



FELHÍVÁS!

A SZERKESZTŐ BIZOTTSÁG FELHÍVJA OLVASÓINK SZIVES FEGYELMÉT, HOGY LAPUNK 2006. JANUÁR 10.-TŐL TECHNIKAI OKOK MIATT KORLÁTOZOTT PÉLDÁNSZÁMBAN FOG MEGJELENNI. SZIVES MEGÉRTÉSÜKET ELŐRE IS KÖSZÖNJÜK!

Továbbiakban változatlan minőségben olvashatják az interneten: [http://:honismeret.atw.hu](http://honismeret.atw.hu) web oldalon.

A karácsonyi ünnepet jelző szó eredete, jelentése

A tél legnagyobb ünnepe minden nyelven saját nevet kapott, amely hűen tükrözi, hogy a szót használó népek milyen jelentőséget tulajdonítanak az ünnepnek. A magyar karácsony szó szláv eredetű, őse a régi szláv nyelvben szereplő korcsun szó, amely lépőt, átlépőt jelentett. A szó jelentése utal az új esztendőbe való átlépésre, tehát naptári eredetű csakúgy, mint a lengyel kolenda vagy az orosz koljádá, ami karácsonyi éneket jelent.

Az angol Christmas Krisztus nevére utal. A német Weihnacht és a holland kertsmissie pedig szent éjt jelent, tehát e szavak egyházi eredetűek. A latin Natalis (születés) szóból ered a francia noel, az olasz natale, a spanyol navidad és a walesi nadoling szavak mindegyike. Létezik még a karácsony megnevezésére a skandináv Jul szó, és ennek óangol változata, a Yule. Pontosán nem tudni mit jelentett eredetileg, valószínűleg a télnek azt a szakaszát, amelyet ma is a téli ünnepi időszaknak tekintünk.

Karácsonykor a ház körüli állatokat gondosan ellátták, oljaikat kitakarították. Különös hiedelmek kapcsolódtak ugyanis az állatokhoz. Voltak, akik azt tartották, hogy az állatok karácsonykor beszélni tudnak. Egyes országokban szokás volt az állatoknak kis karácsonyfát állítani, de ezt a pogány eredetű szokást az egyház tiltotta.

A karácsonyi népszokások célja a gonosz ártó szellemek elűzése, amit általában zajkeltéssel, alakoskodással (állatbőrök, jelmezek, álarcok viselése) próbáltak meg elérni. Vidékenként eltérően a gyerekek, kolindolással, regöléssel, kántálással, betlehemezéssel. Ezt a dramatikus játékot eredetileg templomokban, majd később különböző változatban házakhoz járva adták elő a gyerekek. Gyakran állatok is szerepeltek benne, a gyermek Jézust pedig élő kisbabával jelenítették meg. A betlehemezés fontos kelléke a kis templom, melynek

belsejében a királyokat Betlehembe vezető csillag és bibliai figurák találhatók. A szereplők: pásztorok, angyalok, Mária, József, előadják a Jézus születéséről szóló bibliai történetet. A történet a következő: Mária és József szállást keresnek, de a király, gazdag ember nem ad szállást nekik és az istállóba küldi őket. Itt születik meg a kis Jézus. Az angyalok gyorsan hírvil vizik a mezőn éjszakázó pásztoroknak, akik végül megtalálják a Szent családot.

"Örömet mondok
néktek, ne féljetek!
Mert ma született
a ti üdvösségetek,
a ti üdvösségetek.

Menjetek azért
gyorsan a városba,
ott találjátok
Jézust a jászolban,
Jézust a jászolban."

Fután a betlehemezők átadják ajándékaikat, jókívánásaikat, majd a háziak megvendégelik őket. Főként a Balatonfelvidéken szokás a betlehemezés másik fajtája, a bábtáncoltató betlehemes. (A történet azonos, de itt színpadon, kis bábokkal játsszák el a történetet.) December 28-án, **aprószentek** napján tréfás mondókákat mondogatva, vesszőből font kis korbáccsal veregetik meg a gyerekeket vagy akár az egész háznépet, hogy frissek és egészségesek legyenek. Karácsony napjával egy újabb ünnepi szakasz veszi kezdetét, a karácsonyi tizenketted, mely 12 napig, január 6-ig, **vízkereszt** napjáig tart. Ez a nap egyben a vizek megszentelésének és Jézus megkeresztelésének ünnepe is. Vannak országok (pl.: Spanyolország), ahol e napot a háromkirályok napjának nevezik, és nagyobb ünnep, mint maga a karácsony.

