

A hónap története:

## A fánk

...Az egyik a meleg fedőt egy bottal emeli le, a másik a forró süteményt két bottal emeli ki...



2. oldal

## Skandináv népek konyhája

Februárban a skandináv népek étkezési szokásaiból szeretnénk ízelítőt adni.



3. oldal

## Boldogságforrás

„Nincs boldogabb, gyengédebb, játékosabb az embernél; övé a tréfa, a tánc, a bújóska-gondolat...”



4. oldal



AZ ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ LAPJA

2011. FEBRUÁR

# Óvárosi Hírmondó

www.ovarosikavehaz.hu

MEGJELENIK 1000 PÉLDÁNYBAN, HAVONTA EGY ALKALOMMAL

## Terülj, terülj, asztalkám



Örömmel vettük, hogy svéd-asztalos ebédeinket vendégeink nagyon kedvelik. Ezért döntöttünk úgy, hogy februárban is megterítjük önöknek a vasárnapi asztalt. Ne töltsé főzéssel az idejét, hívja meg barátait, családját, hogy korlátlanul válogathassanak pazar kínálatunkból. Az ebéd ára 1.800 Ft/fő. Asztalfoglalás szükséges.

## Februári rendezvénynaptár

**Farsangi multság** – Február 4-én 18 órától Szabó Attila zenél, majd 19 órakor Elek Zsolt, a Győri Nemzeti Színház művésze lép fel fergeteges zenés műsorával. A belépés ingyenes, asztalfoglalás szükséges.

**Közöttünk élnek** – Arcvonások. Február 9-én (szerdán) 18 órakor dr. Nagy István polgármester úr következő vendége Varga György festőművész lesz.

**Szerelmes napok** – Valentin-nap alkalmából pecsételjék meg szerelmüket az Óvárosi Kávéház kiskertjében felállított „Szerelmekapura” elhelyezett lakattal! Ráadásként február 11-étől 14-éig a számla végösszegéből 10% kedvezményt adunk a vacsorázni betérő pároknak.

**Délutáni randevűk** – Februárban délutánonként 15 és 18 óra között minden melegszendvics mellé limonádét vagy teát kínálunk vendégeinknek. Jöjjenek be hozzánk és töltsenek el pár kellemes órát az Óvárosi Kávéházban!

**Köröm-öröm** – Február 25-én különlegesen finom falatokkal kedveskedünk vendégeinknek. Körömpörkölt, körmös bableves, kocsonya várja az éhes betérőket.

**Terülj, terülj, asztalkám** – Február 20-án és 27-én vasárnap délután az Óvárosi Kávéházban. Terített asztalokon kínáljuk, mi szem-szájnak ingere 12–14 óráig. A svédasztalos ebéd ára 1.800 Ft. Asztalfoglalás szükséges.

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.



## Szerelmes napok

Persze egész évben szerelmes napokat kívánunk önöknek, de most, Valentin-nap tájékán segítünk abban, hogy igazán maradandó élményt tudjon szerezni. Február 11-én az Óvárosi Kávéház kiskertjében felállítjuk a „Szerelmekaput”, ahol elhelyezhetik önök is szerelmük pecsétjeként a saját lakatjukat. Ráadásként 11-étől 14-éig minden vacsorázni betérő pár 10% kedvezményt kap árainkból.

## Beköszöntő

### Kedves Olvasó!

Új esztendő köszöntött ránk. 2011-re kívánok önöknek egészségben, sikerekben, örömeiben gazdag évet! És kívánok közös, vidám, vagy éppen elgondolkodtató élményeket. Mi idén is próbálunk az önök kedvében járni, hogy

„ az Óvárosi Kávéház és Étterem valóban az a hely legyen, ahol jólesik eltölteni az időt. „

elfogyasztani egy közös családi ebédet vagy vacsorát, elidőzni a barátokkal egy jó pohár bor mellett.

Februárban ízelítőt adunk önöknek a skandináv konyha ételeiből, de igazi farsangi hangulatot is varázsolunk, sőt, a Valentin-napot is segítünk emlékezetessé tenni.

Kérem, lapozza át kínálatunkat, és ha valami megtetszett, ne habozzon! Kukkantson be hozzánk!

Élvezze kényeztető gondoskodásunkat, ételeinket, italainkat. S ha bármi kérése, észrevétele, javaslata lenne, ossza meg velünk!

