



### ÓFÖLDEÁK MEGMARADT ÖRÖKSÉGE

**T**énylegesen a Náway család, Földeák területét 1732-től birtokolta, összességében 1944-ig. Azonban néhány 1200 négyszögöl (*magyar hold*) terület egyes volt úrbéri lakosok tulajdonát képezte. A település a Csanádi káptalanban tisztelte földesurát, végrehajtotta akarátát, mert a megélhetése csak így volt biztosítva. Földeákhoz Gajdos-hát, Úrmös, Karabuka, Döböröcsög és Kéthalom elnevezésű földterületek tartoztak. 1809-ben Gajdoson dohánykertészek telepedtek le. Az uradalom később Kéthalomnál és Karabukán is ép úgy mint Gajdoson 100 numerust bírtak. De azonban 1827-ben Gajdoson a dohánytermesztés megszűnt, mert a kertészek beköltöztek a faluba. Ennek hatására a Kéthalmi részen intenzívebbé vált a dohánytermesztés.

**A** település előre lépésében hatalmas negatív változás következett be, 1845. május 28-án későesti óráktól. Ekkor még nem volt szabályozva a Tisza folyó. A Tisza és a Maros együttes áradása az előzővekhez viszonyítva nem kímélte a falut és most elsodorta az épületeket, vagyis alig maradt meg egypár ház, a településen persze ezeket az ár elvonulása után renoválni kellett. A község előjárósága a Náway családdal földterületet cserélt a karabukai részért. Itt telepítették le újból a falut. Az új településnek "Új-Földeák" lett a neve. A "rég" és az Új- földreák ügyes bajos dolgait itt intézték. Azonban a település nem néptelened el teljesen, hiszen megmaradtak a Náway kuriák, a templom.

**V**oltak akik az elárasztott településen maradtak, itt próbálták az életüket tengetni és a semmiből újra kezdeni az életüket, mivel maradtak munkát adó földesurak a faluban. Ettől az időtől Pusztá Földeáként Óföldreákipusztaként emlegetik. Nem sokára veszélybe került a jó megélhetőséget nyújtó dohánytermesztés is. Az 1850. november 29-én kiadott császári parancs értelmében megszűnt a szabad dohánytermesztés lehetősége. A termelés bejelentés köteles lett, - a kincstárnak

*bekellett jelenteni*-. Ekkor már csak a Náwayak termesztettek nagyobb területeken élvezeti cikket.

**A** Nagy árvízvet követően szerencsés volt a terület cseréje mert, 1853,- 1855, -1860,-ban is a Tisza Óföldreák területét ismét elárasztotta, ha nem is oly nagy mértékben, de mindig veszélyeztette a falut.

A település elnéptelenedése miatt a templomnak nem voltak hívei, vagy nagyon kevesen. Talán a másik ok az, hogy nem volt papja sem. Náway Károlyné 1870-től gazdasági épületnek átalakította át, a tornyát a tetőszerkezet alá visszabontatta. (A templom teteje faszindelyes volt.) A hajó magasságát kettéosztatta, az alsórészében gabonát tároltak a felsőrészében pedig dohányt szárítottak. A községben egyedül álló erődtemplomot Náway család - 1920-ig magtárnak használta.

Folytatjuk

### Az óföldreáki lakosság figyelmébe!

A személyigazolvány cseréjének rendje a Makói Okmányirodában: Telefonszáma 511 - 800.

Az ügyfél fogadás rendje:

**HÉTFŐ:** 8 -12,00 12,30 - 16,00. *Délután előzetesen telefonon történő bejelentkezőket fogadják.*

**KEDD:** 8 - 12,00 12,30 - 16,00. *Egésznap előzetesen telefonon történő bejelentkezőket fogadják.*

**SZERDA:** 8 - 12,00 12,30 - 17,30

**CSÜTÖRTÖK - PÉNTEK:** 8 - 12,00-ig *érkezési sorrendben fogadják az ügyfeleket.*

**Személyigazolvány cseréjéhez az alábbi iratok szükségesek:**

- Születési anyakönyvi kivonat
- Az Államigazgatási eljárás befizetéséről szóló csekk eredeti példánya, **(1500-Ft) feladó szelvénye.**
- Régi lejárt személyi okmányok.

