



Mindennap jusson az asztalra

Legjobb, ha együtt vagyunk

Álmaik nekik is vannak

# A szeretet sokféle hiányt pótol

## Karácsonyfát állítanak, de díszekre nem telik, ajándéokra még kevésbé

**Nyírcsádon, a romák lakta Vágóhid utcán Szörös Miklósék is készülnek karácsonyra. Az alkalmi ételcsodák helyett elég, ha lesz mit főzniük, a fa mérete egyáltalán nem számít, csak legyen, vásárolni pedig soha nem jutnak el, csak a sarki fűszeresig.**

Szörös Miklós és Kolompár Erzsébet csaknem húsz éve kötötték össze az életüket, nem sokkal utána költöztek a Vágóhid utcára. – Akkor még könnyebb volt, mert segédmunkásként dolgoztam, de létszámleépítés miatt munkanélküli lettem 14 éve – meséli Miklós, vagy ahogy a faluban ismerik, Micu. Ahogy szaporodott a család, egyre nehezebb lett. A rezsi, a törlesztés, és az, hogy mindennap jusson az asztalra, az elviszi a bevételt, másra nemigen jut. Pedig a házra is ráférne egy alapos felújítás.

### Családi pótlék, segélyek

Öt gyereket nevelnek. Robi 18 éves, már felnőttnek számít. Szakképzettség híján nem tud elhelyezkedni, apjával együtt arra várnak, talán közmunkára felveszik őket hamarosan. Miklós, Arnold és Barbara még általános iskolások, a kis Alex pedig alig töltötte be a három évet. Ő még az egészségből nem ért semmit, vidáman szaladgál a konyhában egyetlen játékaival, a törött kerékű kisautóval. Kezében egy tépelt reklámszöglet darabját lobogtatja, s ma-

szatos ujjával mutat egy elektromos játékra. Erre vágyik, már a TV-ben is látta. Ő még nem tudja, amit a többiek már igen, nem kaphatja meg, nem jut rá. – A családi pótlék, az anyasági, meg a szociális segély mellett alkalmi munkát keresünk – mondja a háziasszony. Idén cirkot vágunk, libát téptünk, az is pótol valamit. Ha sikerül, ebből teszünk félre az ünnepre, mert akkor több kell.

### Fenyőfát állítanak

Szerényen készülnek a karácsonyra. Erzsike kalácsot süt majd, meg káposztát tölt egy nagy fazékkal, azzal mindenki jóllakik. Ha sikerül tyúkot venni, finom húseles is lesz az asztalon, fenyőfát is állítanak minden évben. Csillogó díszekre nem telik ugyan, de szaloncukrot legalább egy kilót aggatnak rá. Barbara évről évre összegyűjti az iskolában készített papírcsillagokat, angyalkákat, azzal díszíti a fácskát. Még a Mikulás-csomagot sem bontja fel, hanem karácsonykor a fa alá teszi.

### Családi betlehem

A család a szentestét az utcán tölti. Már délután elindulnak a betlehemmel. – Volt, mikor harminc házba is bementünk ünnepet köszönteni, de ma már inkább csak a rokonok, ismerősök engednek be – mondja Miklós. – Régen felnőttekkel verődtem csa-



Az öröm nem marad el

patba, de tavaly már a gyerekeimmel indultam útnak. Arni meg Miki pástor volt, én a bundás, Barbi meg az anygalka. Kerestünk pár ezer forintot, meg hát a gyerekek nagyon élvezték, örültek, hogy szerepelhetnek.

### Mindenki kívánna valamit

A kis házban öt gyermek várja a karácsonyt, pedig a kis Alexet kivéve mindegyikük tudja, nem lesz ajándék a fa alatt. Megszokták, hogy nincs, pedig álmaik nekik is lennének. A házigazda szívesen beüvegeztetné az ablakot, Erzsike néhány bútort szeretne. Miklós és Arnold új ruhát kérnének, meg egy gitárt. Robinak van ugyan egy, de azt nem szívesen adja kölcsön. Barbara minden álma egy hajás baba, amit fésülhetne, öltöztethetne. A kis Alex pedig fáradhatatlanul lobogtatja a gyűrött újságlapot a méregdrága játékkal, ami soha nem lehet az övé.

### Ajándéknak is jó

Ha az ünnep táján díszes fémdobozt vásárolunk, esetleg magunk készítünk a hobbiüzletek választékából ötletes tartót, kiváló ajándék válik belőle, ha telerakjuk magunk sütötté, omlós és sokáig puha mézes tésztával.

### Mézes pogácsa:

Fél kg margarint, 40 dkg cukrot, 18 evőkanál mézet összekeverünk, tűzön forrásig olvasztunk, majd onnan levéve néhány percre pihentetjük a keveréket. Hozzáadunk 1 dl tejet, 2 kávéskanál szódaiparabonát, kevés fahéjat, 1 kg lisztet, 2 egész tojást, 4 tojássárgáját. Mindezt jól összedolgozzuk, s ne ijedjünk meg, ha a méz miatt ragadós a massa, lisztes kézzel gyúrjuk össze. Fontos, hogy hideg helyen (pl. erkélyen) pihentessük a tésztát, így könnyű lesz fél cm vastagra kinyújtani. A tetejét 1 evőkanál tejföl és 1 tojássárgája keverékével megkenjük, majd karácsonyi formával, fenyővel, csillaggal kiszaggatjuk, dióval, mazsolával és tortadekorrall díszítjük. Előmelegített sütőben 10-15 perc alatt kész, s ha fémdobozban tartjuk, még januárban is ehetünk belőle. A mennyiség bőséges, ezért a hozzávalókat meg lehet felezni. Jó étvágyat!