

EURÓPAI MAGYAROK

4. ÉVFOLYAM • 2023. DECEMBER — A DEMOKRATIKUS KOALÍCIÓ ONLINE KIADVÁNYA



Békés, boldog karácsonyt kíván
a Demokratikus Koalíció és az Árnyékkormány!

» ÍGY KARÁCSONYOZNAK A DK POLITIKUSAI



Ki eszik sajtsalátát? Kinél van karácsonyfa már december elejétől? Kinél nincs bejgli? És ki az, akinek minden szaloncukor jöhet? » **A 2. oldalon választ kapsz minden kérdésre!**

» KARÁCSONYI TÁMOGATÁSOK A DK-S KERÜLETEKBEN



Nincs olyan, DK vezette kerület, ahol ne lenne valamikora karácsonyi támogatás a rászorulóknak, nagycsaládosoknak, időseknek. » **A DK polgármesterei a 3. oldalon mondják el, hogyan segítenek.**

» 3+1 DOLOG, AMIT IDÉN ÉRT EL A DK



Szerencsére idén is több dologban előrébb léphetett Magyarország legnagyobb ellenzéki közössége. Szerinted melyik volt a legfontosabb? » **Dönts el a 4. oldalon!**

Exkluzív: Megtudtuk, hogy mi kerül a DK-s politikusok asztalára idén karácsonykor!

A legtöbbeknek nincs karácsony családi összejövetelek és sokfogásos vacsora nélkül. Ezzel a DK-s politikusok is így vannak: nézzük, mi kerül az asztalukra az ünnepek idején!

A legtöbbeknek nincs karácsony családi összejövetelek és sokfogásos vacsora nélkül. Ezzel a DK-s politikusok is így vannak: nézzük, mi kerül az asztalukra az ünnepek idején!

Gyurcsány Ferencék nem is egyszer, hanem háromszor ünneplik meg a karácsonyt minden évben. Először **Dobrev Klára** családjával, aztán **Gyurcsány Ferenc** családjával, végül december 24-én szűk családi körben, de még az is 10 főt jelent. Egyébként a DK elnöke minden évben ugyanazzal a menüvel lepi meg a családját: húsleves, halászlé, harcsa citromos-kurkumás mártásban és mákos guba az ünnepi lakoma. Mindent ő készít el, mást ilyenkor be sem enged a konyhába.

Ezután a család Kötcse felé veszi az irányt, hogy pár nyugodt napot töltsenek vidéki házukban az újév politikai hajtása előtt. Ekkor akár 40-50 fő is összegyűlik náluk, ezért Gyurcsány Ferenc már december 30-án elkezdi főzni másnapra. A ház melletti nyári konyhában van sparhelt és kemence, ahol sok húslevest és pörköltet, késő este pedig sült malachúst készítenek az újévre.

Hasonló a nyüzsgés **Molnár Csabáéknál** is. A DK ügyvezető alelnökénél már december elején, családi körben felállítják a karácsonyfát, hogy az egész hónapban megalapozzák a hangulatot az ünnepekre. Szenteste aztán összegyűlik az egész rokonság: szülők, gyerekek, testvérek és unokatestvérek egytől-egyig közösen töltik az estét. Vacsorára is közösen készülnek, együtt készítik el a halászlévet, majd az utána következő halat és tejfölös krumplit. Molnár Csaba azt is elárulta nekünk, hogy a zselés szaloncukor a kedvence, és a mákos bejglit sem veti meg!

Arató Gergely, a DK országgyűlési képviselője és frakcióvezető-helyettese ezzel szemben szűk körben, fe-

leségével és fiával tölti a karácsonyt, a család többi részét a következő napokon látogatják meg. A menüt mindig maga Arató Gergely főzi, az ételek azonban mindig változnak – idén hallevest és sült kacsát fog készíteni -, és csak egyvalami, a sajtsaláta az állandó. Desszertként mindig van náluk otthon bejgli, amiből a diós a kedvence, de idén alig várja, hogy megkóstolja a marcipános szerzeményt is. Mint megtudtuk, Arató Gergelynél a marcipán minden mennyiségben jöhet, hiszen szaloncukorból is a marcipánnal töltött választja a legszívesebben.

