



TAPI HÍRLAP

8. SZÁM
2021. 01.

KALENDÁRIUM

A karácsonyi ünnepkör az adventtel veszi kezdetét, az egyházi év ekkor indul. A várakozás időszaka ez, a vallásos ember Jézus születését, a nem vallásos pedig a téli napfordulót, a „fény születését” várja. Tulajdonképp a kettő szinte ugyanaz, hiszen a keresztény hagyományban Jézus Krisztus a „világ világgossága”, aki fényt, szeretetet hoz a lelkekbe.

A régi időkben is, amikor a magyarság még nem vette fel a római kereszténységet (ugyan már keresztény volt), megünnepelték a fény születését. Tüzeket gyújtottak és sólymot röptettek, ami a magyarság mitikus szent madara volt, egyesek azonosítják a szentlélekkel is. Kerecsensólyom volt ez a madár, amit másképp turulnak is hívnak, végigvonul ez történelmünkön, kezdve Emese megtermékenyítésétől, – az Árpád- illetve Turulház indulásától - a hon-visszafoglaló magyarok Kárpát-hazába vezetésén át egészen az utolsó háborúk hősi emlékműveiig. Milyen érdekes egyébként, hogy a kerecsen-kerecseny mennyire összecseng a karácsony szavunkkal! Biztos véletlen! Minden más nyelvben eltérő ennek a szónak az etimológiája. (Christmas, Natale, Weihnacht, stb)



Január 6. vízkereszt ünnepe, Jézus megkeresztelésének napja. A hagyomány szerint a Három királyok ünnepe is, ám ez így egy kicsit csalóka, mivel az evangéliumok három napkeleti bölcsről (mágusról) tesznek említést, akik tiszteletüket tették a Kisjézusnál, viszont az ószövetségi próféciában (Ézsaiás) meg az állt, hogy királyok fognak hódolni a megszületendő Messiás előtt. Az idők folyamán ez a kettő összemosódott, így „lettek” a három királyok.



A három mágus egy mozaikon (San Apollinare Nuovo bazilika Ravenna)

A vízkeresztől hamvazószerdáig tartó időszak a farsang, a bálók, multságok ideje. Ezt követi a Húsvét előtti negyven napos időszak a keresztény hagyományban a böjti időszak, az önmegtartóztatás a megtisztulás ideje, ekkor már mulatozni, menyegzőt tartani már nem volt illő.

TUDOMÁNY

Amikor Enrico Fermi Nobel-díjas atomfizikust megkérdezték, hisz-e a földönkívüliek létezésében, így válaszolt: „Már itt vannak közöttünk... magyaroknak hívják őket.” Legendás tudásuk, zseniális fantáziájuk, egymás közt beszélt különös nyelvük, furcsa angol kiejtésük miatt amerikai tudós-körökben tréfásan marslakóknak nevezték azt a mintegy 50 magyar tudóst, akiknek a XX. század legnagyobb felfedezéseit köszönheti a világ.

Egy amerikai tanulmány szerint a XX. századot Budapesten készítették elő, hiszen magyar anyanyelvű volt, és valamelyik híres budapesti iskolában tanult szinte minden tudós, aki a XX. századot meghatározó számítástechnikát, az atom- és űrkutatást elindította, továbbfejlesztette.

„Neumann, Szilárd, Wigner, mars ki a Városligetbe!” – Ezt nem három vásott kölyöknek mondta a számtantanár, hanem három matekzseninek: Neumann Jánosnak, Szilárd Leónak és Wigner Jenőnek, akik osztálytársak voltak Budapesten a Fasori Gimnáziumban, s oly döbbenetes volt a matematikai tudásuk, hogy dolgozatírás helyett inkább levegőzni küldte őket a tanáruk, hiszen pillanatok alatt megoldották a legnehezebb feladatot is. Később mindhárman világhírűvé váltak. Wigner Jenő az atomreaktor, Szilárd Leó az atombomba, Teller Ede a hidrogénbomba feltalálója. Tudásukkal hatalmas erőt szabadítottak ki a palackból, de mindhárman tiltakoztak az ellen, hogy háborús célra, emberek ellen használják az atomenergiát. A maghasadásban nem a pusztító bombát, hanem az energiaforrást keresték. Szilárd Leó Einsteinnel együtt levélben kérte az amerikai elnököt a maghasadás békés felhasználására, rajta múlt, hogy nagyszerű találmányát tömegpusztító fegyverként vetették be. Neumann János a számítógép atyja, korának egyik legnagyobb lángelméje. Az általa 1943-ban megépített computer akkora volt, mint egy szoba, de kétségtelenül ez az őse a mára már táskányira zsugorodott számítógépeknek. Neumann János Eisenhower amerikai elnök tanácsadója volt, ő beszélte le Kína megtámadásáról. Halálos ágyánál a hadsereg magas rangú tisztjei váltották egymást, nehogy lázálmában katonai titkokat beszéljen ki. Fölösleges volt. Neuman János haláltusájában magyarul beszélt...