Munkatársaimmal együtt szeretettel várom.

HORVÁTH LEVENTÉNÉ JUDIT

## Farsangi multság



Február 4-én, pénteken este farsangi multságra invitáljuk önöket. 18 órától Szabó Attila zenél, majd 19 órakor Elek Zsolt, a Győri Nemzeti Színház művésze lép fel csodálatos zenés műsorával. Bepillantást nyerhetnek az operett és az opera színes világába. Jöjjenek el, és ha van kedvük, kóstolják meg ételeinket! A belépés ingyenes, asztalfoglalás ajánlott.

Infomóvár

WWW.INFOVAR.HU

# NYEREMÉNYJÁTÉK

## Nincs vesztenivalód!

## A hónap története A fánk

II. Ramszesz egyiptomi fáraó (Kr. e. 1290–1224) sírjának domborművén már látható egy „fritőz”, amelyben két rabszolga csiga alakú süteményeket készít. Az egyik a meleg fedőt egy bottal emeli le, a másik a forró süteményt két bottal emeli ki. A sütemény kedveltségét jelzi, hogy a választékot bemutató ábrán a fritőzből kiemelt csigából 3 db kiemelt helyen, és a többihez viszonyítva sokkal nagyobb méretben látható.

Több vallás kultikus süteménye között találunk fánkot. Az izraelita ünnepek gasztronómiai szokásaiban a Hanuka ünnep ideje alatt fogyasztott fánknek régi történelmi háttere van.

Kr. e. 168-ban IV. Antiókhosz Epiphánész, szeleukida uralkodó a jeruzsálemi Szentélyben, Izrael legszentebb helyén ol-tárt emelt Zeusznak és egy disznót áldozott fel rajta. Izrael népe ezt a szentségtörést nem nézte tétlenül. Matitjahu (Matatiás) nevű főpap és fia, Jehuda Makabi (Makkabi Júdás) vezetésével felkelés tört ki. A harcok három és fél éven át, Antiókhosz haláláig tartottak. Jeruzsálemet fél évvel hamarabb, december környékén sikerült visszafoglalni. A törvény előírta a megszentelt templom megtisztítását, ami nyolc napig tartott. Ehhez azonban ri-

tuálisan tiszta olajra volt szükség, hogy nyolc napig táplálni tudják vele a lámpások lángját. Felkutatták az egész Templomot, de csak egy napra való olajmennyiséget találtak. Nem tudtak mit tenni, feltöltötték vele a lámpásokat. A hagyomány szerint az olaj – csoda folytán – kitartott a nyolcadik nap végéig. Erről a csodáról emlékeznek meg az izraeliták az olajban sült fánk fogyasztásakor.

A fánk európai elterjedésének történetéről két híres legenda él a köztudatban.

Az egyik a francia beignets nevű sütemény körül alakult ki, amelyet Marie Antoinette királyné (1755–1793), XVI. Lajos hitvese egy kalandos karneváli éjszakán ismert meg. A királyné a Tuillériákban rendezett farsangi álarcosbárlól megszökött, és álöltözetében elvegyült a tömegben, amely az utcákon kavargott. A sétálás közben megehezett a királyné, így egy mézeskalácsos mestertől vásárolt egy fánkot. A fánk rendkívül megízlett neki, ezért az őt kísérő lovaknak meg kellett vásárolnia az egész kosár tartalmát. A karnevál elmúltával a fánksütőt a palotába rendeltette. A mézeskalácsos elmesélte a fánk receptjét és elkészítési módját a királyné cukrászának. A cukrász finomította és egy kicsit módosította a receptet, és



ettől kezdve a királyi lakomák kedvelt finomságává vált a fánk. Mivel az emberek hamar megkedvelték a finom, laktató, olcsó tésztaféléket, hamar divatos süteménnyé és a farsang kísérőételévé vált.

Egy másik forrás szerint a fánk bécsi eredetű édesség.

„Az eset úgy kezdődött, hogy egy bizonyos Krapfen nevű pék elhalálozván, műhelyét özvegye vezette tovább. Nem volt könnyű az élete özvegy Krapfennének, mindazonáltal továbbra is az ő pékségéből került ki a legfehérebb, legfinomabb kenyér, a város legtávolabbi részéből is elzarándokoltak érte az emberek. Ám egy napon valami okból a kenyér nem készült el idejében. A vásárlók közül ki üres kézzel, bosszúsan ment el, ki türelmetlenül várt, s cífrákat mondott, mígnem a pékné végképp kijött a sodrából, és egy darab kenyértésztát, valakinek a fejéhez akarta vágni.

