

# TEMERINI ÚJSÁG

XXIV. évfolyam 50. (1237.) szám

Temerin, 2018. december 13.

Ára 50 dinár

## Balázs Attila kapta a Szirmai-díjat



Hétfőn este a Művelődési Központ galériájában ünnepélyes keretek között átadták a 43. Szirmai Károly Irodalmi-díjat, amelyet a temerini születésű, de életét Verbászon töltő irodalmár emlékére a két község alapított 1975-ben. A díjat a Bordás Győző, Csorba Béla és Faragó Kornélia összetételű bíráló bizottság döntése alapján az ugyancsak temerini kötődésű Balázs Attila, Szőkés a bolhacirkuszból című novella-füzer kötetéért kapta. Az író munkásságának méltatását követően került sor az oklevélből, aranyéremből és pénzösszegeből álló díj átadására (képünkön). Az est keretében megnyitották a sziváci születésű Svetislav Šljukić festő képeinek kiállítását. (G. B.)

## A képviselő-testület ülése

Pásztor Róbert, a községi képviselő-testület elnöke pénteken 9 órára összehívta a testület 29. ülését. A képviselők előtt szerepel egyebek között az Európai Unió nemi egyenjogúságról szóló Chartája helyi vonatkozásainak elfogadása, a 2019. évi községi költségvetés meghozása, a községi közigazgatás 2019. évi káderterve és az állandó munkaviszonyban levők maxi-

mális számának meghatározása, a 2019. évi teleprendezi program elfogadása, a helyi adminisztrációs és közműdíjszabás, Kamendin mint település megszűnéséről szóló határozat, valamint az önkormányzat és a közcivilizációk működését érintő több időszerű kérdés is.

## Karácsonyi vásár

Szombaton, december 22-én a Községi Idegenforgalmi Szervezet az ideén is megszervezi a központban a karácsonyi és újévi kirakodóvásárt. A szervezet közlése szerint a látogatók számos ajándékre és izgalmas akcióra számíthatnak. Üzlettulajdonosok és vállalkozók állítják ki eladásra szánt termékeiket, egészen 22 óráig. A Temerini Kertbarátkör borásza a januári borverseny előzeteseként mutatják be italaikat, forralt borral kínálva a látogatókat. Az idegenforgalmi szervezet ezúttal is értesít minden érdeklődőt, és várja a kiállítók jelentkezését, legkésőbb december 21-éig. A helyfoglalás 1000 dinár. Minden további információ a 021/844- 655-ös telefonon vagy a temturorg@hotmail.com internetcímen érhető el.

## Olvasóink-figyelmébe!

### ÚJ HELYEN

Közöljük tisztelt olvasóinkkal, hogy a Temerini Újság szerkesztőségének fogadóirodája a szomszédos épületbe, a Petőfi Sándor utca 70. szám alatti házba költözött. Felek fogadása munkanap 8.30–16.30. Szombaton és vasárnap zárva. Kérjük, hogy karácsonyi és újévi üdvözlőleveleket, hirdetéseiket és megemlékezéseiket szíveskedjenek legkésőbb kedden 10 óráig leadni.

### MEGJELENÉSI MENETREND

- A Temerini Újság karácsonyi száma december 20-án jelenik meg.
- Az újévi szám a színes falinaptárral december 27-én kerül forgalomba.
- 2019. január 3-án a Temerini Újság nem jelenik meg.
- 2019-ben a lap első száma január 10-étől lesz kapható a szokásos helyeken.

**Gyári  
csomagolású  
LED televíziók,  
akciós áron, két  
éves  
jótállással eladók.**

**Telefonszám:  
063/8-623-948**

## Hurka, kolbász, szalonna



Disznóvágások ideje. Riportunk a 4. oldalon. (A képen Örlés János böllér)

# Tudományos konferencia és könyvbemutató

Az Ifjúsági Otthon adott helyet szombaton A vajdasági magyarok eszme- és politikatörténete (1945–1989) címmel tartott egész napos tudományos konferenciának és könyvbemutatónak. Megnyitó beszédet mondott Losonc Márk (Belgrádi Egyetem, Filozófiai és Társadalomelméleti Intézet) és Rác Krisztina (Bölcsészettudományi Kar, Oslói Egyetem). Több témakörben (Nyelv- és szerkesztéspolitikai,

Politikai dilemmák és a marxizmusok eszmétörténete, Szociológiai és irodalomtudományi perspektívák, Kisebbségpolitika, közigazgatás és demográfia) 12 előadás hangzott el a témát tudományosan kutatók részéről.

A konferencia zárórésztében Losonc Márk és Rác Krisztina szerkesztésében bemutatták A vajdasági magyarok politikai eszmétörténete és önszerveződése (1989–1999) című kö-

tetet. Elhangzott, hogy a vajdasági magyarok újfajta történelmi helyzettel, rendkívüli kihívásokkal szembesültek az 1990-es években. Háborús körülmények között, Slobodan Milošević

rendszerének árnyékában kaptak lehetőséget a politikai önszerveződésre, autonómiájuk kereteinek előkészítésére. Egy kutatócsoport arra vállalkozott a Magyar Tudományos Akadémia Domus Alapítványának támogatásával, hogy minél alaposabban feltérképezze e különleges, a Vajdasági Magyarok Demokratikus Közösségének megalakulásától az Ideiglenes Magyar Nemzeti Tanács megalakulásáig tartó korszakot. A kötetben levő tanulmányok különböző diszciplínák nézőpontjait kapcsolják össze, s kiegészülnek a kor jelentős szereplőivel készített mélyinterjúkkal és egy átfogó politikai kronológiával. A kötetet a L'Harmattan budapesti kiadó jelenteti meg a napokban.

A konferencia a Regionális Tudományos Központ (Filozófiai és Társadalomelméleti Intézet) és az újvidéki Multikulturális Központ, valamint a Magyar Tudományos Akadémia Domus Alapítványának támogatásával került megrendezésre.

G. B.



A konferencia résztvevői, az asztalfőn Losonc Márk, Rác Krisztina és Beretka Katinka

## FÖLDET BÉRELEK

Telefonszám: **064/118-21-72**



### DUO, TRIO ÉS HOME CSOMAGOK

# 9900

KEDVEZMÉNYESEN

## DINÁRTÓL HAVONTA

TV+NET+TEL+RIASZTÓ



[www.stcable.tv](http://www.stcable.tv)

ST CABLE



# Téli szakelőadások

A Kertbarátkör szervezésében a télen is lesznek szakelőadások a mezőgazdasági termelés témaköreiből.

Ma este az Újvidéki Konyhakertészeti Intézet szakemberei, dr. Janko Cservenszki igazgató vezetésével tartanak hasznos szakmai előadást. A téma: Egész évben friss zöldségféle a kiskertből. Ismertetik az intézet legújabb fajtáit és hibridjeit és ezek tulajdonságait.

A második téma a Szerbiei Kőolajipar (NIS) szerepe a mezőgazdasági termelők üzemanyagellátásában. Živan Perišić kereskedelmi igazgató ismerteti a termelőkkel a különféle kedvezményezett üzemanyagellátás lehetőségeit.

Az utolsó témaként bemutatkozik az újonnan kinevezett falugazdász. Ismerteti feladatkörét és a termelőkkel való együttműködés lehetőségeit. Miközben az előadók elmondják mondanivalójukat, kisül a lucapogácsa is, amit borozgatás közben meg is lehet kóstolni.

Az előadásokat a kertészlakban tartják este 7 órai kezdettel. Minden érdeklődőt szeretettel várunk.

V. I.

## Kiosztottak 40 autós gyerekülést

A község közlekedésbiztonsági tanácsának a pályázatára – amelyet 40 autós gyerekülések ingyenes kiosztására hirdettek meg – 76-an jelentkeztek. Mivel több volt a jelentkező, mint ahány gyereküléssel rendelkeztek, az elbírálásnál döntő kritérium a szülők havi bevétele volt, így előnyt a munkanélküli szülők és az alacsony jövedelműek élveztek. A megjelenteket Đuro Žiga polgármester és Dragan Bjelac, a községi közlekedésbiztonsági tanács elnöke üdvözölte.

A gyerekülések kiosztásakor bemutató előadást is tartottak az ülések szabályos használatáról. Elhangzott, hogy 20 gyerekülést a község, 20-at pedig a Közlekedésbiztonsági Ügynökség vásárolt. A község területén elkövetett közlekedési szabálytalanságok büntetéseiből befolyt összeg 30 százaléka a községet illeti meg – ebből a pénzből vásárolta az önkormányzat a gyereküléseket. A biztonságos gyerekülések használata ugyanis balesetek alkalmakkor életet menthet. Az utóbbi öt évben igen változó volt az autós balesetet szenvedő gyermekek száma, de ami megdöbbentő, hogy összesen 7677 gyermeket ért baleset autóban, közülük 64 életét veszítette.

G. B.



A Boldog Gizella kézmunkaszakkör az idén is megrendezte karácsonyi kézimunka kiállítását, a helyszín a Kókai Imre iskola volt. A kisdíjak által készített karácsonyi szalvétákat, valamint a szakkör tagjainak munkáit tekinthették meg az érdeklődők. A képen: a kisdíjak nagy örömmel nézik kiállított kézimunkáikat.

