

A hónap receptje:

## Bakonyi betyárgulyás



2. oldal

## A szaloncukor

A karácsony egyik legfontosabb keltéke, a szaloncukor Németországból ered, népszerűségét mégis nekünk, magyaroknak köszönheti.



3. oldal

*Boldog karácsonyt  
és közös élményekben gazdag  
új évet kívánunk!*



AZ ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ LAPJA

2010. DECEMBER

# Óvárosi Hírmondó

www.ovarosikavehaz.hu

MEGJELENIK 1000 PÉLDÁNYBAN, HAVONTA EGY ALKALOMMAL

## Pásztorételek

December 10–12-ig ételeiken keresztül megidézzük az egyszerű pásztorok mindennapjait, akik tiszta szívvel fogadták Jézus születését. Mindhárom napon 17h órától adventi előadásokkal szeretnénk az ünnepi hangulatot elősegíteni. Pénteken az Őzikés Óvoda nagycsoportosai lucáznak Borsodnyé Mészáros Márta és Mátyás Ferencné irányításával, szombaton zenés műsor, vasárnap a jánossomorjai Canto Excolo Kórus adventi hangversenye lesz. Kérjük, a programokra foglaljanak asztalt!



## Beköszöntő

### Kedves Olvasó!

Kicsit meghatottan üdvözlöm most önöket, hisz ez az első közös karácsonyunk. Persze, tudom, másnak ez csak egy újság, egy étterem, egy kávéház... csak egy a sok közül. De nekem ez az egyetlen, és ezért fontos, hogy a mi vendégeink, a mi olvasóink mindig elégedettek legyenek.

„ Szeretnénk néhány apró  
ajándékot adni, néhány  
meghitt programot javasolni. „

Azért dolgozunk és szervezünk egész éven át, hogy önöknek jó programokat, ételeket, italokat, érdekességeket tudjunk kínálni – s bevalom, ezt a munkát mi magunk is nagyon élvezzük.

Az Óvárosi Kávéház és Étterem igazi karácsonyi programokkal készült decemberre, hogy legyen idejük kicsiknek-nagyoknak lélekben is felkészülni az ünnepre. Kérem, lapozza át kínálatunkat, és ha valami megtetszett, ne habozzon! Kukkantson be hozzánk! Élvezze kényeztető gondoskodásunkat, ételeinket, italainkat. S ha bármilyen kérése, észrevétele, javaslata lenne, ossza meg velünk!

Munkatársaimmal együtt szeretettel várom.

HORVÁTH LEVENTÉNÉ JUDIT

## Decemberi rendezvénynaptár

**Édes-mézes délutánok.** A hét minden napján délután 15–17 óráig minden kedves vendégünknek karácsonyi édességgel kedveskedünk az itala mellé.

**Pálinkás jó napot!** – kívánunk vendégeinknek december 3-án 15–17 óráig. Térjenek be, hogy megkínálhassuk önöket (ajándékként) különleges Rex pálinkáinkkal.

**Mikulásváró délután.** December 5-én 16 órakor várjuk a gyerekeket, hogy együtt örüljünk a Mikulás érkezésének. Ajándékkészítés, énektanulás, mesedélután.

**Közöttünk élnek – arcvonások.** December 8-án (szerdán) 18 órakor dr. Nagy István polgármester úr következő vendége Németh Alajos magányújíjtó.

**Pásztorételek.** December 10–12-ig. Mindhárom napon 17 órától adventi előadások.

**Adventi hangverseny.** A jánossomorjai Canto Excolo Kórus december 12-én 17.30-kor igazi karácsonyi hangulatot varázsol hozzánk. Jöjjön el, élvezze a fantasztikus délutánt és ha van kedve, kóstolja meg decemberi kínálatunkat!

**Terülj-terülj asztalkám.** December 19-én vasárnap délben az Óvárosi Kávéházban. Terített asztalokon kínáljuk, mi szem-szájnak ingere 12–14 óráig. A svédasztalos ebéd ára 1.800 Ft.

**Köszöntsük együtt az új évet!** Szilveszteri mulatság, műsor, vacsora, tánc hajnalig! A gálavacsora ára 5.500 Ft.

A programokra kérem, foglaljon asztalt: +36 30/355 7607

**Lepje meg szeretteit egy kellemes estével az Óvárosi Kávéházban!**  
5.000 és 10.000 Ft-os ajándékutalványok kaphatók.

## Édes-mézes délutánok

Önök közül már sokan tudják, milyen meghitt hangulat öleli körbe azt, aki betér kávéházunkba.