Szerencsére rosszul célzott és a tészta nem az illető képén csattant, hanem a kályhán lévő lábasba pottyant, amelyben zsír forrdogált. A váratlan következmény az

lett, hogy a célját tévesztett tészta néhány perc alatt szép aransyárgára sült, s a véletlen jóvoltából megszületett az első fánk, amit a bécsiek azóta is Krapfennak neveznek.” (Részlet Halász Zoltán Mesélő szakácskönyvéből)

Magyarországon a fánk a 19. században terjedt el széles körben, de egy korabeli feljegyzés szerint 1603-ban gróf Thurzó Szaniszló galgóci várában egy lakomán – hetedik fogásként – már fánkot szolgáltak fel.

Hazánkban a fánksütés szokása a Dunántúlról terjedt el, és vált egyre több helyen szokássá, hogy a vízkeresztől hamvazószerdáig tartó farsangkor édességgként az asztalra kerülhessen ez a finom nyálánság.

A farsangi fánk általában könnyű tojásos tésztából készül, de más variációja (burgonyás, csöröge, stb.) is van. A fánk készíthető töltetlenül vagy töltve, a tetejét újabban különféle bevonatokkal díszítik. De van sós variációja is.

Általános jellemzője, hogy bő zsírban vagy olajban sül.

## A hónap ünnepe

# Valentin-nap

## VALENTIN VAGY BÁLINT? SZERELEM VAGY ÜZLET?

Emlékszem Bridget Jonesra. Február 14-én hatalmas virágcsokrot küldött névtelenül... magának. Mert aki ezen a napon nem kap ajándékot, az általános (le)sajnálkozás tárgya.

Nem akarom bántani a szeretet és szerelem napjának kinevezett ünnepet, hiszen adni jó, kapni jó. Figyelmességet, kedvességet, érzelmeket, meglepetést. Szerelmesnek lenni is jó. Ezt a kedves tudomására hozni is jó. De miért csak egy napon a 365-ből? És különben is! Tudjuk egyáltalán, hogy honnan ered ez az egész?

Alapos kutatás után kezdtem belezavarodni a sokféle legendába, s most senkit nem kímélve néhányat leírok.

Valentin 1. Fiatal keresztényként élt a vallás üldöztetése idején. Börtönben töltött fogsága alatt üzeneteket küldött a barátainak: „Ne felejtsetek el Valentint!” és „Szeretlek benneteket!” 269. február 14-én halálra verték, de emléke nem halt meg.

Valentin 2. Római pap volt, akit keresztény hite miatt II. Claudius börtönbe vetett és halálra ítélt. A börtönőrnek volt egy gyönyörű, vak leánya, akinek valamilyen csoda folytán visszaadta a látását, ám mégis meg kellett halnia. 270. február 14-én kivégezték, de előtte üzene-

tet küldött a lánynak, melyet „A te Valentinod”-ként írt alá. Ez az üzenet világszerte ismertté és a Valentin-napi üzenetek legkedveltebb aláírásává vált.



Valentin 3. III. századi római pap volt, aki megtagadta a császár parancsát. Az uralkodó ugyanis megtiltotta katonáinak a nősülést, mivel úgy gondolta, az agglégények jobb harcosok. Valentin azonban kiállt a szerelmesek mellett és titokban továbbra is összees-

lette a párokat. Mikor a császár erre rájött, kivégeztette a papot.

Az ünnep névadója tehát nem tudni, melyik volt, de biztos, hogy a Valentin-napi szokások az ősi pogány templomáldási ceremóniákból alakultak ki. 496-ban Gelasius pápa rendelte el, hogy Szent Valentin napját február 14-én tartsák.