M. S.

**Vásárolok régi mélyhűtőket, frizsidereket, mosógépeket, tévéket, tollat. Házhoz jövök, azonnal fizetek. Telefon: 062/133-22-69**

## Temeriniek az MNT végrehajtó bizottságában

A Magyar Nemzeti Tanács második rendes ülésén hétfőn titkos szavazással Erdődi Edvina újvidéki jogász személyében (a Magyar Összefogás jelölte, aki a Magyar Szó Lapkiadó Kft. munkatársa) megválasztották a tanács alelnökét. Majd sor került a végrehajtó bizottság tagjainak megválasztására: Jerasz Anikó maradt a VB-elnöke, tagjai: De Negri Ibolya szabadkai pedagógus (oktatás), Paskó Csaba kelebíai plébános (művelődés), Ternovác István temerini újságíró (tájékoztatás) és Losonczi Dávid temerini jogász (hivatalos nyelvhasználat).

A bizottságnak két régi, nagy tapasztalattal rendelkező tagja van, a három új tag pedig nagy lendülettel kíván munkához látni. Minden egyes megkeresésnek, kérelemnek eleget kívánnak tenni szorosán együttműködve az MNT hivatalával, illetve az állandó bizottságokkal, mondta a régi-új VB-elnök. A tervek szerint a következő, december 28-ai MNT ülésen az új állandó bizottságok is megalakításra kerülnek majd.

G.

## Téli napfordulós

**KARACSUN A TÉLI ÜNNEPSÉG**  
2018. december 21.

**Program**

- 15:00 vendégek fogadása
- 15:15 sólyom röptetés
- 15:30 köszöntő beszédek
- 15:45 szertűz gyújtás
- szertűz, táltos és regös énekek
- virrasztás hajnalig, zenei programok

**Ünnepi köszöntőt mond:**  
Bíró András Zsolt, Link Lajos, Törteli László  
A szert tartja: Fehérholló Öskü

**Helyszín:** Ósók Tanyája, Temerin, Délvidék  
(Törteli Kertészet mögött, Almási utca)

Parkolás és megközelítés a 120. sz. út mentén lévő  
Mechanika Group BENZINKÜT mellett parkolón keresztül

Szeretettel várjuk minden magyar testvérünket!

Humor íjász: Turán Szövetség  
Hagyományörző Egyesület  
Temerin

**KARACSUN - A TÉLI NAPFORDULÓ ÜNNEPE DÉLVIDÉKEN**

szervezői részletes információ: [www.kurultaj.hu](http://www.kurultaj.hu)

Fotó: SZKELL ISTVÁN

December 21-én, pénteken a Magyar Turán Szövetség központi Karacsun – Téli Napfordulós Ünnepségét Temerinben rendezik meg. A dél-bácskai település méltó helyszíne az Őseinkre való emlékezésnek és a tavasz fényeit váró Karacsun – Téli Napfordulós Ünnepek.

Program: 15.00 vendégek fogadása, 15.15 sólyomröptetés, 15.30 köszöntő beszédek, 15.45 szertűz meggyújtás, szertűz, táltos és regös énekek, virrasztás hajnalig, zenei programok.

Ünnepi köszöntőt mond: Bíró András Zsolt, Link Lajos, Törteli László. A szert tartja Fehérholló Öskü. Helyszín: Ósók Tanyája, Temerin (a Törteli kertészet mögött, Almási utca). Szeretettel várunk minden magyar testvérünket! A vendégek részére melegedő-pihenősátor áll rendelkezésre. Ételről, italról, saját fogasztásra mindenki gondoskodik.

**KÓKAI Virágüzlet**  
1860

**Tekintse meg adventi kínálatunkat:**  
asztali és ajtódíszek, vendégvárók.

**Mikulásvirág – különböző színben, fenyőágak, girlandok, grincsfá és adventi sírdíszek.**

**Népfront u.103., tel.: 842-515, 062/88-51-513**

# Hurka, kolbász, szalonna

## Disznóvágások ideje

A kissé korosabbak még jól emlékeznek rá, hogy a hideg téli napok – mint amilyenek nemrégiben, a reggeli órákban köszöntöttek ránk – a disznóölések ideje volt. Összegyűlt a család, a rokonok és ismerősök, hogy kivegyék a részüket a munkából, és segítsenek a házigazdáknak a disznóvágás körüli teendőiben.

Egykoron háromnapos ünnepnek számított a disznóvágás. Az első nap az előkészület volt, amikor minden szükséges eszközt és a fűszereket előkészítették a munkához. A második napra esett maga a disznóvágás, ami legtöbbször a késő esti órákig is eltartott, és kártyázással, vidám hangulatú disznótoros vacsorával végződött. A harmadik napra maradt a takarítás és az élmények átbeszélése, mert hogy minden ilyen eseményen abból is volt bőven.

A felgyorsult élettempó erre ma már nem ad lehetőséget, és a munkamenet is sokkal egyszerűbb. Elviszik az állatot a henteshez, aki leöli és feldolgozza az állatot, és a házigazdának már csak annyi jut, hogy megtöltse vele a mélyhűtőjét.

Órlás János éveken keresztül járt a házakhoz böllérkedni, ma már ő is az odahaza kialakított műhelyében végzi ezt a munkát. Arra kértük, hogy elevenítse fel emlékeit, és meséljen arról is, hogy mi maradt meg a régi szokásokból.

– Fémcsiszolóknak tanultam a középiskolában, de sosem szerettem igazán ezt a szakmát. Véletlenszerűen tanultam meg a hentesmunkát. Gyakran átjártam a szomszédba besegíteni, ott tanultam meg a szakma fortélyait, és hamar meg is szerettem azt. Később éveken keresztül a Pető-

fiben dolgoztam, emellett sűrűn hívtak házakhoz is disznót vágni. Egykoron november 29-e volt az a nap, amikor kezdetét vette a disznóölő idény. Ilyenkor volt a legtöbb munka, szinte házról házra jártunk. Ilyenkor a házigazdák elmondták, hogy mit és hogyan szeretnének, hány szalonna, sonka legyen, mennyi húst dolgozzunk fel kolbásznak, milyen töltelégeket készítsünk stb. A legtöbb háznál négy-öt férfi fogadott és segített a munkában. Az asszonyoknak is jutott munka bőven, feladatuk legtöbbször a szaladgálás, főzés, mosogatás, hagymapucolás volt. Azelőtt a



A szalonna aprítása töpörtyűbe, és a belek előkészítése

kolbászt és a többi tölteléket is természetes bélbe töltöttük, minden háznál volt egy asszony vagy férfi, aki elvállalta, és gondosan meg is tudta pucolni a beleket, amikbe aztán az ízletes töltelégeket töltöttük. Készítettünk kásás, véres és húsos hurkát, disznósajtot és pástétomot is. A legtöbb háznál kétfajta kolbász készült, csípős a felnőtteknek, és édesebb a gyerekeknek. Azelőtt természetes volt, hogy az imént felsoroltakat fogyasztotta a család minden tagja az egész év folyamán. Akkoriban csak a legszükségesebbeket vásárolták a boltokban, ma már nem is szereti minden gyerek a kolbászt. A munka menete szerint, miután leszűrtük az állatot, két

edénybe felvettük a vérét, az egyikben kenyérdarabkákra engedtuk a vért, ezt sütötték meg reggelire, a másikban felvett pedig az abában főtt. Aztán jött a pörkölés és kopasztás, mi már gázzal pörköltük az állat bőrét, a szalmával való pörkölés akkoriban már nem volt divat. Miután ezzel elkészültünk, felakasztottuk a disznót a rémfára, kettéhasítottuk, és megkezdtük a hús feldolgozását, a belsősegekből pedig abát főztünk. A munka a töltelékek betöltésével és a zsír kisiütésével fejeződött be. Ilyenkor hagyományos ételek is kerültek az asztalra, reggelire májat és vért sütöttek az asszonyok, az ebéd legtöbbször a friss húsból készült paprikás volt, vacsorára pedig hurkát, kolbászt sütöttek, mindezek mellé savanyúságot és savanyú káposztát tálaltak, vacsora mellé desszertként a legtöbb helyen hájaskiflivel kínálták a vendégeket.

• **Manapság mi maradt meg mindebből?**

– Természetesen ma is készítenek télirevalót az emberek, csak másként. Odahaza szinte már egyáltalán nem nevelnek sertéseket, inkább megvásárolják azt. Mondanom sem kell, hogy ma már szinte csak koncentráttal hizlalják az állatokat, ezért a húruk is egész más, mint azelőtt. Olyan is akad, hogy rám bízzák az állat megvásárlását, és azt már csak feldolgozva látják a házigazdák. Arra is egyre több a példa, hogy henteseknél vásárolnak húst vagy hasított disznót, amit aztán elhoznak nekem, hogy feldolgozzam. Sajnos azok, akik komolyan őrizték ezt a szokást, már rég elhaltak, és ma már más idők járnak. A finom töltelékekből is egyre kevesebbet igényelnek. Manapság minél rövidebb idő alatt és kevesebb felhajtással bonyolítják le a disznóvágást. Jómagam sem járok már házakhoz, van segédem, és ketten dolgozunk idehaza. Kialakítottunk egy műhelyt erre a célra, minden itt van kéznél, az edényektől kezdve a fűszerekig minden. Már nagyon összeszoktunk, így a munka is könnyebben megy, nem kell odafigyelni, hogy jól megy-e az, mert megbízunk egymásban. Valójában így számunkra is könnyebb, ha a megszokott helyen dolgozhatunk.

