebb hagyományaink ápolása pedig erősíti a nemzedékek kapcsolatát, az óvodák, iskolák és a szülők együttműködését.

Versenyünk címe: Sípbal, dobbal, nádi hegedűvel...

Részletesebb leírást, tájékoztatást a Nő-ben közlünk. Kedves Olvasóink érdeklődő levelére szívesen válaszolunk. Várjuk jelentkezésüket, véleményüket!

H. MÉSZAROS ERZSÉBET

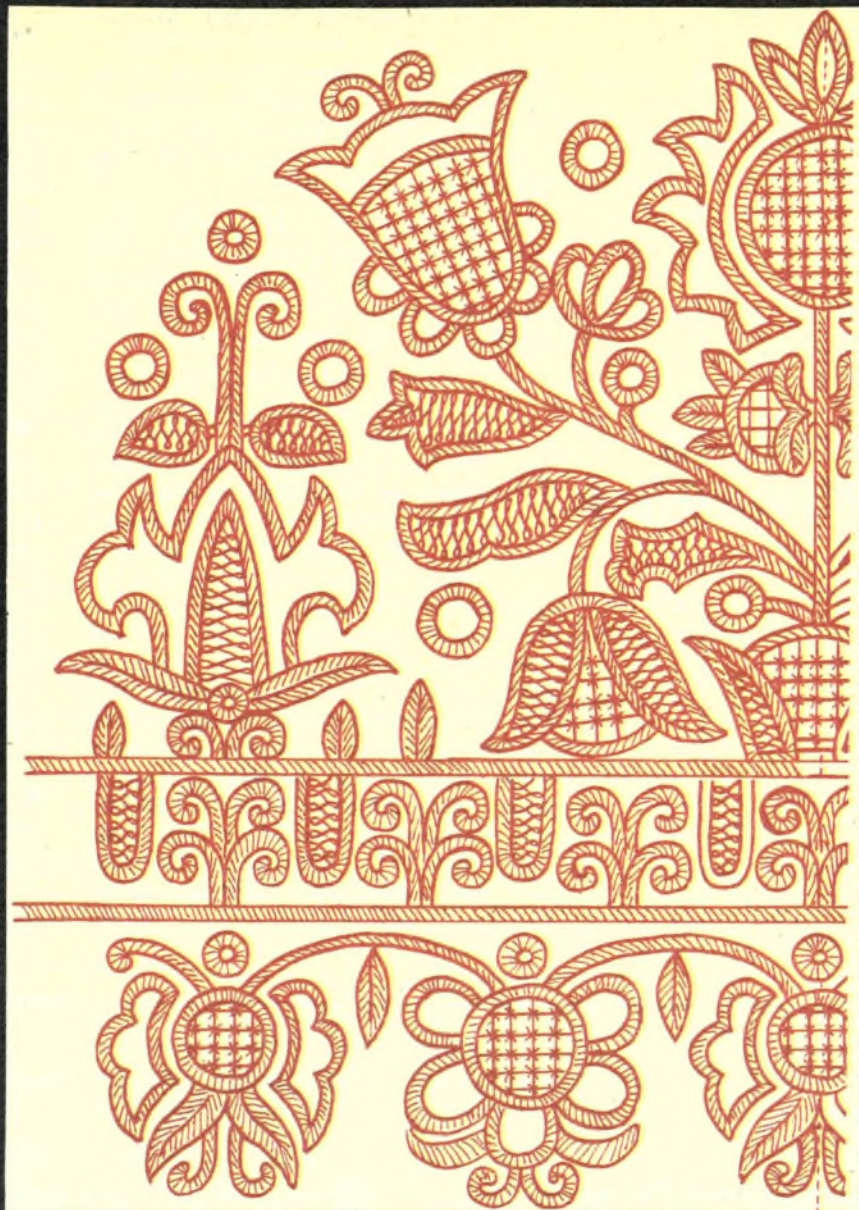
## Kedves Olvasóink!



Foto: Huszár



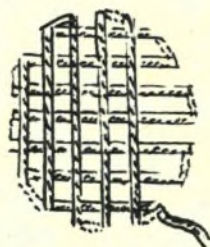
# ÜGYES KEZEK



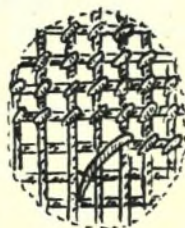
A torockói hímzés Erdélyben közkedvelt. Eredetileg lenvászonra készítették ún. „fejtő” pamuttal. Kedvelték a piros, a rózsaszín és a kék színt. A torockói hímzés motívumvilága gazdag, gyakoriak a róza, tulipán, liliom, makk, apró levelek és geometrikus formák.

A mellékelt párnamintát szövetre vagy düttinre másoljuk át, és rámán, erősen sodrott szállal

készítjük. A nagy minták belsejét rács díszíti. A rácszatok alapja laposhímzéssel készül. Előbb egyik irányban fektessük le az öltéseket tetszés szerinti sűrűségben, majd az első sorra (1. ábra) keresztben varrjuk a második öltéssort. Az így kapott négyzeteket a rácszat metszési pontjainál kereszt szemmel fogjuk le (2—3. ábra). Vigyázzunk, hogy a kereszték felső öltései mindig egy irányban álljanak.



1.



2.



3.

# MAKRAMÉ FALIDÍSZ

(Nőalak)

A falidisz hossza 150 cm.

Minta: kötélhurok, kétoldali kötélhurok, hurokcsomó, lánchurok, laposcsomó, kettőscsomó.

Hozzávalók: 210 m lenspárga, 70 cm hosszú, 8 mm átmérőjű rúd.

Munkamenet: Harminc darab 7 méteres spárgával kezdjük, amelyeket kettéhajtunk, és hurokcsomóval a rúdra erősítünk. A kezdésnél 80 cm-es segédspárgát veszünk, amelyen vízszintes hurokcsomózást készítünk, ezzel erősítjük a kezdő sorokat. Majd a közepén kezdjük a fejrészt, amelyet 24 szál spárgából készítünk, először az egyik felét csomózzuk hurokcsomózással, majd a másik felét átlósan (fele 12 szál spárga). A fejrészt hurokcsomózással vízszintes szállal fejezzük be.

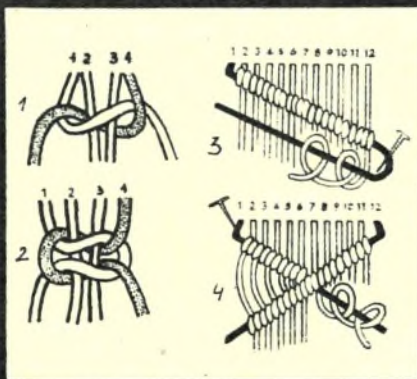
A nyakrészt (négy középső spárga) laposcsomózással és a két szélén (két spárga) lánchurokkal készítjük. A nyakrész vízszintes hurokcsomózással zárul.

A vállrészt 150 cm hosszú segédspárgával kezdjük a visszaján csomózni. Amíg az összes szálát, amely megmaradt a fejrésznél, össze nem csomózzuk, csak gombostűvel erősítjük a segédszálát a nyakrészhez. A szálakat hurokcsomóval kötjük hozzá. Az ujjakat laposhurokkal készítjük.

A mellénykét három hurokcsomózással kezdjük, majd átlós, vízszintes hurokcsomózással folytatjuk, amely a rézsutos hajlást alkotja. A kéz többi szálát szabadon a kézfejhez kötjük.

A kötényt a középső harminc szállal kezdjük a virágmintával, 5 szálból készítünk egy-egy levelet, a kötény szélén a hullámvonal szintén 5 szálból készül, amelyet parhuzamosan készítünk a kötény belső mintájával. A kötény mindkét oldalán dupla laposcsomózással 3-3 láncot készítünk, a többi szálból hullámos hurokcsomózást készítünk.

Csipkeminta a két szélén: Nyolc szál spárgából készítjük. 1. sor két laposcsomó, 2. sor egy laposcsomó. Ezt a két sort ismételjük a szoknya aljáig. A szoknya alját négy egyenlő részre osztjuk, és hurokcsomózással cikcakkosra készítjük. Majd a szálakat gombolyaggal fejezzük be, amelyeket a spárgára varrunk, hogy a szálak feszesek legyenek.



## JELMAGYARÁZAT:

Laposcsomó: az alapcsomózás, amelyet sokféleképpen lehet variálni;

1. fél csomózás;

2. dupla laposcsomózás;

3-4. hurokcsomózás — ezt a csomózást vízszintesen, átlósan, függőlegesen készíthetjük.



# BIZALMAS

## BESZÉLGETÉSEK

Felserdült fiaink és leányaink előbb vagy utóbb, de általában véve még húszéves koruk előtt nemi életet kezdenek élni, vagy legalábbis átésnek az első „komoly” szerelmi élményen. A szülőknek ezzel számolniuk kell, s a továbbiakra nézve káros, sőt egyes esetekben veszélyes balgaság a szülők részéről a struccpolitika: amit nem akarnak észrevenni, meglátni és tudomásul venni, az nincs is. De azzal sem segítünk a most már „igazából” is fülíg szerelmes magzatunkon, ha rádőbbenven a való helyzetre, kiborulunk, s naponta többször elismételjük, hogy „uramisten, mit tettél, hát teljesen elment az eszed, mi lesz most” és „bezzeg, a mi időnkben”. Pedig az igazság az, hogy a szülők, a nagyszülők, a dédszülők és így tovább, idejében is előfordult „ilyesmi”, pontosan úgy, mint ma.

Ebből a megállapításból azonban távolról sem következik az, hogy a szülők a másik végletbe esve, minden további nélkül, a legnagyobb nyugalommal napirendre térhetnek az esemény fölött, úgy, hogy egyszerűen tudomásul veszik: felnőtt a gyerek és szexuális téren is megpróbál tapasztalatokat szerezni. Lehet, hogy az ilyen szülő azt hiszi, ezzel a könnyed, hogy úgy mondjam „haveri” magatartásával holmi modern nevelési elveket demonstrál „halad a korral”, és barátja, illetve barátnője gyermekének. Ettől a kétes értékű barátkozástól a lassan de biztosan a serdülőkor nehezén ugyan már átjutott, de még mindig éretlen fiatal éppen úgy megriad és visszahúzódik, mint a durva szidalmaktól és a tettlegességtől.

A fiataloknak általában is, de különösen életük, fejlődésük válságos szakaszaiban olyan szülőre van szükségük, aki barátjuk is tud lenni, de támaszuk is, s hogy otthonuk az a biztonságot és védelmet nyújtó háttérország legyen, ahová a büntetés tudatában is) visszatérhetnek sebei-keikkel, amelyeket ilyen vagy olyan fokú meggondolatlan, makacs és éretlen „portyázásaikon” kaptak...

Mit tegyen, mit ne tegyen, hogyan viselkedjen az a szülő, aki megtudta az igazat? Az első és legfontosabb, hogy tisztázza a körülményeket, s hogy milyen motívumok játszottak közre abban, hogy még húszon inneni fia vagy leánya belekóstolt a szexbe. Itt azonban hangsúlyoznom kell, hogy „tisztázni a körülményeket és a motívumokat” nem azt jelenti, hogy megköveteljük a gyerektől, hogy az az mód ki-

merítően, részletes leírást adjon a történetéről. Ilyen kérdésekre érhető higiéniai, egészségvédelmi okokból később sor kerülhet, akkor, amikor a kedélyek már lecsillapodtak, s a szülő higgadt, tárgyilagos hangot tud megütni, és kellőképpen tapintatos is.

Abból, hogy a fiatalok között nemi kapcsolatra is sor kerül, még nem következtethetünk arra, hogy kicsapongók és romlottak. Sajnos, az a helyzet, hogy a felnőttek java része egy-két viszonylag kisszámú galeri negatív szexuális magatartását az egész fiatalságra vonatkoztatja.

Természetesen a másik oldalon tévedés azt hinni, hogy az a bizonyos engedékenyebb, toleránsabb szemléletmód a szexualitással kapcsolatban azt jelenti, hogy a fiatalok gátlástalanul bármikor, bárhol szabadjára engedhetik vágyaikat. Ezt nem is lehet, nem is szabad megengedni. Azt viszont a felnőtteknek el kell fogadniuk, hogy a tizennyolc-tizenkilenc éves fiataloknak — feltéve, ha mély vonzalom és szerelem alakul ki közöttük — joguk van arra, hogy egy ilyen értékes párkapcsolatban eljussanak a szexuális kapcsolathoz is. Ha mindketten vágyódnak ez után az intím viszony után és eljutottak odáig, hogy vállalni is tudják a felelősséget tetteikért — akkor a nemi élet bizonyos mértékben kölcsönös kapcsolatuk csúcsát jelenti, részben olyan szempontból is, hogy pozitív hatással van személyiségük fejlődésére, érésére. Ilyen szerelmi kapcsolat ellen senkinek sem lehet kifogása. Alapvető követelmény az is, hogy a partnerek megfelelő módon elkerüljék a nem kívánt terhességet.

Ezek az előfeltételek azonban csak a legkritikább esetben adóttak a tizen-nyolc éves aluliaknál. Ez érvényes a lányokra is, habár ők korábban érnek felnőtté, mint a fiúk. A felnőtté válás folyamatának e korábbi lezárulása még nem jelent minden esetben bizonyos erkölcsi „magasságot” is. És ebből következik, hogy erkölcsi szempontból a házasságkötés nem minden esetben lehet kritériuma a szexuális magatartás erkölcsi értékének.

Ha a fiatalok nemi kapcsolatairól beszélünk, feltétlenül figyelembe kell venni, hogy ezen a téren a fiúk és a lányok magatartása, viselkedésformái, nézetei meglehetősen eltérnek egymástól. Míg a fiúk általábanosságban véve előbb igénylik a fizikai gyönyört, addig a lányok,

jöllehet biológiailag előbb érettek, erre csak jóval később gondolnak. A lányok sokáig megelégednek a vonzalom, a ragaszkodás, a gyöngédség megnyilvánulásaival, és egy nem eléggé erős, szilárd, biztosnak tudott párkapcsolatban még a petting intenzívebb formáit is elutasítják, nemhogy az „igazi” nemi érintkezést. Így volt ez a múltban és így van ma is, amikor oly sok felnőtt szidja úton-útfélen a mai fiatalok, a mai lányok erkölcsseit.

S most lássunk néhány számadatot, amelyek mind azt bizonyítják, hogy a fiatalok erkölcsseit illetően, persze az átlagot tekintve, nincs okunk kétségbeesésre, s nincs jogunk nekünk felnőtteknek pálcát törni fölöttük. (Annál is inkább, mivel a mai középkorosztály életmódja, nyílt és leplezett szerelmi ügyei, válásai és így tovább, zömében igazán nem mondható példamutatónak...) Nos, míg a fiúk 49 százaléka éli át az első szexuális érintkezés élményét tizenharmadik életévének betöltése előtt, addig a lányoknak mindössze 22 százaléka tesz szert ilyen tapasztalatra. A fogamzásgátlók várható terjedése révén ez a százalékarány a jövőben valamivel magasabb lesz ugyan, de még akkor sem valószínű, hogy lányok ugyanakkor vagy még fiatalabb korban kezdenek nemi életet élni, mint a fiúk.

Ami pedig e téren a fiatalok motívumait illeti, a felmérések örvendetes tényre mutatnak rá: a fiatalok több mint a fele az első nemi kapcsolat elsődleges feltételének a kölcsönös vonzalmat és szerelmet tartja (a lányok 82 százaléknál, a fiúk 60 százaléknál ez a döntő motívum). A további motívumok, indítók között szerepelnek még: a „nagy” élmény utáni vágy (a fiúk 26 százaléka), a kíváncsiság (a fiúk 22 százaléka), szükség (a fiúk 19 százaléka). A lányoknál ezek a motívumok lényegesen ritkábban, mindössze 3,5 illetve 4 százalékarányban szerepelnek. Ezzel szemben a megkérdezett lányok 26 százaléka az első alkalommal a partner akaratoságának engedett, a fiúknál ez a százalékarány csupán 7,5 százalék.

**A SZÜLŐK MEGNYUGTATÁSA-RA:** a serdülőkor tartós barátkozása, sőt első szerelmeik csak nagyon elvétve jutnak el a szexuális kapcsolatig. **ÉS ITT JÓ LENNE, HA A TÚL SZIGORÚ, TÚLONTÚL GYANAKVÓ, A GYEREKÉT MINDENTŐL ELTILTÓ SZÜLŐK ELGONDOLKOZNÁNAK:** hány fiatalok,

főleg lány, adja oda magát az első adandó alkalommal daczból, sértett önértetből, csak azért is, „ha már ezt gondolják rólam, akkor legyen” alapon, vagy az intim kapcsolatban látva az otthon sivárságából a szeretetlenségből kivezető egyetlen utat, mindent odadobva azért, hogy végre őt is „megértse” valaki! S habár a felmérés erről nem szól, ez szerintem mindenképpen olyan motívum, amire gondolni kell, illetve kellene a szülőknek.

A szülőket feltétlenül érdekelnie kellene, hogy serdülő gyermekük, akár fiú, akár lány, hogyan, milyen érzelmekkel éli át első szexuális élményét, s hogy ez az intim kapcsolat milyen hatással lesz gyermekük további fejlődésére. Ismét a már idézett felmérésből merítünk: Arra a kérdésre, hogy mit érzett az első intim kapcsolat után, a lányok 48, a fiúk 38 százaléka válaszolt úgy, hogy „nagyon boldog volt”. Nyilvánvaló tehát az összefüggés az indítók és a következmény között! Ha az első élmény a fiatalokat a boldogság érzetével ajándékozta meg, akkor feltehető, hogy kapcsolatuk tovább tart, harmonikus lesz, és így semmiképpen sem befolyásolhatja

negatívan személyiségfejlődésüket. Persze, egészen más a helyzet akkor, ha a fiatalok csalódást, megbánást éreznek (a lányok 19—15 százaléka, a fiúk 17—3 százaléka). Ebben az esetben több mint valószínű, hogy a szerelem egyoldalú volt, hogy az egyik visszaélt a másik bizalmával. Ezek a negatív reakciók többnyire negatívan befolyásolják a csalódott pszichoszexuális fejlődését, és az adott esetben jobb lett volna ha az intimitásra nem kerül sor. Ellenben azt, ami megtörtént, meg nem történné tenni nem lehet — sem vérséssel, sem megvetéssel, sem szidalmakkal, sem „kitagadással”, de még örökös szemrehányással sem („ugye, megmondtam, de te nem hallgattál rám!”). Az a szülő, aki ilyen magatartással még csak fokozza a csalódott gyermeket amúgy is borzasztóan kínzó büntudatot, esetleg csak két dolgot érhet el, azt, hogy a gyerek közhellyel szólván vigasztalást, gyógyírt remélve fejtellenül újabb kalandba (kalandokba) bonyolódik, vagy olyan hosszú időre elriasztja a másik nemtől, hogy ha évek múl-

va felocsúdik, csak nagyon nehezen tud párkapcsolatot keresni és találni.

