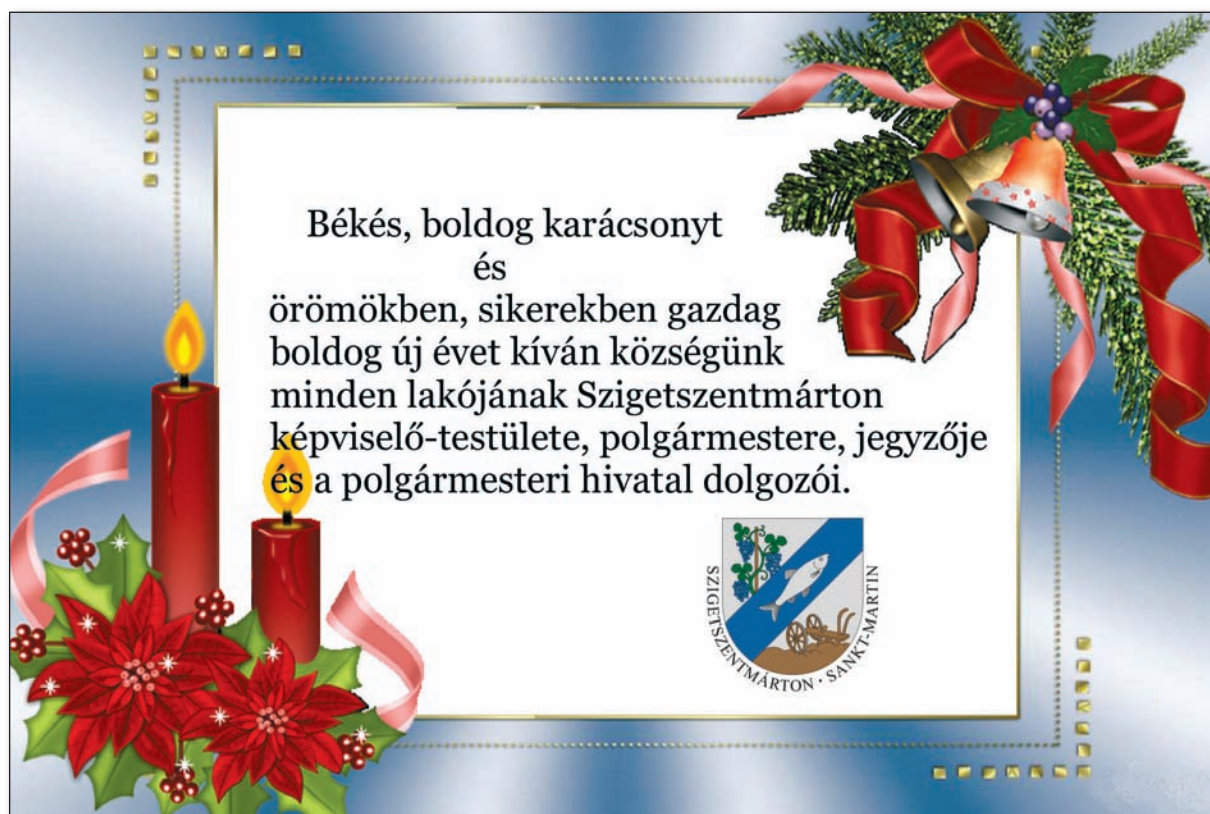


2018. október-november-december



MÁRTONI FÓRUM

Helyi kulturális, közéleti és nemzetiségi hírek



Hagyományos év végi ünnepi rendezvényre várjuk szeretettel nyugdíjasainkat



2018. december 16-án vasárnap 14 órától, a művelődési házban.

A helyi vöröskereszt szervezésében, ünnepi műsorral, pörkölttel és ajándékkal kedveskedünk falunk szépkorú lakosainak, kik eljönnek, s megtisztelik ünnepi rendezvényünket.

Közreműködnek: a szigetszentmártoni kórus, a Hexerei táncsoport és a gyermektáncsoport.

Az est folyamán a jó hangulatról szigetszentmártoni fúvószenekar gondoskodik.