T. D.

## Bioshop Matson Temerin

Petőfi S. u. 56., 8-18 óráig 060/343-49-65

Bioboltunk az egészséges életmódhoz szükséges termékeket kínál:

- \* Diabetikus termékek – csökkentett szénhidrát tartalmú termékek (cukor, fehér liszt, tészta és kenyér helyettesítők, 100 százalékos gyümölcslevek hozzáadott cukor nélkül, édességek szteviával, biorágcsák...)
- \* gluténmentes termékek és ételadalékok (lisztkeverék, tészta, kekszek...)
- \* közel 90 fajta gyógynövénytea kímérésre
- \* laktózérzékenyeknek tejpótlók
- \* induló vegetáriánus program
- \* fűszerek nagyszámú választéka
- \* gyógynövényalapú kozmetika (samponok, szappan, púder, krémek...)



Névjegykártyák, meghívók, öntapadó feliratok, cégtáblák stb. a Temerini Újság nyomdájában.

Tel.: 843-750

## PARABOLA

Riasztó- és megfigyelő-  
rendszerek szerelése

Ingyenes terepfelmérés és tanácsadás

Hívjon minket bizalommal!

Telefon:

063/841-8282, 063/338-860, 021/844-273

A legjobb védelem a megelőzés!

# Piac, halpiac, sírkert

Vendéglátóm, Géza ott-tartózkodásomra részletes tervet készített. Kit, mit és mikor látogatunk meg, melyik nap mi lesz a program. Nekem is volt jónéhány kívánságom, melyek bekerültek a tervbe. Például látni szerettem volna trópusi gyümölcsöket egy piacon, egy világváros halpiacát,



A sydney-i halpiac gazdag választékkal várja a vásárlókat

és nagynéném, egyben keresztanyám, Matuska Magdolna, valamint Dujmovics János végső nyughelyét. János bátyámat, aki apai ágon volt rokon, ugyanúgy hívták, mint édesapámat, mert érdekes módon Matuska Mátyás nagyapámnak két azonos nevű veje volt.

A trópusi övezetben, Cairnsben élő Törteli Klárka unokahúgommal és Gézával jártunk az ottani zöldségszalonon, ahol számtalan, számomra ismert, de sok ismeretlen gyümölcsöt zöldséget, főzelékféléket és más mezőgazdasági terményt láttunk. Olyanok is voltak, melyeknek még vendéglátóim sem tudták a nevét (még angolul sem), és érdeklődés híján soha nem is kóstolták meg őket. Az elnevezésről a kifüggesztett árcédulákról tájékozódhattunk. Jónéhányból vettünk is egy-egy darabot, és még aznap este kóstoltuk rendeztünk belőlük. Nagyon sok új, pazar, és számomra is-

meretlen ízt éreztem. Ennek ellenére az a véleményem, hogy nekünk az itthoni gyümölcsökkel sem kell szégyenkezni, azok is kitűnő ízűek, csak éppen másfajta. A nagyáruházban vásárolt paradicsom pedig ott is ugyanolyan ízű, mint nálunk télen. Az itteni árakhoz viszonyítva meglepően drága volt a fejes káposzta, melyet négybe vágtak, kilónként átszámítva 112 dinárért, de a témánál maradván a legdrágább termék egy másik városban az ottani paradicsompalánta volt, melyből egy szál 598 dinárba került. Igaz, volt olcsóbb is, 337 dinár ellenértékéért. De az se kutyá! – mondhatnánk.

Péter unokaöcsémrel jártunk a sydney-i halpiacra is. A halpiac egy futballpálya nagyságú területen számos épületből áll, az árupultokon jégen, ízlésesen sorba rakva a kisebb-nagyobb tengeri halak, rákok, kagylók várják a vevőket. Közöttük csak néhány, a nálunk is kapható makréla, vörös hal, garnélarák volt ismerős, de láttunk lapos, hosszú csukához hasonló, óriás fejű kis testű halakat, meg több száz kilós tonhalból is egy megközelítőleg 50 kg-os darabot. Volt tarisznyarák, továbbá öszszekötözött ollókkal

a rákok között csemegének számító élő homár is, kilónként 8400 dinárért. A pultok mögött gumicsizmában és kötényben pedig az elárusítók, majdnem kivétel nélkül kínai kinézetűek. Régebben az olaszok uralták a halpiacot, halottam Pétertől. Végül az ott vásárolt halakból kiváló roston sült vacsorát készítettünk.

Mindenszentek előtt jártunk az egyik sydney-i temetőben, mely világvárosához illően óriási kiterjedésű. Számos bejárattal olyan széles aszfaltos utakkal az utcákban, hogy gépkocsival közlekedhetnek benne a látogatók. Benne külön részt képez a magyar temető, melyben, a feliratokból ítélve, itt-ott más nemzetekhez tartozók is nyugszanak, németek, csehek, szlovákok, horvátok, szerbek, izraeliták, nehéz ezt már pontosan megállapítani. Miután leróttuk kegyeletünket rokonaim sírjánál, kicsit körülnéztem. És olyat láttam, amire egyáltalán nem számítottam. Nevezetesen egész utcák vannak a temetőben pazar családi sírboltokból kialakítva, márványból, díszekkel, élő- és művirágokkal, réz-, vagy aranyfogantyúkkal, Elzett-zárral, nem magyar, hanem az esetek többségében olaszok tünő nevekkkel. Ott-tartózkodásom alatt hallottam, hogy nemrég eladtak egy családi sírboltot, 1 millió dollárért! Mint sok más, ez is része az ausztrál valóságnak.

Dr. DUJMOVICS Ferenc



Családi sírboltok pazar kivitelben a sydney-i sírkertben

Ha taxival szeretne helyben vagy vidékre utazni, éjjeli fuvarra, kórházi vagy postai ügyintézésre, vérminták bevitelére a városba, véreredmények hazahozatalára, gyógyszerek kiváltására vagy bevásárlásra van szüksége, hívja a

## Novák-TAXIT

Tárcsázza a **063/132-1968**-as mobilszámot, és Milenković (Novák) Klára vagy férje, Žiko (Zsiga) máris a háza előtt várja kényelmes taxijával

Egyeztessen időpontot, majd utazzon biztonságosan 0-tól 24 óráig

## TÚZIFA ELADÓ

Puhafa, összevágva, házhoz szállítva 3000 din/m<sup>3</sup>  
Keményfa összevágva, házhoz szállítva 5500 din/m<sup>3</sup>  
Telefon: 063/77-96-326, 021/843-581

## A 30 ÉVES HAGYOMÁNNYAL RENDELKEZŐ Optika Rakic BS

- **díjmentesen végez** számítógépes szemvizsgálatot, szemorvos konzultálásával: nyugdíjasoknak, az iskolák, óvodák, az egészségház, a Termovent, az FKL és a JKP dolgozóinak
- **fizetés több havi** törlesztésre, kamatmentesen
- **a legjobb minőségű anyagból** készült szemüveglencsét, -kereteket kínálja
- **ingyen szervizeli és javítja** a nála vásárolt szemüvegeket



Bővebben a Facebook.com Optika Rakic BS vagy a [www.optikarakicbs.com](http://www.optikarakicbs.com) honlapon

Telefon: **021/843-485, 063/593-752**  
az üzlet címe: **Temerin, Újvidéki utca 302.**

Tojás	10 din/db
Zöldség	180-200 din/kg
Sárgarépa	60-80 din/kg
Sárgarépa	130-150 din/5 kg
Szárzab	300 din/kg
Burgonya	60-70 din/kg
Káposzta	20-30 din/kg
Gyalult káposzta	30 din/kg
Savanyú káposzta	150 din/kg
Zöldsaláta	100 din/3 db
Paradicsom	110-120 din/kg
Torma	400-500 din/kg
Karfiol	100 din/kg
Cékla	50 din/kg
Spenót	200 din/kg
Zeller	150-200 din/kg

Paprika	100-120 din/kg
Vöröshagyma	60-70 din/kg
Fokhagyma	300-400 din/kg
Újhagyma	100 din/3 csomó
Retek	50 din/csomó
Alma	30-60 din/kg
Citrom	120 din/kg
Aszalt szilva	300 din/kg
Aszalt füge	500 din/kg
Dióbél	800 din/kg
Mogyoró	750-900 din/kg
Töppörtyű	700 din/kg
Füstölt szalonna	800 din/kg
Paprikás szalámi	1000-1200 din/kg
Disznósajt	300 din/kg
Fűszerpaprika	1000 din/kg
Tej	50 din/l

## IPARI KENDERBŐL KÉSZÜLT

**OLAJ 1 liter – 3000 Din, ½ liter – 1600 Din**

**LISZT 1 kg – 500 Din**

**PROTEIN 1 kg – 2000 Din**

**Érdeklődni a Marko Orešković utca 20-ban.**

**Telefon: 843-700**

**Névjegykártyák, meghívók, öntapadó feliratok, cégtáblák stb. a Temerini Újság nyomdájában. Tel.: 843-750**

# A linzer

A mézeskalács mellett kedvelt ünnepi sütemény a linzer is. Ha a tésztát alakzatokra szúrjuk ki és úgy sütjük meg, akkor a linzert is, a mézeskalácséhoz hasonlóan díszíthetjük. Akkor is ízletes lesz a süteményünk, ha két-két egyforma alakú linzert baracklekvárral összeragasztunk. A linzertészta elkészítéséről Hoffmann Árpád cukrászt kérdeztük.