Egy biztos, és ezzel a szülőknek szembe kell nézniük: a serdülő- és a felnőttkor határsávjában élő gyermekeiket nem tudják meggátolni abban, hogy nemi életet kezdjenek élni. Azt viszont elérhetik — de nem tiltással! — hogy ez ne következzen be túl korán, hanem minél később. Sőt a kölcsönös bizalom megteremtésével, nyílt és őszinte beszélgetésekkel, véleménynyilvánításukkal, tanácsaikkal azt is meggátolhatják, hogy gyerekekük „világ szegényére ne adja össze magát az első jöttmentel”.

„A mindent megérteni” távolról sem jelenti azt, hogy „mindent megengedni”. Más szóval: nem szabadjára engedni a fiatalokat, mert úgyis a maguk feje után mennek, hanem irányítani őket, utat mutatva és egyengetve, hogyha a maguk feje után mennek, ne a rosszabbik útra térjenek!

(láng)



Foto: MACHÁČEK

A Modeta Kötőipari Vállalat évente egymillió kétszáz ezer fürdő- és strandruhát gyárt. Ennek negyven százalékát exportálja Magyarországra, a Szovjetunióba és a Német Demokratikus Köztársaságba. Felsőruházati cikkek — férfi és női pulóverek — szintén körkedtek a hazai piacon. A Modeta fennállásának harminc esztendeje alatt hetvenmillió apró kötött árut — sálát, sapkát, kesztyűt — gyártott. Az alábbiakban a vállalat divatos termékeit mutatjuk be.

1. „Rut” kapucnis leánypulóver acryl-boucléból. A fekete-fehér színezésű modern darab „Arany Fatima” díjat kapott a tavalyi „Trenčín, a divat városa” kiállításon.

2. Nyaraláskor esti alkalomra ajánljuk ezt a szép tulipános ruhát. Kétrészes strandruhával együtt kínálják. A derékban húzott, V-kivágású, denevérűjű ruha dortastanból készült.

3. Fekete-fehér mintás kámzsás kötött ruha. Az ujjá bővülő, oldala magasan hasított. A libereci árumintavásáron első díjat nyert.

4. Egyrészes fürdőruha sloterából.

5. Mutatós kétrészes strandruha.

6. Hasonló célt szolgál ez a mindkét oldalon derékig hasított szoknya-bikini összeállítás.

7. Modern vonalú egyrészes fürdőruha a Modeta és Tosta nemzeti vállalat által kikísérletezett új szintetikus anyagból, dortastanból.



## VENDÉGÜNK A JIHLAVAI





# MODETA





## A GYERMEK ÉS A HÁZIÁLLATOK KAPCSOLATA

Már ősidők óta, amióta csak domesztikálta az ember a kutyát, hűséges társa, őrzője az embernek. Főképp a gyerekek alakították ki szoros baráti kapcsolatot a kutyával. Természetesen kedvelik a cicát is, és a falusi gyerekek szívesen játszanak a kis bárányokkal, kecskékkal, malacokkal, szeretik a lovacskát, sőt még a szárnyasokat is. A gyermek sohasem gondol arra, hogy ez a barátság veszéllyel is járhat. Ezért a szülők (nagyszülők) kötelessége erre figyelmeztetni őket. Meg kell magyarázni nekik, akármennyire szeretik is a kutyust, ne engedjék magukat szájon csókolni tőle, ne nyúljanak a szájába,

ne engedjék a kezüket nyalogatni, és ha megsimogatták a bundáját, azonnal mossanak kezet. Sajnos, sokszor az is előfordul, hogy a kis kutyát, cicát a gyermek beviszi az ágyába.

Röviden szeretnénk felhívni a figyelmüket arra, milyen veszélyeket rejthet ez a barátság. Természetesen ezzel nem azt akarjuk mondani, hogy a hűséges barátot az éber házőrzőt száműzzük, vagy kegyetlenül bánjunk vele. Ez szívtelenség lenne. A gyermeket és az állatot is már kiskorától rá lehet nevelni arra, hogy kapcsolatuk veszélytelen legyen egészségi szempontból.

A kutya is lehet bacilusgazda, ezenkívül nagyon gyakori a kutyánál az echinokokkózis vagyis a hólyagférgesedés. A betegséget 3—6 mm hosszú bélféreg, az achinokokkus okozza. Ez átkerülhet az emberre is, ha a kutya simogatása után étkezés előtt nem mos kezet. A lenyelt petéből kikelő ébrény átfúrja magát a bélfalon és a vérpá-

## Gyertek játszani, felnőttek!

(Fiatalok is megpróbálhatják)

Miért ne játszhatnának a felnőttek és az idősebbek is? Elvégre nem lehet mindig csak másokról, s nem a jelenlevőkről, jót és keveset mondani, igaz? A kártyapartikat is megunja néha az ember, és ennek a játéknak állítólag csodálatos gátló hatása van az agyérelmeszesedésre, csökkenti a feledékenységét és szórakozottságot... Ez a csodajáték a KIM. Régebben nagyon közismert volt, most

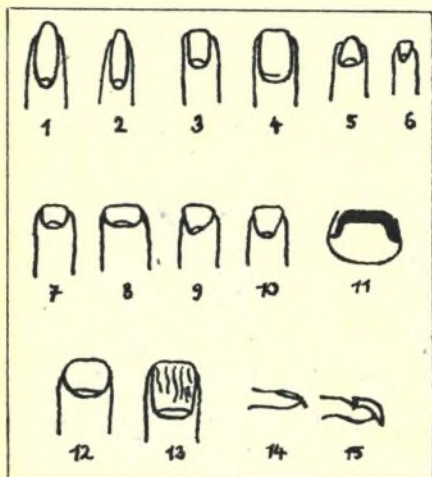
ismét divatba jött, lehet játszani családi körben, baráti összejöveteleken és nyaraláson, véletlenül összeverődött asztaltársasággal.

Sokan ismerik Rudyard Kipling indiai témájú regényeit. Kim egyik legismertebb regényalakja, róla nevezték el ezt a játékot. Kim indiai kóborlásainak, kalandozásainak során elvetődik Lurgan sahíbhóhoz, a mágiikus képességekkel rendelkező ékszerkereskedőhöz, s barátságot köt annak kislányával. Lurgan Kimet is aláveti az emlékezőtehetség edzését szolgáló gyakorlatoknak, akár a tulajdon gyermekét, mert — úgymond — az

éles emlékezet legelső feltétele a természetfölötti képességek fejlesztésének. Nagy réztálcára egy maréknyi csillogó drágakövet szór. A két gyerek csupán néhány pillantást vehet a kövekre: azután emlékezetből minden egyes köröl leírást kell adnia. Lurgan fia már igen messze tart: majdnem minden kösajátosságáról pontos leírást tud adni. Kim elhatározza, hogy akarakterével utoléri kis barátját...

Persze nemcsak drágakövekkel lehet játszani, gondolom, ez a legtöbb házban hiánycikk, a játékok kevésbé különleges tárgyak-

## Köröm, köröm, körömcském...



...mond meg nekem milyen vagyok tulajdonképpen? Ugyanis egy svájci lélekbúvár réoró idejében azt vizsgálta, hogy milyen összefüggés van a köröm külleme és az egyén belbecse között. Tanulmányait, amelynek egyébként nem tulajdonított nagy fontosságot, inkább szórakozásnak szánta, közreadta. Szórakozunk hát mi is, ragadjuk meg barátaink kezét s mondjuk el a bűvös formulát: mutasd meg a körmödet, és én megmondom ki vagy...

1. **Hosszúakás köröm.** Kicsit hosszabb az utolsó ujjperc felénél. Tulajdonosa békés természetű, nyugodt és kedves, tud titkot tartani, odaadó barát és jószívű ember. De kissé hisztérius és hagyja, hogy mások fölöslegesen kihasználják.

2. **Hosszú és keskeny köröm.** Ebből az emberből hiányzik a lelki egyensúly, ideges, ingerlékeny, hajlik a misztikum, a titokzatosság felé. Egészségi állapota alkalmasint nem a legjobb.

3. **Négyszögletes köröm.** A gyakorlatias emberek körme többnyire ilyen, de úgyszintén jellemző a kényelmesekre. Általában mindig nagyon kiegyensú-

lyozottak, és szinte kicsattannak az egészségtől.

4. **Hosszú és széles köröm.** Ezek bátoratlanok, akik félnek kimondani a véleményüket, és általában lassabban reagálnak mindenre.

5. **Trapéz alakú köröm.** Állítólag a rendkívüli képzelőerővel megáldott emberekre jellemző. Akinek ilyen a körme, ragadjon tollat és kezdjen el fantasztikus regényeket körmölni, bocsánat, írni.

6. **Háromszög formájú köröm.** Tulajdonosa sértődékeny és kötekedő, könnyen befolyásolható, enged a pillanatnyi hangulatnak. Az egyik percben még zokog, a másikkban már nevet és fordítva.

7. **Rövid köröm.** Elárulja, hogy ez az ember bíráló szellem, aki mindig bizalmatlan másokkal szemben, robbanékony, de nagyvonalú és becsületes. Tudósnaak való.

8. **Rövid és széles köröm.** A lélekbúvár szerint erőszakos, mindenbe és mindenkibe belekötő természetű vall. Ha puha, az illető szervezete nem ellenállóképes a betegségekkel szemben.

9. **Rövid, a gyökerénél lekerekedő kö-**

# EL NEM KÜLDÖTT LEVÉL

lyába jutva a májba, a tüdőbe esetleg egyéb szervekbe kerül, ahol tömlő, ún. hólyag fejlődik belőle. Ez egy hónap alatt 1 cm átmérőjű, később almányi nagyságú is lehet, amelyet csak nehéz műtéttel lehet eltávolítani. — Az állatból ürülő féreg petéjének köztigazdója a juh, a marha, ritkábban a sertés és a ló is lehet.

A kutya, a sertés, a tehén, a ló, az egér és a patkány terjeszti a leptospirozt is. Ez a betegség 5–12 napi lappangási idő után hirtelen lázzal, hidegleléssel, hasfájással, fejfájással, agvkéregizgalommal, továbbá az influenzahoz hasonló tünetekkel lép fel. Néhány napos tünetmentes időszak után újabb lázhullám léphet fel és sárgaságban megnyilvánuló májbetegség és veseműködési zavarok is jelentkezhetnek. A betegot okvetlenül kórházba kell szállítani.

Mindezt nem elrettentésnek, csupán óvatos megfontolásnak szántuk. P. J.

kal is játszható. Eleinte tizzel. Később húsz-harminc is lehet. Divatékszereket, apróbb háztartási eszközöket, csecsebecskéket helyezünk el egy nagy tálcán. A játékvezető felügyelete alatt a játékosok rövid szemlét tartanak az asztalra helyezett tálcá fölött. A tálcát azután kiviszik. A játékvezető három percet ad arra, hogy a játékosok papírra vethessék a látott tárgyak leírását. Mondanunk sem kell, hogy az a nyertes, aki a legtöbb tárgyról pontos leírást tudott adni. De a vetélkedő második, harmadik helyére kerülni sem megvetendő rangsorolás...

röm. Azoké az embereké ilyen, akik mindig részek a veszekedésre, akik teljesen résztvennek mások gondjaival, szerencsétlenségével szemben, s a legtöbbjük igen rosszindulatú.

10. **Átlagos hosszúságú, de egyenetlen formájú köröm.** Az érzékeny, könnyen megbántódó, csigaházban élő emberekre jellemző.

11. **Domború köröm.** Rendkívül élénk szellemiségről, kiegyensúlyozott természetéről tanúskodik. De azt is jelzi, hogy ezeket az embereket fokozottan fenyegeti az érzelmesedés.

12. **Kerek alakú köröm,** amely túlnöve az utolsó ujjperccen kissé behajlik: békés, szerető, ábrándos lelkületű emberek.

13. **Hosszúképpen rovátkált köröm.** Ezek az emberek idegesek, fizikailag gyengék és hajlamosak a bőrbetegségekre.

14. **Lapos és széles köröm** azokra az emberekre jellemző, akik mindig körülgetik a forró kását és nemigen hajlandók nyíltan tárgyalni. Utólérhetetlenek a képmutatásban.

15. **Karomszerűen hajlott köröm.** Arra vall, hogy tulajdonosa önző, s hogy domináló jellemvonásai a becsvágy, dicsvágy és féltékenység.

Kedves R. Józsefné!

Szerkesztőségünkbe küldött levelében helytelenítette, hogy a **BARÁTNO** 1978/1-es számában közöltük G. J., kassai (Košice), olvasónk levelét az „El nem küldött levél” rovatban.

Az alábbiakban eleget teszünk az Ön kérésének és közöljük levele egy-egy részletét, egyben válaszulunk Önnek is, illetve megmondjuk nézetünket az anyós—vő—meny viszonyai kapcsolatban.

Mind Ön, mind a G. J. levele sajnós annak a bizonyítéka, hogy a legszűkebb családi körön belül még sokszor adódnak olyan feszült helyzetek a felnőtt gyerekek és a szülők között, amelyek megkeserítik mindenki életét, és olykor válságba is sodorhatják a fiatalok házasságát.

„Figyelem, hogy ritka esetben adnak igazat a menyecskének. Mindig csak a mamáknak lehet igazuk? Én már jó pár levelet megírtam különböző lapokba, de azt soha nem találták megfelelőnek, soha nem köztölték! Én feltétlenül megkérdem a menyecskét is, hogy miért furcsa a magatartása az anyósával szemben” — írja tovább levelében.

Kedves R. Józsefné! Olvasóink levelére akár lapjainkban nyilvánosan, akár zárt levélben válaszolunk, mindig igyekszünk olyan megoldást találni, amellyel enyhíteni lehet a feszültséget, békétlenséget és helyrehozni a családi élet harmóniáját.

Az anyós—meny—vő kapcsolat nem kedvező alakulásáról is az a véleményem, hogy mindkét fél ügykezetére, alkalmazkodni akarására van szükség ahhoz, hogy a családban érzelmi egyensúly alakuljon ki.

Nemzedéki nézetkülönbség a világ folyásáról mindig volt, ma is van, és lesz is a fiatalok és az idősök között. Abban sincsen semmi elkeserítő, hogy a gyermekek véleménye nem mindenben azonos a szülőével. És még az sem rejt magában különösebb veszélyt, hogyha az anyós és menyé, illetve a vő, másrészt itél meg a világ dolgait, és felcserélik a fontosság sorrendet a családi élet eseményeiben.

A baj akkor és ott kezdődik, hogyha a családban felcserélődnek a helyzetek és ki-ki meglepedezik arról, hogy a családon belül is betartandók az együttélési normák követelményei.

Nem képezheti vita tárgyát a tény, hogy az idősödő ember, — tehát az anyós is — fáradtabb, idegesebb és érzékenyebb, szervezete elhasználtabb, idegrendszere kopottabb; mindezt még fokozhatja valami betegség is. Az évek múltával szaporodik a keserűség az el nem ért, valóra nem váltott tervek felett, és aki nem állítja önmagát, azzal is tisztában van, hogy álmaitervei már soha nem válnak valóra.

Ami megmarad számára, az a család és a hite, hogy ragaszkodását, a család tagjaiért hozott áldozatát, a szeretetért amellyel övét körülvette — megértést, egy kis dédelgetést, szeretetet kap viszonzásul. Lányától-fiától, menyétől-vőjétől és később az unokáktól.

Ki a hibás, hogy nem így alakulnak a családi kapcsolatok?

Az, vagy azok, akik azt hiszik és hangoztatják, hogy „nekem van igazam”, nem néha — hanem mindig!

Az a hibás, aki soha nem tud elnézni semmi hibát, aki nem tud szó nélkül eltekinteni egy neki nem tetsző esemény felett, aki azt hiszi, hogy az eltelt évek tapasztalata révén mindent jobban tud a fiatalnál, vagy az a fiatal, aki azt hangoztatja, hogy a kor nem érdem.

Kinek van igaza?

Aki tudatosítja magában, hogy a család az a kicsiny közösség ahol az értelmi és érzelmi kötődés minden másnál erősebb kell legyen; aki a maga alkalmazkodni akarásával bizonyítja, hogy nemcsak választott élettársat, de annak családját is a magáénak vallja. Annak, aki olykor le tudja nyelni a nyelvére kíváncsozó élesebb választ, aki anyjának, illetve leányának — tiának fogadja gyermeke társát.

Annak van igaza, aki megérteti önmagával, hogy a békeességért éppen úgy vállalni kell az áldozatokat, mint mindenért az életben, hogyha eredményt akarunk elérni. A családi élet keretein belül pedig az fogadható el eredménynek, ha anyós és vő, illetve meny között soha nem fajulnak odáig a viták, hogy a fiú, illetve lány kell szembeszálljon anyjával, vagy kiálljon annak igazát védve.

Az önuralom és megfontoltság a családon belül is hasznára válik fiatalnak és időseknek egyaránt. A békés családi élet csak úgy alakulhat ki, hogyha gyermekek és szülők, anyós, meny és vő, férj, feleség, vállalják egymást emberi értékeikkel és emberi gyengéikkel együtt. Arra viszont a fiataloknak kell tekintettel lenniük, hogy az idősök értük dolgoztak, tártak el, s ugyanaz a sors vár rájuk is húsz-harminc esztendő múlva. Azt a hangnemet, figyelmességet vagy durvaságot, mosolyt, dédelgetést, türelmetlenséget vagy veszekedést kapják vissza gyermekeiktől, amelynek légkörében az unokák felnőnek.

Az otthont, a családi légkört kell olyan erőssé, széppé alakítani, hogy az ott kapott megértés, szeretet adjon erőt fiatalnak és időseknek egyaránt áthidalni az élet buktatóit.

Elérhető és megvalósítható ez mindazok számára, akik menyüket, vejüket gyermeküként, az anyóst pedig anyaként tudják elfogadni és szeretni.

Üdvözlettel  
Bába Piroška

# Főzés a szabadban

## Nyárson sülték

A nyárson sülték között leggyakrabban a hal, de felhúzhatunk nyársra csirkét, fiatal sovány kacsát, marha-vesepecsenyét vagy fiatal sertés-karaját, sertésmáját és birkacombot is.

Nyárson kétféleképpen süthetünk: ha szenge húst vagy halat akarunk sütni, egyszerűen áthúzzuk a nyársat a húsdarabokon és rákötözzük, nehogy elforduljon. Addig forgatjuk a parázs fölött, míg a hús meg nem puhult, majd vajjal, vagy zsírral bekenve, majd szalonnával megcsöpögtetve piritjuk. A szívósabb húst (sertés-karaját, vesepecsenyét, sőt a nagyobb csirkét is) olajozott alufóliába csomagoljuk, úgy rögzítjük a nyársra; és ha a hús már megpuhult, a fóliát lebontva vajazzuk és piritjük a pecsenyét.