V. Székely Batyus Bál

2018. október 20-án immár ötödik alkalommal rendeztük meg Szigetszentmártonban, a székely batyus bált. A rendezvény színes kulturális műsorral indult, melyben részt vettek közösségünk iskolás diákjai is, melyre Timárné Schreiner Györgyi és Tajti Mária pedagógusok tanítottak be. Ezúton is szeretnénk köszönetet mondani lelkes, odaadó munkájukért. A bál közös éneklésben a székely himnusszal kezdődött, majd Gál Tibike népdalokat énekelt. Kakuk Pál tánctanár vezetésével, székely táncokat mutattak be a ráckevei Bokréta és Rözse néptáncscsoportok. Hálásan köszönjük mindenkinek a részvételt. A műsor záróakordjaként, közösen elénekeltük a magyar himnuszt, majd kezdetét vette a reggelig tartó mulatság, melyben közel kétszázan önfeláldozóan táncoltak. Összességében elmondhatjuk, hogy immáron hagyományt teremtettünk a minden évben megrendezésre kerülő bálunkkal, melyre nagy szeretettel vártuk a helybéli lakosságot, a környező települések lakosait, de még a távolabb élőket is, hogy megmutassuk a kultúránkat, népi szokásainkat, hiszen itt élve részesei vagyunk Szigetszentmártonnak, egyfajta közösséget alkotunk. Szokásainkat, hagyományainkat, csak úgy őrizhetjük meg, ha továbbadjuk gyerekeinknek, unokáinknak. Nagy szeretettel várunk jövőre, bulizzunk együtt 2019. október 26-án is! **Köszönettel: a szervezőség!**



Márton-hét az iskolában

Idén az iskola udvarán került megrendezésre a bolhapiac, ahol kézműves termékeket, már nem használt játékokat és finom süteményeket tudtunk vásárolni.



Kézműves foglalkozásokkal várták a gyerekeket az alsós tanítók és az SZMK tagjai.

A könyvtárban játékos feladatokat oldottak meg a gyerekek csapatonként.



Deminger Ágnes a 3. és a 7. osztálynak tartott meseterápiás foglalkozást, a harmadikosoknak a Három kismalacot mesélte, a nagykornak pedig Aminbég történetét mondta el.

A szellemi szalon a felsős folyosón került megrendezésre a szünetekben, ahol matematika, magyar és történelem témájú játékos rejtvényeket, fejtörőket oldhattak meg a gyerekek. A foglalkozások alatt zene szólt és teával is megvendégelték őket a szervezők.

Az udvaron a felsősök tökfáragáson vettek részt.



1. helyezett: Gavalovics Míra, Demeter Barbara, Csipkés Dzszenifer Georgina. 2. helyezett: Kádár Anna, Schneider Csepke. 3. helyezett holtversenyben: Kaszab Róza, Appel Laura, Udvarév Lilla és Berta Diána, Nagy Norina, Kovács Renáta, Mozsárik Gerda csapata.

Az iskola ebédlőjében Lágner Péter tartott színvonalas előadást Szent Márton legendájáról.

A libakergető futáson az alsósok 700 m-t, a felsősök 1400 m-t futottak, az első tíz helyezett érmet is kapott.



November 7-én a Márton-hét keretein belül a 2018-as Márton Kupa került megrendezésre a tornateremben. 5 csoport versenyzett a legjobb eredményekért: Taksony, Szigetszentmiklós, Szigetbecse, Ráckeve és Szigetszentmárton. Az első mérkőzés reggel 9-kor kezdődött és az eredményhirdetés délután 15:00-kor volt. A diákok, a tanárok és a szülők a szünetekben szurkoltak a csapatoknak. Ebben az évben először osztották ki a legjobb játékos díjat, ezt most ketten is elnyerték, egy szigetszentmiklói és egy taksonyi lány osztozott meg rajta. A meccsek végeredménye: 1. Taksony, 2. Szigetszentmiklós, 3. Szigetbecse, 4. Ráckeve, 5. Szigetszentmárton. Minden versenyzőnek gratulálunk!



A művelődési házban került megrendezésre a Márton-napi műsor. Az ötödik osztályosok tánca után a második osztály előadását láthattuk. A műsor után lámpásokkal a templomhoz vonultak a gyerekek, ahol Márton-napi dalokat énekeltek, ezután az iskolában zsíros kenyérrel és teával várták őket az SZMK-s szülők.