A lakosság munkáját szeretnénk megkönnyíteni ezzel a szolgáltatásunkkal, hogy az Államigazgatási eljárás befizetéséről szóló csekké nem kell beutazni a postára, a szerkesztőségben beszerezheti. Itt helyben a mobil postán be fizetheti. Továbbiakban postai rózsaszín befizetési csekket és ajánlott levélhez, szelvényt kaphat.


 OLVASÓI LEVÉL

Tisztelt olvasók!

*Nem tudom, hogy önöket bosszantja-e, de engem igen nagyon, az hogy az árkok tele vannak csokoládé papírral, műanyag zacskókkal, cigarettás dobozokkal. Én ezt fel nem tudom fogni. Nem egyszer látta, hogy kijött a gyerek a boltból és az édesanya szeme láttára dobta el a papírt.*

*Milyen mintát tanul az a gyerek ha a szülő sem szól rá. Otthon is szétdobálj mindent?*

*Sok mindent elárul egy településről annak tisztasága a lakosok rendezettsége. Kérem a gyerekeket és a szülőket is vigyázzanak a településünk tisztaságára.*

B.M


 NAPTÁR

MÁJUS

*Tavasztó, pünkösöd hava*

*Április 21-től május 20-ig Bika csillagjegy*

- Május 01. A Munkavállalók szolidaritási napja.
- 04 A tűzoltók napja
- 07 Anyák napja
- 09 Az európai unió ünnepe
- 10 Madarak és fák napja
- 18 A család nemzetközi napja
- 28 A magyar hősök napja.
- Gyermeknap

VÁSÁRNAPTÁR

MÁJUS - JÚNIUS HÓ

Összeállításunkban csak az országos állat- és kirakodóvásárok helyszíneit közöljük.

**Május 14-én** Dombóvár, Gyomaendrőd, Pásztó, Tompa. - **18-án** Edelény. - **20-án** Mohács. - **21-én** Kunszentmiklós, Mórahalom. - **25-én** Mélykút. - **28-án** Kunmadaras. - **Június 2-án** Gyula. - **4-én** Jászapáti, Pécs - **6-án** Nagyecsed. - **10-én** Jászberény. - **11-én** Dombóvár, Gyomaendrőd, Pásztó. - **13-án** Sellye.

# ANYÁKNAPJA

## Dsida Jenő: Hálaadás

Köszönöm Istenem az édesanyámat!  
 Amíg Ő véd engem, nem ér semmi bánat.  
 Körülvesz virrasztó áldó szeretettel,  
 Értem éjjel-nappal dolgozni nem restell.  
 Áldott teste, lelke csak érettem fárad,  
 Köszönöm Istenem az édesanyámat!  
 Köszönöm a lelkét, melyből reggel, este  
 imádság száll Hozzád, gyermekéért esdve.  
 Köszönöm a szívét, mely csak értem dobban.  
 Itt e földön senki sem szerethet jobban! -  
 Köszönöm a szemét, melyből jóság árad,  
 Istenem köszönöm az édesanyámat!  
 Te tudod, Istenem - milyen sok az árva,  
 Aki oltalmadat, vigaszodat várja.  
 Leborulva kérlek: gondod legyen rájuk,  
 Hiszen szegényeknek nincsen édesanyájuk!  
 Vigasztald meg őket áldó kegyelmeddel,  
 Nagy-nagy bánatukat takard el, temesd el!  
 Áldd meg édesanyám járását-kelését,  
 Áldd meg könnyhullatását, áldd meg szenvedését!  
 Áldd meg imádságát, melyben el nem fárad,  
 Áldd meg két kezével az édesanyámat!  
 Halld meg jó Istenem, legbuzgóbb imámat:  
 Köszönöm, köszönöm az édesanyámat!