Nemcsak a számítógép megalkotása, hanem fejlesztésének fontos lépései is magyar nevekhez kötődnek.

Kemény János a legelterjedtebb programozási nyelv, a Basic nyelv és a világot meghódító e-mail rendszer megalkotója.

Simonyi Károly fejlesztette ki a Word szövegszerkesztő programot, ő a híres Microsoft cég második embere, Bill Gates neki köszönheti, hogy a világ leggazdagabb emberévé válhatott.

Lovász Lászlót és Bélády Lászlót a szoftverfejlesztés, Gróf Andrást a mikroprocesszorok illetve a személyi számítógépek megalkotása miatt tartják az informatikai forradalom legnagyobb alakjainak.

Lánczos Kornél kiváló elméleti fizikus és matematikus Einstein munkatársa volt, akinek azt írta a relativitáselmélet megteremtője: „Őn az egyetlen általam ismert ember, aki ugyanúgy közelít a fizikához, mint én.”

A magyar tudósok különösen vonzódtak a repülés tudományához. A levegőt meghódító felfedezéseik évtizedekkel megelőzték korukat.

Asbóth Oszkár az Arad megyei Pankotán született, Aradon tanult.

Kármán Tódor munkatársaként a helikopterek történetének kimagasló alakja.

A Kennedy elnök által kitüntetett, harminc egyetem díszdoktorává avatott Kármán Tódorról a Holdon és a Marson krátert neveztek el. Ő az első helikopter és a sugárhajtású repülőgépek kifejlesztője. Kármán kutatásai alapján valósulhatott meg a hangsebességet túllépő repülőgép és a rakétatechnika.

Fonó Albert a sugárhajtás elvének atyja.

A Hoff Miklós által kifejlesztett vékonyfalú szerkezeteket alkalmazzák ma is világszerte a repülőgépek, űrrakéták, tengeralattjárók építésénél.

Bay Zoltán az űrkutatás úttörője. 1946-ban amerikai kutatókkal egyidőben sikerül Budapesten felállított radarjával a Holdra jeleket irányítani, és visszhangot érzékelnie.

Szebehelyi Győzőnek döntő szerepe volt abban, hogy az amerikaiak eljutottak a Holdra: ő tervezte meg az Apolló űrhajók pályáját.

Csonka János és Bánki Donát nevét mindenkinek ismernie kellene, aki autóba ül: a világon burrogó sok száz millió benzinmotor mind az általuk feltalált porlasztóval működik. A benzint levegővel keverő karburátor ötletét egy virágáruslánnytól „kapták”, aki vékony csőbe levegőt fújva permetezett vizet a rózsákra.

„Ma stresszes napom volt” – meséled édesanyádnak, de vajon tudod-e, hogy a stressz fogalmát magyar tudós, Selye János ismerte fel, és határozta meg pár évtizeddel ezelőtt.

