

hívek-hívók számára tabu. A kisközösségek nagyon is tisztában vannak azzal, hogy Jézus szövetségkötő lakomája közösségi aktus, és nem közönség számára bemutatott néznievaló, amelyen mint vallási produkción megjeleni halálos bűn terhe alatt kötelező. Sokszorosan megélték, hogy a kisközösségekben bemutatott szentmisék alkalmasabbak a Jézusra emlékezésre. Mégis, nem attól élnek meg közösségüket közösségnek, hogy van-e módjuk azon belül szentmiséhez, szentségekhez jutniok.

Ha a közösségben megtalálják a jézusi célt és az azt szolgáló törvényt, ha ott funkciók vannak és ezekből kialakuló szerepkörök, ha ott igénylik értékelő vagy bíráló állásfoglalásukat, ha kialakul a közvagyon, amelynek rendeltetésszerű felhasználásáért felelősnek tudják magukat, s ha mindez személyes közegben bonyolódik, amelyben egymást kölcsönösen ismerik, akkor a közösség tagjainak jézusi közösség-élményük van, akkor úgy érzik, hogy Krisztus jelen van közöttük, ők a Krisztus munkáját végzik, és Eucharisztia nélkül is gondolkodnak rá, azaz emlékeznek tőlük telhető hatékonysággal arra, ami az inkarnáció éveiben történt. E feltételek mellett úgy élnek meg kisközösségi életüket, hogy folytatják vele Krisztus művét a világban, mégpedig annak következtében, hogy egy Jézust képviselő és helyettesítő vezetőnek a szolgáló irányítása mellett dolgoznak a jézusi célért, hogy a közösségen belül és kívül mindnyájan egygyé legyenek a jézusi törvény, vagyis a szeretet erejében. Ennek a ténynek következtében a kisközösségi élet alapvető problémáját ma nem abban látom, hogy miként tudna a maga keretein belül szentmiséhez és szentségekhez jutni, amelyekhez jelenleg hozzájut a plébániái struktúrában belül. Analógiaként hadd említsem meg, hogy Jézus is feljárt tanítványjaival együtt a jeruzsálemi templomba, és ettől a tanítványoknak aligha volt hiányérzetük a Jézustól számukra megteremtett közösségen belül. Ott volt közöttük Jézus, aki szavával és példájával mutatta nekik az utat, igazságot és az életet. Amíg a kisközösség vezetője elfogadható-kielégítő módon helyettesíteni tudja a kisközösség számára ezt a közösségvezető Jézust, addig a tagoknak nem lehet pótolhatatlan hiányérzetük. Nem lehet akkor sem, ha vasárnaponként el kell menniök szentmisére - a templomba.

Lenni vagy nem lenni, azaz a kisközösség léte azon fordul, hogy a vezető szolgálata által tudnak-e a közösség tagjai fejlődni a szeretetben, azaz akarnak-e maguk is olyan buzgóvá fejlődni, mint az őket kihalászó vezető. Tehát nem a szentmisét mondási és szentségkiszolgáltatási jognak a megszerzése adja a kisközösség alapvető gondját. Akármilyen nagyra értékeljük is a szentségeket, nagyobb jelentőségűnek kell ítélniük azt a bennük kiformalódó szeretetet, jézusi magatartást, amely nélkül a szentségek - akármennyire érvényesen kiszolgáltattak is! - csak az Isten irántunk tanúsított szeretetét jelölhetik és tartalmazhatják, de nem jelölik és nem tartal-

mazzák az emberek Isten és egymás iránt tanúsított szeretetét. Nem azt tartják tehát alapvető gondjuknak, hogy legyen közöttük olyan testvér, aki megbízás következtében kimondhatja a szentségeket létrehozó szavakat, hiszen az átváltoztatás vagy a feloldozás szavainak elmondása a közösségteremtés követelménye nélkül még nem kíván jézusi teljesítményt az embertől.

A kisközösségek alapvető gondja abban áll, hogy képesek-e hatékony segítséget adni tagjaik számára ahhoz, hogy kiformalódjék bennük a krisztusi ember. A krisztusi ember eszménye pedig nem valami tetszőleges és általános jellegű tökéletességű eszményben fogalmazódik meg számukra, hanem nagyon konkrétan abban, hogy családjukat a szeretet otthonává tegyék, hogy a munkahelyen és mindenütt jelei legyenek Krisztusnak, mégpedig olyan kihívó jelei, amelyek vonzást vagy elmentmondást váltanak ki, s a vonzás alapján megszülethessék a vonzottak meghívása és közösséggé formálása, azaz Jézus továbbélése az egyházban. Ezt az egyházat nem úgy tekintik, mint amelyet valaki másnak kell megcsinálnia számukra karosszéknek, amelybe bele lehet ülniök, hanem olyannak élnek meg, amelyet ők maguk csinálnak meg maguknak a föld határáig eljutni akarás szándékával.



