

Tisztítják a szobrokat

A Képzőművészeti Kivitelező és Iparvállalat dolgozói egy hónapig tartó munkával megtisztítják a szegedi szobrokat. A Dóm téri Panteonban különleges berendezéssel fúvatják le a port a szobrokról, domborművekről, amelyek nemzeti nagyjaink emlékét öröklítik meg. A bronzszobrok parinájának megőrzésére külön bevonatot festenek a felületekre.

A „nagytakarítás” kiterjed a Belváros közterein levő alkotásokra is. Összesen 164 szegedi szobor „öltözik” új köntösbe az ünnepi hetek kezdetére.

Augusztus 15-ig tart az időszakos kedvezményes tüzelővásár

A kormány intézkedésére — mint ismeretes — a tüzelőanyag-kereskedelmi vállalatok költségvetési támogatással június 5. óta átlagosan 30 százalékkal olcsóbban árúsítják a legtöbb fajta hazai szénét és brikettet. Így például a tatai, a dorogi és a várpalotai brikettet mázsánként 15 forinttal, a mecsekit 5 forinttal, a berentei diószénét, az Ózd-vidéki, a nógrádi és a közép-dunántúli durva szénét 10 forinttal olcsóbban hozzák forgalomba.

A kedvezményes tüzelővásárt, kezdete óta, figyelem-

mel kíséri a Belkereskedelmi Minisztérium. Az első jelentések a forgalom élénküléséről számoltak be. Az akció indulását követő első 5 napban például mintegy 25 500 tonna tüzelőt adtak el olcsóbban, utána ötnaponként 25 000, 28 000 és 32 000 tonna kedvezményes tüzelőt fogyott. Az összesítés szerint június 25-ig összesen több mint 100 000 tonna tüzelőt — 52 500 tonna szénét és 54 600 tonna brikettet — adtak el, 13 millió forinttal olcsóbban.

A tüzelőanyag-kereskedelmi vállalatok a kedvezményt felesleges készleteik értékesítéséig — legfeljebb augusztus 15-ig fenntartják. A forgalom gyorsítását célozza az árhivatalnak az az intézkedése, amely szerint október 1-től 1973. március 31-ig a közületeknek — kivéve a MÁV-ot, a Magyar Villamosművek Tröszt vállalatát és a szénbányák egymás közötti forgalmát — minden tüzelőanyag vásárlása után 8 százalékos felárat számítanak fel.

Érik a paradicsom

A héten megkezdik az első szabadföldi érésű piros paradicsom szedését, s tovább bővül a gyümölcsök választéka. Várják az első nagyobb szállítmányokat nyári almából és körteből, minőségük azonban még nem lesz olyan, mint a fő

idényben. Málnából lesz elegendő: a következő napokban is a jelenlegi árakon kínálják. A héten a fővárosban 30–40 vagon, vidéken 40–50 vagon özibarack kerül már az üzletekbe, de a kereslethez képest még ez is kevés lesz.

Napközis táborok a szegedi iskolákban

Tegnap, szombaton reggel igazi táborhangulat uralkodott három szegedi iskolában. Zászlófelvonáshoz sorakoztak a gyerekek a tarjánai, a Mező Imre, és a Hámán Kató iskola udvarán, megkezdődtek a nyári napközis táborok. Létük óriási segítség azoknak a szülőknek, akik — munkájuk miatt — nem tudják biztosítani az otthoni felügyeletet.

A harmadik kerület tanulóinak a Hámán Kató iskola jól felszerelt, erre az alkalomra kicsinosított termeiben

gyülekeztek. A tábor vezetője Papp Irén tanárnő.

— Nem vagyok elfogult, de azt hiszem, a mi táborunk igazi gyerekparadicsom. Hettekkel ezelőtt megkezdődött a készülődés, összeállítottam, majd napokra lebontottam az egész programot. Azt remélem, ugyanolyan boldog nyaruk lesz a mi gyerekeinknek is, mint azoknak, akik szüleikkel üdülnék, táboroznak, a családdal együtt élvezni a nyári örömeiket.