– Nagyon finom, omlós linzert kapunk, ha lassan összegyúrunk 30 deka lisztet, 15 deka zsírral vagy margarinnal, 10 deka kristálycukorral és 1 tasak vaníliás cukorral. Ha nem állna össze a tésztánk, akkor pici tejet adjunk hozzá. Aki például laktózérzékeny, a tej helyett adhat még zsiradékot a tésztahoz. Középkeményesű tésztát kell kapnunk. Könnyebb a tésztaival dolgozni, ha sodrás és kiszűrés előtt lefóliázva legalább 30 percig hűtőszekrényben tartjuk. Utána mintegy 5 milliméter vastagra kinyújtjuk a tésztát és különböző kiszűrőkkel kiszűrjük. A süteményeket hagyományosan összeragaszthatjuk baracklekvárral, de csokis vagy mogyorós krémmel is lehet. Ebből a tésztából készíthetünk rokolót is, azaz összeragasztunk három sima, 5-6 centiméter átmérőjű linzerkorongot mogyorós krémmel. Készíthetünk nagyobb átmérőjű korongokat is, s akkor a felsőt megszórhatjuk kristálycukor és tört dió keverékével.

A mester elárulta azt is, hogy az említett hozzávalókból készített linzer a kisütés után azonnal omlós lesz. A tepsibe tehetünk zsirpápi, de nélküle is megsül a sütemény, s a benne levő zsiradék miatt akkor sem ragad le, ha a tepsit nem kenjük ki zsírral. A sütőt 220 Celsius-fokra melegítjük fel és mintegy 15 perc alatt aranysárgára sütjük a tésztát. A kész süteményeket legjobb bádogdobozban tárolni, vagy fóliába, nejlonzacskóba csomagolva, hogy a levegőből ne szívja magába a nedvességet.

mcs

Temerin a XIX. századi pesti sajtó hasábjain

## Ki az urát nem szereti...

Temerin lakosságát nagy esemény tartotta lázban 1893 őszén. Ugyanis Dobosi József (Született 1852. január 1-jén, apja József, anyja Bognár Veronika, elhunyt 1887. október 28-án) váratlan haláláról kiderült, hogy valójában gyilkosság áldozata lett. A halotti anyakönyv bejegyzése szerint bronchitis putrida (gennyes hörghurut) következtében hunyt el. A településről a beszámolók szerint több mint ötven tanú idéztek be az újvidéki bíróságra, valamint nagy számú hallgatóság gyűlt össze az ügy tárgyalásain. Emellett Magyarország korabeli legolvasottabb napilapjai is kiemelt figyelmet szenteltek az esetnek, hiszen a teljes eljárásról részletes tudósításokat közöltek. A vádat dr. Orosdy Lajos képviselte, aki később a nagykanizsai királyi ügyészség vezetője, majd miniszteri tanácsos, valamint a fiumei és magyar-horvát tengerparti m. kir. kormányzás utolsó politikai osztályvezetője, Budapesten hunyt el 1943 májusában.

A Fővárosi Lapok 1893. szeptember 18-ai számában a következőket olvashatjuk az esetről: „Az újvidéki törvényszék három nap óta tárgyalja Gábor Mátyás temerini lakos bűnügyét, ki azzal van vádolva, hogy szeretőjének, Dobosi Katona Róznak férjét, Dobosi Józsefet Milinszki Rózá-

tól kapott mérges pálinkával 1887 októberben megölte. Több mint ötven tanú volt beidéztve. A tárgyaláson Gábor visszavonta vallomását és azt vallja, hogy a csendőrök kényszerítették reá. A kir. ügyész bebizonyítva látja a szublimát által történt mérgezést és Gábort kötél által való halálra kéri elítéltetni. Dobosiné ellen elejt a vádat. A védelem meghallgatása után Gábor feláll és azt vallja, hogy a szublimát mérget szeretője adta neki. A kir. ügyész erre Katona Róznak azonnal elfogatta és indítványozza, hogy az iratok neki kiadassanak. Ez a fordulat akkor állott be, mikor a törvényszék ítélethozás céljából vissza akart vonulni. A bűnügybe ártatlanul belekevert Milinszki Róznak azonnal szabadlábra helyezték. A bűnügy e szenzációs fordulata óriási feltűnést keltett.”

A Pesti Napló 1893. október 26-ai száma is részletes tudósítást közölt a tárgyalásról: „A temerini gyilkosság. A temerini gyilkosság ügyében ma ítélt a törvényszék. Megírtuk, hogy a vádlott Gonior [Gábor] Mátyás legutóbb azt vallotta, hogy a szeretője Dobosiné Katona Róza mérgezte meg a férjét, Dobosi Józsefet. Minthogy Katona Rózával szemben nem voltak bizonyítékok, az eljárást megszüntették ellene és a mai tárgya-

lason Gonior [Gábor] Mátyás, mint egyedüli vádlott szerepelt. Dr. Orosdy Lajos közvédlő gyilkosság büntette miatt kötél általi halálra kérte ítélni. Beismerésének visszavonását a védőjével négy szem között történt beszélgetésére vezette vissza. A szublimáttal való mérgezés most már bizonyos, mert Gonior [Gábor] maga mondja, hogy Katona Róza szerencsika kövel mérgezte meg férjét. A törvényszék félórai tanácskozás után kihirdette az ítéletet, amelylyel Gonior [Gábor] Mátyást életfogytig tartó fegyházra ítélték. Dr. Orosdy alügyész és Radovanovits védő feleltek a büntetés súlyosbítására, illetőleg felmentés végett. Az ítélet kihirdetésénél nagy közönség volt jelen.”

Mint ahogy az idézett tudósításokból kitétni Dobosi Józsefet szerencsika kő (higanyból és arzénből készített mérgező hatású arcfesték) segítségével tették el láb alól. A Magyar Nyelvőr folyóirat 1909. évi kiadásában Alexics György: Almanevék című tanulmányában többek között a következőket írja a szerencsikáról: „Van egy másik szerencsika szó is a magyarban 'mérge' jelentéssel. Aradon gyermekkoromban megtörtént, hogy egy kocsmárosné (a három 8-as kocsmáros felesége) szerencsikával megmérgezte az urát; ekkor énekelték városzerte:

Ki az urát nem szereti,  
Szerencsikát adjon neki.”

FÚRÓ Dénes

# A mézeskalács-készítők

A mézeskalács egész évben menő sütemény – Kalmár Mária és kolléganője az idén mintegy tízezret süített

Advent az ünnepre való testi-lelki felkészülés időszaka. A mai kor háziasszonya, aki egyben dolgozó nő is, kénytelen azért időt szakítani az ünnepi menüsor összeállítására, a bevásárlásra és a hagyományos sütemények elkészítésére is. Ezért az adventi időszak második felében már a legtöbb családi házat átjárja a fahéj, a szegfűszeg, a vanília, az ánizs, a narancs, a frissen sült mézeskalács illata. Sok családban hagyományosan díszítik is a mézeskalácsokat, mivel azok csak így nyerik



Kalmár Mária és Gordana Raković a mézeskalácsokkal

el igazi karácsonyi hangulatukat. A szebb-nél-szebb mézeskalácsok ünnepi köntösbe öltöztetett otthonunk dekorációi lehetnek, ajándéka is adhatjuk szeretteinknek, de akár a karácsonyfára is felaggathatjuk őket. Kalmár Mária nyugdíjas élvezettel, biztos kézzel és lelkesen díszíti a különböző alakzatra kiszúrt mézeseket.

**• Honnan az ötlet, és miért a mézeskalácsok díszítése a kedvenc elfoglaltsága, hobbija?**

– Tagja vagyok a nyolc évvel ezelőtt bejegyzett, tizenhét tagú Kreatív Műhely Egyesületnek. Szerdánként találkozunk az egykori zárda átalakított helyiségében, és kézimunkázunk, de varrunk kötényeket, környezetbarát szatyrokat stb., foglalkozunk a telepiskola negyedikeseivel is. A helyi középiskola egykori textilszakának felszereléséből megmentettünk három varrógépet, és beszerez-

tünk egy szövőszéket is. Négy évvel ezelőtt az egyik csoporttársam az interneten látottak alapján ajánlotta, hogy süssünk és díszítsünk mézeskalácsot. Az elmúlt évek során rájöttem, hogy a mézeskalács-sütés és -díszítés is rendkívül kreatív munka, ennek ellenére a tagságból csak ketten, jómagam és Gordana Raković foglalkozunk vele. Első lépésként vásároltam a piacon egy tasak magyarországi mézeskalács fűszerkeveréket. A feltüntetett receptajánlat alapján elkészítettem a tésztát,

kiszúrtam a kiválasztott formákkal, megsütöttem, és következhetett a díszítés. A csoporttársammal mindig együtt dolgozunk. Az elmúlt négy év során már megtanultuk, hogy mennyi alapanyagból, hány alakzatot szűrhatunk ki. A kapott mézeskalácsok száma valójában a kiszúrt alakzatok nagyságától függ. Ha nagyobbak a mézeskalácsok, akkor kevesebbet tudunk kiszúrni, és fordítva. S megtanultuk azt is, hogy a mézeskalács egész évben menő sütemény. Mindig az alkalomnak, az ünnepnek megfelelően kell kiválasztani az alakzatot, és kidíszíteni azt. Az idén például januártól beszélgetésünk időpontjáig 9780 mézeskalácsot süítettünk és díszítettünk.

