

DM-PRESS

1989. szeptember 15.

A Délalföldi Gázszolgáltató Vállalat
felvételt hirdet

munkaügyi osztályvezető

munkakör betöltésére.

A munkakör betöltésének feltételei:

közgazdaságtudományi egyetemi végzettség,
szakmai gyakorlat,
számítástechnikai ismeretekkel rendelkezők
előnyben részesülnek.

Bérezés megegyezés szerint.

Jelentkezés helye:

DÉGÁZ, Szeged; Pulz u. 44.

Üzemgazdasági Főosztályvezetőnél

RECEPTEK

Húsos töltött karalábé

Hozzávalók: 8 karalábé, 20 deka darált sertéshús, 5 deka rizs, 2 evőkanál olaj vagy 5 deka vaj, 1 kiskanálnyi reszelt vöröshagyma, 1 nyers tojás, 1 deci tejföl, 1 evőkanál liszt, 1-2 kockacukor, só, reszelt szerecsendió, 1 csokor petrezselyem vagy zsenge karalábélevél.

Meghámozzuk a nyers karalábékat, és a belsejüket kivájjuk. A húst összedolgozzuk a rizzsel, a tojással, sóval, reszelt szerecsendióval, reszelt hagymával és a karalábék üregébe töltjük. Vastag falú lábasban vagy tűzálló tálban megforrosítjuk a zsiradékot, belerakjuk a kivájt karalábéforgácsot, és sóval meg cukorral ízesítjük. Pár percig kevergetve pároljuk, majd beletesszük a megtöltött karalábékat, és egy kevés vízzel fedő alatt az egészet puhára pároljuk, ügyelve, nehogy oda-
kapjon. Végül a megtöltött karalábékat forró tálra szedjük, a visszamaradt apró karalábét a tejfőllel simára kevert liszttel, frissen összevagdalt petrezselyemmel, vagy karalábélevéllel besűrítjük, és néhány perces forralás után a töltött karalábékra öntjük.

Spanyol zöldségleves

Hozzávalók: 1 liter ivóparadicsom, 1 evőkanál olaj (ha lehet oliva), 1 evőkanál borecet (vagy egy mokkáskánál közönséges ecet, meg egy csipet cukor), 1 citrom leve, 1 kis fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 1 uborka, só, őrölt bors.

Az ivóparadicsomot összekeverjük az olajjal, ecettel, citromlével, sóval, őrölt borssal. Néhány órára jégbe hűtjük, majd tálalás előtt a kis kockákra vágott hagymát, paprikát és hámozott uborkát belekeverjük. Csészékben tálaljuk.

Fűszeres sárgarépa leves

Hozzávalók: 60 deka sárgarépa, 5 deci tej, 2 evőkanál tejföl, 2 evőkanál porcukor, só.

A megmosott, megtisztított sárgarépát finomra reszeljük, megsózzuk, rászórjuk a fűszereket, és jól összekeverve negyedóraig állni hagyjuk. Ezután a tejjel és az apróra vágott petrezselyemmel együtt összeturmixoljuk, és cukorral, cit-

romlével ízesítjük. Belekeverjük a tejszint, és jégbe hűtjük. Ha sűrűnek találjuk, kis vízzel hígítjuk.

Tejszínes uborkaleves

Hozzávalók: 2 közepes nagyságú uborka, 2 deci tejszín, 6 deci tej, 2 evőkanál darált dió, 1 citrom, só, őrölt fehérbors, kis csokor kapor.

Az uborkákat alaposan megmossuk, lehámozzuk, és a káposztareszelőn finomra reszeljük. Megsűrjük annyi sóval, amennyi a leves ízesítéséhez szükséges, összekeverjük és öt-tíz percig állni hagyjuk. (Az uborkát kicsavarni, levét leönteni nem szabad!) Ezután megsűrjük fehérborssal, rácsavarjuk egy fél citrom levét, hozzáöntjük a tejszint meg a tejet. A darált diót belekeverjük, és jól lehűtjük. Csészékben tálaljuk, tetejét megsűrjük apróra vágott kaporral, és egy-egy citromkarikával díszítjük. Tehetünk bele egy csipetnyi porcukrot is.