A kereszt a kereszténység legszentebb ereklyéje, melyen Jézus Krisztus, az Isten Fia kínhalálával megváltotta az emberiséget. A keresztfa függőleges és rá merőleges gerendák összeillesztésével készült, magassága 3-4 méter, tömege kb.: 80 kg lehetett. Pilátus a megfeszített Jézus feje fölé illesztett táblára íratta nevét és bunét: Názáreti Jézus a zsidók királya. A keresztábrázolásokon általában latin nyelvű rövidítése: INRI olvasható. Krisztus keresztje a kereszténység feltéve őrzött kincse, melyet kis szálkákra forgácsolva becses ereklyeként tiszteltek már a IV. század elején. A kereszt, mint szertartási eszköz minden egyházi ténykedésnél alkalmazást nyert, az oltárkereszt már a IV. sz. végén közzismert volt. A temetői és sírkeresztek állításának hagyománya a IX. századra vezethető vissza, ugyanerre az időszakra tehető a templomtornyok keresztjének általánossá válása. Útmenti keresztek, már a IV. sz.-ban is voltak, de szélesebb körű elterjedésük a VIII. sz.-ban angolszász területeken volt megfigyelhető. A keresztény ember szent térben és időben élt. A napi ritmusát az imák és a harangzúgások, az egész évet pedig az egyházi ünnepek osztották szakrális ciklusokká.

Lakóhelyének pedig térbeli szakrális hierarchiája volt, amit a templom, a Szentháromság, a kápolnák, a kálvária és a szentek szobrai határoztak meg. Ha a keresztény ember kiment reggelente a határba dolgozni, vagy ha végigment faluján, egy megszentelt területen haladt végig.

Jeles ünnepeken, körmenetek alkalmával pedig külön is felkeresték ezeket a szent jeleket, és meghatározott szertartás keretében megerősítették a velük való kapcsolatot. A települések szakrális központja természetesen maga a templom volt. Ugyanakkor hangsúlyozni kell, hogy a település világi központja ritkán egyezik meg a szakrális központtal. Keresztjeinket a II. világháború előtt még felkeresték a katolikus egyház tagjai, keresztjáró napok alkalmával: Áldozócsütörtök előtti hétfő-, kedd-, szerda reggelén; valamint Húsvét előtt: Virágvasárnap, Nagyszerda, Nagycsütörtök, Nagypéntek és Nagyszombaton is.

Óföldrőkeken a Sípos család által 1910-es években felállított keresztet az egyház, önkormányzati segítséggel felújította. 2006. április 09-én, délután misével egybekötve újból felszentelték, a misét Katona Pál esperes celebrálta az Óföldrőkei Templomban.



Fotó: Vass Katalin

## ÓFÖLDÉAI RÓMAI KATOLIKUS EGYHÁZ KÖZSÉG FELHÍVÁSA

Az Óföldrőkei római Katolikus egyház közössége gyűjtést szervez a közelmúltban felszentelt út menti "Sípos" kereszt korpuszának újbóli elkészítéséhez, amelyhez kéri a lakosság és a hívek anyagi segítségét. Az újbóli újjászentelés 2006. május 27-én délelőtt a templombúcsúi misét követően, a keresztnél veszi kezdetét a szertartás.