– Igen, mert az elmúlt években híre ment, hogy mi mézeskalácsot süjtünk és díszítünk – mondja Gordana. – Most már a környékbeli helységekből is érdeklődnek irántuk. Egyszerűbb mézeskaláccsal megajándékozni a násznépet, de a keresztelők, jubiláris házassági évfordulók, gyermekszülinapok résztvevőit is.

**• Hogyan, mivel díszítetek?**

– Jelenleg a karácsonyra jellemző alakzatú – csizma, csillag, fenyőfa, hópihe, szarvas, mackó stb. – mézeskalácsokat süjtünk,

közöttük olyanokat is, amelyeket felaggathatunk a karácsonyfára – folytatja Marika. – A közelmúltig cukormázal díszítettünk. Felvertük cukorral a tojásfehérjét, adtunk hozzá néhány csepp ecetet, étkezési keményítőt, és az így kapott, tejszerű, a kanálról csak nagyon lassan lefolyó masszával díszítettünk.



Mézeskalács-virágokból kötött ikebana

Egy nejlonzacskó sarkába töltöttük a masszát, majd megcsavartuk a zacskó nyílását, hogy ne folyjon ki belőle miközben dolgozunk vele. A zacskó csücskén vágott apró lyukon kijövő mázzal rajzoljuk a mintákat a kalácsokra. Ha két színt szeretnénk felvinni, akkor az első felvitele után tökéletesen meg kell szárítani a mázt. Egyébként azonnal is felvihetjük a második színt is, de akkor azt túvel vagy fogvájóval húzzuk szét, azaz ekkor már egy egészen másik technikával dolgozunk. Így is nagyon szép motívumok kerekednek ki. Most már az egyik újvidéki tortadíszítő-kellékeket árusító üzletben vásárolt porral díszítünk úgy, hogy előzőleg elkeverjük azt vízzel, majd alaposan kikeverjük mixerrel. A felvitt minta fél óra alatt tökéletesen megszárad a süteményen, és csomagolhatjuk őket, leginkább üvegbe, de most az adventben átlátszó fedelű dobozba is.

**• A klasszikus alakzatokon és karácsonyfadíszeken kívül készítenek-e más fajtájúakat is?**

– Az idén mézeskalácsból készítettem az adventi koszorúmat. De süjtünk és díszítünk mézeskalácsvirágokat, amelyekből kompozíciót készítenek, mégpedig kosárba vagy kerámiatálba tűzve. Lakásunk különösen szép díszre lesz az ilyen kompozíció.

mcsm

## AKCIÓ AZ ÉDENBEN DISZNÓVÁGÁSHOZ

• Örölt erős és édes paprika • Darált és szemes kömény  
• Örölt és szemes fekete és fehér bors • Fokhagymapor • Só • Bél  
**A süteménybe valót is kedvező áron  
beszerezheti a közelgő ünnepekre**

• Kókuszreszelék • Vaníliás- és porcukor  
• Kakaó és csokipor • Darált keksz, dió, mogyoró  
• Pudingok, tejszinhabpor és még sok egyéb kímérésre

**Petőfi Sándor u. 58.**

# Gyermekkori álmomból valóság

**Boldogasszonyfalváról (Gospodinci) az Újvidéki Színművészeti Akadémiára, onnan a Zentai Magyar Kamaraszínházba, majd néhány hónappal ezelőtt Londonba sodorta az élet Rutonić Róbertet, akinek színészi pályájáról, temerini kötődéséről egy korábbi cikkben már beszámoltunk. A világhálónak és a közösségi oldalaknak köszönhetően ma már fizikai jelenlét nélkül is nagyon rövid idő alatt lebonyolítható egy-egy beszélgetés. Így volt ez esetünkben is, beszélgetőtársam az Egyesült Királyság fővárosából egy forró tea mellett válaszolt kérdéseimre.**

**• Több éven át tartó, állhatatos munkád gyümölcse a színészdiploma. Még mielőtt kitérnénk Londonra, felelevenítenéd, hogy hogyan is jutottál el a színházig?**

Harmadszori nekifutásra sikerült felvételt nyernem az Újvidéki Színművészeti Akadémiára. Több évek kellett



**Rutonić Róbert**

elmúlnia ahhoz, hogy rájőjjek, minden úgy történt velem, ahogyan az meg volt írva. Ha a középiskola után mindjárt felvettek volna, lehet hogy én magam mondom nemet. Úgy érzem, nem voltam még elég érett a feladathoz, tapasztalatgyűjtés szempontjából szükségem volt arra a négy évre. A Művészklubban dolgoztam, így nagyon közel álltam a színházhoz, de kivettem a részem a Tanyaszínház munkájából is, előbb mint technikus, később viszont már mint amatőr színész. Akadémiai éveink alatt az Újvidéki Színház színpadán is kipróbálhattuk magunkat, több előadásban is szerepet kaptunk. Sokszor úgy érzem, hogy Londonhoz is kellett az akadémia, a színház. Miután elvégeztük az akadémiát, szerencsénkre a teljes osztály egy helyen kapott szerződést, ami nagyon ritkán fordul elő. A zentai színház 2008-ban alakult meg, és mivel nem rendelkezett állandó társulattal, így 2013-ban mind a kilencen odakerültünk. Igyekeztem mindig pozitívan hozzáállni a dolgokhoz, venni az akadályokat, de bátorítókként ott voltak mellettem a társaim, akikre lehetett számítani, akikben megbíztam, Wischer Johann igazgató is mindenben támogatott bennünket. Zentáról nagyon sok helyre eljutottam: Szegedre, Belgrádba, Magyarországra filmet, sorozatot forgatni, a színházzal rengeteget tájoltunk. Sokszor gondolom úgy, hogy ha ezek a hatások nem értek volna, már korábban is otthagytam volna a színházat. Természetesből adódón nem tudok hosszú ideig egy helyben tartózkodni,

szükségem van a változásokra, új impulzusokra, ebből merítek, ebből táplálkozom. Öt év után már azt érzem, hogy kinőttem azt a közeget, a várost, a színházat, valamint azt, hogy újat már nem tudok nyújtani. Többször feltettem a kérdést magamnak, miszerint ha nem érzem jól magam, akkor miért is maradnék, nemhiába tartja a mondás, hogy az elégedetlen ember egy idő után még a környezetét is megfertőzi. Úgy érztem, hogy ezt nem engedhetem

meg magamnak, de persze hajtott a kalandvágy is, az új dolgok felfedezése, megismerése. Párbeszédet folytattam önmagammal, és rájöttem arra, hogy én utazni szeretnék. Kérdések újabb sora következett: hova mennék, mely várost szeretném megtekinteni.

**• És most jutottunk el Londonig. Egyértelmű volt, hogy az angol fővárosba tartó repülőgépre szállsz fel?**

Barcelonát és Londont már nagyon régóta szerettem volna megtekinteni, szinte gyermekkori álmom volt. A spanyol nyelv hiányosabb ismerete döntött végül London mellett. Visszagondolva, óriási bátorság kellett ahhoz, hogy így belevágjak. Nem tudtam, hogy hova megyek, azt sem, hogy mit fogok csinálni, senkit sem ismertem kint. Megvettem egyirányba a repülőjegyet, megjegyzem, soha korábban nem repültem. Ettől kezdve viszont már sodródtam az árral. Szerencsém volt, hogy azonnal találtam munkát, szállást. Pénztekni napon érkeztem meg, hétfőn már dolgozni mentem.

**• Mit tapasztaltál Londonban?**

Csak egy hónap leforgása alatt annyi minden történt velem, amiből akár egy könyv is összeállhatna, most viszont már kilenc hónapja, hogy kint vagyok. London szépségét meg kell tapasztalni, úgy fogalmaznék, hogy egy egész világ kicsiben. Az emberek segítőkészség, toleránsak. Látnivalókból van bőven, múzeumok, hatalmas gyönyörű terek, mind-mind lenyűgöztek.

**• A honvágy nem gyötör?**

Természetesen, hiányoznak a szüleim, a barátaim, de a mai világban már nagyon könnyen kapcsolatot lehet teremteni, egyébként meg már kétszer voltam otthon. Bármikor repülőre tudok ülni és hazajönni, London Budapesttől mindössze két órára van. Nagyon gyorsan szerettem barátokat, júniusban már egy lengyelországi lakodalomba is meghívtak, olasz, afrikai, török ismerőseim vannak. Egy kávézóban kezdtem el dolgozni, sokáig úgy gondoltam, hogy nem is szeretnék munkahelyet váltani, hiszen több szempontból is megfelelő: nagyon sok időm van, és még pénzt is tudok keresni.