Hírek a Gesztenyés Óvodából



November 12-én már hagyománnyá vált óvodánkban a **Márton-napi lámpás felvonulásunk**. A jeles napon részt vettek a gyerekek mellett a szülők is. Már október végétől minden csoportban folyamatosan beszélgettünk Szent Márton püspök legendájáról, a nevéhez fűződő népszokásokról, hiedelmekről.

A héten a **barkácsdélutánon** a gyerekek szüleikkel közösen elkészítették egyedi lámpásaikat. Vidám libákat színezték, vágtak, ragasztottak. Közben sok-sok verset, éneket, mondókát tanulhattak az ovisok Márton-naphoz kapcsolódóan. Sötétedés után meggyújtottuk lámpásainkat, majd a hangulatosan megvilágított óvoda udvarán körbeálltunk. Közösen elénekeltük az alkalomra tanult libás énekeket, elmondtuk a mondókákat. Ezt követően finom sütivel és meleg teával kínáltuk a családokat, mindenkiben kellemes beszélgetés alakult a családok között. Végül az égő lámpások fényében térhetett mindenki haza. Ez a jeles napunk is jó alkalom volt arra, hogy gyertyafényes séta keretében összehozza az óvoda közösségét, kicsiket és nagyokat.

Az Országos Magyar Méhészeti Egyesület és a Földművelésügyi Minisztérium 2014 óta rendezi meg a Mézes Reggeli Programot. A kezdeményezés célja a méhek és az egészséges életmód népszerűsítése, a helyben termelt élelmiszerek megismertetése, valamint a figyelemfelhívás a reggeli fontosságára és az egészséges táplálkozásra. Ebben az

évben a mi óvodánk is csatlakozott a programhoz, melyet helyi méhészek segítségével és támogatásával sikerült megvalósítanunk. Óvodánk a Mézes Reggeli Programját november 21-én tartotta meg. Az egész napot a méhek és a méz köré terveztük. A gyermekeket reggel már méhecskés színezők, feladatlapok várták a csoportokban, ezekkel is igyekeztünk felkelteni az érdeklődésüket, motiválni őket. Felelevenítettük milyen mé-

hecskés dalokat, verseket ismerünk. Ezt követően közösen készítettük el a reggelit, a gyerekekkel együtt kentük meg, majd fogyasztottuk el a mézes kenyeret. Az ízletes reggeli után az ovisok egy rövid rajzfilmet tekinthettek meg a méhek életéről. Később szakemberek segítségével megismerkedtek a méz különböző fajtáival és a méhek életével. Megnézhették, kipróbálhatták a méhészetben használt különböző eszközöket. Nagy örömünkre a gyermekek szívesen kóstolgatták a finom mézeket, miközben sok-sok ismerettel gazdagodtak. Az egészséges életmód népszerűsítését kiemelten fontos nevelési feladatunknak tekintjük.

A Mézes Reggeli Program kiváló lehetőség arra, hogy már kisgyermekkorban felhívjuk a gyermekek figyelmét a reggeli fontosságára és az egészséges táplálkozásra. Külön köszönettel tartozunk Slezák Zoltán méhésznek és feleségének, akik biztosították az óvoda számára a rengeteg finom mézet és segítségével betekintést nyerhettünk a méhek életébe.

Jászfai Ágnes és Veres Györgyi óvodapedagógusok



SZENT MÁRTON-NAP 2018.



