



Maros megye legolvasottabb napilapja!

NÉPÚJSÁG

2016. december 23., péntek
LXVIII. évfolyam
297. (19485.) sz.
Ára: 1,50 lej
(előfizetőknek 0,88 lej)

KÖZÉLETI NAPILAP



Fotó: Vajda György

Kiss Jenő

Pásztorok zavara

*A fény, a félelem, az angyal
elozlott már az égi hanggal,
nem zeng a mennyei torok –
de szívükben még száll a langy dal
s csak állanak a pásztorok –
„Megszületett királyotok!”*

*Hej, mire várunk? Útrakelve
siessünk áldott Betlehembe!
– s botunk már indul is sután;
az egyik még kinyúl a lenge
báránnyelűs barik után
s meghajlít egyet a nyakán.*

*Mennek a tág, visszhangos éjben,
ők a földön, szemük az égen,
mennek s nem értik: mint lehet,
hogy őket szólította, éppen
őket, az édes izenet –
Teremtőnk! vajon mit jelent?*

*Mit higgyenek? – bús, senki népek,
kik aklos legelőkön élnek
s ruhájuk bolhákkal tele –
Szájukon nem volt más, csak ének
s szívükben gyapjak melege –
ily kegyet érdemelnek-e?*

*Ég! mért nem üzentél azoknak,
kik szentírások közt borongnak?
Azok megértik hangodat.
Mért nem a díszes gazdagoknak:
vihetnek ajándékokat –
A pásztor mit ért meg s mit ad?*

*Így mennek, némán, tépelődve –
s most már lenéznek, le a földre,
hol görcsös árnyuk hánytörög –
Így mennek ők, így mindörökre,
zavartan, hogy ez mi dolog –
a szent, a bundás pásztorok.*

Ünnepi töltött káposzta és sok-sok szeretet Gondoskodó máltaiak

Ilyenkor nagy a sürgés-forgás a Máltai Segélyszolgálat marosvásárhelyi szervezeténél. Karácsonyi töltött káposztát, ünnepi ebédet főznek, csomagokat készítenek azért, hogy szerényebb sorsú, nélkülöző embertársaiknak örömet szerezzenek. Teszik mindezt önzetlenül, szabadidőt, energiát nem kímélve olyankor, amikor más a családjával, gyermekeivel törődik, s az ünnepre készülődik.

Mezey Sarolta

A Kovács pékség adományja

Szerdán már odakészítették azt a nagy adag töltött káposztát, amelyet karácsony szombatján reggel az éjjeli menedékhelyen, illetve a szociális lakások bentlakóinak osztanak szét. A „máltai sereg”, a dolgos kezű asszonyok – ösz-

szesen tizennégyen – 650 tölteleket állítottak össze. Olyan fiatal lány is dolgozott a konyhán, aki vakációra érkezett Dániából, de mégis beállt a sorba, hogy kivegye részét az önkéntes munkában. De a töltöttkáposzta-készítés nem most kezdődött, hanem az őszszel, amikor a káposztát időben elsózták, tudva, hogy karácsonykor szükség lesz rá. Tehát a savanyú káposzta is „saját termés”. Húsból 22 kilogrammot vásároltak, amihez fűszerek, rizs is kellett.

Az ünnepi töltött káposzta mellé 80 kenyert és 80 kalácsot is szétosztanak a menhelyen és a szociális otthon lakóinak. Mindez a Kovács pékséget üzemeltető Kovács Béla és Krisztina jóvoltából valósulhat meg, akik harmadik éve önzetlenül állják a költségeket, s biztosítják a kenyeret és a kalácsot is.

(Folytatás a 2. oldalon)



*Meghitt, boldog karácsonyi ünnepeket
és békes, egészségben és sikerekben
gazdag új évet kívánunk
a Maros Megyei Tanács nevében!*

Alexandru Cimpeanu
alelnök

Péter Ferenc
elnök

Ovidiu Dancu
alelnök




**A Maros megyei RMDSZ
áldott karácsonyt
és
sikerekben gazdag
boldog új évet
kíván!**




— * —

ÁLDOTT, BÉKÉS
KARÁCSONYI ÜNNEPEKET
ÉS BOLDOG ÚJ ÉVET
KÍVÁN
MAGYARORSZÁG
CSÍKSZEREDAI
FŐKONZULÁTUSA!




**Kedves Marosszentgyörgyiek!
Kedves Felebarátaim!**

**Jézus születésének ünnepe
ébressze fel ismét bennünk
az örök élet reményét,
emlékeztessen mindannyiunkat
Isten határtalan szeretetére,
és hozzon életünkbe még több türelmet
és elfogadást egymás iránt!**

Áldott karácsonyt!
Szeretettel, Sófalvi Szabolcs polgármester,
Birtalan István alpolgármester



Inter SHOP

Áldott, békés karácsonyi ünnepeket és örökökben gazdag, boldog új évet kívánunk minden kedves vásárlónk számára!

TÖRLEY

21,49 ron



therezia®

Áldott Karácsonyt
és
Boldog Új Évet
kívánunk!



Marosvásárhelyi Rádió Románia

96 FM
106,8 FM
1323 AM

www.marosvasarhelyiradio.ro



SZERKESZTETTE:
NAGY MIKLÓS KUND
1260. sz., 2016. december 23.

Kovács András Ferenc

December

*Puhán csapongó hópihék,
szárguldozó csöpp csillagok,
ti fedjétek be engemet –
szánkómmal újra itt vagyok!*

*Füles sapkamon illatoz,
viháncol tágas ég hava,
bolyhos bundámon száz pehely
pusmog: „Ne menjél még haza...”*

*Kusznán kavargó hópihék –
fehér zenétek hallja tán,
ha néha roppan hócipőm
hunyorító utcák hajlatán?*

*Havat szítál a lámpafény,
pilinkél már a villany is
szobából át a függönyön –
pislogva hív a kis hamis...*

*Puhán csapongó hópihék,
takarjatok be, itt vagyok –
a kékes este fátyolán
pelyheznek fázós csillagok.*

Karácsonyi vándorok

Lackfi János

Tizenkettedik fejezet: Jónás, a csodalény

A három király dobogó szívvel lapult lova hátán a bokrok fedezékében, és lihegve várták, hogy a zajos záródkömet eltávolodjon. Boldizsár társaira nézett, és egyszerűen akkorát kacagott, hogy kis híján lefordult a lováról. A másik kettő értetlenül meredt rá, de aztán ők is meglátták a foltos pormaszkot, amelyből csak király barátjuk szeme és foga villogott ki fehéren. A nevetésbe belefáradva letörölték arcukat köntösük ujjjával, és Gáspár hirtelen nekítámadt Boldizsárnak:

– Most aztán áruld el, mi a fészkes nyavalyának szöktünk meg a saját kíséretünk elől? Megint pontosan ott tartunk, mint amikor Jeruzsálembé értünk. Könnyen lehet, hogy üldözőink is hamarosan ránk akadnak.

– Nem tetszett nekem ez a király! – vonta meg a vállát Boldizsár. – Túl nyájás volt hozánk.

– Micsoda? – ragadta meg fenyegetőleg Boldizsár grabancát Gáspár. – Szóval a kedvessége miatt mondtunk le a biztonságunkról, a kényelmünkről, az életünkről?

– Csillapodj, testvér, van ebben valami okosság. Ha jól emlékszem, magam is csak azokkal bántam ilyen vérfagyasztó kedvességgel, akiket hamarost tömlőcbe akartam vettetni – szolt közbe Menyhért.

– Vagy épp lenyakaztatni – látta be Gáspár. – Azért elárulhatnátok, most mitévők leszünk!

– A magunk erejéből eddig sem jutottunk volna messzire – biztatta Boldizsár. – A csillag elvezetett ideig, vezet majd tovább is.

Gáspár fújtatott egy kicsit, de azért ő is letelepedett, és dúdolni kezdték az imádságot a



Háromkirályok... Kákonyi Csilla olajfestménye

Kovács András Ferenc

Karácsony hava

*Fagyos éj, fölborult betlehem, karácsony:
Csillagfény Márián, gyermeken, tar ácson.
Mint lassú, játszi láng, megrepben a lélek:
Leng a sugárszilánk, pelyhekben az ének.*



Szent család... Xantus Géza alkotása

kicsit megkopott, drágaköves Bibliából, hogy segítségért könyörögjenek a Csillagküldöző Nagyúrhoz.