Nagyon finom lesz a nyárson sült, ha a húst vékony szalonnarétegbe csomagoljuk, a szalonna és a hús közé téve a fűszereket: összemorzolt rozsmaring, csipetnyi kakukkfű, bazsalikom, majoránna, késhegynyi paprika, esetleg kevés Vegeta keverékét. A szárnys belsejét is ezzel a fűszerkeverékkel dörzsöljük be, illetve a kacsá belsejébe csak majoránna-t tegyünk, hogy elvegye a kellemetlen mellékízét.

A fólia nélkül sült nyárson sült ízet változtatossá tehetjük, ha sütés közben tört fokhagymával összekevert olajjal kengetjük, esetleg az olajos fokhagymát még kevés pirospaprikával is elkeverjük. Saját ízlésünk szerint tehetjük még zamatosabbá a pecsenyét: próbáljunk végig néhány ízesítési módot, és amelyik a legjobban ízlik, az legyen a specialitásunk.

Hogyan találjuk a nyárson sültet?

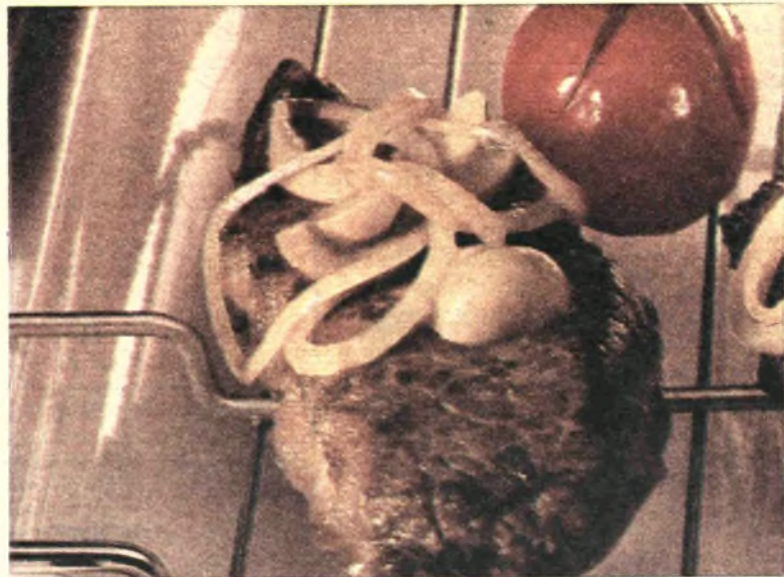
A szabadban sült hús, hal, vagy zöldség a környezethez illő módon kerüljön az asztalra. Még a sütés elkezdése előtt helyezzünk el a tűz közelében egy asztalt, és tegyünk rá mindent, amire a sütés, illetve az étkezés során szükségünk lehet, hogy sütés közben ne kelljen a tüzet otthagyni, legyen minden a kezünk ügyében.

A rostonsülték legszebbek fatányéron találva, de kínálhatjuk műanyag tányérokra is: semmiképpen ne vigyünk ki a kertbe kényes porcelánedényt. Az asztalra rakjuk a tányérokra, mellé az evőeszközt, poharakat, papírszalvétát, csomagolva a felszeletelt kenyeret, a fűszereket és a salátákat. Minél többféle fűszert készítsünk az asztalra, hogy ki-ki saját guztusának megfelelően ízesíthesse a pecsenyét. Só, törött bors, pirospaprika, mustár, ecets torma, ketchup, idény szerint hagyma, uborka, paprika, paradicsom legyen az asztalon, de készíthetünk hideg mártásokat is: uborkamártást, fűszeres paradicsommártást, tormamártást stb.

A rostonsülték megfelelő körete a többféle hideg, az évszaknak megfelelő hozzávalókból összeállított saláta (sohasem meleg köret!). Kitűnő hozzá a hagymás vagy majonéz burgonyasaláta, a rövid lével készült fejes saláta. Összel fi-

nom és laktató a padlizsán-, illetve zellersaláta, sőt a szemes- vagy zöldbabból készült babsaláta is.

Mivel a sütőterünk nem lehet túlságosan nagy, az étkezés a kerti roston sütés során folyamatos. Míg valaki ügyel a sütésre — hosszú nyelű csipesszel forgatva a húsdarabokat a roston — a többiek már elkezdhetik az evést, s az időközben kiszült falatokkal rakhatják meg újból és újból a kiürült tányérokra. A roston sült ételek nemcsak finomak, hanem a szabadban való étkezés nagyon hangulatos is: főleg a városi ember kellemes kikapcsolódása.



## Rostonsült vörös borral

Hozzávalók: fejenként 2—3 szelet hús, kevés mustár, törött bors, 1 evőkanál olaj, só, 2—3 dl vörös bor.

A húst felszeleteljük, kicsontozzuk (a sertéshúst, vagy marhahúst kicsit kiverjük), megkenjük mustárral, megborsozzuk, és olajjal is megkenve, egymásra fektetve, hideg helyen néhány óra hosszat állni hagyjuk. Mikor a parázs már megfelelő a sütésre, a húsokról lecsepgetjük a levét, és a szalonnával bedörzsölt rostra fektetve mindkét oldalukat ropogós pirosra sütjük. Sütés közben borral locsolgatjuk. Csak találáskor sózzuk.

## Mártással ízesített rostonsült

Hozzávalók: fejenként 2—3 szelet hús; a mártáshoz 1 evőkanál olaj, 1 kis fej reszelt vörshagyma, 1 evőkanál ketchup, 1 kiskanál mustár, 1 kiskanál borecet (vagy pár csepp közönséges ecet), 1 kiskanál méz, 1/2 dl bor, só.

Először elkészítjük a mártást, amelyhez az olajon fedő alatt megpirítjuk a hagymát, hozzáadjuk a többi hozzávalót és sűrű mártással forraljuk. A hússzeleteket — mielőtt a forró rostra fektetnénk — megkenjük a mártással, ettől különleges jó zamatot kap.

## Roblólhús

Hozzávalók: 1 kg hús (marhavesepecsenye, sertés-karaj, csirkemell jó hozzá) 5 fej vörshagyma, 30 dkg gomba, 20 dkg füstölt szalonna.

A húst 1/2 cm vastagra és kb. 5×5 cm nagyságú kockákra vágjuk, a füstölt szalonnát vékonyabbra, de ugyanekkora kockákra. A gombát — nagyságától függően — vagy egészben hagyjuk vagy kettévágjuk. A nyársra felváltva húzzuk a húst, a szalonnát, a hagymát, a gombát és a megrakott nyársakat a rostra fektetve parázs fölött ad-

dig sütjük, míg a szalonna meg nem pirult.

## Fokhagymás dalmát hal

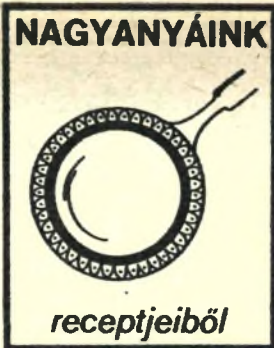
Hozzávalók: fejenként 1 kicsi vagy nagy hálnak a fele, 2 evőkanál olaj, 5 gerezd fokhagyma, só, 1 csokor petrezselyemzöldje. A nyársra szánt halaknak nem vágjuk le a fejét.

A kis halakat sűrűn, a gerincükre merőlegesen bevagdossuk, megsózzuk, és paprikás lisztben megforgatva a rostra fektetjük, mindkét oldalát szép pirosra sütjük. Forró tála fektetjük, meghintjük finomra vágott zöldpetrezselyemmel, apró kockákra vágott fokhagymával és megöntözük olajjal.

## Roston sült zöldpaprika

A vastag húsu zöldpaprikát a szalonnával bekent rostra fektetjük, vagy egyenként alufóliába csomagoljuk, úgy tesszük a rostra. Kitűnő, ha a roston barnára sült zöldpaprika külső hártóját lehúzzuk, a paprikát négyrét vágva kicsumázzuk, s tála téve sózzuk, ecetezzük, borsozzuk és összekeverjük kevés fokhagymával meg olajjal. Hidegen fogyaszthatjuk.

KEZDŐ HÁZI ASSZONYOKNAK



### Kapros salátaleves

Egy kis csonttal, egy fej hagymával hideg rántással, sóval vizet teszünk fel főni. Ha már forr, egy kisebb sárgarépat és petrezselymet teszünk bele. A salátát megmossuk, kockákra vágjuk, belefőzzük. Apróra vágott kaprot keverünk hozzá, végül tejfölt.

### Töltöttkaralábé-leves

Hozzávalók személyenként: 1 karalábé, só, bors, zsír, liszt, 2 zsemle, vörshagyma, tejföl, tojás.

A karalábét meghámozzuk és felülről kivájjuk, amilyen mélyen lehet. 2 zsemlet beáztatunk, kinyomkodjuk, közben kevés zsíron hagymát fonnyasztunk; picit feketeborsot, apróra vágott petrezselyemzöldet teszünk bele. Ezt 1 tojással tetszés szerint ízesítve jól összekeverjük és megtöltjük vele a karalábékat, a maradék karalábédarabokat hosszukás szeletekre vágjuk, hozzáteszük és kevés sóval a vízben puhára főzzük. Világos rántást készítünk vörshagymával, pirospaprikával felengedjük 4–5 kanál levessel, majd szűrőn keresztül a leveshez öntjük. Ha felforrt, levesszük és apróra vágott petrezselyemzöldjét dobunk bele, majd 2 evőkanál forró levessel simára kevert tejfölt öntünk bele.

### Marhahúszelet gombával és zöldborsóval

Hozzávalók: 4 db 15 dkg-os sovány marhahúszelet, 1/4 l vörösbors, törött bors, 1 késhegynyi rozsmaring, 1 gerezd fokhagyma, 25 dkg zöldborsó, 25 dkg

sampinyon vagy úrigomba, 4 paradicsom, 3 dkg olaj vagy vaj, cukor, só, 1/4 l tej, zöldpetrezselyem.

A marhahúszeleteket lapos lábasba tesszük. A vörösborsba törött borsot, rozsmaringot és sóban szétnyomott fokhagymát keverünk, a húsrá öntjük, és kb. 20 percig állni hagyjuk. A szeleteket ebben a lében többször megforgatjuk. A zöldborsót, gombát és a paradicsomot külön 1 dkg vajon vagy olajon pároljuk. A zöldborsót cukorral és sóval ízesítjük, a gombát és paradicsomot csak sóval. A marhahúszeletek mindkét oldalát kb. 10 percig pároljuk. Az így elkészített húshoz hozzáadjuk a zöldborsót, gombát és paradicsomot, és az egészet meghintjük apróra vágott zöldpetrezselyemmel.

### Hidegen felszeletelt vesepecsenye

A vesepecsenyét hideg helyen állni hagyjuk, hogy omlóssá váljék, azután besóvva, 4 sorban szalonnával megtűzdelve tepsire téve 2 dl forró zsírral leöntjük. Egy ideig így forró sütőben sütjük, utána néhány kanál tejfőllel locsoljuk, míg a pecsenye meg nem puhult. Az így elkészített hús igen izletes. Melegen és hidegen is tálalható.

### Zöldséges borjúsült

Hozzávalók: 1 kg borjúcomb, 1 fej hagyma, 1 póré, 1 sárgarépa, 1/2 zeller, 3 paradicsom, 1 citrom, olaj, só, 1 dl vörösbors, bors, mustár, petrezselyemzöldje.

A borjúhúst megkenjük sóval, paprikával és mustárral. Olajban apróra

vagdalt hagymát párolunk, ebben sütjük, illetve kevés víz hozzáadásával pároljuk a borjúsültet. Pórét, sárgarépat és zellert kockákra vágva a hússal együtt párolunk. Ha a hús és a zöldség kissé megpuhult, felöntjük 1–2 dl vörösborsal, zöldpetrezselyem hozzáadásával még 10 percig fedő nélkül pároljuk. A húst felszeletelve, a párolt zöldséggel körítve tálaljuk.

### Péter-Pál torta

6 kanál porcukrot, 6 tojássárgájával jól összekeverünk, adunk hozzá 3 kanál lisztet, 1/2 tábla reszelt csokoládét, végül a 6 tojás keményre felvert habját. Előmelegített sütőben sütjük. Amikor kihült, kettévágjuk és megtöltjük.

Krém: 12 dkg őrlött diót 1 dl tejjel leforrázunk. Közben 12 dkg vajot, 12 deka porcukorral habosra keverünk és a kihült dióval még 1/4 óráig keverjük. Csokoládémázzal vonjuk be.

### Barackos torta

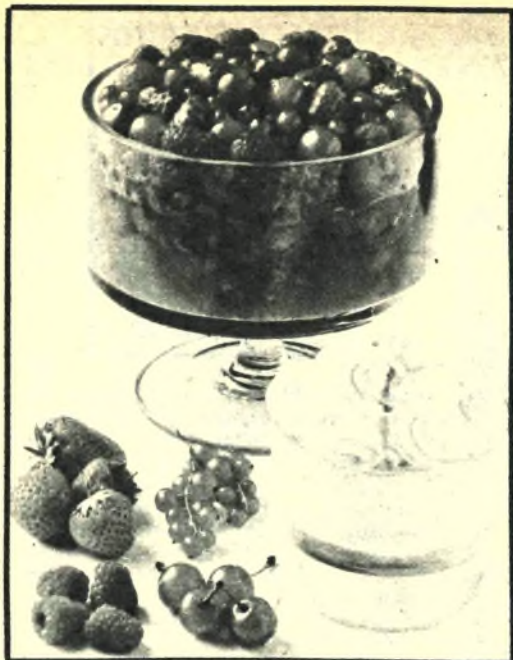
Hozzávalók: 1,5 kg kajszibarack, 1 pohárka likőr, 25 dkg liszt, 20 dkg vaj, 1 tojás, 1/2 citrom héja, kevés vanília, 2 dkg mandula, 1 dkg zselatin, 5 dkg barackíz.

A lisztet, vajot, 10 dkg porcukrot, darált mandulát, reszelt citromhéjat, vaniliát gyűrődészkán jól elmorzsoljuk, majd egy tojássárgájával hirtelen összegyúrjuk. Ha nem állna össze, egy kis tejet, vagy tejfölt adunk hozzá, 1/2 órára hideg helyre tesszük, utána kisujjni vastag kerekre nyújtjuk és száraz tortaformába helyezük. A maracsk tésztaból hosszú rudacsákat sodrunk és a tortalap szélét tojással megkenve a rudacsokat körülragasztjuk, kissé rányomjuk, hogy jól odatapadjon. Villával megszurkáljuk, mérsékelt tűzön megsütjük. Sütés után megkenjük likőrrel kevert barackkissel, és rárakjuk a gyümölcsöt. A barackot előzőleg szeletekre vágjuk és megcukrozzuk. Meg is hámozhatjuk. Majd egy zselatint hideg vízbe áztatunk. 1 1/2 dl gyümölcslevet felforraltunk, hozzáadjuk a zselatint és átszűrjük. Ha kihül, kevés likőrt adunk bele és bevonjuk a kocsonyásodó lével a gyümölcsöt. Tejszínhabbal is tálalhatjuk.

### Rántott sárgabarack

10 db egészen érett barackot felébe vágunk, magját kiszedjük, cukrozott vízben gyengén megpároljuk, majd szitán jól lecsurgatjuk. A barackokba egy-egy kanál édes tejben főtt rizst teszünk, a fél barackokat újra összeillesztjük, hogy visszanyerjék eredeti alakjukat (egy fogpiszkálóval összetűzzük, hogy szét ne nyíljonak) majd lisztbe forgatva, forró vajban hirtelen kisütjük. Jól lecsurgatjuk és a tálra terített asztalkendőn vagy tortapapíron tálaljuk. Sárgabarackmártást adunk mellé.





## ALKOHOLLAL TARTÓSÍTOTT GYÜMÖLCS

A csokoládés meggyet nagyon sokan kedvelik. Házilag is könnyen elkészíthetjük. Az érett meggyet kocsánnyal együtt szedjük, folyó víz alatt gondosan megmossuk, kiválogatjuk, majd szárítás után a nagyobb, egészséges gyümölcsöket kocsányostul tömény rumba tesszük. Az alkoholba már előzőleg 15 dkg porcukrot és fél zacskó vaniliás cukrot teszünk literenként. Az edényt leköttjük celofánnal és hidegebb, sötét helyiségbe helyezzük, legalább hat hétig érni hagyjuk.

Az alkoholba áztatott meggyet lecsöpögtetjük, és azonnal szalancukor-oldatba mártjuk. A gyümölcsöket a kocsányuknál fogva mártjuk az oldatba, hogy az egész felületet jól bevonja a cukros anyag. A cukorral bevont gyümölcsöt szemenként óvatosan az előkészített alufóliára rakjuk. Amikor a bevonat megszárad és megkeményedik, az előzőhöz hasonló módon olvasztott csokoládéba mártogatjuk, majd ismét az alufóliára helyezzük.

A száraz, csokoládéba mártott meggyet zárt üvegben legjobb tárolni. A melléktermékként nyert rumoldatot üvegbe töltjük és házi készítésű meggylikörként hasznosíthatjuk. Igen finom ez is!

Egy másik, szintén elterjedt tartósítási mód, melyhez ugyancsak rumot használnak, a következő: Már tavaszutón elkészíthetjük a célnak leginkább megfelelő köedényt. Az epret 250 gramm kristálycukorral fél liter rumba tesszük. Az alkohol és a cukor jól bevált tartósító anyag. Annyi rumoldatot kell készíteni, hogy a gyümölcsöt mindig ellepje. Ha kell, utánatöltjük a tartósító oldatot. A gondosan lezárt edényt hideg helyiségbe kell tenni.

Amikor megéri a következő gyümölcs egyszerűen feltöltjük a cukorral kiegészített rummal az edényt, és tetszés szerinti rétegben más gyümölcsöt helyezünk az edény alján levő számocára. A cseresznyét és a meggyet kimagozva tegyük a lébe. A kajsi-, és az őszibarackot kettévágjuk és meghámozzuk, a szilvát szintén félbevágva és kimagozva, az almát és körtét pedig általában hámozva és szeletelve tesszük az alkoholba. Az inyencek néhány szelet dinnyével, ananással tehetik még finomabbá és egyben pikánsabbá a tartósított egyes gyümölcsöt.

A rumos gyümölcs a legünnepelesebb ebéd alkalmával is tálalható. Lecsöpögtetve, tejszínnel díszítve kínáljuk.

## TEGYÜK EL

### TÉLIRE

#### MÁLNASZÖRP

Öt kg málnát nyolcleliteres üvegbe teszünk. Napos vagy meleg helyre állítjuk, s 9 napig erjedni hagyjuk. Kilencedik napon vékony ruhán átszűrjük, s egy napon át úgy hagyjuk. A tizedik napon megmérjük az átszűrt málnaszörpöt, és ugyanannyi súlyú cukrot teszünk bele. 15 percig forni hagyjuk, vagyis addig forraljuk, amíg a habjától megtisztul. Ezután meleg üvegekbe töltve 24 órán át nyitva hagyjuk, s utána légmentesen lezárjuk.