Az általános iskolások ünnepi műsorával kezdődtek az események a színházteremben. De ezt megelőzően és hagyományukhoz híven a Mártoni Fúvósok fogadták az érkezőket. Köszönjük nekik! Az első darab Rierpl Erika koreográfiájának gyerekekre szabott változata volt: Wenn Kirmes ist. (Amikor bűsű van). Ő és Sárközi Tünde tanította be a táncot, amit a

fúvószenekar tagja, Nánási Lajos harmonika kíséretével adtak elő. Búcsúkor a szentek legendáit nem csak azért idézzük fel, mert van aki még nem ismeri őket, hanem hogy ennek nyomán újra átélhetővé váljanak annak eseményei. Nem csak az újdonság az élmény. Most az Általános Iskola másodikosai nyújtották ezt a nagyszerű és felemelő élményt. Az is nagyszerű, hogy ilyen sokan voltak rá kíváncsiak. A lámpás felvonulást lovas Szent Márton alakja vezette a templomhoz, aki a művelődési ház udvarára érkezett és ott megosztotta köpenyét egy az évszaknak nem megfelelően öltözött koldussal. Mivel ezt én alakítottam, így nincs róla felvételem. (Viszont kaptam a sapkámba 250 Ft adományt. Igyekszem majd jól befektetni). A felvonulásról a kultúrház udvarára visszatérő kedves vendégeinket a civil szervezetek által készített zsíros kenyérrel, forralt borral, újborkóstolási lehetőséggel és meleg teával fogadtuk. A mulató hangulatáról Gencsi Zoli és társa, Józsi gondoskodtak, igen jó eredménnyel. Köszönjük minden civil szervezet minden egyes tagjának a felsorolhatatlanul számos segítségét, közreműködését, részvételét. Az újbort a Gál pincésztől, Nánási Lajostól és egy szigetcsépi borásztól kaptuk. A forralt bort Fritz Ricsivel csináltuk, a hangulatát mindenki maga hozta, ám együttesen igyekeztünk a jóra. A színházteremben a mulatás lecsengetéseként a Hexerei és a Sankt Martin Német Nemzetiségi Táncsoport produkcióit élvezhette a nagydímmal, melyeket méltó kísérettel a Lohr Kapelle látott el – kiegészülve mártoni zenekari tagokkal. Én nagyon jól éreztem magam. Remélem, a többiek is!

L.P.

Fotók: Lágler Péter



Ernő bácsi köszöntése

Lerner Ernő bácsi 90. életévét töltötte be. Ezen ünnepélyes alkalmából köszöntötte Lerner Henrik polgármester és Tóthné Kriszt Judit jegyző szépkorú szigetszentmártoni honfitársunkat.



Tájékoztató a kutakról



Sok kérdés érkezik az Önkormányzathoz a kutakkal kapcsolatosan, ezért szeretnénk a lakosságot ezúton is tájékoztatni.

Annyi bizonyos, hogy minden kútra engedélyt kell kérni: vagy fennmaradását, vagy üzemeltetését **2020. december 31-ig**.

Felhívjuk a figyelmet, hogy a szabályozásban további módosítások várhatók.

Az Alkotmánybíróság döntésére figyelemmel, a Kormány két intézkedést is tett:

- azért, hogy a 2018. december 31-i határidő letelte senkit ne érintsen hátrányosan, az Országgyűlés elé beterjesztett törvényjavaslat értelmében a kötelező bírságkiszabás alóli mentességi időszak **2020. december 31-ig** meghosszabbodik,

- ezzel egy időben előkészítés alatt áll és 2019-ben várhatóan megvalósul egy olyan átfogó módosítás, amely illegális kutak engedélyeztetésére speciális eljárást tartalmaz.

A jogszabályi változásokról időben tájékoztatni fogjuk a Tisztelt Lakosságot.

Tisztelettel: Tóthné Kriszt Judit jegyző

Rendőrök kitüntetése

A Pest Megyei Rendőrfőkapitányság vezetője, Dr. Mihály István r. dandártábornok 2018. október 13-án dícséretben és tárgyjutalomban részesítette a Ráckevei Rendőrfőkapitányság három beosztottját, Doszkocs Gábor r. törzsszázlós szolgálat-parancsnokot, Wesselényi Miklós r. főtörzsőrmester körzeti megbízottat és Tóth Gábor r. törzsőrmester járőrparancsnokot, akik tettükért a „Példás helytállásért” emléklapokot is átvehették. A ráckevei rendőrök gyors helyzétfelismerése és összehangolt intézkedése megmentette egy hölgy életét, aki 2018. október 12-én hajnalban Ráckevén egy hídról a Dunába ugrott.



SZIGETSZENTMÁRTONI FUTÓNAP 2018.