Napok óta ügettek az éjjel-nappal fénylő csillag nyomában, tejet, húst, kenyeret a környéken tanyázó pásztoroktól kaptak némi fizetség fejében. Nyoszolyát száraz fűcsomókból halmoztak össze maguknak éjszakára ott, ahol éppen rájuk esteledett. Most azonban Menyhért intett, hogy állítsák meg lovukat, és fülelni kezdett. Csakugyan, most már mindannyian tisztán hallották a közeledő patadobogást. Utolsó esélyük, ha elbújniak egy dombhát mögött, és megvárják, amíg az üldözők továbbbúgnak. Így is tettek, ám amint letérdelgetett lovuk oldalához simulva, aggodalmas képpel fürkésztek az utat, Gáspár egyszerűen teli szájjal elvigyorodott.

– Jónás! – kiáltotta, és hadonászva rohanni kezdett lefelé a dombról.

Jónásnak a Jeruzsálem falai alatt méltatlanul sorsára hagyott, szegény tevéjüket keresztelte el még korábban, mert a bamba jószág mindig olyan keserves képet vágott, mintha ő lenne a cethal gyomrában elgyötört próféta, akit éppen partra köpött a bálna. És most a tevé, ki tudja, miféle sugallatra, vala-

hogy utánuk zötyögött, rájuk talált, és a szokásos búskomor arckifejezéssel üdvözölte gazdáit. Kicsit még soványabb volt talán, mint amikor kénytelen-kelletlen elbúcsúztak tőle, hátáról pedig foszlányokban csüngött a tarka szövésű szőnyeg. Egy a lényeg: itt volt épen és egészségesen. Csoda ez, nem is akármilyen. Rögtön megittatták forrásvízzel, és hátára kötözték az ajándékokat, hogy könnyítsenek kicsit elcsigázott lovaikon. A környékeliek elmondása szerint már egészen közel jártak Betlehemhez.

Gáspár, Menyhért és Boldizsár éppen azon vitakoztak, vajon márványból vagy gránitból épülhetett-e a világ leghatalmasabb királyának palotája. A gránit keményebb és büszkébb, a márvány ellenben pompázatosabb és színesebb. Mind a kettőt messzi földről kell hozatni hajókon, szekerek armadáján, de hát egy ilyen gazdag uralkodónak meg sem kottyán az ilyesmi. Abban mindhárom meggyeztek, hogy alighanem sokkal pazarabb épületet látnak majd, mint amilyen Heródes palotája volt, pedig annak ragyogását szinte lehetetlen szavakkal ecsetelni.

(Folytatás a 17. oldalon)

Sünödi és a karácsony

Demény Péter

Ha karácsony volt, Sünödivel egy ideig nem lehetett beszélni. Világéletében ódkodott a kilampionozott-kipapírszalagozott erdőtől, és azzal, hogy „Arkangyal jött az odúmba, fény köszöntött kis falumba”, ki lehetett volna kergetni a világból. Az ajándékokat szívesen megvásárolta a barátainak, de nem bánta volna, ha olyankor megy, amikor nem sok állat kóvályog a bevásárlóközpontban. Csakhogy nem tudta, mikor lenne „olyankor”. Előtte egy hónappal már újravájta az odúját, hogy Mackó Brenyák beférjen, és ez szintén nem gyarapította benne a megértőt.

Az igazi karácsony akkor vette kezdetét, amikor Mackó Brenyákkal és Óz Albinnal játszottak. Még nem ajándékoztak, hanem eljátszották, hogy ők maguk az ajándék, amit

kapni fognak. Befeküdtek a fa alá, és gurultak a nevetéstől. Mackó Brenyák minden évben eljátszotta, hogy ő mézesbödön, holott soha mézesbödönt nem kapott ajándékba, Sünödi és Óz Albin viszont évről évre elszégyellték magukat. Sünödi egy tuskékarbantartó kenőcsre vágyott, Óz Albin pedig öznyereg. Hiába magyarázták neki, hogy olyan nincs, ő mindig eljátszotta, hogy lovagol. Mindannyiszor megígérték egymásnak, hogy következő karácsonyra azt veszik, amire a barátjuk vágyik, és mindannyiszor megfélekedtek az ígértük-ről.

Mikor a barátai elmentek, Sünödi betette a kedvenc lemezét a Rezombik együttestől, csak úgy zengett az odúja a „Most gurul pontosan” című számtól. Aztán lefeküdt, és arról álmodott, hogy a tuskéi nagyok, fényesek, csillognak-villognak, és világítanak az éjszakában.



*A szerző Sünödi és a trallalla című, Eperjesi Noémi rajzaival illusztrált kötetéből

Szabó T. Anna

Az ünnep azé, aki várja

*Aki magot szór ablakába
és gyertya vár az asztalán.
A várók nem várnak hiába.
Egy angyal kopogott talán?*

*Szárnyuhogás az ablakon túl –
vigyázz! Kinézni nem szabad!
Künn az angyalhad térül-fordul,
egy pillanatra látszanak.*

*A karácsonyfát hozzák – hallod?
– egy koppanás, és leteszik.
Fényben úszik az üvegajtód,
s megint suhogás. Mi ez itt?*

*Zöld angyaltoll: egy kis fenyőág,
karácsonyszagú és meleg.
„Gyűjtsd meg a legutolsó gyertyát!”
Ez az angyali üzenet.*

*És be is mehetsz – vár az ünnep,
és minden zárt ajtót kitar.
A fa alatt angyalok ülnek –
az ünnep azé, aki vár.*



Takáts Gyula

Mint csillag ül

*Pirosat rikoltott a szép kakas,
s a menny hálója széthasadt.
Rubin lángok közt hófehér havat
szítal a tündöklő magas.*

*December ez már... Vándorol az év...
Egy gólya áll a kertben árván,
fehér pólyával törött szárnyán,
s delták vizéről álmodik szegény.*

*Csak néz... Elindul s merev szárnya,
mint toll piros tintába mártva
egy verset ír a tiszta hóba,
amíg beér az istállóba.*

*Megáll, és mintha napfény volna,
a jászolból rásüt a szalma,
s karácsony párás, szép tehén-szeme,
mint csillag ül december térdire.*

Angyal... Hunyadi Mária textilművész kámeája

Karácsonyi vándorok

(Folytatás a 7. oldalról)

Ekkor tűnt fel előttük a köves hegyoldalban Betlehem városkája. Kicsi házak, kicsi templom, kicsike boltok porosodtak az alkonyatban. A királyok beléptettek a kapun, és zavarodottan báméskodtak körös-körül. Egypár módosabb házat még csak-csak láttak, de komolyabb építménynek se híre, se hamva. Még a kóbor kutyák is olyan nyiszlettek voltak errefelé, hogy egyetlen dühösebb kiáltásra farkukat behúzva menekültek. A csillag azonban nem tágitott, egyre csalogatta őket, és már egészen kiértek a városból, mikor megállapodott egy lapos tetős, toldott-foldott kalyiba előtt. Mit volt mit tenni, a királyok leszálltak a nyeregből, ajándékaikat lecsatolták Jónás hátáról, és bedörömböltek a rozszant deszkaajtón.

Még nagyobb volt a meglepetésük, mikor a bátorító felszólításra beléptek. Durva ruhájú, szakállas férfi jött elébük, aki térdre rogyott, és egy szót sem tudott kinyögni, amikor megpillantotta a talpig poros, de szemlátomást előkelő uraságokat. Effélékhez Józsefnek, aki ácsmesterként dolgozott, aligha volt szerencséje. Mi több, azt sem tudta, szerencsének tartsa-e, hogy három dúsgazdag ismeretlen tolaszik be szállására, amelyet egész napos bolyongás után nagy nehezen talált feleségének, Máriának, aki pár napja

egészséges fiúgyermeket szült neki. Nem ez volt persze az egyetlen szokatlan esemény a családban, hiszen a kis Jézus születését angyal jelentette be, úgyhogy József már azon is hasztalan törte a kobakját, minek köszönheti a megtiszteltetést, hogy Isten a saját fiát küldte nekik holmi közönséges kisbaba helyett. Ráadásul Isten fia meglehetősen hasonlított egy közönséges kisbabához, ringatni kellett, szoptatni meg tisztába tenni. Úgyhogy Józsefnek bőven akadt oka a fejtörésre. Most meg itt ez a három ijesztő ismeretlen, akik talán az életükre törnek, talán az istállót követelik vissza, ahol nagy nehezen elvaccolódtak végre.

A királyok éppilyen kevéssé tudták, mihez kezdjenek. Ki ez a jó erőben lévő, koszlott mesterember, és mit keres itt? Egyáltalán miféle kalyibába jutottak fényes palota helyett? Mindenről birkák, kecskék, tehének, a padlót is csipősen illatozó tehénlepények meg birkabogyók borítják. Egyetlen fagyúmeccses pislákol, úgyhogy az orrukig sem látnak. Becsapta őket a csillag? Tévedett a jövendölés? Hiába tették meg ezt a hajmeresztő utat? Ahol a férfiak bicskája beletörik valamibe, ott bizony asszonyi elmére van szükség. Hang csendült a sötétből, és a négy bamba fickó összerendezte.