#### RIBISZKELEKVÁR

A megmosott ribiszkét gyümölcsdarálón ledaráljuk. Minden kiló masszához 70–80 dkg cukrot készítünk elő. A ribiszkelemaszát zománczott lábasban jól elfőzzük, azután hozzáadjuk a cukrot, és sűrűre forraljuk. Forró üvegekbe rakjuk, légmentesen leköttjük.

#### MEGGYLEKVÁR

Az érett, húsos meggyet kimagozzuk és lemérjük. Minden kilóra 50–60 dkg cukrot veszünk. Zománczott edényben a meggyet jól elfőzzük, később hozzáadjuk a cukrot és megfelelő sűrűségűre hirtelen

beforraljuk. Melegített üvegekbe töltjük, a tetejére tehetünk tiszta szeszt, és leköttözzük. Száraz helyen tároljuk.

#### DZSEM, ÉRETT ŐSZIBARACKBÓL

Hozzávalók: 1 kg érett őszibarack, 40 dkg cukor, egy citrom leve. Szép érett, de hibátlan őszibarackot meghámozzunk és félbevágjuk. Porcelántálba téve, rétegenként cukorral összerakjuk, a citrom levét hozzáadjuk, és 10–12 órán át állni hagyjuk. A gyümölcsöt a levével együtt üvegekbe tesszük, légmentesen lezárjuk, és 25 percig gőzöljük, abban is hűtjük ki.

#### KAJSZIBARACKLEKVÁR

A gyümölcsöt válogatás és mosás után kimagozzuk, meghámozzuk és gyorsan ledaráljuk. A nyers gyümölcshöz kilogrammonként 40–50 dkg cukrot veszünk. Ezzel a gyümölcsöt rétegesen összerakjuk egy porcelántálba, úgy hogy legfelül cukor legyen, letakarjuk, azután 8–10 órán át állni hagyjuk. Ezalatt a cukor teljesen feloldódik. Utána gyors tűznél, a forrástól számítva 20–30 percig főzzük. A lekvárt forrón üvegekbe rakjuk, tetejére egy evőkanál rumot, vagy tiszta szeszt öntünk, és gyorsan leköttjük. A kajsi főzésének titka az, hogy gyorsan bánjunk a gyümölcscsel, hogy minél kevesebbet érintkezzen levegővel. Így kapunk szép, világos lekvárt.

Ezért egyszerre ne dolgozzunk fel nagy mennyiséget, legfeljebb 1–2 kg gyümölcsöt.

#### Paradicsomos ponty — 290 kalória

Hozzávalók: 5 személyre — 1 kg ponty, 1/2 kg burgonya, 1/2 kg paradicsom, 5 dkg vaj, só és zöldpetrezselyem.

A halat megtisztítjuk, fejét, farkát, uszonyait levágjuk, majd jól megmossuk és besózzuk. A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, vékony karikákra vágjuk, elkeverjük vágott zöldpetrezselyemmel és a hal hasüregébe töltjük. A halat tűzálló edénybe tesszük, és beborítjuk szeletekre vágott, hámozott paradicsommal. Megöntözzük forró vajjal, és előmelegített sütőben levéllel locsolgatva kb. 20 percig pároljuk.

#### Karalábé angolosan — 75 kalória

Hozzávalók: 15 dkg karalábé, 1 evőkanál tejföl, vágott petrezselyem, só.

A karalábét meghámozva és vékony szeletekre vagy kockákra vágva gőzben megpároljuk, ráöntjük a vágott zöldpetrezselyemmel és sóval elkevert tejfölt és azonnal tálaljuk.

## KARCSÚSÍTÓ

## RECEPTEK

## KAJSZIBARACKDZSEM

Hozzávalók: 1 kg barack, 40 dkg cukor, 6-7 szem mandula, 2 szelet citrom. A gyümölcs jó érett legyen és egészséges. A barackot meghámozzuk, kimagozzuk, a mandulát leforrázva megtisztítjuk és felszeleteljük, a citromot jól megmossuk és szintén felszeleteljük. Mindezt összekeverjük és kb. 8-10 órán át állni hagyjuk. Utána gyors tűznél, a forrástól számítva 10-15 percig főzzük (de nem egyszerre az egészet, kb. háromszorra 1 kg-t). Forrón üvegekbe rakjuk, tetejére 1 evőkanál tiszta szeszt öntünk és lekötjük. Száraz helyen tároljuk.

## ZÖLD DIÓ ELTEVÉSE

Az egészen zseme zöld diókat túvel sűrűn összeszurkáljuk, hideg vizet öntünk rá, és 10 napig áztatjuk, a vizet naponta cseréljük. A tíz nap eltelte után cukrot főzünk, minden kiló cukorhoz 3 dl vizet öntünk. Negyedóraig főzzük, a piszkos habot leszedjük, azután átszűrjük és kihűtjük. Vizet forralunk, a diókat beledobjuk és puhára főzzük. A vízből kivéve lecsurgatjuk, és a hideg cukorba dobjuk, azután másnapig félretesszük. Másnap a diókat kiszedjük, a cukrot felforraljuk, néhány percnyi forrás után félreállítjuk, néhány darab fahéjat és vászonruhába kötve szegfűszeget adunk bele. Ha kihűlt, beledobjuk a diókat és másnapig félreállítjuk. Ezt a műveletet összesen 4-5-ször ismételjük meg, addig, míg a diók a vízmennyiséget kiadják magukból. Utoljára azután a cukrot a dióval együtt forraljuk fel. Keverés mellett néhány percig főzzük. Félreállítva, ha teljesen kihűlt, üvegekbe rakjuk a fahéjjal együtt, és lekötözve elrakjuk. Ilyen dióeltevésre júniusban a legalkalmasabb a gyümölcs.

# FAGYLALTOK

## Vaníliafagylalt

Hozzávalók: 1 liter tej, 4 egész tojás, 20 dkg cukor,  $\frac{1}{2}$  rúd vanília hosszában elvágva. Az adott mennyiség 8-10 személynek elegendő, de fele adagból is készíthetjük.

A tejet egy háromliteres lábasban forni tesszük a vaníliával és a cukor felével. Az egész tojásokat a többi cukorral elkeverjük, folytonos keverés közben hozzáöntjük a forró tejet és a lábasba visszaöntve addig főzzük habverővel keverve, amíg sűrűsödni kezd. A tűzről levéve még tovább verjük azután szűrőszítán leszűrjük és teljesen lehűtjük. Minél jobban lehűtöttük, annál gyorsabban megfagy.



A vaníliafagylalt többféle tejeskávét, karamell, gyümölcs, citromfagylalt alapját képezi.

## Kávéfagylalt

A vaníliafagylalathoz 4 dkg kávéből 2 dl vízzel főzött erős feketekávévet adunk, amit a tej mennyiségéből leszámítunk.

## Karamellfagylalt

A vaníliafagylaltnál előírt cukor mennyiség feléből karamellt készítünk, a tej egy részével feloldjuk, és úgy öntjük a többi anyaghoz.

## Gyümölcsös fagylalt

Hozzávalók:  $\frac{1}{2}$  l víz,  $\frac{1}{2}$  l áttört gyümölcsvelő (eper, málna, barack, ribizli és meggy), 25 dkg cukor.

A cukrot a vízzel felfőzzük, illetve tűzön felolvasztjuk. Annyi gyümölcsöt törünk át szítán, hogy  $\frac{1}{2}$  liternyi gyümölcsvelőt kapjunk (kb.  $\frac{3}{4}$  kg). Vízzel egy literre kipótóljuk. Vigyázzunk, hogy az anyag az apadás következtében túl édes ne legyen, mert akkor nehezen fagy. Csak ha jól lehűtöttük, akkor fagyasztható!

Készíthetjük a gyümölcsfagylaltot tejszínnel is. Fagyasztás előtt a teljesen lehűlt anyaghoz hozzákeverünk 2 dl tejszínt. Ilyenkor 2 dl vízzel kevesebbet veszünk a cukoroldathoz.

## Citromfagylalt

Hozzávalók: 1 l víz, 5 közepes nagyságú citrom, 2 dl tejszín, vagy 1 tojás felvert habja, 30 dkg cukor.

A cukrot vízben tűzön felolvasztjuk, lehűtjük, majd hozzáadjuk a kicsavart citromok levét. Ha nem elég savanykás, borkósavval izesíthetjük. Ízlés szerint adhatunk hozzá kevés reszelt citromhéjat. Ehhez is adhatunk fagyasztás előtt 2 dl tejszínt, akkor a vízből elveszük ezt a mennyiséget. Kiadósabb a citromfagylalt, ha fagyasztás közben hozzákeverjük egy tojás felvert habját. Táplálódás, ha tálaláskor tejszínhabot adunk a tetejére.

## Sajtos paradicsom — 222 kalória

Hozzávalók: 15 dkg paradicsom, 4 deka sajt, só, 1 mokkáskanál olaj.

A kemény, de érett paradicsomot meghámozzuk, megsózzuk, olajjal gyengén kikent serpenyőbe tesszük és forró sütőben hirtelen átsütjük. Reszelt sajttal beszóva azonnal tálaljuk.

## Gomba roston — 65 kalória

Hozzávalók: 10 dkg tisztított gomba, só, csipetnyi törött bors, olaj.

A gombát gyengén sós vízben 1-2 percig főzzük, majd leszűrjük, utána olajjal bekenjük és a sütőrácsra téve, előmelegített sütőben (vagy teflon serpenyőben) megsütjük. Tálaláskor sózunk, borsozzuk.

## Uborkamártás — 80 kalória

Hozzávalók: 10 dkg ecetes uborka, 1 evőkanál tejföl, 1 kanál ételízesítő, 1 tojássárgája, só, cukor.

A meghámozott és kis kockákra vá-

gott uborkát kb.  $\frac{1}{2}$  dl vízben — melyhez hozzátesszük az ételízesítőt és kevés uborkalét — felforraljuk. A tejfölet elkevert tojássárgájával sűrítjük és még egyszer megforrosítjuk.

## Tojásos tommamártás — 86 kalória

Hozzávalók: 1 tojás, 1 evőkanál reszelt toma,  $\frac{1}{2}$  dl salátalé, (ízlés szerint cukrozva, ecettel vagy citrommal elkeverve).

A főtt tojássárgáját eldörzsöljük, a fehérjét megreszeljük, ráöntünk  $\frac{1}{2}$  dl salátalévet, beletesszük a reszelt tomat, jól elkeverjük. Hidegen tálaljuk.

## Tálban főtt burgonya — 330 kalória

Hozzávalók: 20 dkg burgonya, 1 db virsli vagy 5 dkg szafaládé, 1 kanál reszelt hagyma, 1 mokkáskanál ételízesítő, 1 kis ecetes uborka, zellerzöldje, 1 evőkanál tejföl, só.

A meghámozott és karikákra vágott burgonyát tűzálló táliba téve megszó-

zuk, meghintjük reszelt hagymával, az apróra vágott zellerzölddel, ráteszük a karikákra vágott ecetes uborkát, virslit vagy szafaládét, leöntjük annyi vízzel, amennyi majdnem ellepi, beleszórjuk az ételízesítőt, majd lefedve addig pároljuk, míg a burgonya megpuhul és levének felét elfőtte. Tejföllel, esetleg aludttejjel meglocsolva tálaljuk.

## Paprikasaláta — 40 kalória

Hozzávalók: 20 dkg zöldpaprika, só, citromlé, cukor.

A kicsumázott zöldpaprikát vékony karikákra vágjuk, és citromos salátaléval leöntve tálaljuk.

A zöldpaprika-salátát úgy készítjük, hogy a kicsumázott húsos zöld- vagy paradicsompaprikát serpenyőbe téve és 1-2 kanál vizet öntve alá, a sütőben addig sütjük, míg kissé puhulni kezd. Ekkor vékony héját lehúzzuk, a paprikát karikákra vágjuk és salátaléval leöntve tálaljuk.

# UTAZZUNK

Romantikus tájakon juthatunk el Árvába, Szlovákia egyik legszebb vidékére. Akár a Vág mentét választjuk, akár a Turiec folyót, lenyűgöző természeti szépségekben gyönyörködhetünk, míg úticélunkhoz érünk.

Árva, szlovák nevén Orava, eredetileg pedig Horava — erdős, hegyes tájat jelent — évszázadokon keresztül nagyon elmaradott vidék volt. Csupán mezőgazdasága volt fejlett, annak viszont sem az

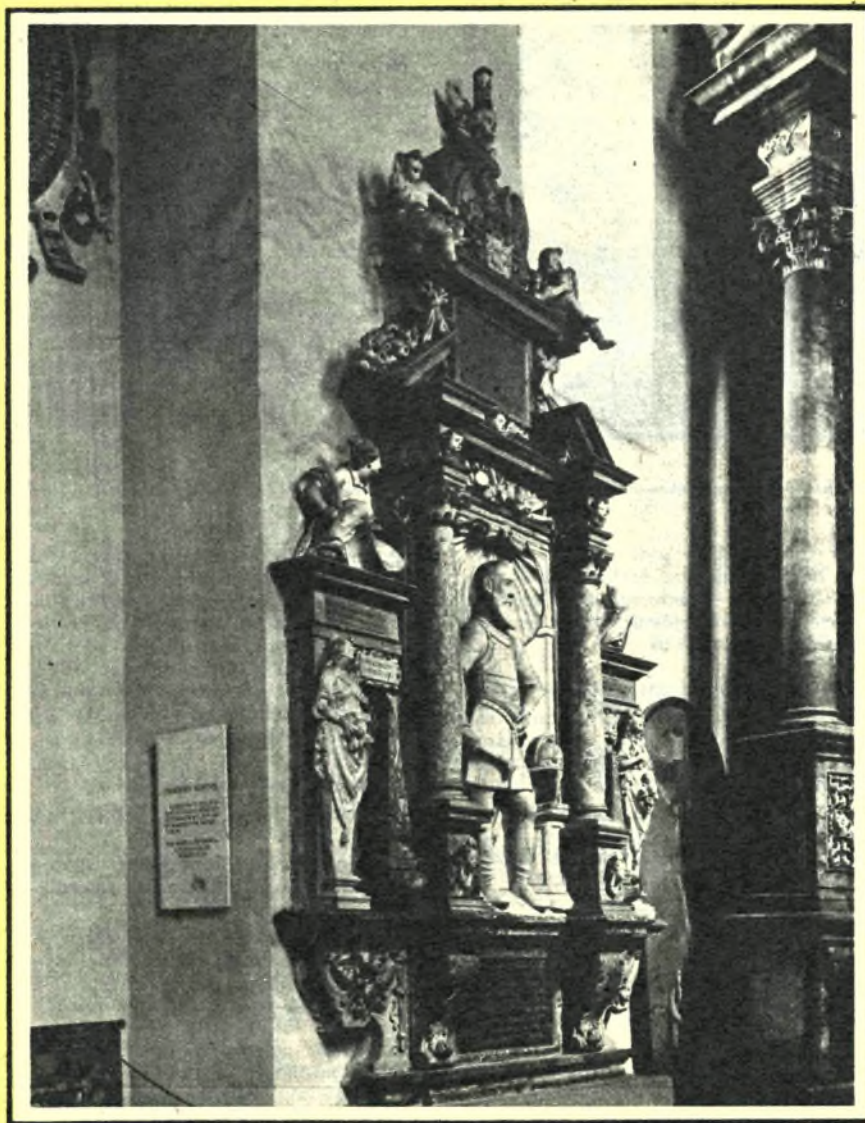
időjárás, sem a föld minősége és fekvése nem kedvezett. Az Árpádok idején mint erdőszeg tartozott ez a rész Liptó, Turóc és Zólyom vármegyékhez felváltva, majd a Thurzók és a Pálffyok birtokolták, ám egyik család sem fordított különösebb gondot a vidék fejlesztésére, így nem csoda, hogy az ott lakók tengődtek csak, rengetegen vándoroltak erről a vidékről munkát keresve Amerikába. A felszabadulás hozta azt a nagy változást, amely-

nek eredményeként ma már ez a vidék is szervesen be tud kapcsolódni Csehszlovákia építésébe. Főleg iparilag fejlett ez a vidék.

Árva szépségét nehéz lenne szavakba foglalni, főleg szebben, mint tette azt Pavol Országh Hviezdoslav, a szlovák irodalom legnagyobb költője, akit legszebb versei megírására ihletett ez a táj. De említhetnénk Martin Kukučín író, Ján Matuškát, a szlovák himnusz szerzőjét, Ladislav Nádaši-Jégé író, akik mind erről a vidékről származnak, s lettek a szlovák irodalom neves alakjai. A sok látnivaló közül mégis kiemelkedik az árvaváraljai (Oravský Podzámok) vár, amely nemcsak Szlovákiának, hanem Közép-Európának is egyik legszebb fekvésű, legmerészebben épült vára.

Árva vára a község fölötti mészkő sziklacsúcson emelkedik. A XIII. század közepén már királyi tulajdonban volt, majd Zsigmond király, hosszadalmas, kevés hasznot hozó háborúskodásait fedezve a szepesi várakkal együtt Árvát is elzalogosította a lengyel Sűbor vajdának. Később egy lengyel rablólovag tulajdona lett, akitől Mátyás király vette meg. Így raboskodhatott itt Mátyás egyik ellensége, a híres Várdai Pál kalocsai érsek. Mátyás király a várat a lipői hercegséggel együtt fiának, Corvin Jánosnak adta, majd 1556-ban 80 faluval együtt a Thurzóké lett. Az akkor már kissé kopottas várat átépítették, s a Thurzók egyik reprezentáns lakóhelyévé vált. A vár viszonylag sértetlenül élte túl a kuruc háborúkat, 1800-ban viszont leégett. A Thurzó-örökösök, a Pálffyok és Erdődyek újították fel, úgyhogy a vár 1918-ig lakható volt. A felszabadulás után a csehszlovák állam tulajdonába került. Múzeummá alakították át, amely hűen tükrözi a környék lakosságának életét.