Október 27-én megrendezésre került a Szigetszentmártoni futónap. A futónap megszervezésének ötlete, lányom születése okán fogalmazódott meg. Natasa megszületése rengeteg pozitív energiát szabadított fel bennem, s úgy gondoltam ez okból valami komoly dolgot kell tennem, emléket állítva életem legmeghatározottabb évének. Ezt egy futónap formájában láttam meg. Munkám kapcsán már volt szerencsém jó néhány rendezvény lebonyolításában, de futónapot még nem csináltam. Beszéltem pár sporttársammal, elmondtam nekik mit is szeretnék pontosan, és ők megerősítettek abban, hogy közös erővel sikerülhet. Először a helyszínt kellett kijelölni. Mivel 5 és 10 km-es útvonal volt becélozva, így viszonylag korlátozottak voltak a lehetőségeink, de sikeresen megoldottuk. A továbbiakban a szigetszentmártoni önkormányzathoz fordultam és ők készséggel segítségemre is voltak mindenben! Nagyon pozitívan fogadták a kezdeményezést. Megkaptuk a foci pályánál lévő épületet és annak teljes területét. Segítettek az útvonal lezárásában, valamint a sok munka mellett még anyagiilag is támogatták a nap megvalósítását. Kiemelném, hogy rendkívül fontos volt a közel hetven önkéntes munkája, akik ingyen és bérmentve segítettek és mun-

kájukkal támogatták a rendezvényt! A ceremóniamester, fotós, videós, regisztrációs és szervezőcsapat, a terelésnél lévő emberek, parkolás, díjátadás, frissítésnél segítők, és még sokan mások. Nagy köszönet mindenkinek! Nagyon nagy hála még a helyi és környező településen lévő vállalkozóknak is, hogy anyagiilag segítettek, és hozzájárultak a költségekhez. A futóversenyt megelőző napokban esővel és nagy széllel is találkoztunk, ezért rettentő nagy izgalommal vártuk a reggelt, ám az időjárás kegyes volt hozzánk. Nagyon sokan eljöttek, s örömmel nyugtáztuk, hogy nem csak a környező városokból, falvakból, hanem például Debrecenből, Győrből és Budapestről is érdeklődtek a futónap iránt. Sokan ráadásul először jártak a településen. Jó volt tehát látni a helyi összefogást, hogy mindenki pozitív, segítőkész volt. A gyerekek örömről nem is beszélve. Közel hatszáz főt sikerült mozgásra bírunk, így kijelenthetem, hogy sikerrel zárult a rendezvény. Az esetleges hibákat, észrevételeket nyugtáztuk, és próbáljuk orvosolni, hogy legközelebb még színvonalasabb programmal tudjunk előállni! Bízom benne, hogy lesz folytatása!

Találkozunk jövőre!

Tisztelettel: Nagy Gábor – főszervező



KARÁCSONYI MENÜ



Aszaltszilvás-boros almaleves tejszínnel



Hozzávalók: 4 db alma, 2 dl fehérbor, 2 dl vízzel hígított szilvapálinka, 8 szem szegfűszeg, 1 rúd fahéj, 2 evőkanál méz, 4 dkg cukor, 2 dl tejszín, 10 dkg magozott aszalt szilva, 1 citrom reszelt héja, őrölt fahéj, mentalevél, 2 db zsemle, só.

Elkészítés: Az aszalt szilvát beáztatjuk előző este 1 deci vízzel hígított szilvapálinkába. (A másik deci felével gargalizálunk egy kellemeset, majd lenyeljük, igen jó altató hatása van. A maradékot eltesszük reggelre, ébresztőnek.) Az almákat megmossuk, megtisztítjuk, kimagozzuk, és nagyobb darabokra vágjuk. Lábosba tesszük, ráöntjük a bort és annyi vizet, hogy félujjnyira ellepje. Beletesszük a cukrot, a mézet, csipetnyi sót és a gézbe kötött szegfűszeget, fahéjat. Kíméletesen, lassan főzzük. A zsemleket közben felkockázzuk, megszórkjuk őrölt fahéjjal, tepsibe tesszük, és a sütőben kissé átpirítjuk.

