



Márkói Község

Márkó Község Lapja
Megjelenik havonta
XVI. évfolyam 9. szám
Márkóért együtt!



2019. december

Tisztelt Márkóiak!

Aldott, Békés, Boldog Karácsonyi Ünnepeket és Sikerekben Gazdag Új Esztendőt kívánok a magam, a képviselőtestület és a hivatal dolgozói nevében.

Tisztelettel:

***Hartmann Antal
polgármester***

Mikulásünnepség

Idén is érkezett az önkormányzat Mikulása a már-
kói gyerekekhez. Száznolcvanhárom gyermeket
örvendeztettek meg azzal, hogy személyesen a Mi-
kulástól vehették át az ajándékot. Amíg az érkezé-
sére vártunk, a Bárókerti Alkotóműhely előadásá-
ban nézhettük meg a Mesélő karácsony bábos dalos
mesejátékot. Mindenki izgatottan tért haza, hogy a
kikészített csizmácskákból is megkeressék a rejtőz-
ködő ajándékokat.

***Zsarkó Piroska
művelődésszervező***



MINDENKI KARÁCSONYA

2019. DECEMBER 22. 17. ÓRA

Orsetti Péter Kulturális Központ

Márkó Község Önkormányzata szeretettel meghívja Önt és kedves családját a falu kö-
zös karácsonyi ünnepségére!

Márkói Cserdülő Kulturális Egyesület gyermekcsoportja Nagyszalontai betlehemes já-
ték

Adventi gyertyagyújtás az Egyházi Énekkar tagjainak a közreműködésével

Meglepetés

Forralt bor, zsíros kenyér, sütemény

Nyugdíjas Egyesület hírei

Ebben a hónapban kétszer tartunk összejövetelt. December 4-én megtartott közgyűlésen a tagság elfogadta Csóka Imréné pénzügyi beszámolóját.

A következő a karácsonyi összejövetelünk **december 18-án 16 órakor** lesz, melyre meghívtuk településünk előljáróit és egyesületünket támogató személyeket. Ezúton is köszönjük ez évben nyújtott támogatásukat.

Az operett színházjegyek árát kérjük ezen a napon befizetni, mert december 19-én megyünk a jegyekért Budapestre, aki esetleg szeretne velünk jönni és a Szent István téri karácsonyi vásárt megnézni az jelentkezzon.

A karácsonyi ünnepen a márkói hittanos gyermekek 17 órakor betlehemes játékot adnak elő az egyházi kórus közreműködésével.

Körülbelül 18 órakor a nyugdíjas társak által elkészített vacsorával kedveskedünk a tagoknak és vendégeinknek.

Legközelebbi összejövetelt, pótszilvesztert **január 8-án 16 órakor** tartunk.

Várunk Mindenkit szeretettel!

Vezetőség

Christkindl

December 24-én reggel indulnak a lányok a Christkindl-vel, két csoportban a Petőfi, Vasút, Hársfa, Kálvária, Bakonyi, Mesteri, Rózsa út vonalon.

Kérjük, hogy fenyőágot helyezzenek ki, illetve akinek van kedve a kapuban is várhatja a lányokat, ezzel könnyítve az útjukat.



Sajnos az új részről eddig nagyon kevesen jelentkeztek. Kora délután célirányosan járják be a lányok ezeket a házakat.

A Kőhát és Vadvirág utca, valamint a Kálváriától Veszprém felé eső területek utcái számára létrehoztunk egy felületet, kérjük jelezzék, ha várják a Christkindlt. A jelentkezés QR kódja:

A facebook-on is lehet jelentkezni, a Plébánia Márkó, és a Márkó Kulturális Központ és Könyvtár oldalán, valamint számos magánmegosztás linkjén is.

A jelentkezési határidő 2019. december 20. péntek.

Az adatokat 2019. december 24-én töröljük és kizárólag a hagyomány fenntartása érdekében kezeljük.





8441 Márkó
Kálvária u. 6.

tel.: 88/271-486

"Fogadj örökbe egy óvodát!"

Óvodánk Szülői Munkaközösségének indítványozására csatlakoztunk egy jótékonyági akcióhoz, melynek kapcsán örökbe fogadtunk egy Somogy megyei óvodát, ahol egy 25 fős csoportban 14 hátrányos helyzetű és 5 halmozottan hátrányos helyzetű gyermeket nevelnek. A regisztrációnkat követően megkaptuk az óvoda bemutatkozó levelét és "nincslistáját", ami alapján óvodai szinten hirdettük meg az adománygyűjtést. Hála a márkói óvoda szülői közösségére jellemző empátiának és segítőkészségnek, egy hét alatt rengeteg holmi gyűlt össze. Felvettem a kapcsolatot a Reál-M Kft.-vel, akik ismét segítségünkre voltak és azonnal elvállalták a szállítást.