Thurzó reneszánsz epitáfiuma Árva városában



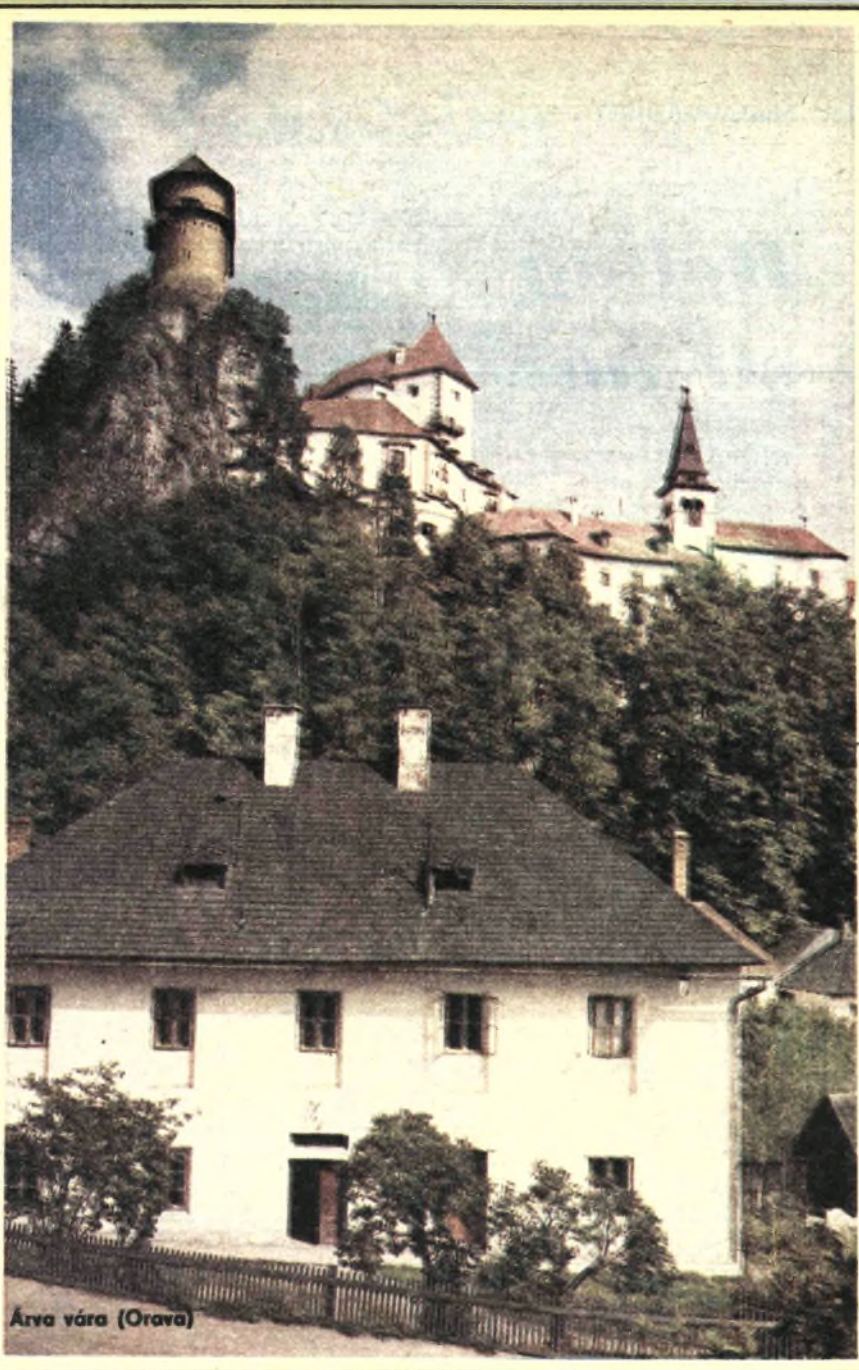
# EGYÜTT

A környék központja Dolný Kubín, amely elsősorban sok nagy szülöttéről híres (Matúška, Jégó), valamint itt töltötte élete utolsó húsz esztendejét Hviezdoslav is. A város főterének néhány emlékműve a XVII. századi vármegyeház (ma művelődési központ), a neogótikus plébániatemplom, a reneszánsz-barokk alapokra épült városháza, Hviezdoslav lakóháza, a Hviezdoslav Múzeum és a Čaplovič-könyvtár.

Említést érdemel Valaská Dubová falu, amelyet a XIII. században alapítottak vlach juhászok. A legenda szerint ugyanis itt fogták el Jánošíkot, a híres hegyi betyárt. Talán az ő tiszteletére áll a falu közepén a „hegyibetyár-stílusú” Jánošík-kocsmá.

Árva a történelmi nevezetességén kívül elsősorban természet szépségével csalogatja oda a turistákat. A különböző kikapcsolódási lehetőségekről a Nő 27. számában tájékoztatjuk olvasóinkat.

— is —



Árva vára (Orava)



## 4. KÉRDÉSCSOPORT

### 1. kérdés

Az Árvi-tó (Oravská priehrada) Közép-Európa legnagyobb mesterséges tava. 1959-ben adták át. Építéskor hat falut bontottak le, közülük egyiknek két nagy szülőtte is van: Anton Bernolák, az első egységes szlovák nyelv megalapítója, valamint Szabó Ervin író, műfordító, a budapesti Fővárosi Könyvtár alapítója. Mi a falu neve?

### 2. kérdés

Hány négyzetkilométer terjedelmű az Árvi-tó?



MIKOLA ANIKÓ

## Holtág- sirató

Izrapba fojtott  
fájdalom  
poshad a kagyló-  
héjakon

Holt ág korhadás  
szennyvize  
s futást vissza-  
sírod-e?

Lehetne medred  
sziklapad  
törvényed mint az  
áradat

Igazságod mint  
hallgatag  
mély a locsoló

hab alatt  
Bizalmad mint a  
gyermeké  
amíg nem török  
kétfelé

Őriztél volna  
perceket  
miket a kortárs  
elfeled

Agyékod nemző  
erejét  
szél szórta volna  
szerteszét

Szép tiszta szók egy  
hajnalon

meghaltak néma  
ajkadon  
Most kérdelem végül  
érted-e  
mily titok szállt a  
sírba le

Már az utókor  
nem hibás  
neked nem lesz fel-  
támadás

A visszautat  
ne keresd  
folyik tovább a  
csonka test



NAGY LASZLO felvétele

## Vízió

Valami görgeteg indult  
hogy letépje  
a hegyoldal bokrait  
hogy eltapossa az álmatag füvet  
s a jámbor gyíkokat

Valami görgeteg indult  
és dübörgött a föld  
egész éjszaka  
s puszta körmével kapart a sziklán  
az üregbe menekvők hada  
és vadalmái gyermeki hangján  
sikoltozott egy almafa  
szomjasan szürcsölte vérét  
az erdő tébolyult vada

Aztán csönd lett — a táj  
reggelre kelve oly halott  
és oly konok  
mint tűzvész után  
a kiégett templomok

## Békítő esték

Békítő esték jönnek majd talán  
a kénvirágot termő nyár után  
Türelmes barmok szép kolompszávara  
eregélünk az árnyékos karámba

...

Kiforrt a must a tőke szenderül  
az ó tömlőkbe most új bor kerül  
tomboljon csak feszítse a falat  
bevarrogatjuk majd ha meghasad

...

Vesd le nászinged vess le minden éket  
szeretőd ott kinn pányvára kötve béget  
ereszd hadd fusson elég a kínból mára  
széthulló testedet a fészekalja várja

# MIÉRT SZÉP?

MIKOLA ANIKÓ verseit aránylag könnyű megközelíteni. Föltételezzük, hogy az olvasóhoz is közel állnak ezek a szövegek, mert a versépítésnek többnyire ilyen módját, ezt a kontrasztos modellt, amely állításával és tagadásával logikai alapmodell is, ezt tekintti át leggyorsabban az értelem, s a romantika óta nem utolsósorban könnyen érthető volta miatt ennek kedvez az iskolai oktatás, a művészetpropaganda, sőt talán még a könyvterjesztés is. Nem azt akarjuk mondani, hogy Mikola Anikó romantikus költő. A verseit építő ellentétek nem a romantika egymást elpusztító véres antagonizmusai, szövegeiben a tézis kihívására az ellentétis nem harccal, hanem elfordulással válaszol.

Körülbelül ilyen szál fűzi verseit a szimbolizmushoz is. A Békítő estékben a „nyár”, az „új bor”, a Vízióban a „görgeteg”, a Holtág-siratóban az egész halódó folyómeder valójában mind jelkép; a kifejezés módja árulja el, hogy ezek a konkrét fogalmak valami általánosabbat, egy-egy törvényszerűséget fejeznek ki, hogy a fogalom inkább csak fedőneve valami másnak, ami általánosabb és rejtettebb is a jelölőjénél. Persze ha azt mondjuk, hogy Mikola Anikó versei a jelképek nyelvén szólnak hozzánk, megint csak nem a szimbolizmussal rokonítjuk költőnőnk erőteljesen kibontakozó líráját. Világszemlélete távol áll a szimbolistikától.

Zenei eszközei is a történelmi poétikák határvonalán állnak. Kezdetben a szabadverset művelte, később kezdett közeledni a kötött formákhoz, nem egy esetben lefegyverző eredménnyel. Itt bemutatott szövegei bizonyítják, hogy poétikájában a ritmus, a rím és a legtágabb értelemben vett zeneiség nem felületi dísz, hanem először is a szöveggel egyenértékű része a költői üzenetnek, ugyanakkor szerkezeti alóeszköz is.

A Békítő esték a három szakaszban három rokon logikájú folyamatot rajzol meg. A strófákat csak az akció és reakció párhuzama köti össze, más szóval a szakaszok költőnői viszonya nem alá-, hanem mellérendelő. A közös alapproblémát variáló három szakaszt közös alapforma kapcsolja össze, de az egyes

változatokat egy-egy sajátos zenei elem egyéníti is.

A vers alapfolyamata egy aktív és egy passzív, egy agresszív és egy elforduló mozzanatban pereg le. A „kénvirágot termő nyár”, a tomboló „újbor”, a „nászing” és a kinti „szeregető” a versvilág kihívó férfias pólusát alkotja, míg az „árnyékos karam”, a tömlő „bevarogatása” és a „fészekalja” a passzív, női, sőt anyai póluson helyezkedik el. Az agresszivitás mind a három esetben más konkrét alakot ölt. A nyár, mely nem virágot, hanem kénvirágot terem, a pusztítás képzetét kelti az olvasóban. A mi dolgunk, hogy bővítsük a jelkép értelmezési tartományát, például az emberélet szakaszaira, szenvedélyekkel emésztő nyarára és lehiggadt őszére (delére és estéjére) vagy más egyebekre is, ki-ki tapasztalatai és képzelete szerint.

A második szakasz még egyértelműbben beszél a romboló szenvedélyekről, s a harmadik a vágy és az önmegtágadás feszültségét vázolja föl.

Lényegében a strófák első felében jelenik meg az agresszív elem, a másodikban a megbékélés mozzanata. A szakaszok rímelése is ennek megfelelően alakul ki. Mindig két-két szomszédos sorvég csendül össze bennük, úgynevezett páros rímek formájában. Közben a szerző a sorok szótagszámának enyhe módosításával egyénítette is a három változatot: az első szakasz 10—10—11—11, a második csupa 10, a harmadik 11—12—12—13 szótagos.

A Békítő estéknek ezek szerint van egy alapformája, amit a vers belső, logikai magja és felépítése indokol, s amit a három szakasz variált alakban állít elő. Vele szemben a Vízió, ugyancsak összhangban a vers tárgyával és belső logikájával, a kikristályosodó verszene szép mintája lett.

Az első szakasz a „görgeteg”, azaz egy különös elemi csapás készülődését és szándékait leplezi le. A szakasz rímtelen, a sorok ritmusa kötetlen, szótagszámuk pedig változó. Helyileg szervezetennek látszik ez a szakasz, de ha a vers egészén belül értékeljük, a szabad formát a bevezető részben indokoltnak, megkomponáltnak, funkcionálisnak találjuk. A „szervezetlen” zenét a születő energia szervezetenlensége hitelesíti. Fontos jelensége azonban a szakasznak, mert a többi strófára is jellemző, hogy szemben az aprózva neki-futó első sorral (ti-ti-ti-tá-ti-ti-tá-tá: „Valami görgeteg indult”) a szakasz-záró sor jambikus (ti-tá-tá-tá-ti-tá: „S a jámbor gyíkokat”).

A szöveg itt teljesen megmagyarázza önmagát, nem kell többet beszélnünk róla. Arra kell csak figyelmeztetni az olvasót, hogy a benne megjelenített csapás nem kívülről jön, hanem a föld mélyében dübörög. Joggal érezhetjük, hogy nem is a földben, hanem az emberi lélekben vagy kapcsolatainkban morajlik ez az éjszaka, amely után a táj holtan és éknokul mered. A költészet a mítoszok logikáját követve ré-

gen is, ma is és nyilván a jövőben is emberi alakba öltözteti, antropomorfizálja a természet jelenségeit. Amit ezzel szemben itt és a líra egy másik vonulatában látunk, az az eredeti eljárás fordítottja, mert az emberi világot vetíti át a természet jelenségeibe, magunk alkotta szóval fiziomorfizál.

Az első szakasz megkomponált zenei káosza után a másodikban kialakul egy sajátos nyelvi rend, ami a vers zenei eszközei is támogatnak. A nyelv a „görgeteg” pusztító munkáját laza mondatpárhuzamokban részletezi. A versnyitó első sor („Valami görgeteg indult”) megismétlése után a tárgyalás négy kétsoros mondata következik, s mindenikben a pusztítás, a rémület egy-egy mozzanata villan föl. Az alany, aki a csapást elszenvedi, a páratlan sorok végére kerül s egy négyes rímfűzés összefogja ezeket az alanyokat. A zenei kristályosodás folyamata a ritmusban is lejátszódik, hasonlóan az első szakaszhoz, de nagyobb alanyon és erőteljesebben. A sorok elejének ritmusa elaprózódik vagy ereszkedik, de a végük emelkedőbe fordul. A rímelő páratlan sorokban erőteljesebb az emelkedő, jambikus lejtés tendenciája, sőt a hetedik és kilencedik sor már a legtisztább jambusokban zeng, míg az előző hatodik még kaotikusan kavargó, a nyolcadik pedig ereszkedő trocheusok sorozatából áll. A második szakaszban sorról sorra megszerveződött a vers lélekre szabott zenéje. Ez után a szakasz után, mely az elmondottak mellett még hosszabb soraival is kifejezi, hogy új funkciót tölt be az egészen belül, a befejező rész nyelvi és zenei szerkezete megint más lesz. Rövidebbek a sorai, ritmusa a negyedik sor kivételével jambikus, s csak két sora csendül össze. A lényegében szabályos ritmus a versben lejátszódó kristályosodás eredménye, míg a sorok rövidülésében a zenei bomlást, az elhallgatás tendenciáját érejük tetten.

Mikroszkopikus elemzéssel, amire itt nincs módunk, még a bemutatott versek sok finom szépségére fölvehetnénk az olvasók figyelmét, de talán ennyi is elég, hogy jelezzük, milyenek a költői kifejezés fő eszközei, mitől lesz vers a vers, miért érezzük a nyelvi kifejezés legtökéletesebb változatának a költői nyelvet, s hogy a művészetben a kifejezés módja, amit formának szoktunk nevezni, mennyire összegabalyodik a mozzanatonként kibontakozó belső látomással, aminek közönségesen tartalom a neve, olyan elválaszthatatlanul, hogy valójában nincs külön forma és tartalom, csak a mű létezik, ahogyan megszületett.

Mikola Anikó harmadik itt bemutatott versének, a Holtág-siratónak elemzését olvasóinkra bizzuk.

KONCSOL LÁSZLÓ

# Ő a legszebb...



A gyermekét váró nő, a kismama. Nem versenyezhet véle a legaranyosabb testű, legtökéletesebb arcú szépség sem. A várakozó reményesség, a gyermekre figyelő öröm ott vibrál minden kismama arcán. Duzadó szája, orra körül, átsüt a barnás foltokon, amelyeket nem szükséges annyira kendőzni. Nem baj, ha látszanak! Semmit sem lopnak el a varázsából, ami a várandós nőből árad. Természetesen ilyenkor gyakrabban át kell törölni az izzadó arcot arcvízzel, ha száraz, tápláló krémmel, ha csak kimelegedett, megmosni a friss patakok, forrás vizében, ahol pihen, üdül a kismama. Nyugodtan teheti. A divat is neki készül, az ő kényelmét, szépségét szolgálja.

Lássunk csak néhány könnyen elkészíthető külföldi modellt:

Egybeszabott, kétszebes, a vállán fodorral, a hátán és elöl, kétoldalt tűzéssel díszített-bővített ruha.

Ez a ruha az idén rendkívül divatos. Ne sajnáljunk hozzá jó anyagot venni, szülés után is viselhető. Divatos bőségét nemcsak a húzóssal, hanem a harangszabással kapjuk meg.



Mindkét modell ejtett vállal készült, mell alatt húzott. Az egyiket fehér farkasfoggal szegték be a gallérja, az ujj- és a zsebek körül, a másik társaságba is megfelel, ha jó színválasztással szép népi motívumainkból keresünk rá díszítő mintát.



Tarka mintás, kerek kivágása alatt húzott, bő ujjú ruha. A modell „kenguru” zsebbel készült.



A kismamák haja gyorsan zsírosodik, nehéz frizurába rendezni. A blúz szegélyével azonos, ügyesen felkötött kendő nemcsak divat — jól is áll. Aki ügyes, szemellenzősre is megvarrhatja.



# Na, még egy kanállal!

Valamikor régen sok levest adtak a kisgyermeknek. Azután olyan időszak következett, amikor egyáltalán nem kaptak levest a gyerekek, nehogy a levestel eltelve ne tudjanak főzeléket, húst enni. Véleményünk, tapasztalataink szerint mind a két elgondolás túlzott. A kisgyerekek többsége szívesen fogyaszt mindent, ami folyékony, így levest is. A paradicsom-, a zöldbab-, a zöldborsó- vagy éppen a zöldségleves nem értéktelen táplálék. Hetenként egy-két alkalommal adjunk 100–150 gramm levest, ha azt gyermekünk szereti. Biztosan marad még gyomrában hely az értékes főzelék, hús és egyéb étel számára.

A főzelékkel kapcsolatban ugyanazt mondhatjuk el, mint korábban (kézikönyvünk előző számában) elmondtuk a gyümölcsről: egyéves kor után lassan, fokozatosan, mindenféle főzeléket adhatunk a kisgyerekeknek. Vagyis a csecsemőkorban adott főzelékeken kívül szerepelhet az étlapon fejes káposzta minden formájában és a hüvelyesek is hetenként egy-egy alkalommal.

A főzelék- és zöldségféléket adhatjuk nyersen, saláta formájában is, így vitamintartalmuk nagyobb (fejes saláta, paradicsomsaláta, céklasaláta stb.).

Változik az ételek elkészítési módja is. Lassan, fokozatosan elhagyjuk a passzírozást. Ahogy gyermekünk egyre nagyobb lesz, jobban megragja az ennielőt. Készíthetjük a főzelékeket angolosan: kevés sós vízben megfőzve, kis vajjal, tejföllel leöntve. Párolhatjuk kevés zsíron, olajon vagy vajon is. A legtöbb vitamin akkor marad a főzelékben, ha pároljuk. Erre a kukta főzőedény a legalkalmasabb. A kukta aljára vizet teszünk, fölötte elhelyezzük a rostélyt, erre tesszük a tisztított, feldarabolt főzelékféléket. A képződött gőzben gyorsan megpuhul.