Az iskola udvarán fürdőmedence. Körülötte barnára sült napozó, vagy gombaer-

nyők árnyékában hűsölő gyereksereg. A jövő héten gyékényzőnyegeket is vásárolnak. Olyan az iskola, mint egy gyermeküdülő. Az udvaron beépített színpadon tartják majd a sokféle vetélkedőt, szavaló, ügyességi, énekversenyt. Ki mit tud? nélkül nem is tábor a tábor, már most izgalommal készülnek rá.

— Szocialista szerződést kötöttünk a közeli MÁV művelődési otthonnal. Minden pénteken délelőtt levetítenek nekünk egy-egy filmet. Már is kölcsönztünk 90 könyvet, a gyerekek majd cserélik. A nyár nemcsak pihenésre, kapcsolódásra való, a következő iskolaévi könyv is kell a kézbe. Száz gyerek jár ide, 80 százalékuk ezen a nyáron csak oda mehet kirándulni, ahová mi visszük. Ezért terveztünk be Gyopárosra és Mórahalomra egész napos kirándulásokat is.

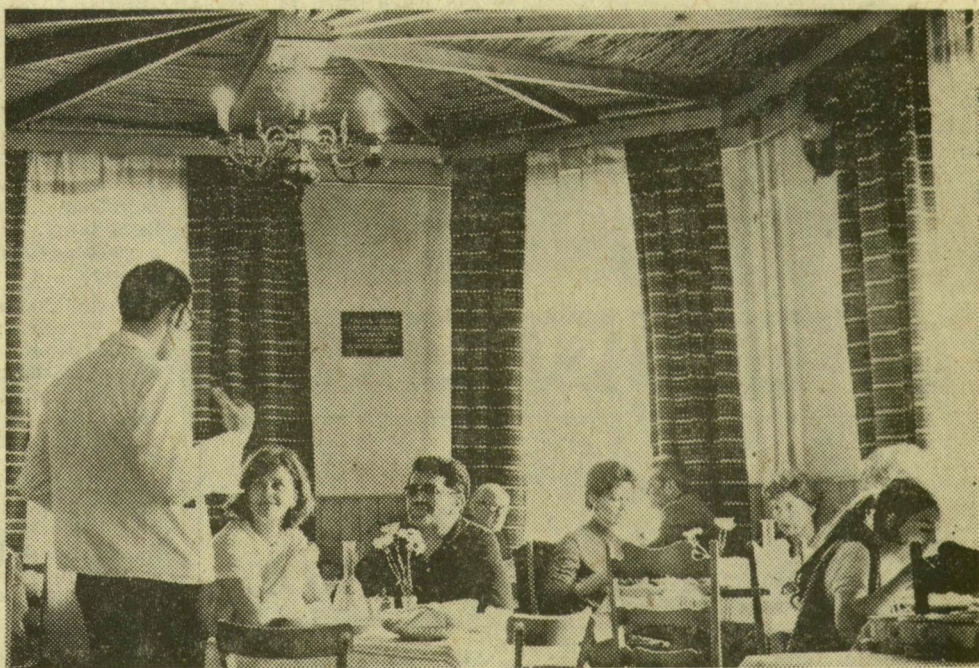
A táborvezetőnek négynevelő, a rajvezetők segítene munkájában. Saját elképzeléseik, belátásuk szerint színesítik tovább egy-egy gyereksereg programját. A koszt kitűnő, a napfény, a víz a Mátyás téri tollaslabdázások és focimeccsek után van is étvág. Ebéd után pedig nemcsak a legkisebbek, az első—másodikosok, de a nagyobbak is szívesen heverednek el a hűvös termekben. Délután aztán újult erővel folytatódhat a játék.

S. E.

Ötezer társadalmi aktivista óvja az erdőket

Az erdők védelmére tíz évvel ezelőtt alakított társadalmi szolgálat szombaton a MEM-ben jubileumi ülést rendezett, amelyen dr. Vágó Ödön főosztályvezető közönteit a szolgálat tagjait. Elmondotta, hogy ma már 5 ezer társadalmi aktivista, természetbarát, vadász — közöttük igen sok nyugdíjas — járja a kirándulóidényben az erdőket. Évente mintegy ezer esetben járnak el a tűzrendészeti és egyéb szabályok megsértésével szemben, és mintegy száz alkalommal szabálysértési feljelentést tesznek a vétkeikkel szemben.