Mihály Dénes a televíziós közvetítés, a hangosfilm,

Goldmark Péter a színes televízió,

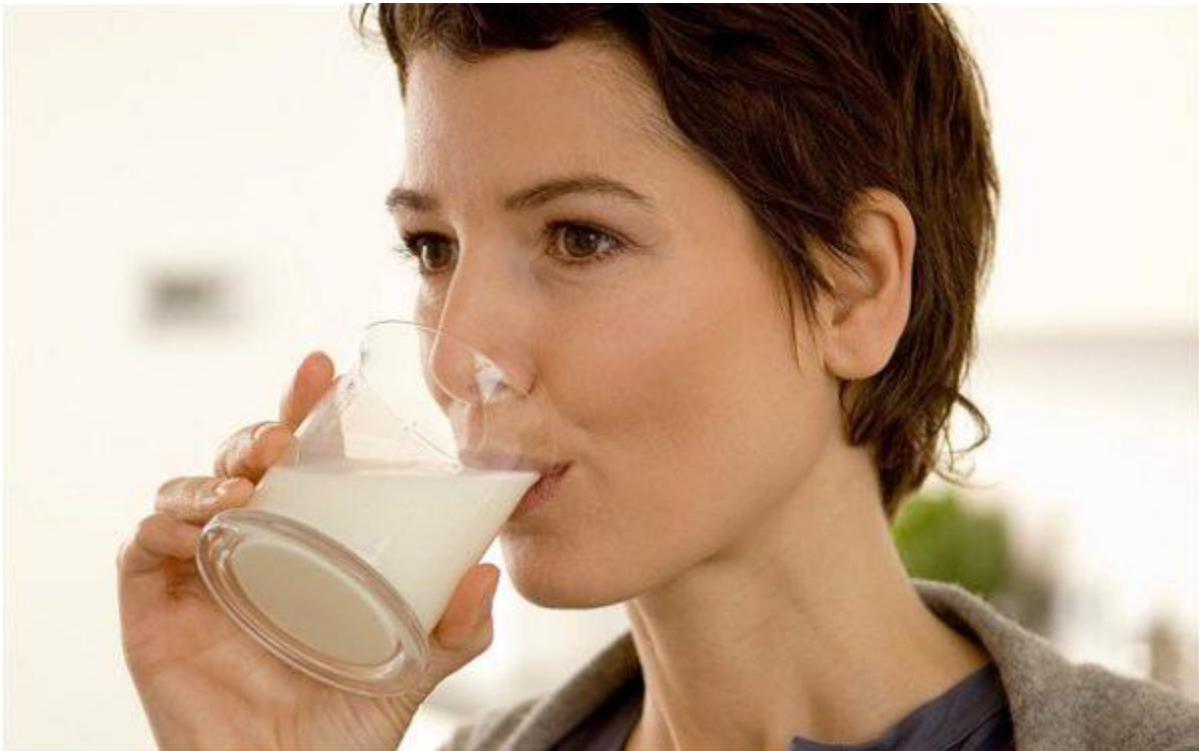
Csicsátka Antal a sztereó technika feltalálója.

Rubik Ernő zseniális találmánya, a világot meghódító bűvös kocka nem gyerekjáték – bár lehet, hogy nektek is sikerült már kiraknotok mind a hat oldalát. Valójában igen bonyolult matematikai tudást igényel mind az alkotó, mind a játékos részéről.

A XX. század legfontosabb felfedezései magyar nevekhez fűződnek, hat amerikai elnöknek magyar tudós volt a tanácsadója. Ám a világ: honnan fakad ez a világot alakító szellemi erő? Teller Ede anyanyelvünkben találta meg a titkot: "Bámulatos és hatalmas a szép magyar nyelv kifejező ereje és hatása a magyar fiatalokra. Életem legnagyobb tudományos felfedezése, hogy csak egy nyelv van, és az a magyar."

Furcsa tények a tejről

Kilenc érdekesség, amit talán nem tudtál a tejről.



Születésünk pillanata óta fontos szerepet játszik a tej az életünkben. Ha nincs akadálya, akkor ezt isszuk kisbabaként, majd felnőve rengetegféle tejterméket fogyasztunk. Habár a tej a mindennapi életünk része, mégis sokan csak annyit tudunk, hogy egészséges, pedig közelebbről megvizsgálva rájöhethetünk, hogy a tej sokkal furcsább dolog annál, mint hisszük.

Amiért a tej mindig valahol hátul van a boltban: Ha nincs otthon tej, és elmegyünk a boltba, hogy pótoljuk ezt a hiányosságot, akkor általában végig kell mennünk az egész üzleten, mert hátulra teszik a tejet.

Ennek az elrendezésnek két oka van. Az első az, hogy a tej alapvető élelmiszer, tehát a legtöbb vásárló mindenképpen vesz belőle, ám az elmélet szerint, a boltosok direkt hátra teszik a tejet, hogy miközben végigmegyünk az üzleten, megjöjjön a kedvünk más termékek megvásárlásához is.