Decemberben is szeretettel és finom süteményekkel várjuk önöket. Töltson el nálunk egy délutánt a kan-

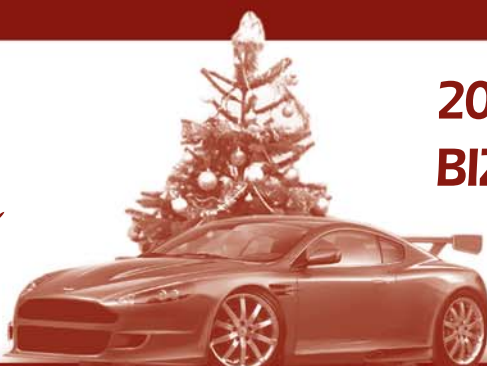
dalló mellett és mi mindennap 15–17 óra között karácsonyi édességgel kedveskedünk itala mellé.



Közeledik az év végi, ünnepi rendezvények, baráti összejövetelek ideje. Nagy szeretettel várjuk önöket családias hangulatú éttermünkben, ahol a megszállt kellemes környezetben, ka-

rácsnyi hangulatban várjuk Önöket egész decemberben. Speciális ünnepi menüsorokkal készültünk vendégeink részére, melyről kérésére szívesen küldünk részletes ismertetőt.

*Kellemes karácsonyi ünnepeket  
és eredményekben gazdag,  
boldog új évet kívánunk meglévő  
és jövőbeni ügyfeleinknek!*



**2011-ben is forduljon hozzánk  
BIZALOMMAL!**

**DIESEL MOTOR SZERVÍZ**

9200 Mosonmagyaróvár, Gabonarakpart u. 22.  
Tel.: +36 20/92 43 239, 96/212-228, e-mail: dubnicz.pal@gmail.com.  
Nyitva: hétfőtől péntekig 8-17, szombaton: 9-12 óráig.

## A hónap receptje Bakonyi betyárgulyás



Fotó: Dr. Nagy Frigyes

**Hozzávalók:** 50 dkg borjúcomb vagy lapocka, 2-3 fej vöröshagyma, 15 dkg füstölt (kolozsvári) szalonna, 20 dkg sampinyon gomba, 30 dkg vegyes zöldség, 2-2 db zöldpaprika és paradicsom, 2 dl tejföl és tejszín, 1 evőkanál liszt, ízlés szerint só, őrölt bors, pirospaprika és apróra vágott kapor.

**Elkészítése:** A szalonnát zsírjára pirítjuk, majd hozzáadjuk az apró kockára vágott vöröshagymát és megdinszteljük. Pár perc múlva a kockázott borjúhúst is beletesszük, és fehéredésig pirítjuk. Közben sóval, borssal ízesítjük és félpuhára pároljuk. A zöldséget megtisztítjuk, karikázzuk és a zöldpaprikával, paradicsommal együtt hozzáadva tovább pároljuk. Amikor megpuhult, belerakjuk a kockázott gombát, pirospaprikával meghintjük és felengedjük vízzel, hogy közepes sűrűségű levest kapjunk. Tejfölös, tejszínes lisztes habarással behabarjuk. Ha felforrt, ízlés szerint friss zöldkaporral meghintjük, és csipetkét szaggatunk bele, együtt forraljuk, míg a csipetke a tetejére feljön. Kiváló egytálétel friss kenyérrel, és bográcsban is készíthető.

## Ajándékötlet II. Rex pálinka

Hideg időben mi is melegítene fel jobban, mint egy kupica erős, zamatos itóka. Különlegesen finom Rex pálinkáinkat nem csak kortyolgatni, de ajándékba adni és kapni is öröm. Jöjjön el kávéházunkba december 3-án 15 és 17 óra között és kóstolja meg a királyi italt. S ha vásárolni szeretne, mi kedvező árat kínálunk önnek.



## A hónap ajándékötlete A harmónia élménye

A legjobb dolog élményt ajándékozni... egészséget, pihenést, kikapcsolódást, együtt töltött időt. Ebben segít most az Elysium szépségstúdió. A név a görög mitológiában a földi paradicsom, a nyugalom szigete. Ide küldték az Istenek jutalomként a hősokeket. Küldje ide ön is párját, édesanyját vagy gyermekét, hogy ellazuljon, feltöltődjön energiával, és aztán elégedetten térjen vissza a hétköznapi életbe. Szalonunkban a legmodernebb technikával segítünk az alakformálásban, a méregtelenítésben, hogy ön igazán jól érezze magát bőrében. Masszázs, szolárium, kéz- és lábápolás. Valós, fantasztikus és garantált eredmények a vendégek számára! Nyitás december 15-én... hogy a szépség elérhető legyen mindenkinek.