*Az író honlapjáról



Bandi Kati üvegdekorációja

Kapuk a várban

A többes szám talán nem is indokolt, lényegében egy kapuról, egyetlen monumentális térkompozícióról van szó, amely három jelképes kapuból tevődik össze, három nagy szellemi térségre – *Hagyomány és hit, Kultúra és kreáció, Civilizáció és technológia* – nyit rálátást, oda hívja képzeletbeli belépésre a közeledőket. A *Kapuk* még nincs a tervezett helyén, de már kész a mű, a háromtonnás hatalmas fémszerkezet alkotói, kezdeményezői pedig nagyon remélik, hogy rövidesen ott állhat a felújított marosvásárhelyi vár udvarán, az egykori lovarda és a katonai pékség között. És olyan egyedül, eredeti lesz, hogy bátran elmondhatjuk, hozzá hasonló nem csak az országban, de annál tágabb körzetben sincs sehol.

Már kipróbálták, melyik hely lenne a legalkalmasabb számára. Nem volt könnyű ez az akció sem, elképzelhető, milyen nehezen mozgatható egy ekkora súlyú és méretű műtárgy, de amint a meleg őszi napon készült fotó is tanúsítja, végül sikerült megállapodni. Ott, a templomtoronnyal párhuzamosan magasodik majd a földbe mélyesztett térszobor, amely amellett, hogy a környezethez illően, korszerűen és ízlésesen fog illeszkedni a várudvarba, funkcionálisan is igényes elvárásoknak kell hogy eleget tegyen. A háromoldali kompozíció ugyanis kinetikus megoldású, körbe forog majd, hol az egyik, hol a másik arcát mutatja a nézelődőknek. Az elképzelések szerint padok, ülő alkalmatosságok is segítik a nyugodt szemlélődést a szobor közelében. És sötétedéskor fényhatásokkal is lehet dúsítani a látványt.

A mű egyediségét az is adja, hogy három markáns, öntörvényű, sajátos stílusú, művészi világokban egymástól jól elkülönülő alkotó – Gyarmathy János, Kiss Levente és Gheorghe Mureșan – közös munkája. Erős karakter mindhárom művész, elképzeléseiket úgy kellett egyeztetni, megoldásaikat összehangolni, hogy a szobor egységessé szervesülve legyen képes felmutatni egyéni jegyeiket is külön-külön. Lényegében mindenkinek jutott egy függőlegesen építkező szoboroldal, amelyből egyik szerzőre, másira is ráismerhetünk. Az egyeztetés, harmonizálás azért is sikerülhetett, mert hosszú ideje nemcsak szobrászként jó kollégák, hanem több mint három évtizeden át a marosvásárhelyi művészeti középiskola tanáraiként, több tehetséges nemzedék megbecsült művészpédagógusaként is mindig összehangoltan tudtak dolgozni. Ebben az alkotásukban a líceumi tény-

kedésük is benne van valamiképp. Persze sok egyéb is. Többek közt az, amit a Bolyai Alkotótábor törzstagjaiként tettek éveken keresztül.

Tulajdonképp a szobor ötlete is a Bolyai Alkotótábor szervezőiben, vezetőiben merült fel. Szándékukról Csegzi Sándor, az Erdélyi Magyar Műszaki Tudományos Társaság Marosvásárhelyi Fiókjának elnöke és Csegzi Magdolna projektvezető egész tömören így tájékoztatót: „Az elmúlt tizenöt évben bevált gyakorlat szerint, hogy minden évben más-más témát válasszunk a tábor szervezéséhez, idén a tábor céljává egy monumentális értékű térkompozíció megvalósítását tűztük ki, amely, hordozva a város jelenének szimbólumait, visszapillantva a történelmi értékekre, utalás legyen a jövő generációja felé is. Jelzésértékű műalkotást képzelünk el, tisztelgésné a város szabad királyi rangra emelésének 400. évfordulója előtt, megjelölve a pillanatot, amikor a vár felújítási munkálatainak átadásával a kulturális élet új lendületre számíthat ebben a közegben, ahol a tábor elmúlt 15 évi rendezvényei zajlottak.” A projektbe, amelyet Marosvásárhely polgármesteri hivatala is támogat, Hunyadi László szobrászművészt is be szeretnék vonni, ő más elfoglaltságai miatt nem tudott eleget tenni a felkérésnek. Gyarmathy, Kiss és Mureșan viszont, akiknek már több köztéri munkát köszönhetünk Vásárhelyen, tavaly óta kitartóan dolgoztak a terv kidolgozásán, kivitelezésén, elmondható, hogy közel van a végső fázis. A projekt műszaki, technológiai megvalósításában elsősorban Bányai János és Székely Zoltán szakértelmére, lelkes hozzáállására lehet számítani.

Remélhetőleg kedvezően alakulnak a fejlemények, szoborúgyben tájainkon sosem lehet tudni, kiknek milyen a viszonyulása. Ez a kültéri alkotás nem közvetlen utalás valamilyen történelmi eseményre vagy személyiségre, rendhagyó plasztikai jelzésként kíván beépülni a vásárhelyi látványosságok közé. Helyi szimbólumokat használ fel, marosvásárhelyi hagyományokból, itteni kulturális és tudományos értékekből ih-



„Helyszínelésen” a várudvaron: (balról) Csegzi Sándor, Gyarmathy János, Kiss Levente, Gheorghe Mureșan

letődve sugall egyetemes, humánus üzenetet. A szobrászok függőlegesen komponálták meg kapukat, ezzel is utalva az idő múltat, jelent, jövőt egybekötő megszakíthatatlan folyamatára. A környezet történelmi légkörét, a vár múltidéző hangulatát a formáiban, vonalaiban is ehhez igazodó szobor anyaga, a rozsdaszínű fém is visszatükrözi. Minderről természetesen majd csak akkor győződhetünk meg igazán, ha már a maga valójában elénk magasodik a *Kapuk* különös szerkezete. (N.M.K.)

Az isteni jelenlét bűvkörében

(Ezüstmisés Péter Páter)

Böloni Domokos

Sebestyén Péter, becenevén Péterpáter az előszóban utal az írás fontosságára. Tanáraitól tudja: lelkési gyakorlatában, legalább az első öt évben, érdemes leírni a prédikációt. (Ennek az időtálló tapasztalatnak köszönhető számos nyelvemlékünk...) Manapság éppolyan fontos, hogy (idézem:) a jó beszéd keltse fel az érdeklődést, kösse le a figyelmet,

‘legyen ütős’, emelje fel, biztassa a hallgatót, vonja be az isteni jelenlét bűvkörébe. Érezze a hívő, hogy személyesen érintett az ügyben, ismerjen magára, nyissa fel a szemét; kényszerítse megállásra, és gondolkodtassa el élete értelmén.

A leírt beszéd aztán gondozott szöveggé alakul, közölhetővé válik, és „az lesz a valódi fegyvertény, ha a szóról szóra felolvasott, előadott homília vagy búcsús beszéd annyira közelít az élő beszédhez, hogy hallva azt, már észre sem vevődik, hogy így is volt leírva...”

Huszonöt, lelkipásztori szolgálatban eltöltött esztendő emlékezetes pillanatait megőrkítő krónikáinak gazdag terméséből válogatott a szerző, abban bízva, hogy mondanandói tanítanak, nevelnek, hitet erősítenek, gyarapítják a műveltséget, megkedveltetik az igényes, szép beszédet, életvezetési ötleteket sugallnak, életszentségre buzdítanak, kibékítik egymással az értelmet és a szívet, miközben korszerű, naprakész, friss teológiai tudással is felvértezik a befogadót. Sebestyén Péter hittelt reméli: szavai nem tűnnek el a semmiben, hanem az egymást követő nemzedékek haszonnal forgatják könyvét, akár több emberöltőn át – keresztény-magyar identitásunkban pedig megtartó erőt meríthetünk tanításából.

A könyv két tömbre tagolódik, összesen ötven

cím, terjedelemben az első rész a nagyobb, a tudományosabb (Tanulmányok, búcsús beszédek, elmélkedések), a második (Vegyes beszédek, esszék) a sokszínűbb, közelítve az irodalmi publicisztikához. Ha minden címnél elidőzve a csillaggal jelölt lap alji apró betűs forrásjelölést is szorgosan elolvassuk, nos, ekkor döbbenünk rá, mennyire szerteágazó a szolgálat, micsoda alkalmakat kínál a hivatását gyakorló felszentelt személy számára a Gondviselés, hogy Istent hirdesse. És Sebestyén Péter csaknem minden kínálkozó eseményt megragad üzenetei közvetítésére.