Egyéves kor után már nemcsak tojássárgáját, hanem tojásfehérjét is adhatunk. Először csak keveset, és ha nincs tőle a kicsinek csalánkiütése, sem gyomorrontása, nyugodtan adhatunk neki heti két-három alkalommal lágy tojást, kemény tojást, főzelékbe kevert tojást. Májat is kapott már a csecsemő. Egyéves kor után változatosabban is készíthetjük. Például úgy, hogy a nyers májat késsel lekaparjuk és beleteszünk a főzelékbe, mielőtt utolsót forna. Megfőzhetjük a májat a levesben, és azután kaparjuk le és adjuk a főzelékhez.

Az első húsféleség a csirkehús, a csirke melle. Egyéves kor után adhatunk sertéshúst is úgy, hogy a zsírját és inas részét gondosan kivágjuk belőle. Először levesnek főzzük meg, és átdarálva adjuk, később olajban megsütve, átdarálva adhatjuk a főzelék mellé. Halat is ehett a kisgyerekek, de nagyon vigyázzunk,

hogy minden szálkát eltávolítsunk belőle.

A kisgyerekek táplálékához tartozik a kenyér-, tésztaféle, a cukor és az édesség is. A vaj, zsíros, lekváros, sajtos kenyér vagy péksütemény jó reggelire vagy uzsonnára. De nem engedhetjük meg, hogy ebédre főzelék helyett zsíros vagy vajos kenyeret fogyasszon! A másfél-kétéves gyerek szívesen eszi a főtt tésztát. Elég azonban, ha egyszer egy héten adjuk neki. Izesítsük lekvárral, dióval, kakaóval. Kisgyerekeknek ne adjunk cukrászsüteményt! Sohasem tudjuk, mennyire friss. Otthon készült sült tésztát, piskótát, ebéd után egy kevés csokoládét kapjon nyálánkságként. A sok édesség elveszi a gyermek étvágyát, és rontja a fogait is. Ne adjunk belőle sokat, főleg lefekvés előtt ne. Az édességet mindig étkezés után fogyassza a gyerekek.

A vaj, olaj, disznózsír, szalonna tetemes kalóriatartalma, nehezen emészthető. Egy-egy szelet vaj vagy zsíros kenyér és az ételekbe tett zsiradék elegendő a gyerek szervezetének. Az ételeket inkább vajjal főzzük, később a vajat olajjal helyettesítsük. A vaj és az olaj ugyanis a disznózsírnál könnyebben emészthető, ezenkívül a vaj vitamintartalma is jelentős. Zsíros hússokat, friss rántott húst, zsírban sült lángost, fánkot és hasonlókat egy év körüli kisgyerekeknek ne adjunk. Hasonlóképpen várjon még a zsíros töltött káposzta, disznótoros, székelygulyás, sület vagy egyéb nehéz étel fogyasztásával is legalább kétéves koráig.

Egyéves kor után fokozatosan fűszerezhetjük az ételét. Tehetünk az ennielőjébe vörös- és fokhagymát, petrezselymet, babérlevelet vagy ecetet is. De ecet helyett inkább citrommal izesítsünk. Erős, csipős fűszereket, mint amilyen az erőspaprika, bors, mustár továbbra se adjunk neki. Csipné a száját, megterhelné a gyomrát és a veséjét.

Amit továbbra is tilos a gyermeknek adni, az az alkohol! Már a legkisebb mennyiség is megkárosíthatja fejlődő szervezetét, mert az alkohol minden cseppje méregként hat a gyerekekre. A rendszeresen adott sör, bor, pálinka pedig súlyos testi és szellemi visszamaradottsághoz vezethet.

Ne feledjük, hogy kisgyermeknek körülbelül napi fél liter teje van szüksége. Ezért reggelire és uzsonnára lehetőleg tejes ételt adjunk neki. Lehet kávé, kakaó, karamelles, csokoládés vagy gyümölcsös tej, de dúsíthatjuk tojássárgájával vagy egy kevés teával is. — j —

**Sz** erencés embernek tartom magam, korán kezdek kisgyerekekkel foglalkozni. Tapasztalatok híján ösztönösen gyakoroltam a gyerekeket a család első újkáján (de nem volt kísérleti nyúl!). Ösztönösen és őszintén. Szívvel, szívvel és baráttal. A család versengett az etetés, tisztába tevés, szórakoztatás jogaiért, kiváltságaiért. Boldogan rohantunk a szobába, amikor délutáni, délutáni álmából ébredt a gyerek, és az ajtón kopogtatott, mert mielőtt elindult volna, megtanítottuk kimászni a kiságyból. A sétáltatás külön gyönyör volt. Büszkén tologattuk már héthónapos korában megfeszítette vékony, izmos lábát, és állt, mint a cövek; s ha elfáradt, deréktől kilógott a kocsiból, úgy aludt el, egyenes szálú szőke haját borzolta a szél. Aztán az első lépések, az első gyalog megtett séták a Duna partján. Hopp, föl a kökerítésre, ott botladozott:

*Hosszú nyakú  
Csetneki  
sánta lovát csetleti,  
csetleti,  
botlatja,  
lódoktorhoz vontatja.  
Kóc a kötőfék,  
szakad zét, — akkor le a  
kerítésről:  
püff neki:  
sárba csöppen  
Csetneki.*

Olyan önfelédten kacagott! Tulajdonképpen neki köszönhetem, hogy annyi gyerekverset, mondókát, kiszámolót tudok fejből. Mindig adódott olyan helyzet, amikor odaillesz valamilyen mondóka, vers. Ha nem akart enni, Weöres Sándorral biztattuk:

*Kutyateszi Bálint, Csibeviszi  
Benedek,  
Kocsihasú Péter, Csukaszemű  
Pál  
megeszi a szöcskét, japapucsol,  
egeret,  
de ha leves készül, mindnek  
hasa fáj.*

Hóolvadáskor is Weöres-verset mondogattunk:

Csipp  
csepp  
egy csepp  
öt csepp  
meg tíz,  
olvad a jégcsap,  
lecsepeg a víz.

A tavaszi séták „slágere” természetesen a Csigabiga gyere ki sok-sok változata volt.

A legkedvesebb mégis a Weöres-féle „táncversek” voltak, a „Panyigai, panyigai ü”-k, amelyeket a végtelenségig lehetett variálni. Most is gyakran fűjjük a lassan már kamaszodó legénynyel.

Ezeket a kedves, vidám, fülbe mászó verseket keresztül jutott el anyanyelve szeretetéhez, megbecsüléséhez, a magyar költészet, Petőfi, Juhász Ferenc, Nagy László, Tankó Sirató Károly, a népköltészet, Weöres, József Attila tiszteletéhez.

A Sebő együttes lemezein izlelgette József Attila költészetét. S újabban ön maga is megpróbálkozik a versfaragással. Egy éve Finnországban „élő” barátjának

(akinek édesapja vendégtanár ott) verses levelet küldött:

Régi jó barátom, kedves S...

László!

Hogy érzed magad ott, hol más a zászló?

Nálunk minden jól megy, nincs semmi galiba, csak az írásomba kicsit sok

a hiba.

Gyere haza gyorsan, meglátod mily jó itt, nyolc új tanuló jött, egyik sem sokat rítt.

Az esti mesélések — kezdetben leporellókból, később Benedek

Elek, Illyés Gyula gyűjteményeiből, majd a világirodalom klasszikusaiból olvastunk neki — útján pedig eljutott Móra Ferenc, Móricz Zsigmond, Fekete István elbeszéléseihez. A Pál utcai fiúkat elszorult torokkal izgatta végig, de „férfiasan” titkolta könyveit Nemecek Ernő halála után.

Ha eljön, a könyvszekrény aljában kutat még olvasatlan könyvek után — melyek száma egyre kevesebb —, fölkuporodik az ágyra, és olvas, mindenről megfeledkezve.

GRENDEL ÁGOTA

Foto: DUSZA ISTVÁN

# Szemünk fényre a gyermek





## Kötött oroszlán

**Hozzávalók:** 25 dkg vörös, 20 dkg piros, 10 dkg narancs, 5 dkg lila, fekete, fehér, kék Corina fonal, 4-es kötőtű, 3 1/2-es borgolótű, 45 cm hosszú, 17 cm átmérőjű habgumi. Az oroszlán 50 cm hosszú és 20 cm magas.

**I. minta:** a színén sima, a visszáján fordított.

**II. minta:** a színén fordított, a visszáján sima.

**Próba:** 19 szem, 25 sor – 10×10 cm.

Az oroszlán törzse: 115 szemre kezdjük és a II. mintával 60 cm-t (150 sor) kötünk a vörös fonallal, majd a szállal erősen összehúzzuk és összevarrjuk.

A fej: 2 darabot kötünk. 40 szemmel kezdjük és az I. mintával 20 cm-t (50 sor) kötünk a piros fonallal, majd egyszerre leláncoljuk.

A nyak: 13 szemmel kezdjük a piros fonallal. Az I. mintával 80 cm-t (20 sor) kötünk, majd leláncoljuk.

A mancsok: 4 db-t kötünk. 28 szemmel kötjük a piros fonallal, 11 cm-t (28 sor) kötünk, majd leláncoljuk.

Az oroszlán farka: 20 szemmel kötjük a narancssárga fonallal a II. mintával, 60 cm-t (150 sor) kötünk, majd a szálát áthúzzuk a szemek és összehúzzuk.

Az oroszlán fülei: 4 db-t horgolunk. 16 láncszemet horgolunk, majd rövidpálcikával folytatjuk, 1 láncszemmel fordulunk. A 17–18. sorban egy-egy szemet fogyasztunk, majd befejezzük.

**Szemek:** (2 db-t horgolunk.) A kék fonallal 3 láncszemmel kezdjük, majd összekötjük. 5 sort rövidpálcikával horgolunk.

A pofarészt 2 darabban horgoljuk a narancssárga fonallal. 3 láncszemmel kezdjük, majd összehorgoljuk, az első sorban minden láncszembe 2 rövidpálcikát horgolunk. 6 sort horgolunk, és úgy szélesítjük a kört, hogy 30 szemünk legyen, majd befejezzük.

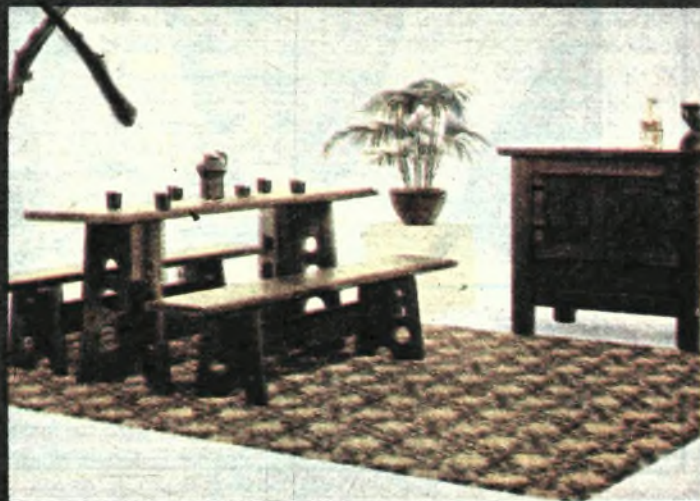
**Összeállítás:** A részeket kissé átgöngyöljük, a törzsébe beletesszük a habgumit, majd összevarrjuk az egészet. Rávarrjuk a fejet a nyakra, majd a füleket és a pofarészeket, a szemeket fekete fonallal körülvarrjuk, majd rávarrjuk az orrot. A farkat is kitémjük, rávarrjuk a törzsre, a végére 20 cm-es rojtot teszünk. A fej köré a narancssárga és piros fonallal 15 cm-es rojtot teszünk. A mancsokat is felvarrjuk.

**A** ki tudatosan, határozott elképzelésekkel, kialakult ízléssel, a napi divattal leszámolva, szakítva rendez be lakását, harmonikus otthont teremthet. A kis lakásokat is berendezhetjük úgy, hogy területük nagyobbak tűnjék, ha az előszobában, hallban ebédlőt vagy társalgót alakítunk ki.

Két színnel (fehér-barna, fehér-piros, fehér-zöld, sárga-barna stb.) megkomponált lakásban sok szép tárgyat helyezhetünk el — anélkül, hogy a lakás zsúfolt-



Rötes-barnas arnyalatú nappali, ahol a családtagok és vendégek is jól érzik magukat, egyrészt, mert kényelmes, másrészt, nincs benne semmi modernkedő forma vagy szín ami kényelmetlen, zavaró érzést keltene. Célzerű a mennyezetvilágítás megoldása: a lánc díszítő és szabályozó szerepet tölt be.



nak tűnne. A sarokban, polcon ott díszelgethetnek kedvenc, megszokott tárgyaink és új darabjaink. S nem is költséges! Hiszen a díszítő tárgyat szépségükért, esztétikai hatásukért vásároljuk, nem azért, mert drágák. A népi kerámia, háziszöttek épp úgy ékesíti szobánkat, mint az üvegváza. A lényeg az, hogy lakásunkon lássék az átgondolt tervezés, válogatás. Ne az első látásra megtetsző tárgyat vegyük meg, hanem apránként válasszuk ki, a legmegfelelőbbet.

Az alapszínek a fehér és a barna – a stabil, nehéz tárgyak színei. A kiegészítő szín a narancssárga és árnyalatai – a könnyű, rakosgatható dísz és használati tárgyak színe.



Impresszionista stílusú, alkalmas összeállítás keskeny szobába, a két, egymástól távol elhelyezett élénkpiros színfolt egyben tágitja és elosztja a teret.

Ebben a régi, rusztikus stílusú ebédlő-sarokban kirakhatjuk nagymama cserépedényeit, mozsarát, kávédarálóját, rézüstjeit. De csak módjával, a zsufoltság csúnya és riasztó. Inkább kevesebbet és japán szokás szerint váltogassuk őket, nem kell mindent egyszerre közszemlére tenni.

Ebédlősarok válaszfala. Ide különösen nagy műgonddal kell összeválogatni a dísz tárgyakat. Azoknak ajánljuk, akik modern lakásukban is inkább a porcelánt, kristályt szeretik maguk körül látni.



# Levelezésünk...



Harminchárom éves óvónő vagyok, két gyermek édesanyja. Szabad időmben szívesen kézimunkázom és kirándulok. Szeretnék óvónő levelezőtársat találni, akivel később személyes ismeretséget is köthetnék. Címem: Baký Nándorné, 2755 Kacsér, Szabadság u. 14, Magyarország.

xxx

Harmincéves asszony vagyok, korban hozzám illő levelező társakat keresek. Szeretem a természetet, zenét, irodalmat. Címem: Domokos Ernőné, 2310 Szigetszentmiklós, Bajcsy-Zsilinszky u. 22/a, II. e. 9, Magyarország.

xxx

Huszonegy éves vagyok, hasonló korú csehszlovákiai lányokkal, fiúkkal szeretnék levelezni. Címem: ifj. Istvánfi Gyula, 1155 Budapest, Mozdonyvezető u. 16/3, Magyarország.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai fiatalokkal. Húszéves vagyok, érdekel a sport, az utazás, a zene. Hasonló korú és érdeklődésű lányok, fiúk levelét várom. Címem: Tóth Lajos, 5400 Mezőtúr, ART 210, PF. 649, Magyarország.

xxx

Húszéves vagyok, szeretnék levelezni hasonló korú fiatalokkal magyar, orosz, olasz vagy francia nyelven. Címem: Szakál Ferenc, 2600 Vác, Erdős B. út 22, III. e., Magyarország.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni 23–25 éves fiatalokkal. Minden téma érdekel. Címem: Dolinská Ildikó, 935 77 Vyškovce nad Ipľom, okr. Levice, ČSSR.

xxx

Húszéves gépészmérnök vagyok. Szeretnék levelezni hasonló korú csehszlovákiai fiatalokkal. Címem: ifj. Fülöp József, 2890 Tata, Ságvári E. u. 6/a, Magyarország.

xxx

Magyarul tudó fiatal házaspárokkal szeretnék levelezni, később ismeretséget kötni. 20–33 évesek vagyunk, egy kislányunk van. Minden téma érdekel. Címünk: Simon Sándorné, 3350 Kál, Kerecsendy út 16, Magyarország.

xxx

16–17 éves fiatalokkal szeretnék levelezni és barátságot kötni. Kedvenc szórakozásom a sport és a tánc. Címem: Rémiás Ilona, 045 01 Moldava n/Bodvou, Námestie Budovateľov 16, okr. Košice-vidiek, ČSSR.

xxx

Két tizenhat éves barátnő, szeretne levelezni hasonló korú fiatalokkal.

kal. Kedvelik az irodalmat és a tánczenét. Címük: Nagy Gizella és Karkó Angéla, 946 36 Kravany nad Dunajom, DM pri POU, okr. Komárno, ČSSR.

xxx

Tizenhét éves vagyok, magyar nyelven szeretnék levelezni lányokkal, fiúkkal. Címem: Szőke Ilona, 941 22 Zemné 430, okr. Nové Zámky, ČSSR.

xxx

Csehszlovákiai magyar fiatalokkal szeretnék levelezni. Tizenhat éves gimnáziumi tanuló vagyok. Szeretek olvasni, színészek képét gyűjtöm. Címem: Szoboszló Lilla, 4200 Hajdúszoboszló, Luther u. 3, 5/a, Magyarország.

xxx

Tizenhat éves diáklány vagyok. Szeretnék levelezni és ismeretséget kötni hasonló korú fiatalokkal. Szívesen olvasok és kézimunkázom. Címem: Nagy-Pál Jolán, Zsíp 38, 980 21 Batka, okr. Rim. Sobota, ČSSR.

xxx

Két jó barátnő (16–17 évesek) szeretne levelezni hasonló korú fiatalokkal. Kedvenc szórakozásuk az olvasás és a zene. Címük: Szabó Angéla és Starček Gizella, 940 01 Nové Zámky, SZŠ, ČSSR.

xxx

Tizenhat éves vagyok, kedvelem a sportot és a zenét. Hasonló korú lányokkal, fiúkkal szeretnék levelezni. Címem: Pál Erzsébet, Tachty 113, 980 34 Nová Bašta, okr. Rim. Sobota, ČSSR.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni és barátságot kötni 16–18 éves lányokkal, fiúkkal. Címem: Czagány Márta, 5435 Martfű, Ságvári E. út 11, Szolnok megye, Magyarország.

xxx

Tizennyolc éves vagyok, hasonló korú fiatalokkal szeretnék levelezni. Címem: Varga Ágnes, 986 01 Biskupice 35, okr. Lučenec, ČSSR.

xxx

Tizenhét éves vagyok, korban hozzám illő csehszlovákiai fiatalokkal szeretnék levelezni. Címem: Takács Mária, 3700 Kazincbarcika, Csokonai út 18, 6/3, Magyarország.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni 15–18 éves lányokkal, fiúkkal. Kedvelem az irodalmat és a zenét. Kedvencem az AFRIC SIMONE és az ABBA együttes. Címem: Szendi Ágnes, 946 21 Velké Kosihy 35, okr. Komárno, ČSSR.

xxx

Tizenhét éves vagyok, hasonló korú fiatalokkal szeretnék levelezni.