## A hónap ajándékötlete III. Cadeau kézműves bonbon



A gyulai kézműves cukrászda csodálatos bonbonjai édes pillanatokat varázsolnak a megajándékozott életébe. Válogassák össze szemenként, hogy az ajándékozást megkoronázza a törődés és a figyelem élménye is – „Azt adom neked, amit szeretsz.”

## A hónap vendége Németh Alajos

A „Közöttünk élnek – arcvonások” című beszélgetéssorozatban dr. Nagy István országgyűlési képviselő és polgármester következő vendége Németh Alajos magángyűjtő lesz december 8-án (szerdán) 18 órakor az Óvárosi Kávéházban. Németh Alajos több évtizeddel ezelőtt Husz János helytörténeti írásai és a családi hagyományok hatására kezdte Mosonmagyaróvár és környéke tárgyi emlékeinek feltárását és gyűjtését. Különösen az 1848–49-es és az 1956-os forradalom és szabadságharc, valamint a trianoni békediktátum emlékeinek a gyűjtésével foglalkozik. Több kiállítása volt a Hanság Múzeummal közösen és önállóan a Fehér Ló Közösségi Házban, valamint a kollégium aulájában. A több mint száz évvel ezelőtt alakult Moson Megyei Történelmi és Régészeti Egyletet felélesztve létrehozta 1986-ban a Múzeumbarátok Egyesületét. Elévülhetetlen érdemei vannak a mosonmagyaróvári, 1956. október 26-i gyilkos sortűz körülményeinek a feltárásában, az 56-os Egye-

sület létrehozásában és a Gyásztér kialakításában. Mosonmagyaróváron és számos környéki településen állnak az általa faragott



szigetközi és székely motívumokkal díszített emlékoszlopok, kopjafák. Németh Alajos igazi lokálpatriótaként teszi a dolgát, amivel sokunkat megörvendeztet. Hogyan lett magángyűjtő és milyen családi hagyományokkal rendelkezik? Hallgassák meg a választ egy kávé, egy tea, vagy egy pohár bor mellett az Óvárosi Kávéházban! A beszélgetés nyilvános és ingyenes.

## A hónap verse



### József Attila: Betlehemi királyok

Adjonisten Jézusunk, Jézusunk!  
Három király mi vagyunk.

Lángos csillag állt felettünk,  
gyalog jöttünk, mert siettünk,  
kis juhocska mondta – biztos  
itt lakik a Jézus Krisztus.

Menyhárt király a nevem,  
Segíts, édes Istenem.

Istenfia, jónapot, jónapot;  
Nem vagyunk mi vén papok.

Úgy hallottuk, megszületett  
szegények királya lettél.  
Benéztünk hát kicsit hozzád,  
Üdvösségünk, égi ország!  
Gáspár volnék, afféle  
földi király személye.

Adjonisten, Megváltó, Megváltó!  
Jöttünk meleg országból.

Főtt kolbászunk mind elfogyott,  
fényes csizmánk is megrogyott,  
hoztunk aranyat hat marékkal,  
tömjeint egész vasfazékkal.  
Én vagyok a Boldizsár,  
Aki szerezseny király.

Irul-pirul Mária, Mária  
boldogságos kis mama.

Hulló könnye záporán át  
alig látja Jézuskáját.  
A sok pásztor mind muzsikál.  
Meg is kéne szoptatni már.  
Kedves három királyok,  
jőészakát kívánok!



Mosonmagyaróvár, Határsor u. 2. Tel.: 96/566-088, 566-089 Fax: 96/566-086 Nyitva: hétfő–péntek 8–17, szombat: 8–12. [www.hbepgep.hu](http://www.hbepgep.hu)

*Minden kedves megrendelőnknek és partneriünknek  
kellemes karácsonyi ünnepet és boldog új évet kívánunk!*

Kérje árajánlatunkat, kötelezettség nélkül! A megrendelt árut ingyenesen kiszállítjuk. Viszonteladónak, szerelőknak egyedi árkiállítás.