DRYP

KERTI NAPLÓ OKTÓBERBEN NYÁR BÚCSÚZTATÓKÉNT

Szó, ami szó, nem októberben szokták búcsúztatni a nyarat. Hanem nyár végén augusztusban. Az indián nyár azonban az idén szépen kitartott egészen szeptember végéig. Fogalmazhatnék úgy is, hogy fügeérlelő volt felénk az időnek járása. Merthogy Gyurka bácsi fügebokor örökségünk október elejére már negyedik érési ütemében nevelt fügékkal örvendeztetett meg városi kertünkben. Egy városi, urbánus zajjal és autóforgalommal szennyezett kertben még ebben a klímaváltozásra hajló időben is szép teljesítmény volt a terebélyesedő bokortól.



Már a madárhálót is lebontottuk róla, mert úgy látszik a szőlőt szívesebben szemeztették a kert énekesei. Mert-hogy két kis lugasnyi szőlővel is bajlódunk a kertben. Az egyik az öreg Othelló, szülői örökség. Talán már hatvanadik évét is betöltötte. A másik a fiatalabb társa viszont feleannyi idős lehet és valahonnan Ogyessza mellől került ide, még a szovjet-ukrajnai időkből. Mindkettő vastag héjú, növényvédelmet nemigen igénylő fajta, de a színük és az ízük jellegzetesen eltérő. Az Othellóból apám néha 20-25 liternyi borra való szőlőt is leszüretelt, de mi már csak lekvárt és szőlőlevet készítettünk terméséből. Annyit azért el kell mondanom, hogy az Othellót az Európai Unió területéről már kitiltották, telepíteni sem lehet, de még a régi ültetvényeit is tilos felújítani, és így a bora sem forgalmazható. Mielőtt valaki most arra gondolna, hogy ez bizonyára a növényvédő szer üzletág érdekében történt – merthogy a direkttermők szerényebb növényvédő szer kezelést igényelnek – téved, mert a telepítését korlátozó, illetve tiltó rendelkezések már majd egy évszázaddal korábban megszülettek. Hazánkban az 1923. évi XLIII. törvény-cikk tiltotta meg a szőlő telepítését más mezőgazdasági növények termesztésére is alkalmas területeken és egyúttal kizárta a direkttermő fajtákat a szaporítóanyag-forgalomból. A tiltó rendelkezés ellenére azonban mégis nőtt a direkttermő ültetvények területe, ezért 1929-ben a törvényalkotók tovább mentek és megtiltották az ide sorolható fajták telepítését is. „Az 1938. évi XXXI. törvény-cikk a direkttermő szőlőfajták pótlását sem engedélyezi, sőt elrendeli 3 éven belüli kiirtásukat, vagy átoltásukat. Mindezek ellenére a direkttermő fajták tovább terjednek és összterületük megközelíti a 25 ezer hektárt.” - olvasom „A magyar szőlő- és bortermelés rövid történeti kronológiájában.” E törvény azonban mégis kivételt tett az Othellóval, ugyanis 10 százalékig engedélyezte a felhasználását vörösborok színének a javítására. Mivel a direkttermőkre vonatkozó törvények, rendeletek hosszú időn át nem érték el a kívánt hatást, ezért a bortörvény már pontosabban fogalmazott és a többivel együtt az Othellót is pusztulásra ítélte; a direkt termő fajták ültetvényeit 2000 év végéig ki kellett vágni. Számos helyen házkörül, kiskertekben azonban még ma is megtalálni. Igénytelen természete miatt sokan kedvelik. Néhány éve pedig divatba jött szőlőlekvárt is készíteni belőle. Köszönhető ez is a szájhagyományon kívül, az internetes közösségi oldalaknak. Mint említettem mi

sem borral próbálkoztunk, hanem szőlőlevet s lekvárt készítettünk belőle. Azóta már a két örökölt öreg hordóról le is vedlettek az abroncsok, pedig az egyiket még a növendék leanderünknek szántuk. Maradt hát a szőlőlé és a lekvárkészítés, igazán kézműves módra. Lesze-meztük a fürtöket, csak az érett, egészséges bogyók kerültek a lábosba.