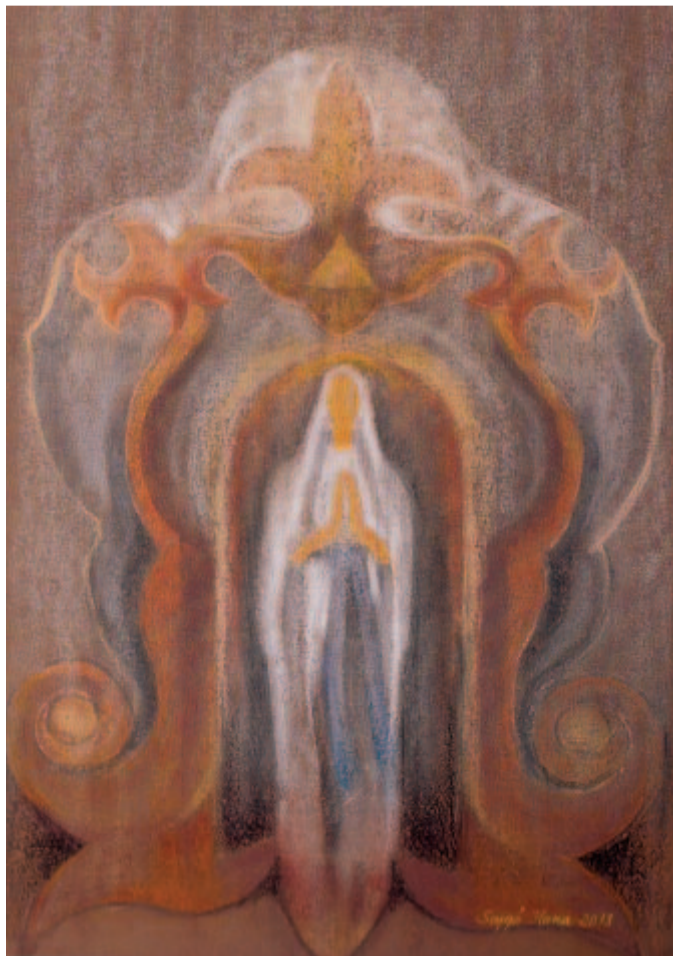
Élvezhetővé, könnyen olvashatóvá teszi könyvét a szerző alapból derűs egyénisége, átütő humora, az otthonról hozott erős képi nyelvezet, a székely gondolkodásmód megannyi sajátossága. Következetessége, kitartása előtt pedig le a kalappal.

A számvetési szakszerűségét dicséri az is, ahogy a kötet végén, a 390. oldalon a szűkszavú, de pontos életrajzi jegyzet eligazítja a mindenkor olvasót. Innen puskázunk: Sebestyén Péter (1968) a csíkszépvízi elemi iskola után Gyulafehérváron tanult, a Római Katolikus Kántoriskolában érettségizett, ugyanott folytatta teológiai tanulmányait a Megtestesült Bölcsességről Nevezett Szemináriumban (SIS). Csíksomlyón szentelte pappá 1992. április 25-én ft. Bálint Lajos, a Gyulafehérvári Főegyházmegeye első érseke. 1997-től Erdőszentgyörgyön plébános, vezetésével templom épült az elárasztott Bözödújfaluból leköltözött hívek számára, amelyet dr. Jakubinyi György érsek szentelt fel 2004-ben. 1998-tól a Marosvásárhelyi Területi Rádió Hitvilág rovatának állandó munkatársa, azóta jelennek meg írásai is az erdélyi és anyaországi lapokban. 2006-tól a marosvásárhelyi Szent Imre egyházközség plébánosa. Könyvvé szerkesztett rádiós jegyzeteiből, katekézissorozataiból, esszéiből 15 kötet látott napvilágot. 2014 hűsvétjától önálló alkotói honlappal – www.peterpater.com – jelentkezik, melyben naprakész, időszerű gondolatai, friss karcolatai olvashatók. Ezzel a szép, ti-

zenötödik könyvével az ezüstmisés szerző negyedszázados papi szolgálatáért ad hálát.

Annak érzékeltetésére pedig, hogy a szerző csak szakaszt jelző kedves mérföldkövet állított, ámde semmit le nem zárt gyümölcsöző munkálkodásában, hadd zárom ismertető és köszöntő írásomat egy frissebb szöveg részének idézésével, amely karácsony és újév ölelésében figyelmeztet valamire, ami szilárdan megtarthat mindannyiunkat a Teremtő bűvkörében:

„Az Istenre fordított időt nem vettük el mástól. Ő nem rabolja az időnket. Amit neki adtunk, szabad akaratból, az van a legjobb helyen. A szent és profán, a vasárnap (ünnepek) és a hétköznapok között feszül az életünk. Ez már a bibliai időkben kialakult, úgy is, mint intézmény, úgy is, mint az idő kettősége. Az ünnep alkalmával kissé megáll az idő, áttör a profánon a szent, az isteni jelenléte. Azzal alakítjuk a történelmet, hogy az ünnepen, a vasárnapon kilépünk a profán időből, és megéltük az örökkévaló előlétét. Kitárul a lét, beengedjük a kronoszba a kairoszt. Ezek a kegyelmi pillanatok, órák, napok adnak súlyt a hétköznapoknak is. Isten a hét napból egyet kikér magának. Nemcsak azért, hogy pihenjünk, hanem hogy megszenteljünk ezzel a többit. Nem leigáztuk az időt, sokkal inkább ünnepezzük a teremtést. Mintegy a szív ritmusának megfelelően tagoljuk az esztendő. Ha jól bánunk az idővel, a kronosz és a kairosz szöttest készítjük halálunkig. Szabadon, önfeledten, szentségben.” (Az idő szolgálatában – Élő Székelyföld, <http://www.eloszekelyfold.com/web/>)



Sajgó Ilona festménye

Sebestyén Péter: *Ezüstbeszéd*, 2016 (Magánkiadás. Szerkesztette és gondozta Balog László)



Ünnepi ízeink

Karácsonyra készülődünk. Ki-ki a maga módján, tiszteletben tartva a keresztény család hagyományait, ami nemzedékről nemzedékre öröklődik, vagy követve a modern kor szokásait, amivel az ünnep egyre inkább a fogyasztói társadalom bizniszvévé válik. Olyan ünnep ez, aminek a varázsát nem szabad megtörni, mássá tenni, mint ami, Krisztus születésének világraszóló öröme. Próbáljunk meg úgy ajándékozni, sütni-főzni, hogy pillanatra se felejtsük el a lényegét, hogy templomból jövet nyugodt lélekkel ül-hessük körül az ünnepi asztalt, tudva, hogy gyermekeinket elvezettük a kis Jézus jászlához. S ha ez megtörtént, akkor jöhet az Angyal, s a finom karácsonyi falatok, amihez most csak ötleteket adhatunk. Persze a sült kolbász, a töltött káposzta se maradjon el.

Mezey Sarolta

Sajtos pogácsa



Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg margarin, 1 dl olaj, 4-5 dkg friss élesztő, 1 dl tej az élesztő felfuttatásához, 2 teáskanál cukor, 3 teáskanál só, egy tojássárgája a tésztába és egy a pogácsák kenéséhez, 15 dkg reszelt sajt és 10 dkg a pogácsa tetejére.

Elkészítés: A tejet meglangyosítjuk, belekeverjük a cukrot és az összemorzolt élesztőt. 10-15 percig hagyjuk állni, amíg felfut.

A vajat megolvasztjuk egy picit, hozzákeverjük a liszthez, majd belekeverjük az olajat, a sőt, a felfuttatott élesztőt és a tojássárgáját. A végén hozzáadjuk a reszelt sajtot, és jól összegyúrjuk. A tészta kissé lágy lesz, de nem kell több lisztet hozzáadni.

A tésztát hagyjuk kelni, majd még egyszer gyúrjuk át. Nyújtjuk ki, és szaggassunk pogácsákat belőle. A tetejüket kenjük meg tojássárgájával, szórjuk rá a reszelt sajtot, süssük aranyárgára.

Narancsos kacsacomb



Hozzávalók: 4 kacsacomb (személyenként legalább egy, ami az Intershop magyar üzletben kapható hetente kétszer, frissen és fagyasztva is), só, őrölt bors, 4 narancs, 1 dl bor, 1 kanál méz, 4 cikk fokhagyma, csipetnyi őrölt szerecsendió és szegfűszeg.

Elkészítés: A combokat megtisztítjuk (ha kell, a szemöldökcsipesz nagyon jó eszköz a maradék tollak eltávolítására), majd sóval, borssal fűszerezve, a fokhagymával, kevés vízzel és a borral fedő alatt puhára pároljuk. A combokból jól kiolvad a zsír, aminek a nagyobb részét eltávolítjuk. Ezt követően a combokat sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, és bekenjük a mézből, két narancs levéből, az illatos fűszerekből – szerecsendióból és szegfűszegből – készült páccal. Sütőbe tesszük, és a kenegetést kétszer-háromszor megismételjük addig, amíg a kacsacomb ropogósra

sül. Az utolsó kenegetéskor hámozott narancsot teszünk a hús mellé, hogy a sült narancsot a kacsacombbal együtt szolgálhassuk fel.