A tradicionális magyar konyha mellett hónapról hónapra szeretnénk bemutatni önöknek világunk ételeit, zenéjét, kulturális sokszínűségét. Decemberben nem csupán egy nemzet ételeit hozzuk terítékre, hanem felkutattuk önöknek különböző országok karácsonyi ételeit, s ezekből varázsolunk széles kínálatot.

# Népek karácsonya

## Anglia

Nagy-Britanniában Christmas, azaz a karácsony az év legfontosabb ünnepe. Az utcák, terek fényárban úsznak, turistalátványosság a Harrods áruház kirakata, amelyet több ezer világító gömbbel díszítenek. A Trafalgar Square-en megcsodálható a hatalmas, díszes fenyőfa, mely a norvég nép ajándéka a briteknek, II. világháborús segítségükért.

A Christmas Eve (24-e) munkanap, de rövidebb, általában ilyenkor tartják a nagy munkahelyi évbúcsúztató partikat. Ezen az estén otthon barátokat fogadnak, isznak egy jót, pl. behűtött citromlikőrt, sherryt, a gyerekek pedig készülnek a másnapra, amikor a Father Christmas telerakja ajándékkal a zoknit. Karácsony apó egyébként a kéményen keresztül érkezik, hagyományosan egyenesen a kandallóba pottyan. A gyerekek ajándékkérről levelet írnak neki, amit a kandalló tüzebe dobznak, hogy így jusson el az Északi-sarkra. Katolikus hatásra Angliában is elterjedt az éjféli mise, de az igazán vallásos anglikánok inkább a másnap reggeli protestáns istentiszteletet látogatják.

December 25-e a Christmas Day, ez az ajándékozás napja (reggel bontják ki a csomagokat), ilyenkor jön össze a család és ekkor eszik a hagyományos karácsonyi ebédet, a Christmas dinnert. A karácsonyi ebéd sült, töltött pulykából vagy valamilyen szárnyasból, sült krumplicsalád, kelbimbóval, Christmas pudingból, aprósüteményből áll. A pudingot brandyvel flambírozva tálalják. A pudingba kerülő, alkoholba áztatott gyümölcsöket már hónapokkal karácsony előtt elkészítik, és így érlelik. Elmaradhatatlan eseménye még ennek a napnak a királynő hagyományos karácsonyi beszéde, melyet a televízió közvetít, s mely az angolok szerint meglehetősen unalmas, mégis mindenki megnézi.

A családi körben eltöltött karácsony, illetve a faállítás szokása Viktória királynő idején (XIX. század közepe) terjedt el a briteknél német mintára. Ezzel (na meg az angolok hagyományádatával) magyarázható, hogy a viktoriánus figuráknak, mintáknak, díszeknek nagy a keresletje manapság is.

December 26-a a Boxing Day, karácsony másnapja, ilyenkor hagyományosan a személyzetet ajándékozták meg. Neve arra utal, hogy ezen a napon nyitották fel a templomi perselyt, tartalmát a szegények között osztották szét.

## Finnország

A finnknél a karácsony december 23-án kezdődik, még nem ünnepléssel, hanem munkával. Este, miután a gyerekek lefeküdtek, a szülők előkészítik a másnapi ételleket, rendet, tisztaságot varázsolnak mindenhová.

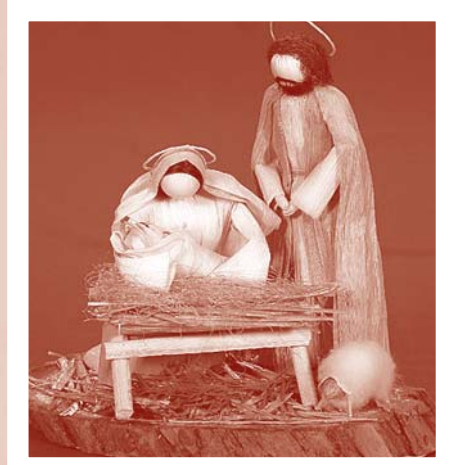
24-én reggelinél a család körbeüli az asztalt. Hagyományosan fahéjas tejberisz a reggeli, amelybe egy szem mandulát rejtenek. Aki ezt megtalálja, nagyon szerencsés lesz a jövő évben, ha fiatal lány az illető, akkor közeli férjhezmenetelre számíthat.