Címem: Nemes Ibolya, 4030 Debrecen, Tan u. 1/b, Magyarország.

xxx

Tizenhat éves fiú vagyok, kislányokkal, fiúkkal szeretnék levelezni. Több hangszerezen játszom, társaságkedvelő vagyok. Címem: Kiss Károly, 044 04 Nová Bodva, Žarnov 53, okr. Košice, ČSSR.

xxx

Két 15–16 éves barátnő magyar nyelven szeretne levelezni és ismeretséget kötni hasonló korú fiatalokkal. Címünk: Molnár Dóra és Rajczy Mária, 930 38 Nový Život, Vojtechovce, okr. Dun. Streda, ČSSR.

xxx

Tizenhat éves vagyok, hasonló korú fiatalokkal szeretnék levelezni. Kártyanaptárt és képeslapot gyűjtök. Címem: Péli Mária, 6000 Kecskemét, Szolnok hegy, 42/B, PF. 356, Magyarország.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni 15–17 éves csehszlovákiai fiatalokkal. Bélyeget és színészképeket gyűjtök. Címem: Datári Ilona, 4027 Debrecen, Ibolya u. 15, IX-25, Magyarország.

xxx

Tizenöt éves kislány szeretne levelezni csehszlovákiai és magyarországi fiatalokkal. Címe: Bottos Lúdia, 984 01 Lučenec, Partizánska 2, ČSSR.

xxx

Tizenöt éves vagyok, képeslapot gyűjtök, szeretem a könnyűzenét. Szívesen leveleznék hasonló korú fiatalokkal. Címem: Horváth Éva, 8474 Csabrendek, Kossuth L. u. 70, Magyarország.

xxx

Két tizenöt éves barátnő szeretne hasonló korú fiatalokkal levelezni. Képeslapot és szalvétát gyűjtenek. Címük: Kokol Mária, 044 04 Nová Bodva, Žarnov 73, okr. Košice, ČSSR és Jacsman Márta, 044 04 Nová Bodva, Žarnov 115, ČSSR.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni 15–16 éves lányokkal, fiúkkal. Címem: Czinege Mária, 925 03 Horné Saliby 788, okr. Galanta, ČSSR.

xxx

14–15 éves magyarországi fiatalokkal szeretnék levelezni. Kártyanaptárt, képeslapot gyűjtök, szívesen cserélnék is. Címem: Molnár Katalin, 951 73 Jelenec 481, okr. Nitra, ČSSR.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni szlovákiai kislányokkal. Minden téma érdekel, kedvenc szórakozásom az olvasás. Címem: Szabó Klára, 6100 Kiskunfélegyháza, Alkotmány u. 4, Magyarország.

xxx

Két tizenöt éves barátnő szeretne levelezni hasonló korú csehszlovákiai fiatalokkal. Címünk: Köbl Erika, 7400 Kaposvár, Kinizsi lkt. I. ép. I. bl. 3/1, és Németh Mária, 7400 Kaposvár, Kinizsi lkt. I. ép. IV. bl. 1/2, Magyarország.

xxx

Tizennégy éves vagyok. Velem egykorú lányokkal, fiúkkal szeretnék levelezni. Minden téma érdekel. Címem: Vigh Erika, 9730 Kőszeg, Kálvária u. 9, Magyarország.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai fiatalokkal. Címem: Palis Adél, 7400 Kaposvár, Fekete S. u. 15, Magyarország.

xxx

Tizennégy éves vagyok, hasonló korú pajtásokkal szeretnék levelezni. Címem: Gálffy Márta, 930 16 Vydrany, Základná 289, okr. Dun. Streda, ČSSR.

xxx

Két tizenegyes éves barátnő lányokkal, fiúkkal szeretne levelezni. Címük: Gizella Veselková, 946 02 Čalovec, ul. Domažlická 177, okr. Komárno, és Jarmila Baráthová 946 03 Kolárovo, Partizánska 16, okr. Komárno, ČSSR.

xxx

Azoknak a pajtásoknak küldöm a címem, akik szívesen leveleznének velem, és cserélnének csokipapírt, szalvétát, képeslapot. Címem: Danczi Melinda, 941 37 Strekov, okr. Nové Zámky, ČSSR.

xxx

Tizennégy éves vagyok, hasonló korú kislányokkal és fiúkkal szeretnék levelezni. Képeslapot gyűjtök. Címem: Varga Mária, 925 02 Dolné Saliby 371, okr. Galanta, ČSSR.

xxx

Tizennégy éves vagyok. Magyar nyelven szeretnék levelezni romániai fiatalokkal. Képeslapot és együttesek képét gyűjtöm. Címem: Danisa Valéria, 935 66 Farna 393, okr. Levice, ČSSR.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni 14–15 éves pajtásokkal. Címem: Mitró Tünde, 3580 Leninváros, Nógrádi S. út 9, Magyarország.

xxx

Tizennégy éves vagyok, velem egykorú fiatalokkal szeretnék levelezni. Szeretem az irodalmat és a könnyűzenét. Címem: Kerekes Szilvia, 048 01 Rožňava, Rudná 163, ČSSR.

xxx

Tizenhárom éves kislány vagyok. Szeretnék levelezni velem egykorú pajtásokkal. Kártyanaptárt és énekesek képét gyűjtöm. Címem: Kovács Ilona, 946 38 Radvaň n/Dun. 144, ČSSR.

xxx

Magyarul, németül vagy oroszul szeretnék levelezni 13–15 éves fiatalokkal. Képeslapot, és matricákat gyűjtök, szeretem a zenét. Címem: Posch Andrea, 7130 Tolna, Ady Endre út 43, Magyarország.

xxx

Tizenhárom éves vagyok. Szívesen szeretnék levelezni hasonló korú pajtásokkal. Szeretek sportolni és kézimunkázni. Címem: Gáspár Mónika, p. 986 01 Fířakovo, Biskupice-Fučíkova u. 335, okr. Lučenec, ČSSR.

xxx

Tizenhárom éves ikertestvérek csehszlovákiai fiatalokkal szeretnének levelezni. Kedvelik a természetet, szívesen kézimunkáznak, bélyeget és képeslapot gyűjtenek. Címük: Kopa Katalin és

Zsuzsanna, 1156 Budapest, Páskomliget utca 34, III/15 sz. Magyarország.

xxx

Három csehszlovákiai magyar kislány szeretne levelezni magyarországi kislányokkal, fiúkkal. Címük: Gajdos Lídia, 079 01 Veř. Kapušany, Křiř. Liesková 43, okr. Trebiřov, Tóbiás Hajnalka, 079 01 Veř. Kapušany, Kap. Klačany 137, okr. Trebiřov, Sugár Klára 079 01 Veř. Kapušany, okr. Trebiřov, ČSSR.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni 12–13 éves pajtásokkal. Színészek és táncdalénekesek képét gyűjtöm. Címem: Bokor Zsuzsa, 946 57 Dolný Peter, 299, okr. Komárno, ČSSR.

xxx

Tizenhárom éves vagyok. Csehszlovákiai pajtásokkal szeretnék levelezni. Szalvétát, képeslapot, jelvényt és kártyanaptárt gyűjtök. Címem: Székely Mariann, 4700 Mátészalka, Ifjúság tér 36, Magyarország.

xxx

Tizenhárom éves vagyok, velem egykorú pajtásokkal szeretnék levelezni. Címem: Nagy Enikő, 4171 Sárrétudvari, Kőlcsey út 1 sz., Magyarország.

xxx

Magyar vagy orosz nyelven szeretnék levelezni olyan pajtásokkal, akik kedvelik a sportot, zenét és a természetet. Címem: Főnhécz Edit, 7081 Simontornya, Dózsa Gy. u. 16/b, Magyarország.

xxx

Tizenkét éves vagyok. Velem egykorú pajtásokkal szeretnék levelezni, akikkel cserélhetnék indiános képét és szalvétát. Címem: Figura Lívia, 925 25 Hruby Súr 162, okr. Galanta, ČSSR.

xxx

Tizenkét éves vagyok. Szeretnék levelezni kártyanaptárt és képeslapot gyűjtőkkel. Címem: Eftimiu André, 1085 Budapest VIII., Mária u. 22, I. e. 8/a, Magyarország.

xxx

Tizenkét éves vagyok. Csehszlovákiai pajtásokkal szeretnék levelezni. Képeslapot és bélyeget gyűjtök. Címem: Murvai Irén, 2094 Nagykovácsi, Kossuth Lajos út 92 sz., Magyarország.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni 11–12 éves kislányokkal, fiúkkal. Bélyeget, szalvétát és kártyanaptárt gyűjtök. Címem: Priskin Henrietta, 941 22 Zemné, okr. Nové Zámky, ČSSR.

xxx

Tizenegyes éves vagyok, levelező pajtásokat keresek. Bélyeget és autós képeket gyűjtök. Címem: Jankulár Iván, 946 32 Marcelov, Školská ul. 397, okr. Komárno, ČSSR.

xxx

Tizenegyes éves kislány vagyok. Csehszlovákiai pajtásokkal szeretnék levelezni. Bélyeget és képeslapot gyűjtök. Címem: Fodor Edit, 2023 Dunabogdány, Vöröshadsereg út 17, Magyarország.

xxx

Magyar nyelven szeretnék levelezni 10–11 éves pajtásokkal. Szalvétát, kártyanaptárt és képeslapot gyűjtök. Címem: Rebró Anita, 941 22 Zemné 397, okr. Nové Zámky, ČSSR.

xxx

Tíz éves vagyok, csehszlovákiai pajtásokkal szeretnék levelezni. Képeslapot és babás képeket gyűjtök. Címem: Nagy Judit, 930 11 Topořniky, Hlavn ul. 54, Dun. Streda, ČSSR.

## POSTALDNKBL

A jászapáti Pva-kr csereltogatsi kezdeményezését rommal dvzljk, levelüket tovbbttk az alsszeli ének-lcsoportnak. Leve-lkre k válaszolnak.

xxx

Hegy Kálmánné, 2254 Szentmártonkáta, Rózsa u. 8., őszintén sajnálják, hogy krest nem tudjuk teljesíteni, de a krt „Igy himez-znk” (Marta Man-nov) kézimunka-könyv a csehszlovákiai könyvesboltok-bl már vekkel ez-előtt elfogyott.

xxx

Több olvasónk kresre közöljük, hogy a csehszlovákiai Ma-dch Könyvkiadó gondozásában meg-jelent Turczel Lajos, Dba Gyula, Csanda Sándor s Dobos László művek a ma-gyarországi könyves-boltokban is kapha-tk.

xxx

Kérjük kedves ol-vasinkat, hogy a le-velkben közöljük pontos címüket, mert ennek hiányában — hiányos címzés ese-tn — nem szavatol-hatjuk, hogy válasz-levelnkt megkap-jk.

# FÉRJEK ISKOLÁJA

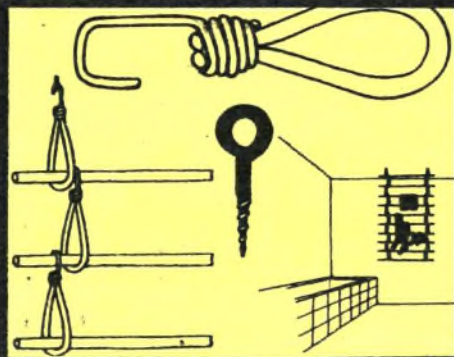
Számtalan apró javítás akad a lakásban, amelyre szerelőt hívti sokkal nagyobb anyagi és idővesztés, mintha magunk végeznénk el. Következő számainkban azon berendezések megjavításának leírását közöljük, amelyeket a legtöbbet használunk, így a leggyakrabban elromlanak. A különböző zárok, vízcsapok javítása, polcok készítése, elhelyezése és egyéb hasznos tennivalók elvégzéséhez adott tanácsokon kívül egy-egy ezzel kapcsolatos ötletet is közreadunk.

Mint minden jó ezermester, mi sem lehetünk meg a gyakorlati munka közben szerzett legújabb tapasztalatok nélkül. Kérjük ezért minden olvasónkat, aki jó ötleteit, hasznos munkafogásait másokkal is szívesen megosztaná, megfelelő magyarázat és nemcsak szakember számára leolvasható vázlatrajz, vagy fénykép mellékelésével küldje be címünkre: Barátnő szerkesztősége, 897 36 Bratislava, Martanovičova 20. A közölt ötleteket honoráljuk.

## TÖRÜLKÖZŐTARTÓ, RUHASZÁRÍTÓ A KIS FÜRDŐSZOBÁKBA

Nem minden lakásban található tágas fürdőszoba. Így nincs arra lehetőség, hogy a nagy helyet elfoglaló ruhaszárítót kihúzzuk, vagy felállítsuk. Még ha összecsuksukhatók is, a mindennapi tisztántartásra szoruló fehérneműk szárítására ezeket sem érdemes szétnyitni. Főleg nem, ha az alábbiakban leírt törülközőtartót elkészítjük. Nem kell hozzá több, mint néhány méter (kb. 3–4 m) erős, színes zsinag, vagy szigetelt drót és tetszés szerinti számú farúd vagy lécs. A gipszről szerzett ismereteinket a felfüggesztésnél máris hasznosíthatjuk.

Az elkészítés módját a mellékelt ábráról könnyen leolvashatjuk.



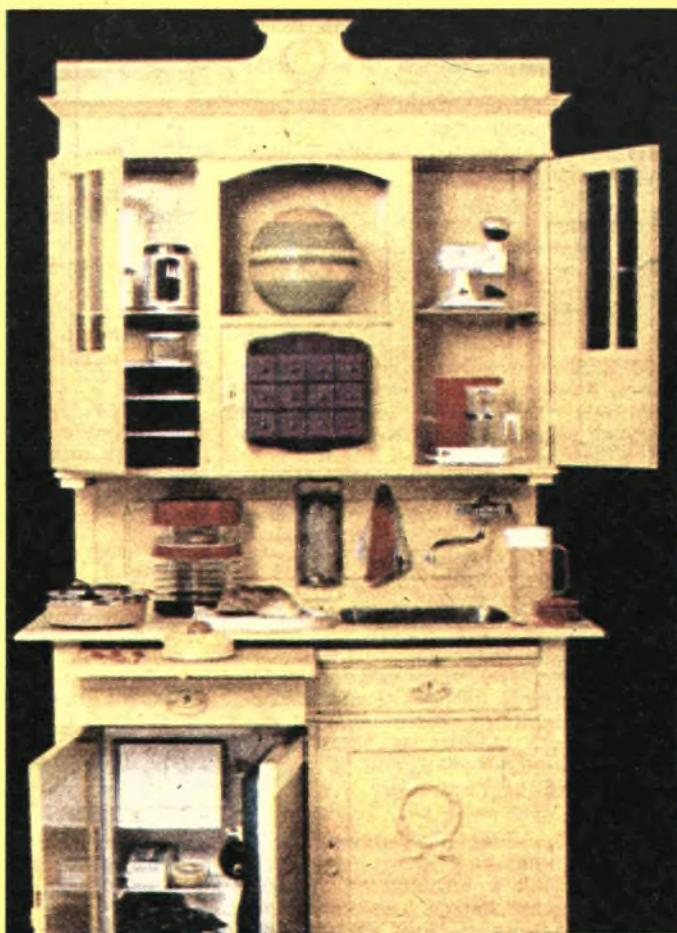
## A NAGYMAMA KONYHASZEKRÉNYE...

A mai korszerű lakásokban általában mindennél beépített konyhabútor van, így hát az édesanyánktól vagy nagyanyánktól ránk maradt konyhaszekrényre nincs szükségünk. Legalábbis azt hisszük. Pedig nagyon sok hástartási gépet (a kenyérvágó, kenyérpírtó, villany kávédaráló, a mixer) nem tudunk hol tartani.

Az élénk színűre festett konyhaszekrény a nagyobb méretű előszobában vagy hallban sem mutat rosszul, és jól elhelyezhetjük benne azokat a holmikat, amelyek-

nek nem tudunk helyet biztosítani a kis konyhában.

Képünkön élénk sárga színűre festett régi típusú konyhaszekrényt láthatnak olvasóink. Természetesen, ahol mód van rá, a konyhában is használhatják. Ebben az esetben a mosogatót is beszerelhetjük. Felül helyezzük el a kis villanygépeket, alul pedig a kis méretű hűtőszekrényt. A másik felében tarthatjuk a teflont, a palacsintasütőt és olyan holmikat, amelyekre csak ritkábban van szükségünk.



# KERTI SÁTOR GYEREKEKNEK

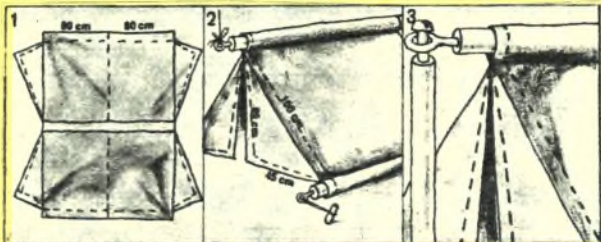
A nyári szünidő egyik legkedveltebb foglalatossága a sátorverés. A falusi nagy kertek, de az erdei tisztások nagy fáira is felfüggeszthetjük ezt az egyszerűen, kevés anyagi ráfordítással elkészíthető sátort.

A készítés első része. Először kivágjuk a sátorlap kiterített formáját, amely az 1. számú rajzon látható. Az általunk között 90×160 alapterületű sátorhoz 6,75 m hosszú, 80 cm széles anyag szükséges. Az első szakaszban összevarrjuk a két darab, egyenként 225 cm hosszú sávot. A sátor bejáratait négy derékszögű háromszög alkotja, amelyek méretét a 2. számú ábráról olvashatjuk le. Ezeket a

szélek beszegése után kétsorosban a tetőrészhez varrjuk. A sátor felső élébe 5 cm-es fület varrunk, amelybe később a sátort tartó rúd kerül. Ennek a kiképzése a 2. számú ábrán látható. Ugyanígy készítjük a sátorlapot feszítő rudakat is.

Ha nincs a közelben erős fa, akkor a 3. ábrán látható módon két erősebb rúdra is rögzíthetjük az izgalmas játékot ígérő sátort.

Az ötlet kivitelezéséhez a feleségek segítségére is szükségünk lesz, habár vannak közöttünk olyanok is, akik legalább olyan jól tudnak bánni a varrógéppel, mint a vésővel, vagy a csavarhúzóval.



## GIPSZMUNKÁK A LAKÁSBAN

Akik már használtak is gipszet, azok közül is bizonyára kevesen tudják, hogy ennek az ügyességet, és gyors, precíz munkát kívánó anyagnak milyen az összetétele.

A gipsz gyártásánál kalciumszulfát ( $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ) hevítenek, amely a kristályvizét elveszti. Az így nyert ún. égetett gipszet málmokban porrá őrítik, s a kapott vízben oldható és gyorsan kötő — anyagot használjuk fel a gipszmunkáknál.