Vajas krumplipürével kítűnő.

Lazac citromos besamelmártással

Hozzávalók: személyenként egy szelet lazac, só, fehér bors, 2-3 cikk fokhagyma, egy citrom, a sütéshez olívaolaj.

A citromos besamelmártáshoz szükséges: két kanál vaj, 2 kanál liszt, 4-5 dl tej, egy csipetnyi szerecsendió, egy citrom leve, fél citrom héja, pici só, kevés apróra vágott petrezselyemzöld.



Elkészítés: Az egyben vásárolt (mert így olcsóbb) lazacot felszeleteljük, és sóval, borssal, citromlével bepácoljuk, majd beleforgatjuk a zúzott fokhagymás olívaolajba, és egy órára állni hagyjuk. Közben a szokásos módon elkészítjük a besamelmártást: a vajat megolvasztjuk, hozzáadjuk a lisztet, csomómentesre keverjük, majd fokozatosan hozzáadagoljuk a tejet úgy, hogy a mártás csomómentes maradjon. Fűszerezük, beletesszük a citrom levét és héját, összerotyogtatjuk, majd lehúzzuk a tűzről.

Ezt követően a lazacszeleteket a pácként használt fokhagymás olívaolajban hirtelen megsütjük. Natúr krumplival, besamelmártással tálaljuk.

Rozmaringos sertéskaraj ribizliszósszal



Hozzávalók: személyenként egy-két karajszelet, só, bors, szárított vagy friss rozmaring, kevés olaj a sütéshez.

A ribizliszóshoz: 25 dkg fagyasztott piros ribizli (margarinosdobozokban szoktam lefagyasztani a nyári termést), egy kanál liszt, két kanál olaj, kevés tej, 2 kanál tejföl, egy kanál cukor.

Elkészítés: A karajszeleteket befűszerezük, és állni hagyjuk két-három órát, hogy az ízek átjárják a húst, majd kevés forró olajon pirosra sütjük.

Amíg a hús sül, elkészül a ribizliszósz is. A forró olajba beleforgatjuk a lisztet, s kevés tejet vagy vizet töltünk hozzá, ezzel is összerotyogtatjuk, majd beletesszük a fagyasztott gyümölcsöt, a cukrot, legvégén a tejfölt. Vigyázzunk, a ribizliszemek ne főjenek szét! A karaj és a krumplipüré mellé adjuk. Igazi ünnepi ízek!

Mézes pogácsa

Hozzávalók: 15 dkg méz, 7 dkg vaj, 2 tojás, 15 dkg porcukor, 2 kiskanál mézesbe való fűszer (darált fahéj, szegfűszeg, szegfűbors), 1 csapott kávéskanál szódadikarbóna, 2 evőkanál víz, 50 dkg finomliszt.

A mázhoz: 1 tojásfehérje, 20-25 dkg porcukor és egy kanál citromlé vagy ecet. Vigyázni kell, hogy kellő keménységű legyen a massa, ha nem elég kemény, cukorport, esetleg finom rizslisztet vagy étkezési keményítőt kell még adni hozzá.

Elkészítése: A mézet a vajjal összeolvaszt-

juk, és hűlni hagyjuk. A tojásokat a porcukorral, a fűszerekkel, a szódadikarbónával, vízzel összekeverjük (lehet mixerrel is), beleöntjük a mézes vajat és a lisztet. Ezután



jól összekeverjük, és legalább 10 órára (éjszakára) hűtőbe tesszük. Másnap tetszőleges formára – ha lehet, karácsonyi formákra, csillagra, fenyőre – kivágjuk és megsütjük.

A meleg pogácsákat tojásfehérjével kenjük be, hogy szép fényesek legyenek. Miután megszáradtak, az alkalomhoz illően díszítjük. Nálam az írka egy új nejlonzacskó, aminek az egyik sarkára pici lyukat vágok, hogy a cukros tojásfehérjével vékonyan és egyenletesen tudjak rajzolni.

Diós linzer



Hozzávalók: 10 dkg cukor, 20 dkg vaj vagy margarin, 30 dkg liszt, 1 tojás, 1 csomag vaníliás cukor.

A tetejére 15-20 dkg vagdalt dió, 10 dkg kristálycukor, egy tojásfehérje.

Elkészítése: A tészta hozzávalóit jól összekeverjük, egy fél órát pihentetjük, majd fél cm vastagságúra nyújtjuk. Csillag alakúra vagy más karácsonyi formával kiszaggatjuk. A tojásfehérjét felverjük, a diót összevegyítjük a cukorral. A csillagok egyik felét megkenjük tojásfehérjével, majd belemártjuk a diós cukorba. Sütőpapírral bélelt tepsiben megsütjük. Mutató és finom karácsonyi sütemény.

Gyümölcsös kuglóf



Hozzávalók: a tésztához szükséges 40 dkg liszt, 2,5 dkg élesztő, 10 dkg cukor, 2 dl langyos tej, 10 dkg margarin, egy tojás, csipetnyi só.

A töltelékhez: 15 dkg aszalt barack, 15 dkg vagdalt dió, 15 dkg mazsola, 5 dkg pisztácia (elmaradhat), 10 dkg marcipánreszelék, öt-

hat kanál házi baracklekvár.

Elkészítés: A köttes tésztát a szokásos módon készítjük, az élesztőt langyos cukros tejben felfuttatjuk, majd összedolgozzuk a többi hozzávalóval és kelni hagyjuk.

Az aszalt gyümölcsöt, a dióbelet és a pisztáciát összevagdalkodjuk, a kuglófformát jól kivajazzuk és kilisztezzük. A megkelt tésztát kb. 40x35 cm-esre serítjük, megkenjük baracklével, megszórjuk a gyümölcsrel, dióval, pisztáciával és a reszelt marcipánnal. Feltekerjük és a kuglófformába tesszük. Kelni hagyjuk, majd kb. 40 perc alatt megsütjük. A megsült kuglófot 10 percre még a formában hagyjuk, majd kiborítjuk. Porcukorral megszórjuk és aszalt gyümölcscsel díszítjük.

Almás-diós-fahéjas sütemény

Hozzávalók: 5 tojás, másfél csésze cukor, két csésze liszt, 7 kanál olaj, 2 csomag vaníliás cukor, 1 sütőpor, 4-5 alma, egy fél citrom héja, 10 dkg dió, csipetnyi só, egy kiskanál fahéj.

A glazúrhoz: 40 dkg poharas csokikrém, 20 dkg vaj.



A tetejére kevés vagdalt dió és csokoládé.

Elkészítése: a tojásfehérjéket egy csipetnyi sóval, majd a cukorral, vaníliás cukorral kemény habbá verjük. Hozzáadjuk a tojások sárgáját, az olajat, a citromhéjat, a reszelt almát, egy maréknyi vagdalt pirított diót, majd a legvégén apránként a lisztet, a fahéjat és a sütőport.

A tésztát szép aranybarnára sütjük, s amikor kihűlt, megkenjük a csokis glazúrral. Ezt mixerrel dolgozzuk össze úgy, hogy először a vajat kavargatjuk ki, majd kanalként hozzáadjuk a csokikrémet. A tetejét vagdalt dióval és csokival szórjuk meg.

Gesztenyetorta

Az ünnepi menü megkoronázása lehet ez a torta.

Hozzávalók: 6 tojás, 6 kanál liszt, 6 kanál cukor, egy csomag sütőport, 2 kanál olaj, 2 vaníliás cukor, pici só.

A krémhez: 50 dkg gesztenyepüré (2 fagyasztott csomag), 400 ml friss tejszín, 20 dkg mascarpone. (Ha a gesztenyepüré nem elég édes, porcukrot kell adni hozzá.)

A piskótát a szokásos módon készítjük. Pici sóval felverjük a tojásfehérjét, aztán hozzáadjuk a cukrot, vaníliás cukrot, a tojássárgáját és az olajat, legvégén a lisztet, amit kanalként, szitálva keverünk a masszához. A piskótát megsütjük, majd hűlni hagyjuk és kettévágjuk.

A krémhez simára keverjük a gesztenyepürét, egy másik edényben felverjük a tejszínt. A tejszínhab felét hozzáadjuk a gesztenyepüréhez és az így kapott krémmel megtöltjük és bevonjuk a tortát. A tejszínhab másik felét a mascarponeval keverjük össze és kidíszítjük vele a tortát.

Jó sütés-főzést!