A finnek természetközelsége és mély humánuma mutatkozik meg abban a szép szokásban, hogy karácsony napján megvendélik a velük élő háziállatokat, illetve megetetik a fészkelő madarakat. A karácsonyi vacsorára ők is nagy gonddal készülődnek. Miközben a gyerekek türelmetlenkednek, a felnőttek glöggöt (fűszeres forralt bor) isznak, amelyben mazsola és mandula is rejtőzik. Régi hagyomány szerint 24-én délből Turkuban, Finnország korábbi fővárosában kihirdetik a karácsonyi békét, amit a rádió is közvetít. Természetesen ezen a napon sem hagyják ki a szaunát.

A karácsonyi vacsora tradicionális északi ételekből áll: A heringet üvegfüvő módra általában rozskenyérben sült sonka követi, sült krumplicsalád. Mézes, gyömbéres süteményekkel zárják az étkezést. Finnországban az asztalt éjszakára nem szedik le, hogy a karácsonyi manók is jöjjelkassanak, ha épp arra járnak. Karácsony első napja szigorúan a családé, ilyenkor nem illik szomszédolni, de még telefonálni sem. A rokonlátogatásokra, barátok köszöntésére 25-én kerítenek sort.

## Olaszország

Olaszországban a karácsonyi időszakban gyakran rendeznek dudás fesztiválokat. Különösen a déli tartományokban kedvelt ez a szokás, amikor a „zampognarik”, a hegyi pásztor dudások leereszkednek a hegyekből és dudaszóval köszöntik a közelgő ünnepet, Jézus



születésének napját. A karácsony is erről kapta nevét: „Natale”, azaz születés. Nagyon kedveltek Olaszországban a betlehemi jászol különféle ábrázolásai. Nápolyban és a déli régiókban az emberek 24-én éjjel templomról templomra járnak, csak hogy láthassák a kis Jézust. A karácsony esti vacsora az olaszoknál hagyományosan hal, amelyből többféle is kerül az asztalra. Rómában például az angolna a legkedveltebb. A vacsorát mindig a híres „panettone”, a karácsonyi kalács zárja.

## Lengyelország

Lengyelországban a karácsony elsősorban keresztény (katolikus) ünnep, de természetesen családi jellege is igen erős.

Egy nagyon szép szokással kezdődik a karácsonyi ünnepkör a lengyeleknél. 24-én este az

eget kémlelik kicsik és nagyok, arra várva, hogy meglássák az első csillagot. Ez Lengyelországban a betlehemi csillagot jelképezi, melyet ők Gwiazdának neveznek. Aki először észreveszi a legelső csillagot, ezt kiáltja, ekkor a családtagok köszöntik karácsony ünnepét és egymást.

A karácsonyi böjt szellemében karácsony vigíliáján, azaz 24-én éjfélig nem esznek húst. Az ünnepi asztal alá szalmát és szénát terítenek, arra emlékeztetve, hogy a kis Jézus jászolban született. Érdekes babona, hogy a karácsonyi asztalnál páros számú embernek kell ülni, ellenkező esetben szerencsétlen lesz valaki közülük. A hagyományos ételek közül nagyon kedvelt a céklaleves, a mákos kalács és a hal. Készítenek erre az alkalomra kompótot is 12-féle gyümölcsből, megemlékezve Jézus 12 apostoláról (tanítványáról). Ha befejezték a vacsorát, még maradnak az asztalnál a házigazda jelére várva, hogy egyszerre álljanak fel, ugyanis aki először kel fel az asztaltól, az fog a jövő évben a legelőbb meghalni, tartja a közmondás.

Karácsonyfát a lengyelek is állítanak természetesen, a népművészetben gyakorta mogyoróval, almával, papír- vagy tojásdíszekkel ékesítik.

Karácsonykor énekesek járnak házról házra, szerencsét kívánva a háziaknak, akik megvendélik őket. Az éjféli misére együtt megy a család. Nagy a hagyománya a templomokban a betlehemi jászol ábrázolásának.

## Irország

Az írek karácsonya hagyományosan ötvözi az ír katolikus szokásokat, a kelta pogány, valamint az anglikán protestáns hagyományokat. Az írek lakásait az ünnep közeledtével gondosan feldíszítik. Az ablakba örökzöldekkel ékesített gyertyákat állítanak, általában hármat. A gyertyák a szent családnak mutatják az utat az éjszakában, a hármasság pedig a szent-háromságra (atyá, fiú, szentlélek) utal. Az asztalra karácsony előestéjén kenyeret, tejet készítenek, az ajtót pedig nem zárják be. Ezzel fejezik ki vendégszeretetüket. Mária, József a kisdédél bármikor betérhetnek, ha elfáradtak és megéheztek a hosszú úton.