A másik ok az, hogy amikor a boltba szállítják a tejet, akkor azt folyamatosan hűtik, majd az érkezés után is oda kell figyelni, hogy hideg maradjon (persze most nem a tartós tejről van szó). Általában a boltok hátsó részeit tartják hűvösebben, emiatt ott van a legjobb helye a tejnek.

A tehenek szeretnek lassú dallamokat hallgatni: Amikor legközelebb tejet veszünk, akkor mondjunk köszönetet Lou Reed-nek! Ennek okát a 2001-es Leicester Egyetem tanulmány magyarázza meg, ugyanis ez derítette ki, hogy a zenész Perfect day című dalának hallgatása közben a tehenek azonnal elkezdnek tejet adni.

A tudósok szerint a lassú ütemű dalok 3 százalékkal megnövelik a tejtermelést, mert az ilyen muzsika megnyugtatja az állatokat.

Ebből a szempontból hasznos a R.E.M Everybody Hurts című száma is.

Persze itt is fontos, hogy kit kérdezünk, mert míg a leicesteriek kiállnak a tanulmányuk mellett, addig a kanadai Mezőgazdasági és Agrár-élelmiszeripari Minisztériumban nem hisznek abban, hogy a lassú ütemű zene jól tesz a tejtermelésnek, mert 2001 óta senki sem ismételte meg a kutatást, ráadásul szerintük a zene inkább zavarja az állatokat, mint nyugtatja a tejadás közben.

Madártej: Rosszul tudjuk, ha azt hisszük, hogy csak az emlősök termelnek tejet, ugyanis erre a madarak is képesek. A galambok esetében a hím és a tojó begyének belső falán képződik a tej. Az apró folyadékgyólyók 60 százaléka fehérje, 32-36 százaléka zsír, és csak kevéske hányada szénhidrát.

A flamingók szintén képesek a tejtermelésre. A pingvinek esetében, ha az anyuka nem ér haza időben a halászatból, akkor az apuka is képes tejjel táplálni a fiókákat.



A fiúk és a lányok más tejet isznak: Azt jól tudjuk, hogy a nők és a férfiak sokban különböznek egymástól. A nők élettartalma hosszabb, jobban érzékelik a színeket, míg a férfiak jobban kezelik az alváshiányt, és még sorolhatnánk a különbségeket, ám azt kevesen tudják, hogy az anyatej sem ugyanolyan, ha fiú vagy lány baba született.

Egy tanulmányban makákókon végezték el azt a vizsgálatot, amelyből kiderült, hogy az anyamakákó teje annak függvényében változott, hogy hím vagy nőstény utódja született. Amelyiknek fia lett, annak a teje 35 százalékkal több zsírt tartalmazott, mint annak, akinek lánya.

Ebből arra következtethetünk, hogy ennek oka az, hogy a hím példányok aktívabbak, ezért plusz energiára van szükségük. A lányos anyamaki teje azonban több kalciumot tartalmazott, hogy erősebbek legyenek a nőstények csontjai, tehát úgy tűnik, hogy a lányok kapják a jobb tejet.

Ez azonban nem kizárólag a makákókra jellemző, hanem a tehének, fókák, rénszarvasok és emberek esetében is igaz. A Michigan Állami Egyetemen 72 kenyai nővel tesztelték le az elméletet, aminek eredményéből kiderült, hogy a fiúk zsírban gazdagabb anyatejet kapnak. A kutatások eredménye miatt nem kizárt, hogy hamarosan különböző tejet fognak árulni a férfiaknak és a nőknek.

Kannibalizmus: Ha legközelebb tejet veszünk, akkor jusson eszünkbe, hogy lehetséges, hogy az egy kannibáltól származik, ugyanis a tejtermelők a lehető legolcsóbban szeretnék elérni, hogy a tehének egészségesek boldogok legyenek és sok tejet adjanak.

Ez csak akkor valósulhat meg, ha a tehénnek sok energiája van, és ez az a pont, ahol a kiolvasztott zsír belép a képletbe, mert a termelők gyakran az elhullott állatok zsíriját

használják a takarmányhoz, tehát amikor a tehén táplálkozik, lehet, hogy éppen a testvérét falatozza. Habár ez szörnyen hangzik, mégis valójában jó dolog, mert abban az esetben, ha másféle fehérjét kapnának, akkor könnyen kergemarhakórt kaphatnának.