Amikor az alma megpuhult, kivesszük a géz, és a fűszerekkel együtt kidobjuk. Az almát a levével együtt összeturmixoljuk. Beleöntjük a tejszínt, beleszórkjuk a citrom reszelt héját, és kíméletesen összeforraljuk. A tűzről levéve beleszórkjuk az összevágott aszalt szilvát. 2-3 percen át pihentetjük, és tálaljuk. A tetejére tegyünk tejszínhabot és szórkjuk rá a fahéjas zsemlekockákat, mentalevéllel díszítjük.

Áfonyás-vörösboros hústekercs almás krumplipürével

Hozzávalók: kb 1,5 kg karaj egyben (csont nélkül), 20 dkg aszalt vörösfőnye, 30 dkg füstölt sajt, 5 dl vörösbor, só, bors, 5 dl tejszín, 1 alma, 2,5 kg krumpli, vaj, pici olaj, szerecsendió (őrölt) kevés Knorr ételízesítő.

Elkészítés: Az áfonyát lassú tűzön kb. 10 percig főzöd a borban, majd leveszed, hagyd kihűlni, majd leszűröd. A bort félreteszed. A karajt kinyitod, hogy egyetlen hatalmas szeletet kapj, majd kiklopfolod jó vékonyra. Tegyl az aszaltalra egy jó nagy nyolnt (fontos), ami nagyobb a húsnál, és erre tedd rá a húst. Sózod, borsozod, és megkened egy kicsit olajjal. Ráreszed a sajtot, utána rászórod egyenletesen a vörösfőnyét. A nylon segítségével jó szorosan feltekered, és kétszer becsavarod alufóliába úgy, hogy a második fólia fent záródjon össze (így nem folyik ki a leve). Beteszed tepsibe, és mehet a sütőbe. Nem kell neki sok, kb. 1 órácska. A félretett bort felteszed formi, és amikor kezd sűrűsödni, felöntöd tejszínnel (ízls szerint). Ez csak egy kis szósz lesz rá. A köret hagyományos krumplipüré lesz kis változtatással. Amikor felkockáztad a krumplit, belekockázod az almát, és így főzöd meg. Leöntöd a vizet, vajjal összetöröd, és nem tejjel, hanem tejszínnel készíted. Mehet bele egy kis ételízesítő, szerecsendió (finoman). Ha a hús kész, kicsit hagyd hűlni, szeletekre vágod, ráöntöd a szószot (ami egy kicsit híg, de az íze a lényeg), és kész!!!

Nagyon csokis, karamellás keksztorta



Hozzávalók: a kekszalaphoz: 13,5 dkg vaj, 1,5 dl tej, 12 dkg cukor, 2-2,5 ek kakaó (holland), 30 dkg darált keksz (háztartási), a karamellhez: 23 dkg cukor, 1,5 dl habtejszín, 10,5 dkg vaj, 10 dkg mogyoró (sós), a csokiréteghez: 20 dkg tejszokoládé, 11,5 dkg magas kakaótartalmú étcsokoládé, 6,6 dkg vaj, 2,6 dl habtejszín.

Elkészítése: A tésztaához a vajat, a tejet és a cukrot addig melegítjük, amíg homogénre olvad. A tűzről levéve hozzáadjuk a kakaóval összekevert darált kekszet, majd összekeverjük. A tortaforma aljába nyomkodjuk úgy, hogy kb. 2 cm-es pereme is legyen. Ezután hűtőbe tesszük min. 20 percre. A karamellhez a cukrot megkaramellizáljuk, majd hozzáöntjük a habtejszínt és a vajat, majd a megkeményedett karamelldarabokat megolvasztjuk benne. A tűzről levéve hozzákeverjük a mogyorót, és a krémet a kekszalapra simítjuk, majd visszatesszük a hűtőbe. A csokis réteghez a kétféle csokit és a vajat gőz fölött összeolvasztjuk. A tejszínt langyosra melegítjük, majd apránként az olvasztott csokihoz keverjük. A csokikrémet a karamellrétegre simítjuk, majd a hűtőbe tesszük min. 5 órára, de a legjobb, ha egy egész éjszakára. Másnap éles késsel felszeleteljük. A tetejét karamellizált mogyoróval díszítjük.