Elkészítéséről számos recept kering a világhálón, itt egy gyűjtemény közülük <http://www.gaszt-rokaland.hu/cikk/show/1322>

de, hogy ne kelljen keresgélni az egyiknek ide másoltam pontokba foglalt teendőit

1. A kívánt mennyiségű, vastag héjú szőlőt mosás után szemezzük le, és az átválogatott szemekből nyomkodjuk ki a kocsonyát, a héját pedig tegyük félre
2. Utána öntsük a gyümölcspepét egy ismert úrtartalmú zománcozott lábosba, és közepes lángon, fedő alatt forraljuk legalább 10 percig, majd ezt a szétesett, magvas masszát törjük át szitán
3. Ehhez a mag nélküli kocsonyához adjuk hozzá a szőlő héját, és állandó kevergetés mellett 25 percig sűrítsük
4. A lekvár édesítéséhez literenként 10 dkg mézet használjunk
5. A hazai fajták közül az Othelló szőlőből készíthető a legfinomabb dzsem
6. Ügyeljünk arra, hogy ez a direkttermő szőlőfajta szinte eltávolíthatatlan foltot hagy a ruhán, ezért a feldolgozásnál viseljünk kötényt

Akinek nincs türelme a kézműves pepecseléshez a felfőzött szőlőszemeket egy menetben is átpasszírozhatja a szitán, de ilyenkor bizony egy kis zselésítőre lesz szüksége, hogy majd kenhető állagú lekvárt bontson fel téli csemegeként.

Egy kerti naplóban illene szólni a többi gyümölcsről is, mert – sajnos – konyhakertről most nincs mit tudósítanom. A tíz éves Batul almafánk viszont idén hozott először egy kosárnyi termést és a vele egyidős Seres Olivér körte is felzárkózott a termőre forduló sorába egy, azaz összesen egy darab gömbölyű körtével



Régi, majdnem elfelejtett fajták ezek, amelyeket jelenleg a Tündérgert mozgalom igyekszik megmenteni az unokáknak. Ezt a régi őshonos gyümölcs örökségvédő mozgalmat Kovács Gyula pórszombati erdész pomológus indította útjára saját Medes-hegyi kertjének gyűjteményéből ahonnan napjainkra már a Kárpát-medencében több mint száz Tündérgert jött létre.

Az idén szeptember végén a Pilisi Parkerdő Zrt. Budakeszi Tündérgertjében adott otthont a Tündérgertek V. Találkozásának ahol 7 faj összesen 888 példányát tekinthették meg az érdeklődők. A mára már hagyományná vált rendezvénysorozat szakmai előadásokkal és bemutatókkal a hazai őshonos gyümölcsfák megőrzésének fontosságára, egyben a biológiai sokféleségre és az agrobiodiverzitásra hívta fel a figyelmet. A látogatóknak a gyümölcsökkel is volt alkalmuk megismerkedni egy rögtönzött termés bemutatón.



Befejezésül Kovács Gyula szavaival zárnam ezt tudósítássá vált kerti naplót: „Azt gondolom, hogy az elmúlt éveknek egyik nagy tanulsága, hogy a hagyományok és a magyar örökség őrzésében egyedül csak magunkra számíthatunk. És ez jól is van így, hiszen egyértelművé vált, hogy az európai projektek és hasonló programok ezt nem fogják megoldani. Ez a mi dolgunk. Viszont az a nemzet, vagy közösség, amelyik nem tudja megőrizni a saját hagyományait, tradícióit, az nem életképes. Azt látom itt a rendezvényen is, hogy nagyon sokan vagyunk, de ahhoz hogy egy ilyen Kárpát-medencét is átfogó örökségvédő mentőakció, olyan szintre emelkedjen, amely eredményekkel is kecsegtet. Abban a társadalomnak legalább egy százaléka kellene, hogy részt

vegyen. Jelenleg szerintem ez a hányad egy ezreléket tehet ki, de ez az egy ezrelék is óriási dolog. Úgy vélem, hogy ha nem is a józan belátás, de az elkövetkezendő idők történéseiből eredő kényszer rá fogja döbenteni az embereket, hogy mit is pusztítunk el valójában. Ezért nagyon bízom abban, hogy ha későn is, de előbb-utóbb eszmélni fogunk és ennek az örökségnek, úgy a gyümölcsészetben, mind a belőle fakadó tevékenységeknek jelentős részét sikerül megőrizni utódainknak.” Végzőn pedig a *Göcsej és Órség hagyományos körtefajtái* című könyvet ajánlom a gyümölcskedvelő kertészeknek.

GYOMBOLAI MÁRTON:

ÚJRA KÜLDESZ (LELKIGYAKORLAT UTÁN)

Új útra küldesz, Uram, engem,
Testvér szavaktól gazdagabban,
Testvér szívektől melegebben.
Uram, szolgál most csak azt kéri,
Hogy az maradjon benne a régi,
Ami Tőled van, ami égi!
Viharban, csöndben, napsugárban,
A madártrillák himnuszában,
Csikorgó, ordas, rideg télben,
Minden kinyújtott emberkézben:
Add, hogy mindig a kezed lássam!
Segíts hát menni, szólni, tenni,
Roskadva nálad megpihenni.
Te légy indító, friss reményem,
Szeresd velem kicsi népem,
S kiért naponta neved áldom,
Hű társul úgy add drága párom,
Hogy az maradjon bennünk régi,
Ami Tőled van: ami égi!