Az online anyatej furcsa világa: Az anyatej ételnek számít, tehát eladhatjuk, ha akarjuk. Napjainkban ez annyira népszerű dolog, hogy van, ahol kész tejbankok találhatóak, lassan pedig egy egész üzletág épül ki ebből. Ez nem meglepő, mivel az anyatejjel sok pénzt lehet kaszálni.

A hirdetésekben az anyukák leírják, hogy mit esznek, mennyit sportolnak, milyen az életvitelük. Ebben nincs semmi rossz, hiszen sok kismama nem tud tejet adni a csecsemőjének, ezért nekik jól jön ez a lehetőség. Az anyatejet kórházaknak is fel lehet ajánlani.



Disznótej: Elsősorban a tehén jut az eszünkbe, ha tejről van szó, ám a világ számos táján kísérleteznek más megoldással is. Abu Dhabiban például tevetejből készül a tejturmix. Az olaszok bivalyokat használnak némelyik mozzarella fajtához. Közép-Ázsiában a kumis nevű italhoz erjesztett lótejet adnak, de akad olyan táj, ahol jak- vagy jávorszarvastejet fogyasztanak az emberek.

A legfurcsább tejforrás azonban nem ezek, hanem a házi sertések, hiszen nem sokan iszunk disznótejes kakaót. Edward Leet azonban nem rettent el attól, hogy ezeket az állatokat nehéz megfogni és nyugalomra bírni, ugyanis a séf már többször készített például ricottát a disznótejből.

Leet módszere hagyott némi kívánnivalót maga után, mert úgy szerezte a tejet, hogy lefogta az alvó sertéseket, majd akkor fejte meg őket, amikor felébredtek. Napjainkban már új technikája van, mert úgy gondolja, hogy a disznók könnyebben adnak neki tejet, ha a bizalmukba férkőzik, ezért a híres séf sok időt tölt az állatokkal. A cél érdekében Leet körberakja az ólat a ruháival, hogy szokják a szagát, mert szerinte könnyebb dolga lesz, ha a barátjának fogadják a sertések.

A legtöbb ember nem tudja megemészteni a tejet: Menjünk a hűtőhöz, töltsünk egy pohár tejet, majd igyuk meg! Ha nem érzünk semmiféle mellékhatást, akkor gratulálhatunk magunknak, mert valószínűleg mutánsok vagyunk.

Sokan egyértelműnek tartják a tejivást, pedig valójában a világ lakosságának 60 százaléka nem tudja megemészteni a fehér folyadékot. Rengetegen laktóz-intoleranciában szenvednek, míg a másik 40 százaléknak, akik elsősorban Európából, Afrikából és Indiából származnak, genetikai rendellenessége van.

Akik minden probléma nélkül képesek meginni a tejet, azok esetében arról van szó, hogy egy ősi mutációnak hála a testük még mindig termel laktózt, ami lehetővé teszi, hogy csecsemőkor után is ihassanak tejet.

Itt semmiféle új dolgról nincs szó, mert a mutáció az idősámításunk előtti 10 000 környékén jelent meg a mai Törökország területén.

Ne adjunk tejet a macskának: Hatalmas tévedés, hogy a macskáknak jót tesz a fehér folyadék, ugyanis a cicák többsége laktózérzékeny, tehát az emésztőrendszerük nem képes feldolgozni a tejtermékeket. Ha tejet adunk a macskáknak, akkor annak következménye hasmenés és más emésztési probléma lehet.

(Forrás: szeretlekmagyarorszag.hu)

#HUMORZSÁK



-Szilveszterkor az étteremben a pincértanuló egy egész malacsültet szolgál fel a vendégnek. A főpincér figyel, és nincs vele megelégedve:

- Legközelebb, ha ilyen ételt tálal, legyen szíves a fülébe egy kis petrezselymet tenni, a szájába pedig citromkarikát. A farkára külön kössön egy arany szalagot. Megértette?

- Hogyne, uram! De nem leszek úgy túl röhejes?

-Kiképzésen kérdezi az őrmester az újoncot:

- Na, katona! Ha szilveszter éjjelén őrségben van és azt látja, hogy egy alak kúszik a tábor felé, mit csinálna?