**Az adományait a templom gondnokánál adhatják le, 2006. május 20-ig.**

**Az adományokkal való segítségüket előre is köszönjük.**



Egyházközség vezetése



## Könyvtári hírek, Aprilis

Könyvtárban a jeles ünnepek közül ebben a hónapban húsvétot ünnepeltük meg. Már az ünnepség előtt a gyerekek különböző mintával díszített tojásokat rajzoltak,

következők voltak: Janicsek Roland, Mezei Gergő, Zoppé Norman, Zoppé Viktor, Tóth Tamás, Mezei Vivien, Magyar Máté, Tóth Lajos. 14-én pénteken előadás volt a húsvét történetéről, népszokásairól. Majd húsvéti és locsoló verseket adtak elő. Közreműködők: Zoppé Norman, Demeter Levente, Pap Endre, Fekete Gabriella, Demeter Richárd, Tóth Tamás. Még egyszer minden kinek köszönöm a rajzolás és a közreműködést. Mindenki kapott ajándékba egy csoki tojást.

A rendezvény résztvevői jó ízűen fogyasztották el a számukra készített szendvicseket. A könyvtár Gömörországból (Palóc földről) kapott ajándékba könyveket, novellákat, verseket és esszéket, Magyar-Naplót, Székely kulturális folyóirat néhány számát. A Somogyi könyvtártól kaptunk lexikonokat és bútorokat ajándékba. Most már le lehet ülni a folyóson is székre, puffra vagy fotelba. Könyvtárban ingyenes kiadványokból a számítógépek mellett információs pult van kialakulóban. Új könyvek is érkeztek a könyvtárba, kötelező olvasmányok és egyéb regények. Ebből kettőt emelnék ki: Douglas Adams: Galaxis útikalauz stopposoknak Dan Brown: A Dan Vinci kód

### Könyvtár szolgáltatásai ingyenesek.

-Fénymásolás, szkennelés, nyomtatás.

-Internetes szolgáltatások információ keresés, gyűjtés, egy adott téma kör figyelése.

-Könyvtárban a Internet használati ideje 30 perc, 2 gép áll az olvasók rendelkezésére.

Könyvtár nyitva tartás:

Hétfő	8.30	–	14.00
Kedd	13.00	–	18.30
Szerda	13.00	–	18.30
Csütörtök	13.00	–	18.30
Péntek	13.00	–	20.50
Szombat			Zárva
Vasárnap			Zárva

Mészáros Erik  
könyvtáros

## LÉPI EGYET ELŐRE

A program keretein belül ingyenes képzésben vehet részt az, aki (nem) rendelkezik általános iskolai végzettséggel, de szakképesítést szeretne kapni, aki érettségizett, de nincsen szakmája, vagy akinek elavult szakmája van. A kormány négy milliárd forinttal támogatja a programot: a teljes képzési költséget állja, és a minimálbér egyhavi összegének megfelelő támogatásban részesíti azokat, akik sikeresen végeznek.

Felnőttképzés támogatása január 1-től csak az az intézmény részesülhet normatív támogatásban, amelyik gondoskodik a résztvevők továbbfoglalkoztatásáról. Ingyenessé válik az első OKJ-s szakképzés megszerzése, 50 év felettiak esetén a má-

sodik is – de csak abban az esetben, ha garantált a munkalehetőségük. A regionális képző központok az idén ingyenes képzést nyújtanak többek között a hátrányos helyzetben lévőknek, a munkaviszonyban állóknak, azoknak, akiknek az oktatás nélkül nem biztosítható a foglalkoztatásuk, vagy ha munkahelyük egy éven belül megszűnik.

### MEGVÁLTOZOTT MUNKAKÉPESSÉGŰEK FOGLALKOZTATÁSÁNAK TÁMOGATÁSA

Állami támogatást január 1-től csak az a cég kaphat, amelyik valóban rászoruló, megváltozott munkaképességűt alkalmaz. A támogatási rendszer három elemből áll: a munkaképességből adódó alacsonyabb termelékenységet bértámogatással kompenzálja, a foglalkoztatás plusz költségeit állja, azok a közhasznú szervezetek pedig, melyek olyan embert foglalkoztatnak, akinek a munkaerőpiacon semmi esélye nem lenne, rehabilitációs költségtámogatást kapnak.