Rozmaringos paradicsomleves

Hozzávalók: 1 kiló paradicsom, egy fél citrom leve, 1-2 kiskanál porcukor, 1 deci tejszín, só, őrölt fehérbors, rozmaring, bazsalikom (5 deka főtt rizs).

A paradicsomokat megmossuk, feldaraboljuk, szitán átörjük, vagy gyümölcsprésen átnyomjuk. Az így kapott sűrű paradicsomlevet összekeverjük a tejszínnel és annyi vízzel, hogy krémleves sűrűségű legyen. A cukorral és a fűszerekkel ízesítjük, de a citromlevet csak tálalás előtt keverjük bele. Jól lehűtve adjuk asztalra. (Aki szereti, tehet bele hideg főtt rizst is.)

Sóskaleves

Hozzávalók: 60 deka sóska, 5 deci tej, 2 evőkanál tejföl, 2 evőkanál porcukor, só.

A sóskát nagyon alaposan megmossuk, és gondosan megtisztítjuk. A vastagabb száraz zöldjét letépjük, és csak a teljesen hibátlan leveleket használjuk fel. Először két deci sós vízben negyedóraig áztatjuk, majd ráöntjük a tejet, és összeturmixoljuk. Ezután keverjük bele a tejfölt és a porcukorból annyit, hogy megfelelően pikáns levest kapjunk. Csak hidegen jó.

Jóban-rosszban az állatokkal

„Aki az állatokat szereti, rossz ember nem lehet” — én így módosítanám az eredetileg virágokról szóló közmondást. Úgy érzem, úgy tapasztalom, hogy egy embernek az állatokhoz és az emberekhez való viszonyulása igen hasonló. Akit nem hagy közömbösen egy állat szenvedése, akit érdekel az a másik élőlény és figyel a közléseire, aki áldozatosan és szeretettel képes gondoskodni a háziállatáról, az hasonlóképpen fordul az emberek felé is, és ebben igen kevés a kivétel. Aki pedig képes állatot kinozni, elhanyagolni, éheztetni, kitenni — arra bizony nem bíznek embereket, mert úgy érzem, velük sem bánik sokkal jobban — legfeljebb, mint gyakran láthatjuk, „finomabb formában” bántja őket.

Az állatokkal való közeli, közvetlen kapcsolat az ember-szeretet képességének fokmérője és egyben gyakorló terepe is. Ezért jó, ha a kisgyermek a korának megfelelő mértékben gondoskodhat egy kis állatról, közben megtanulja, begyakorolja a másik lényre figyelést, a felelősségvállalást, a kedveskedést, a játékot. Érzelmileg szegényebb, sivárabb lesz az, akitől az életnek ez a területe elárva marad. Sok kedves élménnyel szegényebb az a gyermek és felnőtt, aki nem tud belefeledkezni felszabadult kergetőzésbe egy kiskutyával, aki nem folytat olykor néma társalgást egy szép szemű macskával. Az állatoktól sok és önzetlen szeretetet kaphatunk, társaink lehetnek a magányban, és csodálatos dolog, ha megértjük egymás nyelvét.

Új állatvédelmi törvény készül, ez indított arra, hogy e témáról írjak. Az eddigiekben az állatvédelem legfőképpen a fajok védelmét jelentette (a kihaltól fenyegetett állatfajok esetében kiemelten), illetve az állatokat — és az embereket — a fertőző betegségektől próbálta