A szolgálat tagjait büntető védelmi jog illeti meg, tehát jogosultak eljárni a fegyelmetlen, megdöglő turistákkal szemben, akiknek tüzgyújtása gyakran több millió forintos károkat okoz, különösen júniusban és júliusban — amikor a hosszabb ideig tartó szárazság miatt hatalmas tüzek keletkezhetnek. (MTI)



Csárda a Belvárosban

Ha az embernek azt mondja valaki, hogy csárda, aligha gondol belvárosi vendéglátóhelyre, étteremre, borbázára, vagy akár milyen kocsmára. A magyar nyelv értelmező szótára szerint a csárda falun, vagy városban kívül, többnyire országút mellett épült kocsmá, ahol rendszerint éjjeli szállást is kaphat az utas. Ismerik Petőfi Sándor szép versét:

„A tanyákon túl a pusztá [melyén, All magányos dőlt kéményű [csárda.”

VÁLTOZÁS

De hol vagyunk már a múlt század közepétől, s hol vannak a dőlt kéményű csárdák? Nem csupán a kéményük, a fundamentumuk is elenyészett. A tanyákon túl nincs is csárda, s kár, hogy néhány nemrégiben épített, megnyitott útmenti csárda is ebbe a kategóriába került.

Postakocsi csárda, Csikós csárda? Kapujuk zárva, vendég nem keresi őket. Még a Tisza-parti halászcárdák is degradálódtak, hisz bográcsaikban mesterséges tavakban tenyésztett, darán hizlalt halak rotyognak. Pedig ott folyik a Tisza kerítésük mellett, s a folyóban bőven van harcsa, süllő, kecsge, ponty, balin és más finom húsú hal.

Annál inkább elszaporodnak a belvárosi csárdák. De talán igaz is; ha a vendég nem megy el az országutak mellé, a folyók partjaira, akkor jöjjen a csárda. Szeged belvárosában is megtörténtek az átkeresztelkedések: Birka csárda, Csirke csárda, Gulyás csárda...

Nehogy félre értsenek, nem azért emlegetem ezt, mert valami nagy hibáról volna szó, csak eszembe jutott. Eszembe jutott a Móra Ferenc Termelőszövetkezet csárdájában, melyben az égvilágon semmi sem emlékeztetett a csárdai hangulatra, hiszen még gerenda sincsen a termekben, amelybe a jó kedvű vendég a kisbicskáját vagy a fókását vágthat, megmutatván, hogy ki is a legény a csárdában. A virtust az utcán intézik el a

szilaj legények, s percek alatt megjelenik az URH-s kocsi, hogy véget vessen a zenének. Így van ez rendjén a belvárosban is.

A CSIRKE

De lássuk közelebb a Csirke

csárdát! Már előre szeretném jelezni, hogy teljes mértékben elismerés illeti a termelőszövetkezet vezetőseit, hogy megépítették és megnyitották Szeged belvárosában — nem is tudom hogyan mondjam — vendéglátó üzleteiket. Mert nem egy kis csárdáskáról van itt szó, hanem sokkal többről. Így sorolja Nyári Mihály üzletvezető: — Van étteremünk, bárhelyiségünk, presszónk, borozónk és szállodánk...

Azaz komplett a csárda, még szállást is kaphat az utas. A vezető különben nemrégiben került a posztjára, Mezőkövácsházáról jött lánnya után Szegedre, aki itt telepedett le. Különben „őreg róka” a vendéglátó szakmában, hiszen húsz éve üzletvezető, elvégezte a technikumot is. A termelőszövetkezet közismerten sok baromfit tart, csirkefarmjáról bőségesen jut saját csárdájukba. Kérdem Nyári Mihályt, hogy hányféleképpen lehet elkészíteni a csirkét. Elővesz egy régi szakácskönyvet, amelyben legalább húszféle-fajta étel készítését írják le a csirke szó alatt. A szegedi csárdában a következő ajánlat van:

— Rántott csirke, pirított csirke, natúr csirke májjal spékelve, újházi tyúkhúsleves, szárnyas raguleves, tyúkhúsleves házi metéltésztaival, pirított csirke magyarosan, Móra-tál, amelyben a csirkehús mellé egy kis sertéskaraj is tesznek, van még Csirke-tal, amelybe az egyik csirkecomb pirítva, csárdájában, melyben az égvilágon semmi sem emlékeztetett a csárdai hangulatra, hiszen még gerenda sincsen a termekben, amelybe a jó kedvű vendég a kisbicskáját vagy a fókását vágthat, megmutatván, hogy ki is a legény a csárdában. A virtust az utcán intézik el a

Az étterem egyébként a leghangulatosabb helye ennek a csárdakombinációnak. A jó ételek mellé ifjú Lakatos Béla primás és zenekara muzsikál. S ha lakodalm van a mi utcánkban, akkor akár három lagziszép is elfér a csárdában, külön-külön helyiségekben. Az igaz viszont, hogy a lagzik ifjú párjainak házasságáért, annak tartósságáért a csárda garanciát, szavatosságot nem vállal, legfeljebb sirig tartó boldogságot kívánnak.

PIRUL A HÚS

Menjünk egy lépéssel tovább, a konyhára. Specialitást kínál az ismert szegedi szakács, Barabás Sándor bátyánk, aki a flekkenek nagymestere. Külön tűzhely mellett szorgoskodik, a faszén már rég nem elégett, csak a parázs izzik erősen. A parázs fölött bordázott rostély, azon süli a hús. Olykor-olykor zsír

csöppen a parázsra, s újra láng nyaldossa a piruló húst. A 20 dekás sertéskaraj pirosra sült, rákerül a fatá nyérra, mellé a sültkrumpli. Illatos az enniváló, megkívánja az ember. Ha nem fájna a fogam, ennék is belőle, így csak nézegetem, s pálinkával locsolom, zsibbasztom a lyukas csontot. Az ám, a pálinka! Ez is sajátságos a Csirke csárdában. Saját termésből főzött kisüsti vegyes és barack. Különösen foghúzás előtt ajánlatos, gyorsabban hat segítségével az injekció.

Nem akarok reklámozni csapni ennek a vendéglátó kombinációnak, különben is felesleges lenne, hiszen Szegeden minden kocsmá zsúfolt, mivel a város külső részein mostohák a körülmények. A terebélyesedő tarjánai városnegyedben például még ma sincs egyetlen presszó, de még egy olyan vendéglátó hely sem, ahol étkezni lehetne. Az égvilágon semmi. Aki cigarettát akar este nyolc után vásárolni, az kénytelen a belvárosba elmenni autóbusszal vagy villamossal. Ezt különben azért jegyeztem meg, mert igen hasznosnak tartom a konkurenciát a vendéglátóiparban is, csak az a kár, hogy ez a verseny kizárólag a belvárosra korlátozódik, holott bármelyik termelőszövetkezet vagy fogyasztási szövetkezet jól járna egy új városnegyedben való megtelepedéssel. Persze, könnyebb megszerezni a város közepén valamilyen régi, felújításra érett kocsmát, mint újat építeni „szűz területen”. Hogy melyik megnyírb kerül, az más kérdés, elképzelhető, hogy a régi felújítása drágább; arra pedig fogadásom van, hogy a későbbi hasznát, a gyors megteremtést éppen az új jelentené. De maradjunk még a Csirke csárdában egy pillanattal!

Majdnem az egyetlen hely Szegeden, ahol helyt adnak a kispénzü ifjúságnak is, mivel kedd kivételével mindennap „szeszmentes” zenés délutáni rendeznek, s nem nézik ki azokat, akik mindössze egy üveg üdítőitalt kérnek a pincértől. A példát követhetnek mások is.

MEGÉRI

S végül vajon megtalálja-e számítását a termelőszövetkezet a csárdájával? Nyári Mihály azt mondja, igen. Az idei esztendő első három hónapjában közel kétfélmillió forintot vittek a vendégek a Móra Ferenc Tsz éttermébe, borozójába, bárjába és szállodáiba. A 34 vendégnek szállást adó szobák ára viszonylag szolid, és alig marad el színvonalában a jó nevű szállodáktól. Ezért külön is elismerés illeti a szövetkezetet.

Város közepén találni ezt a csárdát és nem a pusztá mélyén, mégis öröndetes. Hogy egyáltalán létezik versenytársként a régi vendéglátóipar üzletei között.

Gazdag István