KELLEMEK KARÁCSONYI ÜNNEPEKET ÉS
BOLDOG ÚJ ÉVEL. EGYBEN E HÓNAPBAN
NÉVNAPJUKAT ÉS SZÜLETÉSNAPIJUK
ÜNNEPLŐ IPEK TISZTELT OLVASÓINKNAK
SOK BOLDOGSÁGOT KÍVÁN.
A SZERKESZTŐ BIZOTTSÁG.

AZ ÜNNEPHEZ MÉLTÓAN

Várva várt szeretet ünnepünk közeledik, az maga a száncseggős karácsonyi ünnep. Egy háromnapos, várakozásokkal teli hangulatában kellemes hangvételű meghitt ünnep. Az ember karácsonyi estéken kimegy a meleg szobából, a "fő fedett" óföldéaki utcára akkor látja - az egyre több felkészített házakat, különböző színes villogókkal - a havon cikáznak a vegyes színekből összekavarodott fénynyalábokból kialakult szivárvány minden színével a csillogó hópelyhek játékát.

Minden irányból, a házakból lehet hallani a szép karácsonyi zenét. A jóérzésű embereken átfut milyen jó, hogy újból együtt a család és próbáljuk a dolgos, küzdelmes egész évet egy boldog családi hangulattal áthidalni. Természetesen az anyukák a nagymamák izletes csak erre az alkalomra készített sütemények és étkek sokaságának segítségével.

Minden lehetőség adott az ünnep meghitt tételéhez, hogy ki ki a maga lehetőségeihez mértén kiélhesse a benne régóta szunnyadó és csak erre az alkalomra tartogatott sütési energiáját. Sőt! Lehet e személyesebb és kedvesebb ajándék egy dobozkába, becsomagolt és átnyújtott sajátmagunk készített aprósüteménynél?

Ehhez az ajándékhoz nem kell más, csak néhány aranyos és olcsón elkészíthető recept, pár aprónép akik a mosogatás helyett a finom dobostorta krémes edényt és a fakanalat, ezek után úgy gondolom, hogy indulhat a legédesebb napja az évnek.



A KARÁCSONYI MENÜ

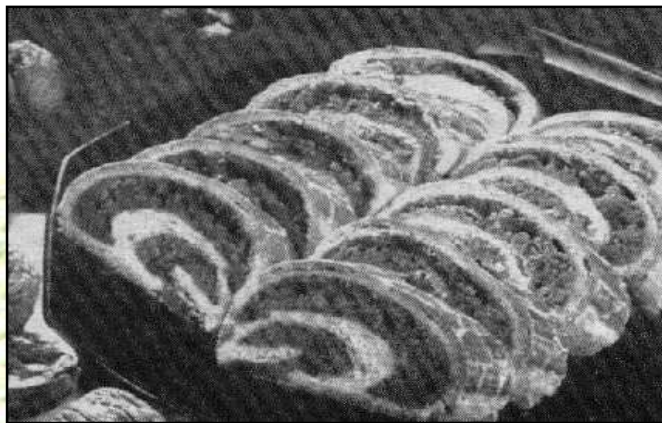
ELENGEDHETETLEN FOGÁSA A BEJGLI.

Negyven deka lisztből 15 deka vajjal vagy 12 - 14 deka zsírral, kevés tejben feloldott egy deka élesztővel, csipetnyi sóval és egy deci tejföllel tésztát gyúrunk.

Két egyforma cipóra osztjuk és 15 percig pihentetjük. Megfelelő vastagságúra kinyújtva megtöltjük ma vagy dió töltelékkel. Vagy patkókat is készíthetünk.

Máktöltelék: 1 - 2 deci tejet felforraltunk 15 deka cukorral, majd megfőzünk benne 20 deka darált mákot. Levesszük a tűzről, és elkeverjük 8 - 10 deka mazsolával, egy fél citrom reszelt héjával, pár kanál alma reszelékkel (aki nem szereti benne az almát nem szükséges).

Diótöltelék: A 15 dkg ledarált diót, 12 deka cukorral 8 - 10 deka mazsolával, egy fél citrom reszelt héjával, össze keverjük.



A megtöltött összecsavart rúd- vagy patkóformára alakított tésztákat 10 percig pihentetjük, azután megkenjük tajassárgájával. Néhány helyen villával megszurkáljuk. Akkor újra megkenjük és előmelegített sütőben nem nagyon erős tűznél, megsütjük.

BORLEVES

Hozzávalók: Egy liter fehér bor, 4 -6 evőkanál cukor, 2 tojás sárgája, 2 kiskanál liszt, ízlés szerint szegfűszeg citrom.

A tojást a liszttel jó elkeverjük, felhígítjuk 6 deci vízzel. Hozzáöntjük a szegfűszeggel és a citromhéjjal ízesített felforralt bort és a cukrot. Habverővel keverve addig főzzük, amíg sűrűsödni kezd. Csészébe szűrve, melegen tálaljuk.