Mire az újonc:

- Jelentem, segítenék az őrmester úrnak felállni és betámogatnám a szobájába!

-Elsején hajnalban Simon támolyog ki a kocsmából, de a küszöbnél elvágódik. Erre ezt motyogja halkán:

- Na, ha most fel tudok állni, iszom még egy korsó sört, ha nem, akkor hazamegyek!

KULTÚRA

Lamda: Titkos vers

Csendes pár voltunk, merengő,
csak ültünk és néztük egymást,
mégis olyan volt mint egy égbeli menyegző,
mert mi olyanok voltunk mint egy angyal-pár.

Kopogott a zárt ablakon az eső,
mi ültünk és néztük egymást,
szemem lángolt és könnyörgővé vált,
de te bementél,és otthagytál.

Sokszor gondolkodtam ezen,
miért is nem haltunk meg akkor,
olyan szép volt az a pillanat,
s te voltál a meleget adó akol.

Én csak veled akartam lenni,
s elbújni benned,
mert csak arra vágytam én,
hogy megvédjél te engem-.

Halkan kérdezem most már,
miért is nem haltunk akkor meg,
hiányod annyira fáj,s oh
szétrebbent az angyal-pár.

Beethoven és „a Kilencedik”

A zeneirodalom legismertebb műve, ikonikus darab, amelyhez csupa romantikus elképzelések kötődnek, és amelyet illetlenség nem szeretni. Természetesen Beethoven IX. szimfóniájáról van szó. Ez az a mű, amelynek Örömdódája az Európai Unió himnusza lett, és ennek a szimfóniának a hosszához alakították a CD-lemezek 74 perces játékidejét.

És ha csak annyit mondunk, hogy *Kilencedik*, mindenki tudja, hogy nem Bruckner, Mahler vagy Sosztakovics szimfóniájáról van szó, hanem a bécsi klasszikát betetőző mester d-moll, op. 125-ös művéről.

Beethoven a szimfóniával olyan magasra tette vele a mércét, hogy az egyes szerzőket egyenesen megbénított. Brahms már negyvenhárom éves volt, mikor végre megírta az első szimfóniáját (op. 68), amit azonmód a Tizedikként kezdtek emlegetni. Bruckner és Mahler pedig úgy vélték, a Kilencedik után nincs tovább.

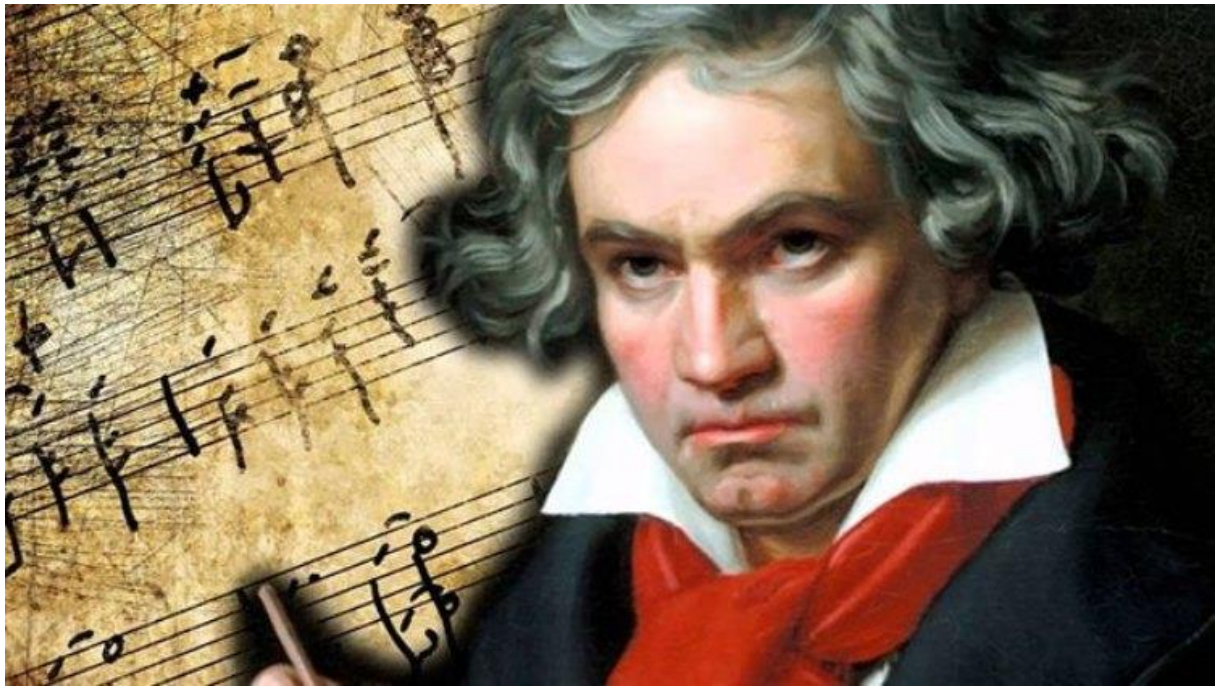
Ámbár kritika asszonyoság Beethoven mestert sem kímélte. A nagy olasz komponista, Giuseppe Verdi így vélekedett a műről:

„Beethoven Kilencedik szimfóniájának első három tétele varázslatos, de a negyedik tétel elég rossz. Soha senki nem fog az első tétel fenségének közelébe érni, de keveseknek sikerült olyan rosszul énekhangra írni, mint ahogy azt a zárótételben halljuk. És a Beethovent övező tekintély miatt mégis mindenki azt mondja: Így kell ezt csinálni.“

E szavak egy olyan komponistától, mint Verdi nagyon súlyosak, mivel életművének java része énekhangra íródott.

Véleményem szerint a mű nem csak zenei értékeket képvisel, ez Beethoven mester hitvallása is, mely nem sokkal a mester halála után az európai identitás része is lett és rengeteg ideológia himuszává vált, többek között az Európai Unió-é is .

Forrás:Fidelio



GASZTRONIA

Csokis cupcake recept (amit Böbe néni sütött a karácsonyi ünnepségre)

Hozzávalók:

100g porcukor

160 g liszt

30 g kakaópor

150 g kristálycukor

6 g (1 púpozott teáskanál) szódabikarbóna

1 csipet só

1 doboz natur joghurt

1 dl olaj

2 db tojás

A száraz hozzávalókat összekeverjük egy nagyobb edényben.

A joghurtot, olajat, tojást is elkeverjük kicsit, majd a száraz hozzávalókhöz adjuk.

Az egészet jól összekeverjük robotgéppel, a muffin formát $\frac{3}{4}$ -ig megtöltjük, és 170 fokra előmelegített sütőben 15-20 percig sütjük. Túpróba segít eldönteni, hogy jól megsült-e (ha nem ragad a tészta a pálcára, akkor jó).

Kihűlés után lyukat fúrunk a közepébe, amit lehet egy fakanál nyelével is, majd zacskóból kinyomva beletöltjük a krémet.

Kakaós krém

100 g szobahőmérsékletű olvasztott vaj

100 g szobahőmérsékletű krémsajt/mascarpone

50 g kakaópor

100 g porcukor

Citromos krém

100 g szobahőmérsékletű olvasztott vaj

100 g szobahőmérsékletű krémsajt/mascarpone

1 citrom reszelt héjja

2-3 teáskanál citromlé

TUDTAD-E?

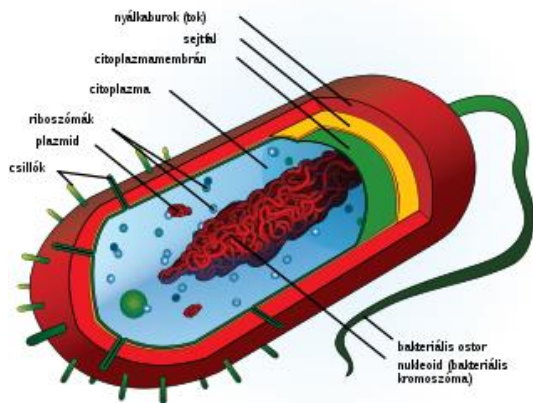
Hogy mi a különbség baktérium és vírus között?

A hétköznapiakban csak kórokozóként emlegetjük őket, de a kép ennél sokkal árnyaltabb.