Varju Lászlónál december 24-én összegyűlik az egész család – amelybe beletartozik egy nagymama és egy kutya is - feldíszíteni a karácsonyfát, majd utána közösen fogyasztják el az ebédet. Előételként francia hagymaleves kerül az asztalra, majd főételként a felesége készít baconnel és aszaltszilvával töltött csirkemellet. Desszertet a nagymama szokott sütni, ami nélkül a DK országgyűlési képviselője szerint nem is lehet teljes a karácsonyi vacsora. Azért természetesen a bejgli sem maradhat el, amiből bármi jöhet a Varju családban: „két mákosra egy diós és utána fordítva” – fogalmazott a politikus.

Kálmán Olgánál is összegyűlik az egész család december 24-én, beleértve a testvéreket is. A DK országgyűlési képviselője a vacsorával kapcsolatban azt vallja, hogy az előétel elmaradhat, a leves viszont soha! Azzal kapcsolatban, hogy ez milyen leves, megosztott náluk a család, mert nem mindenki szereti a halat, így készül halászlé és húsleves is. Mindezt ő maga készíti el, ahogy a főételt is, ami pulyka szokott lenni, sült, a melle viszont rántva. Bár Kálmán Olga nem szereti az édeségeket, a gyerekeknek bármi jöhet, egy a lényeg, hogy csokis legyen.

Végül **Vadai Ágnes**, a DK országgyűlési képviselője és frakcióvezető-helyettese is elárulta, hogyan telik náluk a december 24-e. Náluk nincs leves, főételből viszont annál több! Töltött fasírt, malacsült és franciasaláta az állandó szereplő, amelyet a politikus az édesanyjával együtt szokott elkészíteni – kivéve a salátát, amiért a párja a felelős. Desszertként Vadai Ágnes minden évben mást szokott készíteni, így idén Karcagi Ferdinánd, egy édes tésztaanyagból álló sütemény kerül majd az asztalra. A politikus, bár a bejglit nem szereti, a szaloncukrot annál inkább, amelyből a kókuszos és a sós karamellás a kedvence.



Ha még több DK-s főzésre vagy kíváncsi, csatlakozz a Facebookon a „DK-sok a konyhában” nevű csoporthoz, ahol Te is megoszthatod a specialitásaidat!



Tűzifát vitt az árnyékminiszter a rászorulóknak

Három kaloda tűzifát vitt rászoruló családok számára Törökszentmiklósról Varju László, energia- és rezsügyi árnyékminiszter, a DK országgyűlési képviselője. A politikus a helyszínen úgy fogalmazott, sok szegény ember egyetlen fűtési lehetősége a tűzifa, az önkormányzatok szociális tűzifa-ellátására azonban az Orbán-kormány nem biztosít elegendő költségvetési forrást.

„A Dobrev Klára vezette Árnycsormány szerint minden télen kötelessége segítenie a magyar államnak a rászorulókat otthoni fűtését, ezért tűzifa-támogatást kell adnia a legszegényebb embereknek. Egy szociáldemokrata kormány soha nem hagyja, hogy egyetlen gyermek vagy nyugdíjas is fázzon



a saját otthonában. Az Orbán-kormány ehelyett négyszáz százalékos extraprofitot zsebel be a magyaroknak eladott gáz árán és tűzifa nélkül hagyja a rászoruló családokat” – fogalmazott Varju László.

Az árnyékminiszter emlékeztetett, tavaly decemberben a DK által létrehozott Rezsimentő Alap adományaiból, mintegy 20 millió forintból 500 család rezsizsámláját fizették ki.

Így segítenek karácsonykor a DK kerületi polgármesterei a budapestieknek

Élelmiszerekkel, fenyőfával és pénzzel is támogatják a rászoruló családokat és időseket a Demokratikus Koalíció vezette önkormányzatok.



Közös sajtótájékoztatót mutatták be a DK budapesti polgármesterei, hogyan segítik az önkormányzatok a karácsonyi időszakban a rászorulókat. Bósz Anett főpolgármester-helyettes elmondta, az orbáni infláció és a megélhetési válság miatt sokaknak nem a felhőtlen ünneplésről szól ez az időszak, ezért szociáldemokrataként mindent meg kell tenniük a rászorulókat támogatásért.