Kisteherautónyi holmit indítottunk útnak, bízva abban, hogy az ünnep közeledtével mosolyt, örömet csalhatunk vele azoknak a gyerekeknek a szemébe, akikhez eljut a jó szívvvel, szeretettel küldött játék, kiscipő, meleg kabát, takaró, csizma. Cserébe kaptunk egy szívhez szóló levelet, a következő idézettel:

„A boldogságot nem lehet ajándékba kapni,

egyetlen titka: adni, mindig csak adni.

Jó szót, bátorítást, mosolyt, hitet

és sok-sok önzetlen, tiszta szeretetet.”

Köszönet az adományozóknak és a Reál-M Kft.-nek!

Áldott békés Karácsonyt, és sikerekben gazdag Új Esztendőt kíván az óvoda dolgozói közössége és gyermekei!

Fenyvesi Andrea
óvodavezető

A Veszprém Megyei Német Önkormányzat, a Megyei Közösség és Német Nemzetiségi Önkormányzat Márkó tisztelettel meghívja Önt és kedves Családját az „Elűzetés” megyei megemlékezésére Márkóra.

2020. január 18-án

14 óra Szentmise a Szent Márk templomban

Celebrálja: Nagy Nándor Richárd plébános

15 óra Ünnepi megemlékezés az „Orsetti Péter” Kulturális Központban

Himnuszok

Köszöntő: *Heilig Ferenc* Veszprém Megyei NÖ elnök

ELŐADÁS / *Márkusné Vörös Hajnalka*: „A hazai németiség elűzetésének politikai összefüggései”

Közreműködnek: „Márkói Kamara TehátRum”, Steixner István Német Nemzetiségi Kórus;

16.30 Zárszó

Program előzetes

December 18. szerda 6.00 óra	Rorate - hajnali mise
December 18. szerda	Nyugdíjasok karácsonya
December 22. vasárnap	Mindenki karácsonya
December 24. kedd	Christkindl
December 24. kedd 20.00 óra	Éjféli mise Christkindl-vel
December 25. szerda 9.00 óra	Betlehemes játék
2020. január 18.	„Elűzetés „- megemlékezés

„Éjféli mise” - Vigilia - **december 24. 20.00 óra**-kor. Akinél nem járt a Christkindl mise végén megnézheti.

December 25-én a 9.00 órai szentmisében Pásztor-játék.

Áldott, Békés karácsonyt Mindenkinek!

Gólyahír

Szeretettel köszöntjük falunk

novemberben

született kis lakóját

Bajai Léna Mírát



Gratulálunk a szülőknek

és sok örömet kívánunk

az egész családnak!

RECEPT

Réteges tepertős pogácsa.

Hozzávalók:

½ kg liszt 3 dkg élesztő, 1 dl tejföl, 2-3 evőkanál bor, 35 dkg darált tepertő, 15 dkg margarin vagy 10 dkg disznózsír, langyos tej, só, őrölt fekete bors

Az élesztőt 1 dl langyos tejben megfuttatjuk, liszttel sóval, margarinnal vagy zsírral, tejföllel és a szükséges mennyiségű tejjel rétestésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk és vékonyra kinyújtjuk. Rákenjük a darált töpörtyű egy harmadát fekete borsal megszórjuk, és az egészet felcsavarjuk, mint egy tekercset nyújtófával kissé ellapítjuk, felébe egymásra hajtva ½ órát langyos helyen pihentetjük. Ezt a műveletet 3 szór, ismételjük, mindig ½ órát pihentetjük. Végül 2 cm vastagra kinyújtjuk, tetejét késsel rács alakban bevagdossuk, tojással megkenjük, közep nagyságú szaggatóval kiszúrjuk élénk tűznél 15 percig sütjük. A Pogácsát nem szabad lassan sütni, mert kiszárad, / 200 fokon a legjobb/.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

Régi márkói recepteket várunk, ha lehet fényképpel a drifjubernadett@gmail.com címre.

Márkói Tükör

Márkó Község lapja

Felelős kiadó: Hartmann Antal polgármester

Szerkesztő: Madarászné dr. Ifju Bernadett – drifjubernadett@gmail.com

www.marko.hu