Az angolok 1446 óta ünneplik ezt a napot, a XIX. században már üdvözlőkártyákat küldtek egymásnak az emberek. Amerikában és Angliában nem csak a fiatalok Bálint-napoznak, az idősebbek is szívesen ajándékozzák meg egymást apró figyelmességekkel. Nálunk csak 1990-ben éledtek fel ezek a szokások, s azóta a Bálint-nap beépült az ünnepek sorába. Köszönhető ez a médiának és az üzlet mindenhatóságának. Hiszen ilyenkor nincs virágbolt vagy ajándéküzlet piros szivecskés lufik, plüssfigurák, képeslapok, fehérneműk nélkül. Csupán ízlés és pénztárca kérdése, hogy mivel lepjük meg kedvesünket.

S ha hiszik, ha nem, még a madarak is ezen a napon választanak párt maguknak. Ha boldog csiripelésük messzire hallatszik, a néphiedelem szerint jó idő lesz egész évben. Nem csak azon az egy napon...

## A hónap verse



## Nagy László Adjon az Isten

Adjon az Isten szerencsét, szerelmet, forró kemencét, üres vékamba, gabonát, árva kezembe parolát, lámpámba lángot, ne kelljen korán az ágyra hevernem, kérdésre válaszst ő küldjön, hogy hitem szíjjel ne düljön, adjon az Isten fényeket, temetők helyett életet? nekem aérés nagy szígyen, adjon úgyis, ha nem kérem.



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)

VOGEL&NOOT  
radiátorok

BUDERUS  
gázkazánok

HENCO  
csövek és idomok

OVENTROP  
szelepek

KLÍMAtechnika

A HB Épületgépészeti kis- és nagykereskedelmi áruház **EGÉSZ ÉVBEN KIVÁLÓ MINŐSÉGGEL** és **KEDVEZŐ ÁRAKKAL** várja régi és új vásárlóit.

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

A tradícionális magyar konyha mellett hónapról hónapra szeretnénk bemutatni önöknek világunk ételeit, zenéjét, kulturális sokszínűségét. Februárban a skandináv népek étkezési szokásaiból szeretnénk ízelítőt adni.

## A skandináv népek konyhája

Amikor skandináv ételekről beszélünk, akkor a finn, svéd, norvég, dán és izlandi konyhára kell gondolnunk. Ebben az esetben természetesen nem beszélhetünk egységes gasztronómiáról, de azért számos hasonló fogással és étkezési szokással találkozhatunk az északi népeknél.

Táplálkozásuk nagyban eltér a közép-európai szokásoktól, egészen más hagyományokra épül, meglehetősen mások az éghajlati viszonyok. Rövid a vegetációs idő, sok általunk fogyasztott zöldség és gyümölcs ezen országok területén nem terem meg. Ezzel együtt sokféle élelmiszer-nyersanyag található. A svédek jó gabonatermő területekkel rendelkeznek, Dániában is fejlett a mezőgazdaság, különösen az állattenyésztés. A környező tengerek, folyók, tavak is sok és sokféle nyersanyagot szolgáltatnak. Nem szűkölködnek gyümölcsben és zöldségben sem, de főleg importból beszerezik be.

### HALFOGYASZTÁS

A skandináv népek konyháiban a legszembetűnőbb közös vonás a nagy mennyiségű halfogyasztás. A norvégok halfogyasztása kiemelkedik még az egyébként sok halat fogyasztó skandináv népek közül is, náluk ugyanis a halászat napjainkban is nemzeti foglalkozásnak számít. Így a máshol drága, különlegesnek számító halfélék a norvég konyha megszokott napi fogásai közé tartoznak.

A legnépszerűbb skandináv halak: vörös pisztráng, lazac, hering, angolna, vándormuréna, sügér, csuka és különféle tengeri halak. A halakat változatos módon készítik, és időnként olyan izgalmas köreteket tálalnak mellé, mint például a hagymapástétom, sült fehérrépa vagy a tejszínes sültburgonya póréhagymával.



### HÚSÉTELEK

A húsokat frissen vagy füstölt, sózott formában vásárolják. A skandináv konyha legnépszerűbb húsételei sertés-, marha- és rénszarvashúsból készülnek, de fajtakast, őzet, nyulat és medvét is fogyasztanak. Többek között fasírtot, húsgombócokat, párolt és sült ételeket készítenek be-

lölük. (Csak rénszarvashúsból több száz receptjük ismert.) A húshoz gyakran készítenek mártásokat, szószokat.

### GYÜMÖLCSÖK

A rövid nyári időszakban többféle gyümölcs is megterem. Legnépszerűbbek a piros bogyós gyümölcsök – vörösáfonya,

málna, szeder, fekete áfonya –, melyeket édességek töltésére, a húshoz tálalt mártásnak illetve lekvárnak készítenek el.