A III. kerület polgármestere, dr. Kiss László elmondta, Óbudán a gyermeküket egyedül nevelő szülőket utalvánnyal támogatják, az alacsony jövedelműek pedig rezsitámogatást igényelhetnek, így közel 1000 család válláról tudják levenni a fűtés terhet.

A IV. kerület polgármestere, Déri Tibor közölte, Újpesten a nyugdíjasoknak 6000 forint értékű kuponokat osztanak ki. Ezen kívül dr. Trippon Norbert alpolgármester jóvoltából idén 150 fenyőfát vesznek a rászoruló családok részére.

A VII. kerület polgármestere, Nierdmüller Péter úgy fogalmazott,

ajándékutalványt adnak az időseknek, a családoknak és a fogyatékos-sággal élőknek. A tavalyi utalvány összegét idén megduplázták, így 20 ezer forintot kapnak a rászorulóknak.

A XI. kerület polgármestere, Dr. László Imre elmondta, 10 ezer forint értékű karácsonyi támogatással segítik a rászorulókat, a nagycsaládosoknak pedig 5000 forintos támogatást nyújtanak. Emellett 1000 karácsonyfát is kiosztanak Újbudán.

A XV. kerület polgármestere, Cserdiné Németh Angéla szerint a nyugdíjasok, a rehabilitációs és rokkantsági ellátásban részesülők 10-25 ezer forint támogatást igényelhetnek az ünnepi időszakban.

A XVIII. kerületben Szaniszló Sándor polgármester szerint 100 rászoruló családnak január végéig nagy mennyiségű, felaprított tűzifát szállítanak ki, továbbá 1100 nélküli család számára ételcsomagot kézbesítenek. A nyugdíjasok számára pedig 21 600 darab, 7000 forintos, közértben levásárolható utalványt adnak.



Demokratikus
Koalíció



EURÓPAI MAGYAROK
IMPRESSZUM

ISSN 2677-1845

Kiadó: DÉKÁ Kft. 1132 Bp, Victor Hugo u. 11-15

Felelős szerkesztő: NAGY DÁNIEL

Felelős kiadó: SEBIÁN-PETROVSZKI LÁSZLÓ

SZERKESZTŐSÉG: info@dkp.hu

LEVELEK: forrodrot@europaimagyarok.com

ONLINE LAPSZÁMOK:

www.europaimagyarok.com

TELEFON: 06-21-300-1000

E-MAIL: info@dkp.hu

www.dkp.hu / facebook.com/dkp365

3+1 dolog, amit 2023-ban ért el a DK

Az év végi ünnepi időszak a pi-
henés mellett arra is alkalmat ad,
hogy számot vessünk, mit értünk
el az idén és miben sikerült előbb-
re lépnünk. Összeszedtük, hogy
mi az a 3+1 dolog, amit 2023-ban
ért el Magyarország legnagyobb
ellenzéki közössége, a DK:

1. Bemutatta szociáldemokrata
programját a Dobrev Klára vezet-
te Árnyékkormány. Az elmúlt egy
évben több mint ezer szakértővel
dolgoztak együtt azon a progra-
mon, amely az árak helyett a bé-
reket és a nyugdíjakat emelné, és
amely alapjaiban erősítené meg
az állami szolgáltatásokat az ok-
tatástól az egészségügyön át a
szociális ellátásig. A programot
egy 13 állomásból álló országos
rendezvénysorozaton mutatta
be az árnyék-miniszterelnök és
árnyékminiszterei.

2. Lelepleztük Orbánt! A DK egy-
millió példányt osztott szét az or-
szágban a kormány hazugságait
cáfoló „Leplezd le Orbánt!” című
füzetből. A kiadvány Orbán Viktor
15 legnagyobb hazugságát vette
sorra és cáfolta meg tényekkel és
adatokkal, szemléltető ábrákkal

kiegészítve. A DK aktivistái nélkül
ez biztosan nem sikerült volna!