Újévi menü

Az év első napján, akár első óráiban, fontos, hogy együnk malacot és lencsét. A hagyomány szerint ugyanis a malac kitúrja a szerencsét, a lencse pedig bőséget hoz.

KÁPOSZTÁS KORHELYLEVES

Hozzávalók: 1 fej hagyma, 50 dkg savanyú káposzta, zsír vagy olaj, piros-paprika, köménymag, jófajta füstölt sertésvirslit és füstölt sertéssonka, tejföl.

Elkészítés: A vékony karikákra vágott hagymát zsírban vagy olajon lepirítjuk, enyhén megszórjuk őrölt paprikával. A savanyú káposztát, ha nagyon savanyú, langyos vízben kimossuk, majd hozzáadjuk a hagymához, elkeverjük és vízzel felöntjük. Köménymagot adunk hozzá, és 1 óra hosszat formi hagyjuk. Karikára vágott virslit és kockázott főtt vagy füstölt sonkát dobunk bele, és tejföllel tálaljuk.

ÍNYENC LENCSEFŐZELÉK FÜSTÖLT SONKÁVAL

Hozzávalók: 2-3 db babérlevél, 2 ek. ecet, 1 csapott ek. cukor, 2 ek. mustár, füstölt sonka, 1 kis pohár (kb. 175 g) tejföl, 3 gerezd fokhagyma, 1/2 fej vöröshagyma, 1 ek. olaj, 2 ek. liszt, ételízesítő, őrölt paprika, őrölt bors, só.

Elkészítése: A lencsét átválogatjuk, meleg vízben kétszer átmosunk, majd dupla mennyiségű, ételízesítő, sós vízben, a babérlevelekkel és a sonkával együtt feltesszük főni. (A sonkát egyben.) Amikor már majdnem teljesen megfőtt, pótoljuk a vizet (ha szükséges), beletesszük az ecetet és a cukrot, egyet forralunk rajta, kikapcsoljuk a tűzhelyet és kidobjuk a babérleveleket. Kivesszük s feldaraboljuk a sonkát. Elkészítjük a rántást (az olajat felhevítjük, megpirítjuk rajta a lisztet, borsozzuk, paprikázzuk). Vigyázzunk, hogy meg ne égjen! Belereszeljük a fokhagymát és a vöröshagymát, majd meleg vízzel felengedjük. A lencsét visszatesszük a tűzhelyre. Egy szita segítségével beleszűrjük a rántást a főzelékbe, beletesszük a mustárt, a felkockázott sonkát, végül a tejfölt, és még egyszer összefőzzük.



MUSICAL ÉS OPERETT GÁLA

2019. JANUÁR 19. /SZOMBAT/

FILMZENEI KONCERT

2019. MÁRCIUS 23. /SZOMBAT/

A KISKUNLACHÁZI PETŐFI MŰVELŐDÉSI KÖZPONT ÉS KÖNYVTÁR
ÉS A MONARCHIA SZIMFONIKUS ZENEKAR BEMUTATJA:

MONARCHIA LIGHT BÉRLET 2018-2019

A bérlet ára: 8000,- forint

Bérletek szeptember 24-től vásárolhatóak:

PETŐFI MŰVELŐDÉSI KÖZPONT ÉS KÖNYVTÁR

2340 Kiskunlacháza, Kinizsi út 1. | Tel.: +36-24-519-975

[facebook.com/muvhazkkl](https://www.facebook.com/muvhazkkl)

IRKA FIRKA PAPÍRBOLT
2318 Szigetszentmárton, Duna utca 2.

TOURINFORM IRODA
2300 Ráckeve, Eötvös utca 1.

A műsor- és időpontváltoztatás jogát a Petőfi Művelődési Központ és Könyvtár intézménye fenntartja!

Kiadja: Községi Önkormányzat Szigetszentmárton

• 2318 Szigetszentmárton, Telkes u. 10.

• Szerkesztő: Ray Rudolf

• Nyomda: Press+Print Kft. Kiskunlacháza

*Szigetszentmárton zenekara boldog új évet kíván
községünk minden lakójának!*