A gyerekek nagy izgalommal forgatják az adventi naptárakat, a felnőttek pedig szorgosan készülődnek a karácsonyi vacsorára. Fenyőfát az írek is állítanak, annál is inkább, mert a téli napéjegyenlőség alkalmával szakrális szerepet játszó örökzöldeket a kelták terjesztették el. A gyerekeknek Írországban is Christmas Father hozza az ajándékot karácsony éjjelén a zoknijukba. Az írek katolikus szokás szerint éjféli misére is mennek.

A karácsonyi vacsora angol beütéseket mutat. Az asztalra általában pulyka, sonka, áfonyaszós és lángoló, brandyvel bolondított plum puding kerül.

25-én, István napján aztán kezdetét veszti a nagy utcai népiünnepélyek. Ilyenkor az emberek, főleg a fiatalok maskarába öltöznek, és különféle tradicionális szereplőkkel vídám jeleneteket adnak elő.

# A szaloncukor

A karácsony egyik legfontosabb kelléke, a szaloncukor – a fenyőfához hasonlóan – Németországból ered, népszerűségét mégis nekünk, magyaroknak köszönheti. Báró Podmaniczky Frigyes emlékirataiban leírja, hogy egyik nagynénikéje, egy osztrák hölgy volt az, aki 1825-ben először állított karácsonyfát Magyarországon. Eleinte gyümölcsöket, aszalt különlegességeket, mézesbábokat, papírból kivágott ékségeket, süteményeket akasztottak a karácsonyfára. Csak az 1800-as évek végétől terjedt el a szaloncukor-készítés és vele együtt a karácsonyfa-díszítés. A cukorka neve a német



Salonzuckerl szóból ered, ezért nem meglepő, hogy Jókai még „szaloncukkedli”-nek nevezte. Kezdetben egyszerű cukorkaféleségeket, csokoládé golyócskákat burkoltak selyempapírba, majd színes sztaniolba. A budapesti Vendéglátó-ipari Múzeumban jelenleg is megtekinthető 30, különböző színű régi szaloncukor-csomagoló sztaniolpapír, valamint egy „ricselő gép” is. Ez utóbbi egy rojtózó gép, amellyel a szaloncukor papírját lehetett egy mozdulattal berajtózni. Hajdanvolt híres budapesti és vidéki cukrászdákban az inasoknak volt tisztuk működtetni. Annak ellenére, hogy a cukorka a XIX. század közepén jelent meg hazánkban először, 1891-ben Hegyesi József „magyar-francia szakács és vállalkozó” már tizenhétféle szaloncukor-receptet említ. Igen nagy becsben tartották ezt az édességet Erdélyben és a Felvidéken is, ahová magyar közvetítéssel került. Sokan meg sem ették, évekig őrizgették az újabb és újabb ünnepre, mások csak a papírjára vigyáztak, abba csomagolták a következő évben a saját maguk főzte szaloncukrot. A századfordulótól indult meg a cukorka- és csokoládégyárak tömegtermelése, hiszen a fokozatosan javuló minőség, az egyre tetszetősebb csomagolás, a széles körű választék és a kézműves készítményeknél lényegesen szolidabb árak gyorsan meggyőzték a vásárlókat. Az első és a második világháború körüli elszegényedés idején visszaszorult a gyári szaloncukor-termelés. Ez az időszak arra kényszerítette a családokat, hogy saját szükségletükre otthon állítsanak elő karácsonyfadíszeket, fára függeszthető édességeket és szaloncukrot, ha éppen volt miből. A szaloncukor tömeges megjelenése az ötvenes években következett be, ám – mint annyi minden más – uniformizálva volt halványárga vagy rózsaszín belű konzum, később zselés ízesítésű cukorka is. A klasszikusan széles választék a piacgazdasággal jelent meg újból.

## A hónap vendége

# A Mikulás

Hanyagul eldobtam magam öreg autónk jobb első ülésén, mert az menő, ha az ember már nagy negyedikes. Apám a városba indult bevásárolni, én meg elkísértem, hogy autózhasak. Legalábbis erre hivatkoztam, mert valójában egy fontos kérdést akartam feltenni, amely már hetek óta motoszkált a fejemben, és most nyílt először alkalmam a közelébe lavírozni anélkül, hogy nyíltan bevalljam az okát.