### KENYEREK

Kenyeret elsősorban árpából és rozsból sütnek, és népszerűek a kétszersültek is. Leggyakoribb köret a főtt burgonya, ugyanis zöldségkínálatuk szegényes. A zöldséget főként salátának, nem pedig köretnek fogyasztják.

### A skandinávok egyik kedvenc étele a sült rénszarvas:

Hozzávalók (4 főre): 500 g rénszarvashús (helyettesíthető szarvassal), 100 g disznósír, víz, szegfűbors, só.

Elkészítés: A rénszarvashúst vágjuk fel vékony szeletekre. Olvassuk fel a zsírt, majd amikor már folyékonyra vált és gőzölni kezdett, helyezük bele a húst és süssük addig, amíg aranybarna nem lesz. Eztán kevés vizet, szegfűborsot és sót adunk hozzá, majd addig pároljuk, míg megpuhul. Burgonyapürével és áfonyalekvárral tálaljuk.

### A SVÉDASZTAL

A Svédországból indult és méltán népszerű étkezési forma a „smörgasbord”, amit svédasztalnak szokás fordítani. Ez azt jelenti, hogy egy hosszú asztalra teszük fel a teljes ételválasztékot, ahonnan bármiből bármennyit szedhetünk.

Korábban főként szállodákban, míg manapság már a belvárosi éttermekben is találkozhatunk a svédasztalos étkeztetési formával. A betérő vendég befizet egy meghatározott összeget, és utána kedve szerint bármennyit fogyaszthat. Az ilyen jellegű ebédek illetve vacsorák elsősorban valamilyen alkalomhoz (munkamegbeszélés, családi ünnep) kötődnek.

## A szauna

Szeretem a telet. Tényleg. Gyönyörű a havas táj látványa... bentről. Persze, néha nekem is ki kell mennem a röpködő mínuszok közé. Ilyenkor hálát adok, hogy a hideg és a sötétség csak pár hónapig uralkodik nálunk. Hogy bírják szegény skandinávok? Talán a rendszeres szaunázás segít...

Milyen érdekes, hogy Finnországban szinte minden háznál van szauna. Pedig nem is ők találták fel! A közép-amerikai indián törzsek varázslói izzasztással gyógyították a betegeket, de testedzésre is igénybe vették az agyagtégglából épített speciális fürdőt. A XVII. század végéig Európában is elterjedt, ám az orvosok elmarasztalására a szaunakultúra virágzása abbamaradt. Ám az 1936-os olimpián a finn sportolók szálláshelyükön felépítettek egy szaunát, mondván, ez segíti az eredményes szereplést. Ekkor az orvosok elkezdték vizsgálni a szaunázás hatásait, s a pozitív eredmények nyomán a szauna visszakapta megérdemelt helyét Európában.

A meleg levegő nagy hatással van az emberi szervezetre. A forróság hatására a hajszálerek kitágulnak, a bőr szemmel láthatóan kipirosodik, megnövekszik a keringő vér mennyisége, növekedik a szív terhelése, a szívverések száma. A szervezet nagyobb hő leadására törekszik, elsősorban a bőrön keresztül.



### KEDVEZŐ HATÁSAI

- Méregtelenít, mert az erős izzadás segíti a sejtekben felhalmozódott salakanyagok távozását. Fokozza a bőr rugalmasságát. A pórusok tágulásával, tisztulásával a bőr újra szabadon lélegezhet, a test egészségesebbé és fiatalosabbá válik.
- Serkenti az anyagcserét, egyszeri szaunázással akár 300 kalóriát is elégethetünk. Rendszeres használata hozzásegít a testsúly megőrzéséhez és hasznos lehet a fogyókúrák során is.
- Élénkíti a keringési rendszerek működését, csökkenti a szív- és érrendszeri panaszokat. Több oxigén jut a vérbe, csökkenti a szívinfarktus veszélyét.
- Serkenti a szervezet védekező mechanizmusát, így kevesebbet leszünk betegek, életerősebbek leszünk, jól érezzük magunkat. Enyhébb nátha és orrdugulás esetén jótékony hatású.
- Lazítja és bemelegíti az izmokat, csökkenti a reumás és ízületi fájdalmakat.
- Nyugtatóan hat az ember agyára a páratartalom és a levegő iontartalmának megnövekedése. A szauna használata elősegíti a mélyebb, intenzívebb alvást.