**• Magyarok mindenhol vannak a világban. Találkoztál-e Londonban élő magyarokkal?**

Mint mindenhol a világban, így Londonban is létezik magyar közösség. A Magyar Kultúra Napjára szerveztek egy amatőr szavalóversenyt, amelyre titokban én is beneveztem, de lebuktam, hiszen az egyik vajdasági zsűritag felismert. Kint tartózkodásom kilenc hónapja alatt nagyon sok vajdasági és magyarországi embert megismertem.

**• A jövőben felhagysz a színésszettel, vagy ez még csak a kezdet?**

Nem gondolom, hogy ez a pályafutásom végét jelentené, én színész vagyok, bárhol is legyek a világban, hiszen ez a hivatásom. Ötletem már vannak, hogy mi mindent tudnék csinálni a szakmámban itt Londonban, de erről majd csak a magamnak kiszabott egyéves kimenő után döntök. Addig viszont igyekszem jól érezni magam a lehetőségek városában. Most teljes mértékben elégedett és kiegyensúlyozott vagyok, jól érzem magam a bőrömben.

ácsi

## Lakótömb menekülteknek



A szőregi helyi közösség közösségi (Facebook) oldaláról kölcsönöztük az alábbi információt: Az év végéig megkezdjük egy lakótömb építését a Kamendin és a Dobrovoljačka utcák között. A tömbház Horvátország és Bosznia-Hercegovina területéről menekültek és lakóhelyüket elhagyni kényszerült személyek számára épül. A komplexum 64 lakásból áll majd, és ez lesz a község legnagyobb lakóépülete. Az építéshez a forrásokat az Európai Újjáépítési és Fejlesztési Bank nyújtotta, az önkormányzat pedig 20 millió dinárt fektet a közműhálózat kiépítésébe. A munkálatok befejezése 2019 végére várható. A képen a menekülteknek és az elüldözötteknek szánt épület rajza.



# Miserend

**14-én, pénteken 6.30 órakor: szabad a szándék.**

**15-én, szombaton 8 órakor: a két hét folyamán elhunytakért, valamint: †Balla János, elh. nagyszülőkéért, Vígi Rozália, Éva, elh. rokonokért, valamint: †Zsúnyi Imre, Mészáros Borbála, elh. hozzátartozókért.**

**16-án Advent 3. vasárnapja, a Telepen 7 órakor: †Kókai Péter, Mészáros Ilona a Kókai és a Mészáros család elhunytjaiért, a plébániatemplomban 8.30 órakor: a népért, 10 órakor: †Nagyidai Margit, Nagyidai László, Zseli Mária, Zseli Mihály, Tóth Mária és elh. hozzátartozóikért.**

**17-én, hétfőn 6.30 órakor: szabad a szándék.**

**18-án, kedden 6.30 órakor: szabad a szándék.**

**19-én, szerdán 6.30 órakor: szabad a szándék.**

**20-án, csütörtökön 17 órakor: †Faragó József lelki üdvéért.**

## Egyházközségi hírek

- Caritas gyűjtés a helybeli legszegényebbek javára jövő vasárnap templomainkban.
- Az idősek és betegek adventi látogatása: 14-én, pénteken: Rákóczi Ferenc utca, Táncsics Mihály u., Hársfa u., Pap Pál u. 15-én, szombaton: a Népfőnt, a Marko Orešković és a Kossuth Lajos utcákban.
- Templomaink karácsonyi díszítésére fenyőfákat az idén is elfogadunk.

### VÉGSŐ BÚCSÚ

Drága tatintól



**ZSÚNYI Károlytöl  
(1962–2018)**

„Küzdöttél,  
de már nem lehet,  
csend ölel át és szeretet.  
Csak az hal meg,  
kit felednek, örökké él,  
kit igazán szeretnek.”  
(Kosztolányi Dezső)

**Emlékét örökké szívében  
őrzi lánya, Éva, veje,  
Gábor és unokái: Viktor,  
Szandra és Szófia**



### MEGEMLÉKEZÉS

Két éve, hogy drága gyermekeink búcsúszó nélkül itt hagytak bennünket



**SOLTIS Zolt  
(1987–2016)**

**SOLTISNÉ SÁNDOR Andrea  
tanítónő  
(1990–2016)**

Sziromhullás volt...  
Árnyékunk lehullt...  
A szemetek hát  
könnybe miért borult?

Miért sirattok?  
Hisz Isten arca volt,  
mely simogatón, hívón  
rám hajolt és én mentem...

Ha emlegettek: köztetek leszünk.  
Ha imádkoztok: veletek vagyunk.  
Ha ránk gondoltok, mosolyogjatok,  
emlékünk így áldás lesz rajtatok.

**Fájó szívvel emlékezik rátok pici fiatok, Leon, anya és apu**

### APRÓHIRDETÉSEK

• **Kanizsai Potisje gyártmányú Continental (TIP 22) 560 darab öreg cserép eladó, darabja 25 dinár. Telefon: 064/47-99-199.**

• Egy öregdisznó eladó a Bosnyák utca 30. Szám alatt. Telefon: 841-073.

• **Hízók eladók. Telefon: 063/8-468-351.**

• Eladó 6-os AEG termoakkumulációs kályha. Nikola Pašić u. 37., telefonszám: 021/3841-995.

• **Üzlethelyiség (40 m<sup>2</sup>) kiadó Temerin központjában, a Petőfi Sándor utca 1. szám alatt. Telefonszámok: 021/843-201, 062/620-423.**

• Malacok és kóróseprű eladó. Telefonszám: 843-397.

• **Hízó és öregdisznó eladó. Telefonszám: 840-163.**

• Malacok eladók. Nikola Pašić utca 204., Telefon: 021/841-483, 063/523-746.

• **Két hold föld eladó az Újöld határrészben. Telefon: 069/122-93-57, 062/33-94-96.**

• Hízók, valamint hibrid pulykák eladók. Telefon: 060/090-10-15.

• **Eladók teraszajtók, ablakok, régi bútorok, vaskád, kályha, sparhelt, valamint építkezésre Siporex blokkok. Telefonszám: 064/22-79-922.**

• Eladó használt varrógép, többfajta gázkályha, kultivátor, fém kerti garnitúra, kanapék, fotelok, szivacs sarkgarnitúra, komód, könyvespolc, szekrény, üvegtálak, vázák, gobelinek. Érdelklődni a 060/033-90-98-as telefonszámon.

• **Eladó egy bordó színű tüzelős kályha, csövekkel együtt, és két konyhai bojler, 5 és 8 literesek. Telefon: 842-144, 062/156-11-77.**

• Építkezési telket, vagy bontásra való házat keresek a központhoz közel. Telefonszám: 063/541-244.

• **Téli dísznóvága vállalok, 17 Din/kg. Telefonszám: 062/163-04-07.**

• Bontásra való öreg autókat és rosszvasat vásárolok. Temerin, telefon: 063/77-63-415.

• **Különböző méretű vákuumozott ablakok és egy ajtó, tok nélkül, valamint egy sarokrészes ágy eladó. Telefon: 063/8-503-307.**

• Óshonos, szürke héjú sütőtök (35 Din/kg), és szentannai szárazbab (150 Din/kg) eladó. Majoros Pál, Petőfi Sándor utca 71., telefon: 842-329.

• **Lakás kiadó, T-12-es motorkerékpár, szlovén gyártmányú hegesztő, valamint házi szappan eladó. Telefon: 840-439.**

• Fakivágást, szükség esetén gyökérrel, (kockázatos helyen is), tűzifa összevágását, hasogatását és berakását, valamint fűkaszálást motoros kaszával (trimmer) és elhanyagolt telkek rendbetételét vállalom. Tel.: 064/20-72-602.

• **Vásárolok hagyatéket, használt bútorokat és minden felesleges tárgyat padlásról, garázsból, pincéből. Tel.: 063/8-043-516.**

• Vásárolok rosszvasat, papírt, rezet, messzinget, alumíniumot, ólmot, kályhákat, villanymotorokat, autókat, elektromos készülékeket, régi kábeleket, antikvitásokat, régi pénzt, képregényt, albumot képecskével. A legjobb árat fizetem, azonnal. Tel.: 064/468-23-35.

• **Kerékpárok szervizelése, javítása, új és használt kerékpáralkatrészek árusítása, valamint használt kerékpárok árusítása. Vörösmarty Mihály utca 12., telefon: 064/20-72-602.**

### MEGEMLÉKEZÉS

Fájó szívvel emlékezem féremre, aki fél éve távozott el tőlem



**MÉSZÁROS Béla  
(1936–2018)**

Valaki hiányzik közülünk,  
csendben távozott,  
nem búcsúzott,  
de jószág emléke  
szívembe zártódott.  
Emléked és szereteted  
szívemben őrzöm.  
Nyugodjál békében!

**Szerető feleséged, Anna**

### MEGEMLÉKEZÉS

Szomorú hat hónapja, hogy nincs közöttünk drága édesapánk, apósunk, nagyapánk és déditatánk



**MÉSZÁROS Béla  
(1936–2018)**

Elmentél tőlünk,  
de nem vagy messze,  
szívünkben élsz  
most és mindörökké.  
Nyugodjál békében!