megóvni. Az új törvény az úgynevezett „egyedkímélő állatvédelmet” tűzte ki céljául, tehát a konkrét állategyedeket akarja védeni — az embertől. Szükség van a védelemre, hiszen gyerekek, sőt, felnőttek is kiszedik a madárfészket, macskákra lövöldöznek, kiteszik a kiscicát és a kiskutyát. Az országban körülbelül 50 ezer kóbor kutya és ugyanennyi kóbor macska tekergethethet ott ahol akar. Újabban még az állattartók sem mind törődnek eléggé jószágaikkal, például a tehenet napi jártatás nélkül, a jászolhoz kikötve tartják, a nyulakat szűk helyen zsúfolják össze, csak a belőlük kihozható legnagyobb haszonnal törődnek. A leadásra szánt állatok szállítása, a vágóhídra hajtatás körülményei embertelenek. Sok helyen a házörző kutya előtt naphosszat nincs víz, hogy igyon, ha szomjas. Nem egy ember a sérelmeit védtelen állatokon torolja meg, emberhez nem méltó módon éli ki rajtuk az agresszióját. Ezek megakadályozására készült az új törvény. Ezután a hatóságok is jobban figyelnek és szigorúbban büntetik majd az állatok bántalmazóit. Ez remélhetőleg visszatartó hatású lesz.

Még jobb lenne, ha mindezt megelőzhetnénk, ha pozitív irányba alakíthatnánk az embernek az állattal való kapcsolatát. Ha a szülők és a pedagógusok ezután még hangsúlyosabban az állatok megismerésére, szeretetére és védelmére nevelik a gyermekeket, sokat tehetnek az állatokért — és egyúttal az emberiségért: az emberiség megőrzéséért.

A növényekkel és az állatokkal együtt „társbélők” vagyunk a földön, kölcsönösen egymásra utalva. Kellemesebb és hasznosabb jóban lenni, mint rosszban. Ha valaki csak egyetlen kis állatot felnevel, vagy csak egy kisgyermeket ránevel az állatok szeretetére — az már sokat tett az ember és állat közös érdekében.

Drága bolgár sajtok

A hosszú élet kutatói, ha arra a kérdésre keresik a választ, hogy miért él olyan sok 100 évesnél idősebb ember a bolgár hegyek között, a magyarázatot gyakran a helyi tejtermékek, a joghurt és a juhsajt egyedülálló élettani hatásában vélik megtalálni. Még mielőtt századunkban a kutatók felfedezték volna, hogy a bolgár joghurt kivételes hatását a benne lévő „bacillus bulgaricus” okozza, a bolgár tejtermékek az ország határain kívül is keresettek voltak.

A három testőr korában, a 17. században a bolgár joghurtot több ezer kilométeren át szállították, hogy XIV. Lajos asztalára kerüljön. Ugyanebben az időben a fehér bolgár juhsajt és az ugyancsak juhtejből készült kaskavél sajt is nagy keresletnek örvendett — és örvend ma is a Közel-Kelet piacain. Az eladott licenceknek köszönhetően ma már több kontinensen is gyártják a bolgár joghurtot a hazájából kivitt bacilus

bulgaricus segítségével, egy ország sem képes azonban versenyezni a bolgárokkal a fehér juhsajt és a Balkán típusú kaskavél sajt előállításában. Ez utóbbi sajtokat a tíz legdrágább sajt között jegyzik a világon.

A hivatalos statisztika szerint Bulgáriában a 60-nál több vállalat és tejfeldolgozó üzem 1987-ben 100 ezer tonna fehér juhsajtot és több mint 32 ezer tonna kaskavél sajtot állított elő. Az üzemekben dolgozó mesterek szünet nélkül versenyeznek egymással. Annak ellenére, hogy az izlések nagyon különbözőek lehetnek, mintha a hegyvidéki tejfeldolgozó üzemek termékeit értékelnék a legtöbbször. A rendkívül tiszta levegőjű hegyi legelőkön a tej magába szívja az ott növekvő fű aromáját. Sajt készítés alkalmával a szakemberek határozottan meg tudják állapítani, hogy az évről évre melyik szakában és mely vidéken állították elő az eléjük tett sajtokat.