3. Elindult a DK Plusz, az első,
kormányváltásért indított mo-
bilapplikáció! A DK alkalmazása
azért készült, hogy az ellenzéki
kezdemenyezések rendszeresen
eljussanak a választókhoz, hogy
az emberek értsék az összetettebb
szakpolitikai vitákat, hogy sokan
tudjanak egy-egy tüntetésről és
hogy az ellenzékiek bele is tudjanak
szólni az ellenzéki politizálásba.
A DK Plusz ezt mind lehetővé teszi
és jutalmazza is, ennek köszönheti
sikerét, amit a felhasználók folya-
matosan növekvő száma jelez.

+1 Elindítottuk az ellenzéki ösz-
szefogást! A DK az MSZP-vel és
a Párbeszéddel is átfogó megál-
lapodást kötött a jövő évi önkor-
mányzati választásra, ráadásul el-
sőként állt be Karácsony Gergely
főpolgármester mögé. Ez persze
csak a kezdet, remélhetőleg a jövő
év elején újabb ellenzéki megál-
lapodások fogják biztosítani, hogy
2024-ben ne csak megismételjük
a 2019-es sikereket, hanem újabb
városokat is felszabadítsunk
a Fidesz uralma alól.

Békés, boldog karácsonyt kíván a Demokratikus Koalíció!

Nehéz év van mögöttünk, ez pe-
dig az egész országra és a teljes
magyar gazdaságra igaz. Sajnos
bebizonyosodott, amit a DK annak
idején az Árnyékkormány felállítá-
sának okaként jelölt meg: amíg
az Orbán-kormány marad, addig
egyre nehezebben fogunk élni.
A legfontosabbat azonban ebben
a helyzetben sem lehet elvenni

tőlünk, akár a saját családjunkra,
akár a DK-sok családjára gondo-
lunk: amíg együtt vagyunk, addig
erősek vagyunk, mert mindig szá-
míthatunk egymásra. Az ünnepi
időszakot szenteljük hát azoknak,
akik igazán fontosak számunkra,
minden más várhat januárig. Bé-
kés, boldog karácsonyt kíván a
Demokratikus Koalíció!

Kellemes karácsonyi ünnepeket,
és sikerekben gazdag, boldog új évet kívánunk!



Demokratikus
Koalíció

A LEGERŐSEBB PART
EUROPÁI MAGYAROK

GYURCSÁNY a konyhában



Étcsokoládés mézeskalács kenyér

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt
- 25 dkg méz
- 10 dkg cukor
- 2 db tojás
- 1 dl tej
- 1 tk. szódabikarbóna
- 1 cs. vaníliás cukor
- 1 tk. őrölt fahéj
- 1 tk. őrölt szegfűszeg
- 1 tk. őrölt csillagánizs
- 1 tk. gyömbérpor
- 1 csipet só
- 2 tábla étcsokoládé
- díszítéshez magok

Elkészítése:

A mézet egy tűzálló edénybe helyezzük, és
meglangyosítjuk vízgőz felett, vagy a mikro-
hullámú sütőben. Fontos, hogy ne forrjon, csak
az állaga változzon könnyen folyékonnyá. Gépi
habverővel elkeverjük a tejjel, a tojásokkal és
a cukorral. A lisztet átszitáljuk egy táliba, majd
elkeverjük a sóval, szódabikarbónával, a vaníliás
cukorral, a fahéjjal, a szegfűszeggel, a csillag-
ánizzsal és a gyömbérrel. A masszát vajjal (ne
margarint használjunk, mert a benne lévő nagy-
mennyiségű víz felpuhítja a kenyér héját) kikent,
liszttel megszórt kenyérformába öntjük, és be-
tesszük a sütőbe, amelyet már előmelegítettünk.
45-50 perc alatt készre sütjük. Tipp: Ha a tésztá-
ba szúrt tűt, fogpiszkálót tisztán húzzuk ki, már
kivehetjük a sütőből. Ha kihűlt, az olvasztott ét-
csokoládét rácsorgatjuk a tetejére, majd közvet-
lenül ezután leszórjuk magvakkal, és hagyjuk
megdermedni.

Jó étvágyat kívánok!

Orbán,

Egyedi és saját receptek:
GYURCSÁNY a konyhában
című szakácskönyvben, amely
megrendelhető online
a <https://webshop.dkp.hu/>
weboldalon keresztül.