## A svédasztal története

Az állófogadások kötelező elemévé vált svédasztal fogalmát mindenki ismeri, pedig mi vagyunk az egyetlen nép, mely ezt a kifejezést használja az étellek-italokkal megrakott asztal megnevezésekor. Vajon hogyan lehetséges ez?

Az eredetileg stjóore brod elnevezésű kínálási módot – mely egyébként vajás kenyeret jelent – más országokban büféasztalnak, vagy egyszerűen csak büfének nevezik. A svédasztal kifejezés a II. világháborút követően honosodott meg Magyarországon, méghozzá a Skandináviában tartott béketárgyalásokról hazaérkező diplomatáknak köszönhetően. A svéd családoknál ugyanis az a szokás, hogy a háziasszony minden ételt előre elkészít, majd egy asztalon feltálalja azokat. Ennek oka igazán abban keresendő, hogy minden családtag más és más időpontban ér haza a munkából, így ki mikor érkezik, úgy fogyaszt. Ennek a tálalási módnak a gyökerei egyébként a XVIII. század elejéig nyúlnak vissza.

A tizenhetedik század elejétől a tizenkilencedik század derekáig a vacsorát megelőző, aquavit buffet – mely ma svédasztal néven ismert – nagy divat volt svéd arisztokrata körökben. Ez az étkezési forma a királyi udvarban és a parlamentben is dívott. Az ismert ínyenc, Dean Christian Vahlin 1815-ben arról számolt be, hogy az egyik fogadás alkalmával a svédasztalon remek szardella, vaj, sajt, kétféle bor és gyümölcsből készített aquavit szerepelt.

Már a 19. században is ismerték Magyarországon. Jókai Mór az 1854-ben megjelent Kárpáthy Zoltán című regényében pontos leírását adja. A svédasztalos menü lényege, hogy az ételeket egy különálló büféasztalon mutatják be a vendégeknek, és az asztalról a vendégek igényüknek megfelelően választhatnak. A hagyományos svédasztal elengedhetetlen kiegészítője a hal, mely – „svéd” asztal lévén – a heringet, a pisztrángot, illetve a lazacot foglalja magában. Egyszóval az északi emberek által előszeretettel fogyasztott uszonyosokat. Emellett nem hiányozhatnak természetesen a különféle rákok, kagylók, húsok, desszertek és gyümölcsök sem. A skandináv svédasztalokon desszertként áfonyakrémmel, málnás pitével, kuglóffal, dzsemmel, pástétómmal, valamint tortával találkozhatunk. További különlegességei közé tartozik még a tojássárgája svéd kaviárral, a céklasaláta, valamint az ecetes hagyma is.



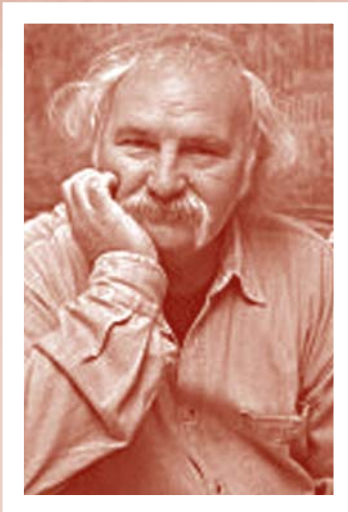
Februárban  
kedvezményben részesül  
a hirdetés bemutatója az a' la carte-os fogyasztásból!

## A hónap vendége

## Varga György festőművész

Varga György 1947-ben született Mosonmagyaróváron. 1968 óta foglalkozik képzőművészettel. Művészeti tanulmányait Holler László és Karczag Endre irányításával szabadiskolában és önképzéssel végezte. 1976-tól 1986-ig részt vett a Mártélyi Alkotó Táborban és Szabadiskolában. A Szigetköz festőjének vallja magát.