A Gepárd próbaútja

A szibériai Tom folyón végzik a Gepárd elnevezésű kételtű jármű próbajáratását. A moszkvai Neptun tervezőirodában kifejlesztett közlekedési eszköz 5 személy szállítására és maximálisan óránkénti 65 km-es sebesség kifejtésére alkalmas. A két légcsavart GAZ—53 típusú gépkocsi-hajtóművek forgatják. A kételtű jármű vizen, földön, s jégen harminc centiméteres akadályokon is haladhat.

Köhögés ellen — borostyán

Jóllehet már az ókori rómaiak is gyógyítottak borostyánnal, azt napjainkig csak a népi gyógyászatban alkalmazták. Egy darmstadti (NSZK) orvos most nyolcvannégy heveny, illetőleg idült köhögésben szenvedő embert kezelt vele, s közülük a borostyán csak egyetlen személynek a köhögését nem csillapította.

Aprócskák

ADÁSVÉTEL

Bontásból cserép, téglá, válaszfaltéglá, konvektorok, villamelegítő eladó. Telefon: 29-215.

Zastava GTL 55, 3 éves, extrákkal eladó 188 000 Ft-ért. Telefon: 55-167.

Volvo személyautó felújított motor, karosszéria bontásra is eladó. Mórahalom, Egyenlőség u. 3.

Eladó IFA billenős komplett alváz, futómű, tartozékok. Telefon: 19-327. Este.

Építkezésből kimaradt béléstestet, E 30-42-es gerendát, tetőcserepet, téglát vásárolnék. Telefon: 19-327. Este.

KH frsz. piros 1300 S Lada eladó. Érdeklődni: 17-904-es telefonon.

6 éves, fehér Wartburg vonóhoroggal, friss műszakival eladó. Telefon: 21-378.

VW Golf Turbo Diesel 3 éves eladó. Telefon: (62)53-458.

7 éves, 1500 S Lada sürgősen eladó. Érd.: 21-468-as telefonon.

Angol lakókocsi fűtéssel, hűtéssel, elősátorral eladó. Hajós u. 3/A

2 éves 126-os Polski Fiat eladó. Telefon: 12-598.

Dacia TX, Lada 1300 személygépkocsi eladók. Érdeklődni: 19-450-es telefonon.

Eladó 1500-as TF-es Lada, Kandó Kálmán u. 35. 17—19 óráig.

Új Wartburg 4 ütemű eladó. Érd.: 56-621-es telefonon, 18 órától.

LAKÁS

Újszegeden 1,5 szobás panellakás 3. emeleten eladó. Telefon: 55-354, 17 órától.

56 m²-es kétszobás, I. emeleti lakás készpénzért eladó. Telefon: 16-513.

Eladó 1,5 szobás, OTP-lakás. Nyitára u. 1/A 3/8.

II. szinten 2 + 2-es rókusi, telefonos öröklakás garázzsal vagy anélkül eladó, vagy magánházra cserélhető értékegyeztetéssel. Érdeklődni este: 28-946-os telefonon.

Felsővárosi társasházi lakás garázzsal eladó. Érd.: Csaba u. 24. I. 1.

Újszegeden a Bal fasoron 2,5 szobás lakás eladó. Érd.: 30-829-es telefonon.

Gyöngyvirág utcában VIII. emeleti lakás garázzsal, OTP ár alatt eladó. Érdeklődni: Kinizsi Pál u. 3.

Kinizsi Pál utca 3. sz. alatti társasházban lakás garázzsal eladó.

Szilléri sugárúton 1 + 2 fél szobás, első emeleti, 56 m²-es lakás eladó. Telefon: 29-765.

ALBÉRLET

Egyszobás lakást bérelnék „Szegeden L 346” jelígre a Sajtóházba.

Kétszobás összkomfortos lakás kiadó. „Azonnal L 357” jelígre a Sajtóházba.

INGATLAN

Tápén, Honfoglalás utcán építési telek eladó. Telefon: 25-640, 8—16 óráig.