**Emléked őrzi lányod,  
Rózsa és fiad, Attila  
családjuddal**

### Irodaidő a plébánián:

munkanapokon 9–10 óráig, hétfő kivételével.

Egyházközségünk honlapjának címe:

**www.plebania.temerin.info**

**Naptárok, névjegykártyák, öntapadó feliratok, cégtáblák stb. a Temerini Újság nyomdájában.**

**Tel.: 843-750**

### MEGEMLEKEZÉS

December 15-én lesz öt éve, hogy nincs közöttünk férjem, édesapánk, apósunk és nagyapánk



**GARBAC Sándor**  
(1944–2013)

Másképp lenne minden, ha velünk lennél,  
hozzánk szólnál, ha ránk nevetnél.  
Sírod mellett némán állunk. Hiányzol.  
Hiányzol, mint fagyos földnek a melengető napsugár.  
Emléked szívünkben őrizzük!

**Feleséged, Magdi, fiad, Árpád és Ákos családjaikkal**

### MEGEMLEKEZÉS

Két éve, hogy elveszítettük drága gyermekeinket



**SOLTIS Zsolt**  
(1987–2016)

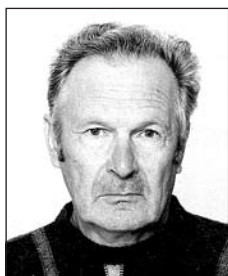
**SOLTISNÉ SÁNDOR Andrea**  
tanítónő  
(1990–2016)

Csak az idő múlik, feledni nem lehet,  
szívünkben őrizzük drága emléketeket.

**Mamikád és Tatókád**

### MEGEMLEKEZÉS

Tizenhat éve, hogy nincs  
közöttünk férjem, édesapánk,  
apósunk és nagyapánk



**MEZŐ István**  
(1941–2002)

A halál nem jelent feledést és véget,  
míg élnek azok, akik szeretnek titeket.

Most már a Jóistennél örvend a lelketek,  
a mi szívünkben örökké élni fog emléketek.

**Emlékét őrzi felesége,  
fia és lánya családjukkal**

Tizenkét éve, hogy nincs  
közöttünk nagymamánk és  
dédnagymamánk



**MEZŐNÉ TALLÓ Ilona**  
(1919–2006)

**Kegyelttel emlékeznek rá  
unokái és dédunokái**

### VÉGSŐ BÚCSÚ

Szeretett osztálytársunktól



**ZSÚNYI Károlytől**  
(1962–2018)

„...Önzetlen áldozat volt tiszta élete:  
az embereknek üdv, magának dics köre.  
S ha lelke húrjait az élet megüté,  
oly kedves volt a hang, mint a legszebb dalé.  
De aki ennyit élt, sír el nem temeti,  
sírját a hála szent kezekkel öleli.  
Emléke oltva van a földbe, melyen élt,  
mélyen bocsátja be megáldott gyökerét.  
S midőn magasra nőtt, a fának sudarán  
ragyognak tettei arany gyümölcs gyanánt...”

(Vörösmarty)

Szép emléked legyen áldott,  
örök pihenésed nyugodt a túlvilágon!

**Az 1976/77-ben végzett 8. C osztály  
növényékeim és az osztályfőnök**

### VÉGSŐ BÚCSÚ

Isten akaratát elfogadva, szerető drága férjemtől búcsúzom



**ZSÚNYI Károly**  
(1962–2018)

Elhagytad a házat, amit úgy szerettél.  
Itt hagytál mindent, amiért küzdöttél.  
Most már nélkülöd jön el a nyár, az őszi, a tél, a tavasz.  
De bármennyire szép is,  
nélkülöd soha többé nem lesz ugyanaz.  
Bocsájtssd meg, ha valamit hibáztam.  
Nem tudtalak a korai halálotól megmenteni,  
pedig minden erőmmel próbáltam.  
Kérem az Istent, jól bánjon veled,  
helyettem az angyalok simogassák a fejed.  
Olyan drága voltál nekem, nem pótol senki,  
lelkem sebeit nem gyógyítja semmi.  
Talán az emlék, amit magad után hagytál,  
enyhíteni fogja lelkem fájdalmát.

**Fájó szívvel Isten akaratát elfogadva,  
szerető gyászoló feleséged**

**A plébánia telefonszáma: 844-001**

### VÉGSŐ BÚCSÚ

Fájó szívvel búcsúzunk  
drága sógorunktól



**ZSÚNYI Károlytől**  
(1962–2018)

Pihenj, te drága szív,  
már megszűntél dobogni.  
Szerető jószágod nem  
tudjuk feledni.  
Mert elfelejteni téged  
soha nem lehet,  
csak meg kell tanulnunk  
ezután élni nélkülöd.

Nyugodj békében,  
drága Sogi!

**Kicsike és Sogi**

### Köszönetnyilvánítás



**ZSÚNYI Károly**  
(1962–2018)

Ezúton mondunk köszönetet,  
hogy szeretett halottunk  
temetésén megjelentek, ko-  
szorú- és virágományukkal,  
valamint együtt érző szívvel  
és kéznyújtással enyhíteni  
igyekeztek fájdalmunkon.  
Azoknak is köszönet, akik  
lélekben és imával velünk  
voltak ebben a fájdalmas  
órában. Kívánjuk, hogy az  
Úr áldjon meg benneteket  
emberi jószágotokért.

Külön köszönet azoknak,  
akik hivatásból és emberi jó-  
ságukból, a hosszú súlyos  
betegsége alatt, bármilyen  
formában fájdalmán, fájdalom-  
munkon enyhíteni igyekez-  
ve álltak mellettünk. Köszö-  
net Szungyi László esperes  
plébános úrnak és a kántor-  
úrnak a megható búcsúztá-  
tásért.

Nyugodjon békében!

**Tisztelettel  
a gyászoló család**

### MEGEMLÉKEZÉS

Szeretettel emlékezünk drága szüleinkre



**URACS József**  
(1928–1995)



**URACS Matild**  
(1937–2001)

Minden mulandó a világon, mint harmat a virágon,  
csak egy nem, amely a sirig elvezet, az örök, hú emlékezet.

**Szerető fiaik, Zoltán és családja,  
valamint Tibor és családja**

### MEGEMLÉKEZÉS

Szomorú szívvel emlékezünk tíz éve elhunyt férjemre,  
édesapánkra, apósomra és nagyapámra



**VARGA Ferenc**  
(1942–2008)

Nem vársz már minket ragyogó szemmel,  
nem örülsz már nekünk szerető szíveddel.  
Abban reménykedtünk, hogy jó helyre mentél,  
hisz a jónál is jobbat érdemeltél.  
Elvitted a derűt, a fényt, a meleget,  
csak egy sugarat hagytál itt, az emlékedet.  
Bennünk él egy arc, és a végtelen szeretet,  
amit tőlünk soha senki el nem vehet.  
Elrabolt tőlünk a halál, távozásod, míg élünk, örökké fáj.

**Emlékedet szeretettel őrzik szeretteid**

### VÉGSŐ BÚCSÚ

Szeretett vejemtől



**ZSÚNYI Károlytől**  
(1962–2018)

Ott pihensz,  
ahol már nem fáj semmi,  
nyugalmadat  
nem zavarja senki.

Életed elszállt,  
mint a virágillat,  
de emléked ragyog,  
mint a fényes csillag.

**Fájó szívvel búcsúzik  
tőled Mama és Feri bácsi**

### MEGEMLÉKEZÉS

Fájó szívvel emlékezem arra a napra, amikor két évvel  
ezelőtt elveszítettelek titeket, drága unokám és unokavejem



**SOLTIS Zsolt**  
(1987–2016)

**SOLTISNÉ SÁNDOR Andrea**  
(1990–2016)

Minden szál virág, amit a sírotokra tesztek,  
elmondja, mennyire hiányoztok nekem.  
Az élet ajándék, mely egyszer véget ér,  
de hiányotok és emléketek a szívemben örökké él.

**Fájó szívvel emlékezik rátok: Sándor mama**

### MEGEMLÉKEZÉS



**BALLA János**  
(1929–2007)

Emléked szívünkben él.  
Nyugodjál békében!

**Szeretteid**

### MEGEMLÉKEZÉS

Szomorú 10 éve, hogy nincs  
köztünk szeretett férjem,  
édesapám, apósom, nagy-  
apánk és dédapám



**VÍGI Mátyás**  
(1929–2008)

A múltba visszanevezve  
valami fáj, valakit keresünk,  
aki nincs már.

Csak az idő múlik,  
feledni nem lehet,  
szívünkben örök  
a fájdalom és a szeretet.  
De ő nekünk  
sohasem lesz halott,  
mert a jók örökké élnek,  
mint a csillagok.

Nyugodjál békében!

**Emlékét megőrzi  
szerető családja**

### MEGEMLÉKEZÉS

Szomorú hat hónapja, hogy  
nincs közöttünk szeretett  
dedánk



**MÉSZÁROS Béla**  
(1936–2018)

Eltávozott oda,  
ahol a néma csend honol,  
ahol már nincs szenvedés,  
csak örök béke  
és nyugalom.