1996-tól 2002-ig a Mosonmagyaróvári Alkotók Közösségének művészeti vezetője. 2003-ban alapította az



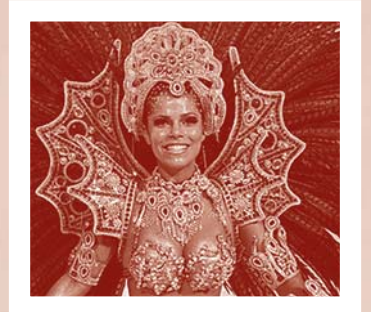
Art Flexum Művészeti Társaságnak. Köztéri szobra „Kibomlás” néven Mosonmagyaróváron, a Kulturális Központ parkjában található. Állandó kiállítása Dunaszigetben van, a műterem-galériában.

Hogyan lett Varga György a Szigetköz festőművésze? Erről és a nem mindennapi életútjáról lesz szó az Óvárosi Kávéházban dr. Nagy István polgármester úrral folytatandó beszélgetésen február 9-én 18 órakor.

## Kávéházi sarok

„ Rejtvény: Soroljon fel három neves farsangi-karneváli mulatságot! „

Küldje a helyes megfejtést az Óvárosi Kávéház és Étterem címére február 20-ig. A helyes megfejtést beküldők között két-személyes vacsorát sorsolunk ki. Decemberi nyertesünk: **Farkas Dezsőné** (Mosonmagyaróvár, Erkel F. u. 23.). Nyereményét átveheti a kávéházban, melyet 1 hónapon belül használhat fel.



## Az önfelelt boldogság tiszta forrásai

## Eszmélődés farsang pompás gazdagságáról

## BOLDOGSÁGRA TEREMTETTÜNK

A mottó a farsang képét rajzolja elénk, és abban a költő életünk meghatározó összetevőiként szól a játékoságról, a tréfáról, a táncról és a derűről. Ha a szürke hétköznapiakban az



emléltet értékeket elveszítjük, súlyosan, maradandóan károsodunk. – Farsang idején találunk vissza ezen éltető forrásokhoz, melyeket nem helyettesíthet sem munka, sem birtoklás, sem hatalom, sem élvezet.

Közel negyven éve tanítok, és nem tudom megemészteni, hogy a mosolygó, mindenre rácsodálkozó gyermekek zöméből megkeseredett, mogorva felnőtt válik. – A folyamat nem szükségyszerű, hiszen sok nyolcvan-kilencven éves ember ugyanazzal az áttetsző, derűs tekintettel néz rám, mint a három-négy éves gyermek. Az utóbbiak – az irigylésre méltó idősek – titka: az elfutó évtizedek alatt megőrizték az önfelelt, gyermeki boldogságot, illetve mindig viszálatáltak hozzá.

Miért veszítjük el oly könnyen a gyermekkor önfelelt boldogságát? A választ Szent Bernáttól idézem: „Két lepra fenyegeti életünket: az önfejűség és az önakarát.” – Életünkben fontos ugyan az észszerűség, a hódítás, de ezerszer fontosabb az, ami meghaladja értelmünket, a meglepetés, és amit ajándékba kapunk. A játék, az ének és a tánc az utóbb említett világba emel föl. Kigyógyít a leprából, görccseink feloldódnak és átéljük az élet értelmét: a szeretet pazarlását, önfeleltségét.

## JÁTÉK, ÉNEK ÉS TÁNC

Huizinga szerint az ember legalapvetőbb tulajdonsága a játékoság. Kilépek az idő és a tér börtönéből, szabadon vállalom egy játék saját idejét és saját terét, legyen az akár foci, akár tenisz, akár egy álarcosbál. Itt megtapasztalom, hogy a játékot



„Nincs boldogabb, gyengédebb, játékosabb az embernél; övé a tréfa, a tánc, a bújócska-gondolat, a nem, mely igen, a hegyeket mozdító szeretet, csók, derű, tiszta mosolygás...”  
(Keresztury Dezső: Emberek)

tönkretesz az önzés, a görcsös nyeresésvágy. – Játék közben le-tisztul bennem: maga az élet a fontos, és nem az, hogy sikereket vagy kudarcokat élek át.

Szent Ágoston írja: „Qui amat, cantat.” („Aki szeret, az énekel.”) Szavaink a körülöt-tünk élő értelmig jutnak el, énekünkkel a szíveket hódítjuk meg. Jól tudják ezt a szerzetesek: gyönyörű gregorián zsolozsmájukban Isten iránti szerelmüket öntik formába. A legmélyebb fájdalmat a siratók, a leg-szárnyalóbb örömet a szerelmes- és a lakodalmásénekek dallamaival tudjuk megfogalmazni. – A harmónia állandó keresése, megtalálása az ének-

ben és az életben minden fáradtságot megér.