A gipszpép keverését csészében végessük, de megfelel erre más, régi konyhai edény is. Rakjunk a csészébe gipszet, majd öntsünk rá annyi vizet, hogy sűrű péppé alakuljon. Az így elkészített pép nagyon gyorsan megköt, így egyszerre csak annyit keverjünk, amennyit rövid idő alatt felhasználunk. A megkeményedett gipsz már nem oldható fel vízben. Ezért a gipszmunkák legutolsó fázisa a pép keverése és a nyílások (fészkek) kitöltése.

Mire használhatjuk a gipszpépet? Leggyakrabban képek, polcok, szekrények felfüggesztésekor tesz jó szolgálatot. Kivessük a falat az előre kimért helyen. A kivésett lyukak (fészkek) nagyságát a felfüggesztésre kerülő tárgy súlya határozza meg. Persze azt tud-

nunk kell, hogy a gipszbeöntés sem bír el mázsás súlyokat.

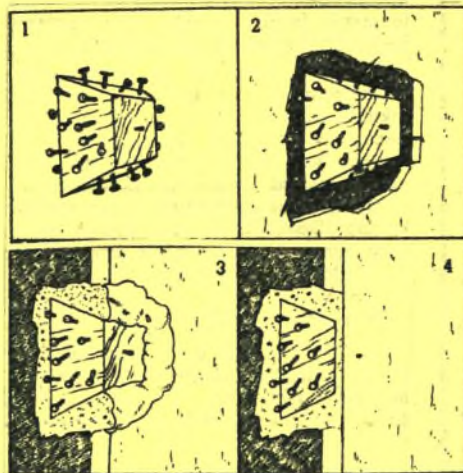
A panelházakban lakók se ijedjenek meg, egy-egy lyuk kivéssze ugyan sokkal hosszadalmasabb, mint a hagyományos technológiával épített lakásokban. A véséshez koronavésőt (ütvefűró) használunk, amelyet minden ütés után elforgatunk. Legyünk tekintettel a lakótársainkra is, és ne fogjunk az ilyen munkához este, amikor már az egész ház otthon tartózkodik.

A kivésett lyukakba faékeket helyezünk. A hagyományos technológiával húzott falakba leggyakrabban szögletes ékeket használunk. A szögletesék rögzítése az első alkalommal, talán még sok gondot okoz. De ha a gipszpép nem kemény, és a fészket vízzel meglocsoltuk, a rögzítéssel semmi baj nem lehet. Akkor sikeres a faék behelyezése, ha a falon felületi különbségek nem láthatók, és a fészket minden részét kitöltötte a gipszpép (4. ábra).

A faék beillesztésére is ügyeljünk. Mindig a szélesebb része legyen a fal felé (2. ábra), ezután gipszselő kanállal nyomkodjunk pépet az ék hátsó oldalához (3. ábra). A jobb rögzítést és

szilárd kötődést segíti elő első ötletünk. Az ékbe szélesebb fejjel apró szöveget verünk (1. ábra), a közéjük kerülő gipsz szilárdabban tartja majd az éket.

A panelból készült falban kivésett lyukat henger alakú faékekkel tömjük be. A jobb rögzítést segíti, ha a faéket a behelyezés előtt gipszpépbe mártottuk és a lyukat vízzel meglöcsögtük.





## KERTÉSZKEDŐKNEK:



### Átoltjuk a gyümölcsfát

A diófa kivételével, alanyra való tekintet nélkül, minden gyümölcsfa átoltatható. Ha nem megfelelő a fajta, vagy nem megfelelő az adott viszonyokhoz, nyugodtan oltjuk át. Ilyen esetben a szakszerűen végrehajtott átoltás sokkal előnyösebb, mint az új oltványok telepítése. Az átoltott fák 3–4 év múlva ismét teremnek. Az addig elmaradó termést bőven kárpótolja az értékesebb, nagyobb gyümölcsözám.

Milyen fákra érhetünk el legjobb eredményeket? Elsősorban az alma-, a körte-, a szilva-, a cseresznye- és a meggyfánál. Mindenesetre a fiatal fákra is nagyobb a remény a teljes sikerre. Vizsgáljuk meg a fa életerejét és egészségi állapotát. A ráktól, szúttól, taplógombától megtámadott, nedves törzsű fák ritkán viselik el az átoltást. Kár próbálkozni a vér- illetve a pajzstetvektől fertőzött héjú, vagy gombabetegségben szenvedő fákkal is.

A 10 cm átmérőjű és ennél vastagabb ágakat nem ajánlatos átoltani. Inkább több fiatal, 3–5 cm átmérőjű ágcsonkot hagyjunk meg. A lecsonkolt ágakon levő fiatal vesszőket, gallyakat nem tanácsos lemetszeni. Ugyanis ezek a szívógallyak biztosítják a lecsonkított fa táplálkozását. Fontos szabály az is, hogy gyengén növekvő fajtát csak erősen növekvő alanyra szabad oltani.

### Fontos: a gyümölcsritkítás!

Ha jó minőségű gyümölcsöt akarunk kapni, fontos tennivaló júliusban a gyümölcsritkítás. Akkor végezzük, amikor az alma és körte nem haladja meg a

mogyorónagyságot. Nem ritkítunk minden gyümölcsöt, de a túl bőven megteremtett téli alma, téli körte, kajszli- és őszibarackfákon fontos és gazdaságos ezt elvégezni.

A ritkítással két célt érünk el. Ritkítás után a fán maradt gyümölcs sokkal jobban fejlődik és nagyobb, egészségesebb lesz, mint azokon a fákon, melyeken a ritkítást nem végeztük el. Másrészt ezzel elősegítjük az erőteljesebb fejlődést, több termőrügy kialakulását a következő évre. A téli alma ritkítását könnyűszerrel végezzük az alacsony törzsű termőkaros almafákon, középtörzsű fákon pedig létráról ritkítunk.

Egy virágzatból csak egy termést hagyunk, lehetőleg az első virágból valót. A gyümölcsöket 10–14 cm-re hagyjuk meg egymástól. Így egy folyóméter termőgallyfelületen 1 kg jó minőségű almát szüretelhetünk majd. A ritkítást a fán mindig felül kezdjük és a korona belsejéből kifelé haladva végezzük tompa végű ollóval. A kis gyümölcszárát közvetlen a kocsány súlylédése felett vágjuk el.

A tapasztalat azt mutatja, hogy arról a négyéves törpealmafáról, melyről ki-ritkítottuk és egyesével hagytuk meg a gyümölcsöt 34 kiló első osztályú almát szedhetünk le, ezzel szemben a másik, ugyanennyi éves és hasonló nagyságú fáról, melyen nem ritkítottunk, csak 29 kiló másodosztályú alma termett. Érdemes tehát ritkítani!

### Sok epret szeretnénk?

A telepítésre felhasznált eperpalánták épségére nagy gondot kell fordítanunk. Mert ez jelentős mértékben — néha ötven százalékban is — befolyásolja az elkövetkező évek terméshozamát. Az eper legnagyobb ellenségei a különböző atkák és vírusbetegségek. A kertészekedők melegvizetes kezeléssel gyógyíthatják, fertőtleníthetik megtámadt palántáikat. A magas hőmérséklet az atkákat a tojástól kezdve minden fejlettségi szakaszban elpusztítja, és a vírusbetegségek ellen is hatásos védekezés!

Ezt a következőképpen végezzük: a jól begyökerezett palántákat megtisztogatjuk, gyökerükről lemoszuk a földet, részben a nagyobb leveleket is eltávolítjuk, majd a növényeket kosárba téve 10 percre meleg vízbe mártjuk. A fürdőviznek az áztatás egész időtartama alatt 45–46,5 C fokosnak kell lennie. Mivel a növények bemártása következtében a víz kb. 0,5 C fokot veszít az hőmérsékletéből, már eleve a kelletnél némileg melegebbre készítjük a fürdőt. A fürdő hőmérsékletének nem szabad ingadozni, ezért hőmérővel állandóan ellenőrizzük.

Tízperces áztatás után hirtelen hideg vízbe mártjuk a palántákat. A hangsúly a gyorsaságon van. A lassú lehűlés ugyanis nagyon legyengítheti a palántákat. Amikor a palánták már kellően lehűltek a hideg vízben, azonnal állandó helyükre ültetjük őket.

### Zöldszemzés a szőlőben

Az új fajták gyors szaporítására és a tökehiányok pótlására az alanyiszőlőbe július közepéig szemzést végezhetünk. A zöldszemzés előnye, hogy kevésbé érzékeny az időjárásra, így jobb az eredés.

A zöldoltás magasságában készített szemzést a hasítékos ékoltáshoz hasonlóan az alanytöke két-három jól fejlett szálvesszőjét használjuk fel munkánkhoz. Először eltávolítjuk róla a kacsokat és a rügyeket, majd a hajtást a szárcsomó fölött 5–6 cm-re visszavágjuk. A csonkot a rügy felőli részen T-alakra éles késsel bevágjuk a farészig.

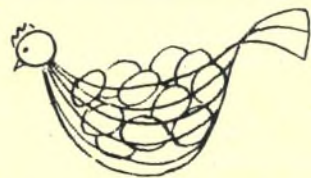
Nemes résznek egészséges, bőtermő töke 3–4 mm vastag, kissé fás hajtását választjuk ki. A levelek, kacsok eltávolítása után a metszlap szükséges hosszának alsó részén levágjuk a hajtást. A rügy mögötti oldalon a szárcsomón át olyan másfél-két cm hosszú metszlapot vágunk, amelynek egyharmada a szárcsomó fölé, a többi része az alá kerül. A szorosabb és jobb kötözés céljából a szárcsomó fölött fél centiméterre kissé ferde, a rügy felé lejtő csonkot hagyunk.

Ezután az alaphajtáson, a T-alakú bevágásnál a szemzőkés fokával a hajtát kétoldalt óvatosan megkenjük, és betoljuk az előkészített, pajzs formájú nemes részt. Kötözéskor műanyag fóliacsíkot használunk.

Tökényakba is szemezhetünk. Ennek előnye, hogy később nincs szükség döntésre. Ekkor a töké körül kibontjuk, az alsó szárcsomó rügyeit eltávolítjuk, a tökényakat tiszta ruhával gondosan letöröljük és T-alakban bevágjuk. A nemes szemzőpajzs behelyezését és a további munkákat a már elmondottak szerint végezzük. Az alany hajtásait a szemzés után két héttel, amikor a nemes rügy erősen duzzadt — lemetszünk.

Az alsó izkőzbe szemzés során az egyéves alanytöké tökefejből előtörő két fejlett — fél méter magasan visszavágott, hónaljzott — hajtás alsó izkőzébe szemzünk, a már ismertetett módon. Később a nemes rész fejlődését úgy segítjük, hogy gondosan kitörjük, levágjuk a fejből és hónaljából előtörő alanyhajtásokat.

## KISÁLLATTENYÉSZTŐKNEK



### Kendermagot vagy napraforgót?

A tenyésztők néha sok kendermagot etetnek a tyúkokkal, hogy szép fényes legyen a tollazatuk. A nagyobb mennyiségben fogyasztott kendermag fölhevíti a tyúkokat, esetleg hasmenést okoz. Ezért jobb napraforgót etetni, amitől egyébként is szebb lesz a baromfi tollazata. Tíz tyúknak naponta négy-hat elnyitott virágzatot is adhatunk.

Több tenyésztő jó tapasztalatra tett szert a takarmányrépa etetésével.

A baromfitartók általában kiskertrel is rendelkeznek, amelyben többnyire akad néhány fej magba szökött saláta. Tíz tyúknak egy nap három-négy

salátát adhatunk, de utána néhány napig ne etessünk salátát. Közben ne feledkezzünk meg a konyhai zöldség-hulladékokról sem, a baromfi minden zöldet szívesen elfogyaszt.

Június végén még ültethetünk kelkáposztát, fodros kelt. Mindkettő értékes őszi-téli zöldségféle, azonkívül a betakarításkor és a konyhai földolgozáskor nyert hulladék is kitűnően hasznosítható: a tyúkok inyencfalatként fogadják, valósággal rávetik magukat a friss zöldre!

#### A baromfi és a galamb betegségei

**Vérszegénység:** Különböző belső betegségek megnyilvánulása. Keletkezhet például sérülés folytán beálló vérvesztéségtől, kokciidiózistól, orsóférges, galandférges vagy külső élősködők nagymérvű megbetegedése esetén, továbbá idült betegségek következményeképpen, stb.

**Gyógykezelés:** Kiküszöböljük a megbetegedés elsődleges fokát, módosítjuk a takarmányadagot és a baromfi élősködők elleni gyógykezelésben részesítjük.

**Mellcsonttaraj összegömbölyése:** A madarak mellcsonttaraja hullámszerűen összegömbölyül. Ez a betegség az angol-kór vagy a keskeny ülőleceken való tartás következménye.

**Gyógykezelés:** Módosítjuk a takarmányadagot, a növendék baromfinak a betegség megelőzése céljából elégséges ülőleceket készítünk.

**Köszvény:** Főleg a tyúkok és a ludak betegsége, amelyben a fehérje salakanyagai legnagyobb részt húgysavas sók formájában választódnak ki, és a belső szervek felületén meg az ízületekben rakódnak le. Okozója a takarmány fehérjefeleslege, a veseműködés elégtelensége és a rossz minőségű kukorica etetése. A baromfi bogyadt, ízületeiben egy-, esetleg kétoldali duzzanatok keletkeznek. A zsigeri köszvény heveny az ízületi pedig idült lefolyású.

**Gyógykezelés:** Módosítjuk a takarmányadagot és szódabikarbónát adagolunk.

**Reuma:** A nedves környezetben elhelyezett növendékpulykáknál és galamboknál fordul elő. Tünetei duzzanatok az ízületekben, fájdalmas járás, bágyadtság, étvágytalanság, izomfájdalom.

**Gyógykezelés:** A pulykákat meleg, száraz helyiségbe tesszük, szalicilsav-készítményeket, antipirint és antifibrin adagolunk. Az ízületeket kámforos szesszel dörzsöljük be.

**Incsuzamlás:** A fiatal, mesterségesen nevelt csibék betegsége. A láb a csánkizületben kifelé fordul, az Achilles-in lecsúszik, a tarsus megduzzad, a csibe csak a csánkizületre támaszkodva tud megállni. Rendszerint a szemes takarmánnyal és a fehérjékkel való túletetés, valamint a zöldtakarmány hiányának a következménye.

**Gyógykezelés:** A csibéket mangánszulfáttal injektáljuk vagy takarmányukba mangánsót adagolunk.

**Börtágulás:** A pulykákon és a galambokon figyelhető meg a tüdő légsajtjeinek erősebb kitérődése vagy a kis hörgők üregének elzáródása esetén. A levegő a bőr alá jut, a test térfogata megnagyobbodik, a nyak deformálódik.

**Gyógykezelés:** A bőrt vastagabb tüvel felszúrjuk, a levegőt kiengedjük és a madarakat sötét helyre tesszük.

## HALÁSZOKNAK

### Hol keressük a halakat?

Amikor a horgász vízbe dobja felszalizott halászbotját, az foglalkoztatja, vajon hol tartózkodhat leginkább a hal, a víz melyik részén ingerelheti kapásra? Nagy tapasztalatot igényel annak megállapítása, hogy egy halfajta a vízszint alatt, vízközben vagy a mederfenéken tartózkodik-e. Azok részére, akik még nem rendelkeznek e téren sokéves tapasztalattal, az alábbiakban közöljük az egyes halfajok leggyakrabban tartózkodási helyét.

**A fejes domolykót** rendszerint a vízszint közelében, kedvezőtlen időjárási viszonyok esetén pedig a víz mélyebb rétegében kaphatjuk horogra.

**A fogassüllőt** az esetek többségében vízközben, vagy a mederfenék közelében ingerelhetjük kapásra. Tartózkodási helye leggyakrabban a vízbe dőlő fák, vagy más akadályok környéke.

**A harcsa** főleg a mederfenéken tartózkodik, táplálékát is ott keresi. Áradó vízben azonban — idény kezdetén, viharos időben — a vízszint közelében is horogra kerithető.

**A ragadozó őn** főképpen a vízszint alatt keresi táplálékát.

**A koncér** hasonlóan fogható horogra, mint a fejes domolykó.

**A csapósügér** ugyanazon helyeken keresi táplálékát, ahol a süllő és a csuka.

**A jász keszeg** a vízszint alatt és vízközben fogható meg.

**A ponty** a víz minden szintjén horogra kerithető, de rendszerint a mederfenék közvetlen közelében keresi táplálékát.

**A márna** kimondottan a mederfenék háló.

**A sebes pisztráng** a vízszinten és vízközben ingerelhető kapásra.

**A pénzper** hasonlóan fogható, mint a pisztráng.

**A kele (vörös szárnyú)** a vízszinten és vízközben tartózkodik, ételmét is ott szerzi be.

**A csuka** a víz minden profiljában megtalálható és megfogható. Rendszerint a vízi akadályok közelében tányázik.

**A compó, a keszeg, az angolna** az ételmét túlsúlyban a mederfenékről szerzi fel, esetleg a mederfenék közvetlen közelében keresi.

A szokványos csalik használata mellett a horgásznak tekintetbe kell vennie az éghajlati feltételeket, a víz állását, a légnyomást és egyebet. Ezek ugyanis nagymértékben befolyásolják a halak étvágyát és tartózkodási helyét.

Az oldalt összeállította  
H. Zsebik Sorolta

## Virágos ablakok, erkélyek



A hajnalka szép dísz erkélyünknek, teraszunknak

A cím szülőfalunk muskátlis ablakait, virágban pompázó járdakertjeit idézi föl emlékeztetőnkben. A kertes otthonokat az egész nyáron át viruló virágok varázsolják széppé. Természetesen erkélyeinket is, nem pedig a már használhatatlan bútordarabok, törött lábú székek, rozoga ládák. Az egy-nyári virágok feloldják az udvar egyhangúságát, s ha illatos is van közöttük, hatásuk még kellemesebb. Az egy-nyári virágokat nem feltétlenül szükséges „katonás” rendben elhelyezni, tarka összevisszaságban is elültethetjük őket. Az ablakok, erkélyek virágkiültetésénél különösen a virágok kiválasztására fordítsunk gondot. Ide a legmegfelelőbbek az alacsony, napot, huzatot, szárazságot, szelet egyaránt jól tűrő, tartós virágzású, igénytelen virágok.



Muskátlis ablak

Virággal díszített feljáró





Astrid

Verőfényes napokon, víz mellett  
vagy az erdőben  
egyaránt védi bőrét  
a nap forró sugaraitól,  
a szúnyogoktól  
és minden más rovartól

a  
378

A nyári időszakban táborozáson,

kiránduláson, víz mellett és erdő-  
ben védje bőrét

a  
REPELENT  
univerzális szúnyogriasztó  
rendszeres használatával  
Mindkét kozmetikai szer  
garantáltan jó minőségű,  
használatával biztosítja

kellemes közérzetét a szabadban

re  
pe  
UNIVERZÁLNI  
ODPUZOVAC  
HMYZU  
lent