– Apu... – kezdtem, és rögtön el is akadtam.

– He?

– A srácok a suliban mondtak valamit, de tudom, hogy úgyse igaz.

Az alsó ajkam remegett az igyekezetből, hogy visszatartsam a könnyeket, amelyek érezhetően gyülekezni kezdtek a jobb szemem belső zugában. Érdekes módon mindig ott akaródzott először sírnom.

– Tudtam! – lélegeztem fel megkönnyebbülten.

– De egy kicsit többet kell tudnod róla. Azt hiszem, elég nagy vagy már, hogy megértsd, amit most elmondok neked. Jól figyelsz?

Apám szeme nyájasan csillogott, az arca egészen ellágyult. Tudtam, hogy valami nagy dolog készül, és nagyon figyeltem, mert fenntartás nélkül bíztam benne. Hiszen soha sem hazudott nekem.

– Élt egyszer régen egy ember, aki járta a világot, és ahol csak megfordult, megajándékozta a szegény gyerekeket. Sok országban sokféle néven tisztelik, de amit a szívében hordozott, az minden nyelven ugyanaz. Nevezhetjük Mikulásnak is. Ő a feltétlen szeretet szelleme, és a vágyé, hogy szívből jövő ajándékok segítségével másokkal is megoszassuk ezt a szeretetet. Egy bizo-

nyos életkorba jutva az ember megéri, hogy az igazi Mikulás nem az a figura, aki szenteste le-mászik a kéményen. Ennek a manófélenek az igazi varázsereje és szelleme örökké él szívében és szellemében, akik hisznek abban, hogy másoknak adni öröm. A Mikulás igazi szelleme abban a mondásban rejlik, hogy jobb adni, mint kapni. Mihelyt megérted, és magadévá teszed ezt, a karácsony még izgalmasabbá, még varázslatosabbá válik, mert rájössz, hogy a csoda belőled fakad, ha a Mikulás ott él a szívedben. Érted, amit mondok?

– Nézz rám, Patty!

Apám várt. Lassan felé fordítottam a fejem, és tekintetemben megláttam a Mikulást. Az igazit. Azt, aki hetekig járkált a kívánságaim után minden karácsonykor, amióta erre a világra jöttem. Aki megitta a szenteste a kandallóhoz készített langyos tejet, megette a gondosan kidekorált nyalánkságokat, és valószínűleg, a Rudolfnak, a rénszarvasnak hagyott sárgarépát is. Azt, aki másnap hajnalban összerakta a biciklit, a villanyvasutat meg minden egyéb masinát, pedig állítólag kétfelkezes a műszaki dolgokhoz.

És akkor megértettem. Megértettem az örömet, a másokkal megosztható szeretet örömet. Apám magához ölelt, és úgy szorított nagyon-nagyon sokáig. Mindketten könnyeztünk.

– Mostantól különleges csoporthoz tartozol – folytatta apa.

– Mostantól az év minden napján osztozol a karácsony örömeiben, nem csak december 25-én, mert most már a te szívedben is ott lakik a Mikulás, ahogy az enyémben. A te felelősséged, hogy a szívedben élő Mikuláshoz híven valóra váltsd az ajándékozás szellemét. Ez az egyik legfontosabb dolog, amit tehetsz egész életedben, mert most már tudod, hogy a Mikulás nem létezhet másképp, csak ha Te meg én, meg a többiek életben tartjuk. Vállalod?

Dagadt a keblem a büszkeségtől, és egész biztos, hogy a szemem izgatottan csillogott.

– Hát persze, apu! Azt akarom, hogy az én szívemben is éljen, mint a tiédben. Szeretlek, apu! Te vagy a legeslegjobb Mikulás az egész világon.

Ha majd eljön a nap, és fel kell fednem a Mikulás mibenlétét a saját gyermekeim előtt, nagyon szeretnék én is olyan ékesszólóan, annyi szeretettel beszélni, ahogy apám tette, amikor megtanított, hogy a Mikulás szelleme nem hord piros ruhát.

Remélem, ők is úgy fogadják majd a hírt. Ahogy én. Igen. Egész biztosan így lesz.

PATTY HANSEN



– Mi nem igaz, tücsök?

A kedélyes megszólítás jelezte, hogy apám jó hangulatban leledzik.