A tánc azért gyönyörűsége, mert a teljes ember benne van. Milyen gyöngéden karolja át párját a táncos! Százszereléken-sen egymásra figyelnek, sőt, inkább mindketten önfelelten, elragadtatva keringenek, röpködnek a zene hangjaira. – Nézem a táncosokat, és megtanulom az élet titkát: le kell állítanom okvetetlenkedő, fontoskodó éneget! Teljes szívemmel-lelkemmel arra kell figyelnem, azzal kell törődnöm, akihez Isten küldött az ő szerelmes üzenetével!

## A BÁLTEREM VÉGTELEN TÁVLATA

Ha odafigyelünk, megcsodálhatjuk az ugribugri kis veréb játékoságát. Ha van fülünk, gyönyörködhetünk a madarak trillálásában. Ha van szemünk, észrevehetjük, hogy a patak vize hogyan táncol a köveken. – Thomas Merton így ír ezekről az apró csodákról: „A világ és az idő az Úr tánca a semmiben, a szférák csöndje egy menyegzős lakoma muzsikája.” Ez a teremtségből sugárzó öröm, ha rátalálunk, a hétköznapiakban is elűzi szomorúságunkat, keserűségünket, kétségbeesésünket.

Megrendítő Kosztolányi ámulata és bánata, amikor rádöbben, hogy „az égben bál van, minden este bál van”, és ötven év úgy rohant el fölötté üresen, hogy soha nem gondolt erre. Jogosan teszi fel a kérdést: „mily kézirat volt fontosabb tenéked, / hogy annyi nyár múlt, annyi deres tél / és annyi rest éj / s csak most tűnik szemedbe ez az estély?” (Hajnali részegség) – Elhibázzuk életünket, ha játékrontók vagyunk, ha bedugjuk fülünket a furulyaszóra, megmakacsoljuk magunkat, és nem engedünk a táncba szólító zene hívásának. (vö. Jézus panasza, Mt 11,17)

Egész életünk – az utolsó szakasz is – boldog és békés lehet, ha tudjuk, hogy a zsebünkben ott van az égi bálba szóló „Meghívó”. A helyszín: az „Atyai ház”, ahová halálunkkor léphetünk be. A lakoma ideje: az „Örökkévalóság”. A házigazda Jézus, a mi elsőszülött testvérünk. – A zenét az angyalok kara szolgáltatja, akiktől köztudott, hogy szolgálatban Bachot muzsikálnak, pihe-nőben pedig Mozartot.

Ez a kis farsangi eszmélődés irattatott az Óvárosi Kávéház vezetőjének, Judit asszonynak szíves felkérésére; Mosonmagyaróvár városában, az Úr 2011. esztendejében, Boldogasszony havának 28. napján, a kegyesrendi Lupus atya által.  
(www.piaristamovar.hu)

## FEBRUÁR 14.: VALENTIN-NAP – a szerelem, a szeretet ünnepe

Egész hónapban EGYET FIZET, KETTŐT KAP szolgáltatásainkból, hogy párban kényeztethessék magukat szerelmükkel vagy szeretteikkel.

Ízelítő szolgáltatásainkból:

Relaxáló masszáz	50 perc 3.800 Ft	Pedikűr 1.600 Ft	Manikűr 1.200 Ft	Szolárium 6 perc	480 Ft
	25 perc 2.400 Ft	Alakformálás Ultratone-nal	5.800 Ft-tól	Szolárium bérletben akár 57 Ft-os percdíjjal és ajándékokkal	
Gépi nyirokmasszázs	2.500 Ft-tól	Arckezelés Ultratone-nal	4.800 Ft-tól		

Elysium  
ALAKFORMÁLÓ ÉS SZÉPSÉG STÚDIÓ

Mosonmagyaróvár, Fő út 49. (A Mr. Bond férfidivat helyén)  
Nyitva tartás: h-p. 9-19 óráig, szo. 9-13 óráig, v. zárva.  
Telefon: 06-96/217-978 Web: www.elysiumstudio.hu

Üdüléscikk- és bankkártya-elfogadóhely.  
Az akció a megvásárolható krémekre és bérletekre nem vonatkozik.