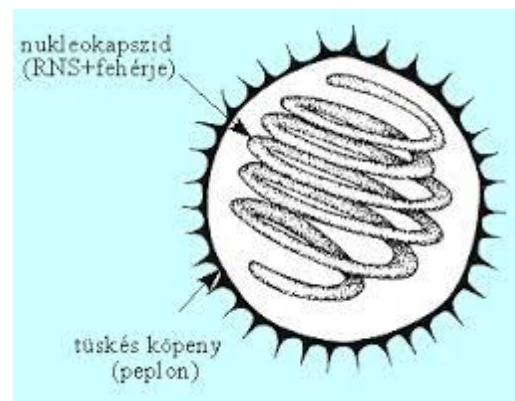
A baktériumok egysejtű élőlények, de nincs sejtmagjuk és más membránnal határolt sejtszervecskéjük. Lehetnek gömbszerűek (coccosok), pálcikaszerűek (bacillusok), csavartak (spirillum) és más alakúak. Méretük néhány mikrométernyi (a m egymilliomod része). Önállóan szaporodnak és anyagcserét folytatnak. Vannak, amelyeknek nagy hasznát vesszük, közéjük tartoznak bélfőránk baktériumai, de jócskán akadnak köztük parazita kórokozók is. Ez utóbbiak növényekben, állatokban és az emberi szervezetben is komoly elváltozásokat okozhatnak. Bakteriális fertőzés áll a szalmonellózis, a tuberkolózis, a skarlát, a diftéria, a szifilisz hátterében. A baktériumok ellenszerei az antibiotikumok.

Arról, hogy a vírusok élőlények-e vagy sem, máig folyik a vita a tudósok közt. Nincsenek sejtheik, saját anyagcseréjük, gazdasejt nélkül szaporodni sem képesek. Van viszont örökítőanyaguk (RNS) és képesek a mutációra. Formájukat és méretüket illetően igen változatosak. Jellemzően 20 és 300 nanométer közöttiek (1 nm a m egymilliárdod része), tehát a baktériumok óriások hozzájuk képest. Nagyobb a különbség kettejük közt, mint az ember és a hangya közt. A különféle vírusok megfertőzhetnek embert, állatot, növényt, gombát és

egysejtűt is. Akár baktériumnak is lehet vírusos fertőzése. Nagy részük károsítja, vagy akár el is pusztíthatja a gazdasejtet azzal, hogy átalakítja a sejt öröklődését. A humán vírusfertőzések okozzák pl a náthát, az influenzát, a herpeszt, a szemölcsöt, a hepatitiszt (májgyulladás), a bárányhimlőt, az AIDS-t és a most tomboló COVID fertőzést. Mivel a vírusokra hatástalanok az antibiotikumok, a vírusos fertőzések ellen az immunrendszerünk erősítésével védekezhetünk. Ezt lehet vitaminokkal, vagy akár a vírusra kifejlesztett speciális oltással.



baktérium



vírus

Forrás: IPM

TAPAI HÍREK

A vírus-helyzet miatt a programlehetőségek sajnos jelentősen beszűkültek, így mi sem mehetünk külső rendezvényekre, illetve un. külsősök sem jöhetnek be hozzánk a koleszbe.

Ennek megfelelően 2020 karácsonya egy kissé szűkösebb keretek között zajlott le, mint ahogy egyébként szokott, noha az ajándékok bőségében és vendéglátás tekintetében nem volt gyengébb mint az előző években. A főző szakkör az abban közreműködő lányokkal Böbe néni vezetésével pazar tortákkal és süteményekkel emelte az ünnep fényét.



A kollégium lakóinak gazdag karácsonyát a Kuckó Alapítvány, a Rotary Club Tabán és a Széchenyi Lions Club közreműködésével különböző kisebb-nagyobb cégek ajándékai biztosították.

A kollégium plusz program jóvoltából olyan beszerzésekre is sor kerülhetett, amelynek keretében tudtunk vásárolni többek között íjjakat, ping-pong felszerelést, csocsó asztalt, a csoportoknak társasjátékokat, babzsák foteleket és ágyneműhuzatokat.

A karácsonyi saját szervezésű műsor most minimális énekléssel, viszont annál több hangszeres zenével örvendeztette meg a kollégium lakóit egy vers, egy mese és némi humor kíséretében.



Írták és szerkesztették: Mihály Dalma

Urbán Benjamin

Muzsnai Zoltán