### KI TEKINTHETŐ ÁLLÁSKERESŐNEK?

Álláskereső az a személy, akinek nincs állása és szeretne elhelyezkedni, s elhelyezkedése érdekében együttműködik a munkaügyi központ lakóhelye, tartózkodási helye szerint illetékes kirendeltségével, valamint megfelel a reá irányadó jogszabályi feltételeknek (pl. öregségi nyugdíjra nem jogosult, nappali tagozaton nem folytat tanulmányokat, stb.) Az együtt működés módját közösen határozzák meg és "álláskeresési megállapodásban rögzítik.

## FALUNAP ÉS TEMPLOMBÚCSÚ KERÜL MEGRENDEZÉSRE 2006. MÁJUS 27-ÉN SZOMBATON

### Program

10.00 – 11.00 Szentmise a templomban

11.00 – 11.30 Sipos kereszt megáldása

14.30 I. öföldrészi pörköltfőző verseny indítása, csapatok bemutatása

15.00 Ünnepi Képviselő-testületi ülés „Öföldrészekért” cím átadása

15.30 - 17.00 Makói Magán Zeneiskola művészeti műsora

17.00 – 17.30 Makói Majorrett együttes előadása

17.30 – 18.00 Makói Irisz táncegyüttes bemutatója

18.30 Pörköltfőző verseny eredményhirdetése

19.00 Vacsora a parkban

20.00 – 01.00 Utcabál

### KEDVENC ALMÁS PITÉM

A tészta hozzávalói: 180 g cukor, 500 g liszt, 250 g margarin, 1 egész tojás és 2 sárgája, 1 teáskanál sütőpor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 pohár almás joghurt, fél citrom reszelt héja, egy csipetnyi só. A töltelékhez: 2 kg savanykás alma, fél citrom leve, 2 teáskanál őrölt fahéj, 200 g kristálycukor.

Az almákat mossuk meg, hámozzuk le a héját, majd reszeljük le. Tegyük egy nagy lábasba, adjuk hozzá a cukrot, a citromlevet és a fahéjat. Lassú tűzön addig pároljuk, míg a levét el nem fővi. Vegyük le a tűzhelyről, és hagyjuk kihűlni. Készítsük el a tésztát. Egy nagy tálba öntsük a lisztet, cukrot, margarint, sütőport, vaníliát, a citrom reszelt héját, egy csipetnyi sót. Az egészet morzsoljuk össze alaposan. Öntsük bele a joghurtot, a tojásokat és az egészsel gyúrjunk jól össze. Pár órára tegyük a hűtőbe. Egy lisztezett deszkán vágjuk kétfelé a cipót, az egyik felét nyújtuk ki fél centi vastagságúra, majd béleljünk ki vele egy 24-26 centi átmérőjű mély kerek sütőformát. Vágjuk le a széleit, majd töltsük meg az almás töltelékkel. A cipó másik felét is nyújtuk ki, és ezzel borítsuk be a pitét. Vágjuk le ennek is a széleit, villával a két tésztát nyomjuk jól össze, a kés hegyével szurkáljuk meg. Közép meleg sütőben, 140-150 fokon süssük legalább egy órában keresztül.

### APRÓHÍRDETÉS

Öföldrészekon telek a rajtalévő épületekkel együtt eladó. Érdeklődni telefonon: 06.30.270 2610.

LAPZÁRTA MINDEN HÓ 5-ÉN DÉLUTÁN 16-ÓRAKOR.

**Már most gondoljon a télre!**

Vásárolja meg kedvezményesen a téli tüzelőjét  
**APRÓ DARABOLT KEMÉNY TŰZIFÁT**

**Irányár: 1.650-Ft-tól**

**PUSKÓ PÉTER**

**TŰZELŐANYAG- KERESKEDŐTŐL**

**6912 Kövegy Kossuth utca 71.sz.**

**Érdeklődni a 06.30.6274-161-es telefonszámon.**