**SZÁSZRÉGEN POLGÁRMESTERI HIVATALA
ÉS HELYI TANÁCSA**

*A téli ünnepek mindannyiunk számára alkalmak,
hogy kifejezhessük a hálánkat azokkal szemben, akiket szeretünk.
A Karácsony a családokon belüli eltöltött csendes, szeretetteljes
pillanatok ünnepe. Az ÚR születése egy új kezdetet jelent, betöltve amire
Jézus tanított: segítsük a betegeket, a szükségét szenvedőket,
a szegényeket és ami a legfontosabb úgy szeressük egymást,
mint önmagunkat.*

*Kívánjuk, hogy ezen ünnepek alkalmával mindnyájan,
gondoljunk azon értékekre, amelyek minket összekötnek, próbálva
jobbak lenni egymáshoz, saját magunkhoz, a hozzánk közel állókhöz és
azokhoz, akiknek segítségünkre van szüksége.*

Legyen részük Áldott Ünnepekben!

Maria Precup
Polgármester

Márk Endre
Alpolgármester



**KELLEMES KARÁCSONYT
ÉS BOLDOG ÚJ ÉVET!**

*Az Úr születésének örömeiben
osztozva, ezen a fenyőillatú
ünnepen, a karácsonyi énekek
hangulatában és az ősi hit mécsesei
szent fényében kívánok Önöknek
áldott karácsonyt szeretteik körében
és egy egészségben gazdag, boldog,
minden vágyukat valóra váltó
új esztendő.*

Ovidiu-Dumitru Mălăncrăvean,
Segesvár polgármestere




Kellemes
karácsonyi ünnepeket
és sikerekben gazdag
boldog új évet kíván
minden kedves vendégének,
ügyfelének és vásárlójának
a Fazakas Család



flash info
kellemes ünnepeket kívánunk



*„Karácsonyfa minden ága/ csillog-villog: csupa drága,
szép mennyei üzenet:/ Kis Jézuska született.”*

**Meghitt karácsonyt,
egészségben,
eredményekben gazdag
boldog új évet kíván**



Szováta
Polgármesteri Hivatala
és a helyi tanács!
Fülöp László Zsolt polgármester,
Kiss Ferenc alpolgármester



A Megváltó születésén
örvendezve
áldott karácsonyi ünnepeket
és megelepedésben,
örömben és eredményekben gazdag
új esztendőt kívánok!
Tisztelettel,
Bodó Előd Barna,
Mezőpanit polgármestere

Áldott karácsonyi ünnepeket
és sikerekben gazdag
boldog új esztendőt kíván
a Mezőbándi
Polgármesteri Hivatal!



Radu Mircea mérnök,
polgármester
Horváth Árpád
alpolgármester

CASA DE AJUTOR RECIPROC
C.F.R. COMANESTI I.F.N.
Sucursala Mures

A CFR Önsegélyző Pénztára

– Marosvásárhely, Horea utca 3. szám –

**sürgősen megoldhatja anyagi gondjait helyben
nyújtott hitel folyósításával, előnyös feltételekkel.**

A hiteltípusok a következők:

- kezessel nyújtott kölcsönök
 - kezes nélküli kölcsönök és pluszösszegek
 - speciális kölcsönök fiatal házásoknak,
újszülöttet nevelő családoknak és egyetemistáknak
 - társaságítóke-betétek előnyös kamatokkal
- Érdeklődni a 0265/233-699-es telefonszámon lehet.

Áldott karácsonyt!

Üzleti sikereinek titka: a jó **REKLÁM!**

Hirdessen a NÉPÚJSÁGBAN
Maros megye legnépszerűbb napilapjában!



radio.kptv.ro

A hirdetési rovatban megjelent közlemények, reklámok tartalmáért a hirdetésfeladó vállalja a felelősséget!

JÓKÍVÁNSÁG

Marosvásárhelyre, drága szüleinknek, DÁVID BÉLÁNAK és MARGITNAK 50. házassági évfordulójuk alkalmából kívánunk minden elképzelhető jót, egészségben, szeretetben gazdag, hosszú, boldog életet. Szerető gyermekeik, Gyöngyi, Bélus, Isti, unokájuk, Noémi, vejük, Ferike. (1215-l)

ADÁSVÉTEL

VALÓDI MÉZ a termelőtől! Tel. 0744-474-863. (56818)

ELADÓ Marosvásárhelyen, a Negoilului utcában 8 ár beltelek hétféle házzal. Építésre nem alkalmas. Tel. 0743-530-526. (1186)

VESEK régi festményeket, képkereket, antik bútorokat és bármilyen régiséget. Tel. 0731-309-733. (57166)

ELADÓ 21 ár üres beltelek Nyáradmagyaroson, a 109. szám alatt – 30.000 lej. Tel. 0744-760-609. (58079-l)

TŰZIFA eladó. Tel. 0758-641-927. (58092)

TŰZIFA eladó. Tel. 0753-590-792. (58092-l)

TŰZIFA eladó. Tel. 0752-578-568. (58092-l)

ELADÓ U 650-es traktor. Tel. 0749-500-746. (58154-l)

ELADÓ bor és szilvapálinka. Tel. 0265/222-267. (58157)

ELADÓ tűzifa. Tel. 0747-594-011. (58144)

ELADÓ tűzifa. Tel. 0747-933-367. (58143)

ELADÓ tűzifa. Tel. 0757-439-281. (58143)

ELADÓ tűzifa. Tel. 0754-886-182. (58143)

ELADÓ tűzifa. Tel. 0755-615-209. (58143)

JÓ MINŐSÉGŰ szilva-, cseresznye-, almapálinka eladó. Ára: 30 lej/liter. Tel. 0740-334-468. (58218)

VESEK hibás színes tévét. Tel. 0742-863-116. (58235)

ELADÓ sürgősen Allview A5 QUAD telefon és színes tévé. Tel. 0770-591-233. (58235)

LAKÁS

KIADÓ 2 szoba-összkomfort udvaros házban a November 7. negyedben. Tel. 0742-056-859. (58211-l)

ELADÓ 2 szobás, külön bejáratú tömbházlakás a Kövesdombon, 35.500 euró. Tel. 0737-797-975. (58230)

MINDENFÉLE

BÉRBE ADOK kereskedelmi helyiséget központi zónában. Tel. 0745-824-161. (57845-l)

HŰTŐK javítása lakásán, garanciával. Tel. 0748-020-050. (57838)

FUVART, BÚTORHORDÁST vállalkunk személyzettel. Tel. 0749-543-104. (56732-l)

SZÉPÜLJÖN KÉNYELMESEN OTTHONÁBAN! Női, férfitodrász minden korosztálynak! Programáljon a 0741-611-092-es telefonszámon! (58093)

ALKALMAZUNK hegesztőt és lakatost. Tel. 0766-519-187. (18297-l)

TERMOPÁN, szalagfüggönyök és redőnyök szerelése és javítása. Tel. 0 7 4 4 - 5 0 4 - 5 3 6 . www.bizoo.ro/firma/scprofoservsrl (58859)

FELKÉSZÍTEK orvosi egyetemre biológiából. Tel. 0770-235-594. (58194)

AUTOMATA mosógépeket javítok. Tel. 0755-825-502. (58233)

Szolgáltatás – Üzleti ajánlat

REDŐNYÖK, SZALAGFÜGGÖNYÖK, GARÁZSKAPUK és egyéb árnyékolástechnikai cikkek, automatizált változatok nagy választékban. Tel. 0265/266-425, 0265/511-439, 0745-379-638. (sz.-I)

TERMOPÁN ablakokat, ajtókat gyártunk és szerelünk német REHAU profilokból. Tel. 0265/266-425, 0265/511-439, 0745-379-638. (sz.-I)

A TIMKO PÉKSÉG ELÁRUSÍTÓT alkalmaz MINTABOLTJAIBA. Önéletrajzát bármely TimKo-üzletbe beadhatja. (18331-l)

A MAROSVÁSÁRHELYI REFORMÁTUS TEMETŐ teljes körű ellátást biztosít a segélyből (korsó, szállítás, balzsamozás, temetkezés). Telefon: 0265/215-875, 0365/448-734, 0749-073-534. (58000)

A marosvásárhelyi SUMEL ELECTROMUREȘ PRODUCȚIE KFT. alkalmaz ESZTERGÁLYOST; LAKATOST; FÉMMEGMUNKÁLÓ SZAKEMBERET számvezérlésű (CNC) esztergára, valamint CNC-marógépre. Gépészeti és műszakirajz-ismeretekkel rendelkező, utolsó éves egyetemi hallgatók vagy frissen végzettek is jelentkezhetnek; FÉMMEGMUNKÁLÓ SZAKEMBERET koordináta-fúrógépre; MARÓST Bohrwerk megmunkálógépre; HEGESZTŐT védőgázos hegesztésre, ISCIR-elismervénnyel; GÉPÉSZMÉRNÖKÖT németnyelv-ismerettel. További részletek a vállalat székhelyén (Jeddi út 69. szám) vagy a 0265/260-353-as és a 0265/266-467-es telefonszámon. (59081-l)