– A srácok szerint nincs is Mikulás – nyeltem nagyot, mire egy könnycsepp elszabadult.

– Szerintük csak a kis pisisek hisznek még a Mikulásban.

A bal szememből is eleredt a könny.

– De én neked hiszek. Te azt mondtad, van Mikulás. Ugye tényleg van, apu?

Eddig a sugárúton haladtunk, amely akkoriban kétsávos, tölgyfasorral szeptett út vonal volt. Kérdésemre apám végigmért, aztán félrehúzódtott a járda mellé és lefékezett. Leállította a motort, és még mindig kicsi lánya szemébe nézett.

– A srácok a suliban tévednek, Patty. A Mikulás létezik.

nyos életkorba jutva az ember megéri, hogy az igazi Mikulás nem az a figura, aki szenteste le-mászik a kéményen. Ennek a manófélenek az igazi varázsereje és szelleme örökké él szívében és szellemében, akik hisznek abban, hogy másoknak adni öröm. A Mikulás igazi szelleme abban a mondásban rejlik, hogy jobb adni, mint kapni. Mihelyt megérted, és magadévá teszed ezt, a karácsony még izgalmasabbá, még varázslatosabbá válik, mert rájössz, hogy a csoda belőled fakad, ha a Mikulás ott él a szívedben. Érted, amit mondok?

Miden erőmmel az előtűnk álló fára összpontosítva kibámultam az ablakon. Nem mertem apám szemébe nézni, apáméba, aki egész életemben azt állította,

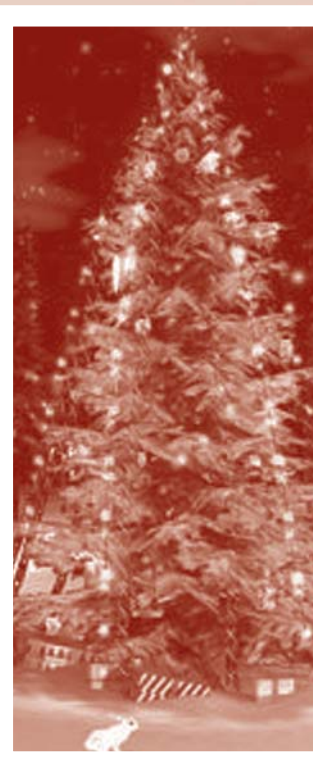
## Kávéházi sarok

„ Rejtvény: Mit jelképez az adventi koszorú négy gyertyája? „



Küldje a helyes megfejtést az Óvárosi Kávéház és Étterem címére december 20-ig. A helyes megfejtést beküldők között kétszemélyes vacsorát sorsolunk ki. Novemberi nyertesünk: **Takácsné Varga Brigitta** (9222 Hegyeshalom, Kertalja u. 3.). Nyereményét átveheti a kávéházban.

## A karácsonyfa legendája



Az egyik legenda szerint, mikor Jézus Krisztus a Földön járt, gonosz emberek üldözték. Menekülés közben egy sűrű lombú fa alá állt, azonban a fa azt mondta: „Állj odébb, mert ha alattam találnak meg, úgy engem is elpusztítanak”. Hasonlóan elutasította Jézust a többi lombos fa is. Üldözői már majdnem utolérték, amikor egy fenyő alá ért, amelyik kevés levele miatt ágaival takarta el, elrejtve az üldöző gonoszok elől. Az Úr ezután megáldotta a fenyőt: „Soha ne hullasd le leveledet – mondá –, akkor is virulj és zöldülj, amikor a többiek levél nélkül sorvadognak. Légy délceg, élj meg mindennél és az emberek emlékeztetrem rajtad gyűjtsanak karácsonyi gyertyát.”

A 20. SZÁZAD LEGMODERNEBB ÉS  
LEGBIZTONSÁGOSABB ALAKFORMÁLÁSA.

VALÓS, FANTASZIKUS ÉS GARANTÁLT  
EREDMÉNYEK A VENDÉGEK SZÁMÁRA.

*Elysium*  
ALAKFORMÁLÓ ÉS SZÉPSÉG STÚDIÓ

A Mr. Bond férfidivat helyén

Nyitva tartás: hétfőtől péntekig 9–19 óráig,  
szombaton 9–13 óráig, vasárnap zárva.

Telefon: 06-96/217-978

Web: www.elysiumstudio.hu

Szalonyítás  
december 15.  
Elérhetőségeink  
nyitástól élenek.