KARÁCSONYI CSIRKEMELL

Hozzávalók: 4 csirkemell, 20 deka velő, 1 tojásnagyságú vörshagyma, 2 sárgarépa, 1 zeller (ízlés szerint), 15 deka gomba, 3 evőkanál zsiradék, só, örölt bors.

A velőt sós vízben megfőzzük, lecsepegtetjük. A zsiradékon megpirítjuk a kicsontozott csirkemelleket, hozzáadjuk az összevágott zöldségeket, fűszerezzük, és fedő alatt kevés húslével 15 percig pároljuk, kevés zsiradékban megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk, majd a zöldséges csirkemellre halmozzuk. Finomra vágott petrezselyemmel megszórta, vajás főtt kelbimbóval vagy brokkolival tálaljuk.

Ünnepi puncs

Hozzávalók:

- Fekete tea
- 5 evőkanál méz
- 0,5 dl gyömbérszirup
- 3 dl rum

A teát 1 liter vízzel leforrázzuk. Egy külön edényben a rumot, a mézet és a gyömbérszirupot felforrósítjuk, majd az egészet a teához öntjük. Citrom vagy narancskarikával díszített pohárban kínáljuk.

Tejpuncs

Hozzávalók:

- 3 cl rum
- 3 cl brandy
- 2 kávéskanál porcukor
- Tej

A tejet felmelegítjük, beleöntjük a rumot, a brandyt és porcukorral ízesítjük.

Grog

Hozzávalók:

- 5 cl rum
- 2 cl bor
- 3 cl citromlé
- 3 kiskanál porcukor

Összekeverjük a hozzávalókat és forráspontig melegítjük. Melegen fogyasztjuk.



Felelős kiadó: Óföldrési Honismereti-, Hagyományörző Szabadidő klub. Felelős szerkesztő: Vass József. Szerkesztőbizottság tagjai: Asztalos Zsuzsanna, Berta Józsefné, Zoppé Ferencné. Levél cím: 6923 Óföldrési Petőfi utca 8. Tel: 06.30.559.8350
Nyomda: Heti Plusz Makó.

E-mail: honismeret@freemail.hu / honismeret@invitel.hu

KARÁCSONY

Szép lassan hull a hó
A földet betakarja.
Ma van a kis Jézus
Születése napja.

Istállóban van
Bárányok között.
Csillagok ragyognak
Ég és föld között.

Nincsen bölcsője
S meleg takarója.
Bárányok lehelnek
Meleget rája.

Angyalok őrzik
S a világ talpon van.
Várják a harangszót
S mennek a templomba.

Higgyünk,
imádkozunk
Jézuska úgy örül
Párforintot adjunk
A szeretet jeléül.

Vissza fogja adni
Amikor nem is várnád.
Kicsi kis kezéből
Öröm áldás száll rád.

B:M:

KARÁCSONY ESTÉJÉN

Kanászok ostora
csördít az estére
-Teljék el az ünnep
mindünk örömeire!
Hullongál a hó is,
nagy szírom-
pelyhekben:
van belőlük elég
fenn a fellegekben.

Karácsonyfa áll már:
szépséges
menyasszony.
csillagszórók
gyúlnak,
fényük
felragyogjon!
Megmaradjon
bennünk
karácsonynak fénye,
szent örömben éljen
világ minden népe!
Lobogjon csak
tovább
gyertyáinknak
lángja:
EMBERI
BÉKESSÉG,
KÖSZÖNTS A
VILÁGRA.

MEGHÍVÓ

A FALU KARÁCSONYÁRA

Jelen is, mint már oly sok éve mindig, megrendezésre kerül a Falu Karácsonya, amelyre ezúton szeretettel meghívunk minden óföldrési lakost, és érdeklődőt.

Ebben az évben **december 16-án, pénteken délután 16 órakor** kezdő műsorra. Helyszíne: a Községi Ház, amelyben a település gyermekei zenélnek, énekelnek, verset mondanak és táncolnak.

A műsorban szerepelnek: Demeter Levente, Demeter Richard, Demeter Valentin, Janicsek Renáta, Janicsek Roland, Kádár József, Mezei Vivien, Papp Sándor, Rostás Márk, Sibán Renáta, Szűcs Emese, Zoppé Bettina. Ezúton is szeretném megköszönni nekik a segítségüket és a vállalkozó kedvüket.

A hagyományokhoz híven a műsor után, a rendezvény befejezésekként sor kerül a mikuláscsomagok átadására.

Mindenkit szeretettel várunk a Falu Karácsonyán is!