A marosvásárhelyi SUMEL ELECTROMUREȘ KFT.-nél bérelhető 200, 1500–2000 m²-es helyiségek termelőtevékenység, illetve raktár céljára, irodákkal, mellékhelyiséggel, saját udvarral, nagy teljesítményű háromfázisú villamos hálózattal, valamint gázzal, vízzel ellátva. További részletek a vállalat székhelyén (Jeddi út 69. szám) vagy a 0265/264-629-es és a 0265/260-353-as telefonszámon. (59082-l)

A THERÉZIA PRODCOM KFT. GÉPKOCSIVEZETŐT alkalmaz. Önéletrajzát a Therezia titkárságán vagy a therezia@therezia.ro e-mail-címre várjuk. Érdeklődni 7-15 óra között a 0755-084-280, 0265/322-440-es telefonszámokon lehet. (59098-l)

AJTÓ-ABLAK ÉS BÚTOR GYÁRTÁSÁRA SZAKOSODOTT CÉG alkalmaz: FAIPARI TERVEZŐMÉRNÖKÖT, MŰSZAKI RAJZOLÓT, ASZTALOST. Jelentkezési határidő 2017. január 13. Az önéletrajzokat a faipariroda@gmail.com e-mail-címre kérjük küldeni. Tel. 0736-999-099. (sz.-I)

BUDAPEST mellett, Szigetszentmiklóson ÉPÜLET- vagy BÚTORASZTALOS SZAKEMBERET jó körülmények között és jó fizetéssel, azonnali belépéssel felveszek. Tel. 00-36-20-981-3392. (58181-l)

SÜRGŐSEN ALKALMAZOK TAXISOFŐRT tanúsítvánnyal (attesztát), naprakész egészségügyi iratokkal, minimum 2 év gyakorlattal, nagyon előnyös fizetéssel. Érdeklődni a 0787-789-979-es telefonszámon. (1227)

A VILA BRAN CLUB (Törösvár, Brassó) alkalmaz gyakorlott RECEPCIÓST, ANIMÁTORT (közvetlen, sportos alkat), SZAKÁCSOT, SZOBALÁNYT, MEDENCESZERELŐT/SZAKEMBERET, KARBANTARTÓ MUNKÁST, SOFŐRT. Tel. 0722-268-866. (59071)

A PETCO KFT. alkalmaz komoly, megbízható AUTÓVEZETŐT nyergesvontatóra Románia–Skandinávia útvonalra. Érdeklődni a 0747-115-343-as telefonszámon lehet 9-17 óra között. (18333)

ÁLLATORVOST alkalmazunk. allatgyogyszertar@gmail.com (18336-l)

FOGÁSZASSZISZTENSŐT veszek fel fél normával. Tel. 0723-922-209. (-I)

Kabaré 2008-1911-es évek Cabaret 1910-1911

Gaga és a

GRUPPEN-HECC

MOLNÁR TIBOR NAGY ISTVÁN

Lecsó macsó

ÉS EGYÉB ZÖLDSEGEK

Előadja: Nagy István, Kárp György, Henn János, Biluska Annamária / László Zsuzsa, Somody Hajnal / Csiki Hajnal, Fodor Piroska

Zenei markáns: Nyágyi István Hang és fénytechnika: Göllner Károly Producer: Bampton Szilárd

Szováta, Domokos Kázmér Kultúrotthon
December 30. péntek este 8 óra

A B&B INSOLVENCY SOLUTIONS IPURL – Csikszereda, Márton Áron utca 18. szám, P4, Hargita megye –, a felszámolás alatt álló ROLLO TOUR KFT. csődbiztos

nyilvános árverést szervez

a következő ingó és ingatlan javak értékesítésére:

1. 1881 négyzetméteres beltelek, rajta többféle rendeltetéssel működő épületek (ipari csarnok, raktárhelyiség, irodák) Marosvásárhely ipari zónájában, a volt ISECO platformján, a Bodoni utca 68. szám alatt, C9/4 épület, bejárat a Ludasi utcából, az ingóságokkal (műszaki felszerelés és bútorzat) együtt. A javak egybeni kikiáltási ára **1.433.990 lej.**

2. 600 négyzetméteres beltelek Maroszentgyörgyön, a Sósút utcában. Kikiáltási ár **64.300 lej**

3. 2055 négyzetméteres beltelek Nagyernyében, a Domos környékén. Kikiáltási ár **117.200 lej.**

4. szállítási eszközök: Kikiáltási ár **61.600 lej.**

5. műszaki felszerelés. Kikiáltási ár **1.602.380 lej.**

6. bútorzat és irodai felszerelés. Kikiáltási ár **8.700 lej.** A javak teljes listája a felszámoló székhelyén tanulmányozható. Az árak nem tartalmazzák a héat.

Az árverésen azon magán/jogi személyek vehetnek részt, akik/ameklyek igazolják a kikiáltási ár 10 százalékát kitevő garancia, a részvételi díj és a feladatfizetés árának kifizetését az árverés előtt 24 órával.

Az árverés a csődbiztos székhelyén lesz **január 13-án 12 órakor**, és megismétlik péntekenként, ugyanabban az időpontban, a javak értékesítéséig. A részvételi feltételekről bővebb tájékoztatást a 0366/100-551, 0748-836-713-as telefonszámokon nyújtanak.

IDŐS ASSZONY állandó gondozását vállalom ottlakással. Tel. 0761-115-363. (58236-I)

MEGEMLEKEZÉS

Fájó szívvel, szeretettel gondolunk drága jó édesanyánkra, MÁTHÉ ILONA ÉVÁRA szül. Frunza halálának 23. évfordulóján. Emlékét őrzi lányai: Évike, Marika és családja. (sz.-I)

A kutyfalvi id. MLADONICZKI GYULÁRA emlékezem halálának 30. évfordulóján, december 26-án. Nyugodjon békében! Fia, János. (1203-I)

„Viszontlátásra a földnek porában,
viszontlátásra az égi sugárban.
Viszontlátásra a hold udvarán,
vagy a Tejút valamely csillagán.”
Fájdalommal emlékezünk szüleinkre, BALOGH ILONÁRA született Pethő december 24-én, halálának 40. évfordulóján és BALOGH JÓZSEFRE (1917. február 8.), halálának 21. évfordulóján. Fiaik, Tibor és József, feleségeik, Irma és Jutka, családjukkal. (58137-I)

Szomorú az út, mely síroddhoz vezet,
Isten örködjön pihenésed felett.
Fájó szívvel emlékezünk december 23-án a marosvásárhelyi CSATLÓS KÁROLYRA halálának 15. évfordulóján. Nyugodjál békében! Emlékét őrzi felesége, Erzsike, lányai: Zsóka, Gyöngyi, vejei: Péter, Géza, unokái: Péter, Beáta, Orsolya. (58165)

Szorogtat a néma jajszó,
hangulatunk tébe hajló.
Felsikolt a sok-sok „miért?”,
lelkünk zokog valakiért.
Múlik az idő, de a fájdalom nem csitul,
szemünkből a könny naponta kicsordul.
Szívünk mély fájdalommal, szomorúan emlékezünk drága halottainkra, a jéddi születésű KOVÁCS SÁNDORRA, a Prodcomplex vállalat volt főtechnikusára és öz. KELEMEN GYÖRGYNÉ ny. tanárnőre haláluk 3. évfordulóján. Akik ismerték, gondoljanak rájuk tisztelettel és szeretettel. A Jóisten nyugtassa lelküket. Áldott legyen az emlékü! Szeretteik. (58164)

Fájó szívvel emlékezünk a drága jó szülőkre, RUZSA ILONÁRA halálának 6. évfordulóján és RUZSA PÉTERRE halálának 11. évfordulóján. Emlékük legyen áldott, nyugalmuk csendes! Őket soha nem felejtő szeretteik, lányuk, Ica és családja. (58171)

Fájó szívvel emlékezünk december 26-án drága édesanyánkra, öz. CSORVASSY ERZSÉBETRE halálának 10. évfordulóján. Emlékét megőrizzük szívünkben. Négy gyermeke és családjuk. Nyugodj békében! (58196)

Kegyelettel emlékezünk december 23-án HALÁSZ MÁRIÁRA halálának 2. évfordulóján, édesanyámra, HALÁSZ JULIANNÁRA halálának 32. évfordulóján. Emléküket megőrizzük. Fia és családja. Nyugodjatok békében! (58196)

Lelketek, remélem, békére talált, s ti már a mennyből vigyáztok ránk.
Soha nem feledünk, szívünkben szeretünk, rátok örökkön-örökké emlékezünk.
December 23-án édesapánkra, VERES SÁNDORRA halálának 8. évfordulóján és december 25-én édesanyánkra, VERES ANNÁRA halálának 10. évfordulóján. Lányaik, vejük, három unokájuk, két unokamenyük, három dédunokájuk, anyatársuk és apatársuk. (58205)

„Annyira fáj, hogy el sem mondhatom!
Nem látom többé, s nem is hallhatom.
Hiába érzem őt itt belül élénken,
kezét felém nyújtva esdően, félénken.
Mardos a kín, hogy meg nem menthetelek,
s mikor elmentél, nem fogtam a kezéd.”
Szomorúan emlékezünk december 26-án ifj. PÉTER ISTVÁNRA halálának 17. évfordulóján. Emléke legyen áldott, nyugalma csendes! Szerettei. (58204)

Szomorú szívvel emlékezünk az ákosfalvi ifj. FARKAS BÉNIRE halálának 25. évfordulóján. Emléke legyen áldott, nyugalma csendes! Szerettei. (mp.)