**Emlékét őrzi: Áron, Leon,  
Timi és Feri, Mari és Zoli**



Temetkezési vállalat, Népfőnt u.  
109., tel.: 842-515, 062/88-51-513

### MEGEMLÉKEZÉS



**ZSÚNYI Károly**  
(1962–2018. 12. 5.)

temerini lakosról.

**Nyugodjék békében!**

### MEGEMLÉKEZÉS

Két éve, hogy mindent itthagya elindultak arra az útra,  
ahonnan soha nem tértek haza



**SOLTIS Zsolt**  
(1987–2016)

**SOLTISNÉ SÁNDOR Andrea**  
(1990–2016)

Gyertyát gyújtok, égjen a szeretetért,  
a veletek eltöltött minden pillanatért.  
Elmentetek tőlünk, nem látunk titeket többé,  
de szívünkben itt éltek mindörökké!

**Fájó szívvel emlékezik rátok Timi és Feri,  
kisfiatok, Leon és keresztfiatok, Áron**



Temetkezési magánvállalat,  
tul.: **NAGY Erika**,  
Kossuth L. u. 19., tel.: 843-973

### MEGEMLÉKEZÉS

a héten elhunyt



**OROSZNÉ  
POVÁZSÁN Angéla**  
(1964–2018)

temerini lakosról.

**Adj, Uram, örök  
nyugodalmat neki!**

**Kérjük tisztelt hirdetőinket,  
hogy hirdetéseiket  
szíveskedjenek legkésőbb  
hétfő délután  
4 óráig  
hirdettséggyűjtőinknél vagy  
a szerkesztőségben leadni.**

## SPORTOLÓK KÖZÖTT

### KÉZILABDA

A múlt hétvégén véget ért a bajnokság őszi része az első kézilabda ligákban. A Temerin női csapata a 10., a járeki Mladost TSK férfi együttese pedig a 6. helyről várja a márciusi folytatást.

A temerini női egyesület 2004-es születésű játékosokból álló csapatának egy erős tornán sikerült az első helyen végeznie Adán. A második helyet a Dunaújváros szerezte meg, a harmadikat a házigazda, Halász József, a negyediket pedig a Kanizsa. A legjobb játékosnak a temerini Ana Petrovićot választották meg.

### ASZTALITENISZ

A szerb válogatott Palánkán játszott le negyedik mérkőzését az Európa-bajnoki selejtezőben, és ugyanúgy, mint az előző három alkalommal, ezúttal is nyert, méghozzá Bosznia ellen 3:0-ra. Pető Zsolt is ott volt a mérkőzésen, amelyen ezúttal a fiatalabbak is lehetőséget kaptak, a temerini

#### KÉZILABDA – Első női liga – Északi csoport

1. Kikinda	11	11	0	0	331:216	22
2. Spartacus (Torontálvásárhely)	11	8	0	3	278:269	16
3. Jadran (Bácsfeketehegy)	11	7	1	3	302:277	15
4. Halász József (Ada)	11	7	0	4	286:214	14
5. Mladost (Szerbcsernye)	11	7	0	4	328:320	14
6. Mokrin	11	6	0	5	260:251	12
7. Radnički (Bajmok)	11	6	0	5	346:356	12
8. Proleter (Nagybecskerek)	11	4	1	6	289:290	9
9. Laki (Crvenka)	11	2	2	7	250:269	6
10. Temerin	11	3	0	8	227:287	6
11. Ravangrad (Zombor)	11	1	1	9	259:321	3
12. Dolovo	11	1	1	9	271:357	3

#### KÉZILABDA – Első férfi liga – Északi csoport

1. Sivac	11	11	0	0	361:231	22
2. Jabuka (Almás)	11	10	0	1	317:267	20
3. Apatin	11	7	0	4	323:345	14
4. Indija	11	6	1	4	279:248	13
5. Hercegovina (Szécsány)	11	6	0	5	326:327	12
6. Mladost TSK	11	5	1	5	309:282	11
7. Nova Pazova	11	5	0	6	293:296	10
8. Banatski Karlovac (Károlyfalva)	11	5	0	6	351:360	10
9. Dolovo	11	4	1	6	302:291	9
10. Crvena zvezda (Mokrin)	11	2	0	9	263:321	4
11. Radnički (Šid)	11	2	0	9	241:323	4
12. Mladost (Versec)	11	1	1	9	244:318	3

játékos így nem állt asztalhoz. A csoportelső szerb válogatott továbbjutott a selejtező második szakaszába, a következő ellenfél azonban még nem ismert.

#### Szuperliga – férfiak

#### TEMERIN-POŽAREVAC 3:4

Újabb kiélezett találkozót vívott a temerini csapat, amely több mint három órás csata után végül vesztesként hagyta el a termet. A vendégek könnyen megnyerték az első két egyéni találkozót, ami után Pető Zoltánnak sikerült szépítenie. Ezt követően két mérkőzés is minimális különbséggel dőlt el a temerini javára. Előbb Kristijan Dalea győzött 2:1-es hátrányból fordítva 3:2-re, majd a vasárnap esti párharc legszínvonalasabb meccsén Pető nyert szettekben 3:2-re a požarevaciak legjobb játékosa, Čonić ellen, úgy, hogy az ötödik játszmában a temerini asztaliteniszezője mérkőzéslabdát hártott. A hatodik találkozón Benkő Ákos simán alulmaradt riválisával szemben, a 3:3-as összesített eredmény után a győztesről így a páros döntött. Ebben 2:2-es szettállásnál 9:9

## Nálunk járt a Mikulás



December 6-án Temerinben is járt a nagyszakállú Mikulás, igaz nem szánkón, hanem fogatos kocsin járta a város utcáit, a járóelőknek és a gyermekeknek a jókívánásokon kívül almát, diót és édességet osztogatva. A helyi iskolába is betért (képünkön), a gyerekek nagy öröme, és mindenki kapott valamit puttonyából (nem láttuk, hogy valaki virgácsot is kapott volna). Délután ellátogatott a Kertészlakba, ahol a Kertbarátkör tagjai gyermekeinek, unokáinak hozott ajándékokat. Az egybegyűltek énekelve várták a Mikulás érkezését. Temerinben minden évben a tagság támogatásával a Kertbarátkör szervezi a Mikulás-járást.

is volt az eredmény, a szerencse azonban a vendégek mellé szegődött, és végül 11:9-re ők nyerték az idegtépő csatát.

A Temerin egy győzelemmel és hét vereséggel sereghajtó a táblázaton. Az őszi idény utolsó fordulóját a jövő hétvégén rendezik meg, amikor csapatunk Nagybecskerekre utazik a táblázaton második Steneshez.

**Eredmények:** Dalea–Čonić 0:3, Benkő–Jovičić 0:3, Pető–Ivić 3:0, Dalea–Jovičić 3:2, Pető–Čonić 3:2, Benkő–Ivić 0:3, Pető, Dalea–Čonić, Jovičić 2:3.

#### Második liga – nők

#### TEMERIN-ČELAREVO 0:4

**Eredmények:** Turai–V. Vucelja 0:3, Kaslik–Fabri 0:3, Liptai–D. Vucelja 0:3, Liptai, Kaslik–Fabri, D. Vucelja 0:3.

#### Vajdasági liga – férfiak

#### TEMERIN II.–BANAT II. (Nagybecskerek) 4:1

Fiatal csapatunk a nyolcadik fordulóban megszerezte negyedik győzelmét.

**Eredmények:** Puhača–Šubonj 3:0, Varga–Kotlagin 1:3, Orosz–Eleta 3:1, Orosz, Puhača–Kotlagin, Eleta 3:0, Puhača–Kotlagin 3:2.

T. N. T.

### IJÁSZAT

A múlt vasárnapi szövetségi teremíjász bajnokság pancsovai fordulóján a temerini íjászok két éremmel gazdagodtak. A második legnépesebb mezőnyben, a csigás felnőtt férfi kategóriában ezüstérmes lett Varga Béla, veterán kategóriában pedig Csányi Zoltán aranyérmes szerzett.

V. B.

Különböző rendezvényekre bérelhető a felújított, patinás

## GULYÁSCSÁRDA

Tel.: 842-329, mob: 062/464-770

## TEMERINI ÚJSÁG

Helyi független tájékoztató hetilap. Cím: 21235 Temerin, Petőfi Sándor u. 70., tel.: 843-750. A lapban megjelent cikkek nem fejezik ki szerkesztésükön a kiadó véleményét. Kéziratokat, fényképeket, elektronikus adathordozókat stb. nem őrzünk meg és nem küldünk vissza. Főszerkesztő: Dujmovics György. Tördelőszerkesztő: Borda Ákos. Terjeszti: Koroknai Károly, Temerin, Pašić u. 26., tel.: 842-709. Az apróhirdetések és reklámok leadhatók személyesen vagy telefonon a szerkesztőségben és a lap terjesztőjénél. A Temerini Újság 1995. március 16-tól jelenik meg önfenntartó magánlapként. Nyomda: Temerini Újság. Regisztrációs szám: NV000530. CIP – Katalógizáció a publikációs Biblioteka Matice srpske, N. Sad. 659.3(497.113 Temerin) COBISS.SR-ID 103792391. Kiadó/izdavač: Internet štamparija, matični broj 64287109 • Temerinske novine, nezavisni informativni nedeljnik na mađarskom jeziku

ISSN 1451-9216