Hulló könnyekkel állunk sírod felett, a koporsó bezárta drága kincsünket. Csak az idő múlik, feledni nem lehet, nehéz az életet élni nélküled.
Fájó szívvel emlékezünk a vadadi születésű TOTH GYÖRGYRE december 23-án, halálának 8. évfordulóján. Szerető férj volt, drága édesapa, nagypapa, após. Emléke legyen áldott, nyugalma csendes! Szerettei. (58212)

Szomorú szívvel emlékezünk a szeretett feleségre, édesanyára és nagymamára, a szentháromsági HAVADTÓI ERZSÉBETRE halálának első évfordulóján. Jóságos szíved pihen a föld alatt, minden könnycseppünk nyugtassa álmodat. Emlékét őrzi szerető családja. (58214-I)

Szívünk fájdalommal emlékezünk december 24-én életünk legszomorúbb napjára, a szeretett feleség, édesanya, nagymama, dédmama, testvér, rokon és jó barát, a nyáradszeredai születésű VERESS ROZÁLIA szül. Magyar halálának harmadik évfordulóján. Az évek múlnak, a szép emlékek örökre megmaradnak. (58207-I)

Fájó szívvel emlékezünk öz. PÁLFFY ZOLTÁNNÉRA született Borbándi, aki ez év karácsonyán már nem lehet velünk. Nyugodjék békében! A gyászoló család. (58222)

Mély fájdalommal emlékezünk december 25-ére, amikor egy éve, hogy édesanyám, BARABÁS GIZELLA eltávozott az élők sorából. Emlékét szeretettel, fájó szívvel őrizzük: leánya, Baby, menyé, Magdi és unokái. (58224-I)

Karácsony első napján örök fájdalommal, de annál több szeretettel emlékezünk a kisgyörgényi születésű PAP FERENC marosvásárhelyi lakosra halálának 5. évfordulóján. Volt felesége, gyermekei, menyé, vejei és négy szeretett unokája, Zsófia, Márk, Kinga és Noémi. Emléke legyen áldott, nyugalma csendes! (58232-I)

Szomorú szívvel emlékezünk a nyáradszentbenedeki TRIFF EMMÁRA, aki december 25-én tíz éve hirtelen itt hagyta szeretteit. Emlékét őrzi bánatos férje, két fia családjukkal együtt. Nyugodj békében! (58058)



„Ha emlegettek, köztetek leszek, szeressétek egymást, ahogy én szerettelek. Ne sírjatok, én már nem szenvedek, a fájdalom az, hogy nem lehetek veletek. Búcsúztam volna, de erőm nem engedett, csak a szívem súgta halkán: isten veletek.”
Megtört szívvel emlékezünk december 25-én a demeterfalvi ADORJÁNI ADALBERTRE halálának első évfordulóján. Emléke legyen áldott, pihenése csendes! Emlékét őrzi felesége, Lujza, három gyermeke és azok családja. (58200-I)



ELHALÁLOZÁS

Szomorú szívvel tudatjuk, hogy szeretett testvérünk, BECZE ZOLTÁN volt marosvásárhelyi lakos folyó hó 19-én, 66 éves korában, hosszú betegség után Budapesten visszaadta lelkét Teremtőjének. Fájdalommal búcsúzik testvére, Tibor és családja, húga, Kinga és családja, valamint a rokonok, barátok és ismerősök. Emléke legyen áldott, pihenése csendes! A gyászoló család. (58213-I)

Szomorú és fájó szívvel értesültünk TEKERES ERZSÉBET keresztanyám elhunytáról. Nyugodjon békében! Búcsúzik tőle keresztfia, Veres Árpád és családja. (58226-I)

Mély fájdalommal tudatjuk, hogy ANTAL EMMA-EDIT 96 éves korában rövid szenvedés után elhunyt. Temetése 2016. december 23-án 15 órakor lesz a református temetőben. A gyászoló család. (58229-I)

Szívem soha el nem múló fájdalommal tudatom, hogy a drága jó édesanya, testvér, sógornő, nagynéni, rokon és szomszéd, öz. SIMON JOLÁN szül. Józsa folyó hó 21-én, életének 77. évében rövid szenvedés után megpihent. Drága halottunk temetése folyó hó 23-án, pénteken 14 órakor lesz református szertartás szerint a református sírkertben. Emléke legyen áldott és nyugalma csendes! Búcsúzik tőle bánatos leánya, Kati, testvére, Feri és neje, Livia, unokahúga, Erika, unokaöccse, Tibor és neje, Kamilla, Áronka, valamint a kicsi Zonga. (58228-I)

Mély fájdalommal tudatjuk, hogy elhunyt 86 éves korában ELEKES SARA. Temetése december 23-án 13 órakor lesz a marosvásárhelyi katolikus temetőben. Búcsúzik tőle Greti, Iris Alexandra és Victor Pop. (58231-I)

Mély fájdalommal tudatjuk, hogy a szeretett édesanya, NAGY VILHELMINA szül. Czíkó súlyos szenvedés után életének 81. évében elhunyt. Temetése december 24-én, szombaton 12 órakor a marosvásárhelyi református temetőben lesz. Nyugodjon békében! Emlékét őrzi lányai, Ildikó és Gyöngyi családjukkal. A gyászoló család. (18385-I)

RÉSZVÉTNILVÁNÍTÁS

Őszinte részvétünket és együttérzésünket fejezzük ki volt osztálytársunknak, Benedek (Dénes) Erzsébetnek és családjának szeretett lányuk, dr. BENEDEK ORSOLYA hirtelen elhunytá alkalmából. Emléke legyen áldott, nyugalma csendes! A Kémiai Líceum 1978-ban végzett diákjai (V. C osztály). (58206-I)

Őszinte részvétünket fejezzük ki volt osztálytársunknak, Oláh (Kovács) Annának és családjának szeretett férje, OLÁH ZOLTÁN korai elhunytá alkalmából. Nyugodjon békében! A Kémiai Líceum 1978-ban végzett diákjai (V. C osztály). (58206-I)





*Őszinte jókívánságainkat tolmácsoljuk
a szent ünnep alkalmából.*


Az




*bőségben gazdag új évet és vágyaik
teljesülését kívánja Önöknek az új esztendőben.*

*A Gedeon Richter közössége
Áldott Karácsonyt és
Boldog Új Esztendőt
kíván Önnek és szeretteinek!*

 GEDEON RICHTER ROMÂNIA S.A.




*A téli ünnepek hozzanak nyugalmat,
lelki békét és örömet szeretteik körében!*

Maros Vizügyi Hatóság
*La mulți ani!
Boldog új évet!
Happy New Year! Glückliches Neues Jahr!*




**Boldog karácsonyt,
megvalósításokban gazdag boldog új esztendőt
kíván minden vendégének,
ügyfelének, munkatársainak
a Danubius Hotels**



**A Megváltó születése
hozzon mindannyiuknak
békés, boldog karácsonyt,
nyugalmat, jó egészséget,
derűs új évet!**




**Ezt kívánja tagjainak,
ügyfeleinek
és minden mézfogyasztónak**

**az Apicola marosvásárhelyi fiókja.
Cojocaru Cristina mérnök, igazgató,
Vasile Bota mérnök, a méhészegyesület elnöke**



*Karácsony szent ünnepe,
valamint az új esztendő közeledte
alkalmából az AQUASERV Rt egészséget,
örömet, vágyaik és álmaik teljesülését
kívánja.*





*Áldott Karácsonyi Ünnepet
és Isten áldásaiban gazdag Új Esztendőt
kíván a TimKo Pékség!*



Spălătorie și detailing auto
A **Beltrand**
autómosó és -kozmetika
áldott karácsonyt
és boldog új évet
kíván alkalmazottainak
és ügyfeleinek!



*Áldott karácsonyt
kíván
minden vendégének
és ügyfelének*

*az Emma
vendéglő!*