Pusztaszeren építési telek, engedéllyel, tervrajzzal eladó. 06(62)28-549-es telefonon, 18 órától.

Bordány, Béke dűlő 34. sz. ház eladó, jószágartásra alkalmas.

Sándorfalván, Rózsa u. 11. sz. új magánház eladó. Érdeklődni: a címen.

Ikerház építésére telek, kétszoba összkomfortos melléképülettel eladó. Boszorkánysziget u. 40.

Új építésű ház, reális áron eladó. Rózske, Petőfi u. 46.

Levélasztott nagy magánházrész eladó. Érdeklődni: Szeged, Tündér u. 19.

Orosháza, Juhász Gyula u. 15. számú magánház eladó. Érd.: Szeged, Tündér u. 19.

Újszegedi 2 szobás, központi fűtéses, telefonos magánház eladó. Érdeklődni: 55-251-es telefonon.

MUNKA

Csongrád Megyei Villanyszerelő Kiszövetkezet jól képzett villanyszerelőket keres felvételre, jó kereseti lehetőséggel. Jelentkezés a szövetkezet elnökénél, Szeged, Festő u. 7.

Kórház-Rendelőintézet fiatal asztalos és lakatos szakmunkásokat keres felvételre. Jelentkezni lehet: műszaki osztályvezetőnél. Tolbuhin sgt. 57.

Ifjúsági Központ titkárnői munkakörbe fiatal munkavállalót keres. Jelentkezés: Szeged, Fürj u. 92/B alatt az intézmény igazgatójánál.

Kísérleti állatokkal való foglalkozásra férfi munkaerőt keres a Kísérletes Sebészeti Intézet. Jelentkezés az intézeti irodában, a Sebészeti Klinika épületében.

Kórház-Rendelőintézet Fertőző Osztálya takarítónőket alkalmaz. Jelentkezni lehet: Pulz u. 12. főnővérnél.

Az Utasellátó Vállalat Területi Igazgatósága (Szeged, Somogyi u. 11.) felvesz érettségivel rendelkező elszámoltatott. Személyes jelentkezést várunk.

Számítógéphez értő, intelligens, fiatal nőt alkalmaznánk magas fizetéssel műszaki üzletben. Szeged, Április 4. útja 20.

A Petőfitelepi Időskorúak Szociális Otthona, Szeged, Acél u. 1. felvételre keres szakképzett és szakképzetlen ápolókat, takarítókat.

A Szegedi Széchenyi István Gimnázium és Szakközépiskola fűtő karbantartót és középfokú végzettséggel rendelkező oktatástechnológust keres. Jelentkezés: az iskola gondnokságán, Szeged, Felső Tisza part 25.

EGYÉB

Pótkocsis IFÁ-val munkát vállalnék. „Állandóra is L 345” jelígre a Sajtóházba.

Fakivágásokhoz vállalkozót keresek. Telefon: 30-952.

Agilis közgazdász férfi állást változtatna. „Kisvállalkozások L 366” jelígre a Sajtóházba.

Parketta szegőléc, fűrészelt fenyőlécek, mezőgazdasági szerszámnyelek, kőrongecsetek, mázólcsetek kaphatók. Szent István tér—Imre u. sarok. Háztartási boltban.

Elveszett egy Doga női karóra fémcattal keddén este a Népkert soron. Megtalálójára jutalom ellenében, esti órákban az 53-901-es telefonon jelentkezzen.

Dugonics tér környékén garázst bérelnék. „Hosszabb időre 170881” jelígre a Hirdetőbe.

Telefonálás napenergiával

Ausztrália Victoria államának északkeleti részén, a Glen Valley alpesi vidékén sikeresen befejeződtek Ausztrália első napenergiával működő telefonközpontjának üzemi próbái. A központnak mindössze 20 előfizetője van — valamennyien a kétezer méter magasságú hegyekben élnek. Ausztráliában már 1979 óta kísérleteznek napenergiával működő mikrohu-

lámú rádiórendszerekkel. Azóta egyre több napenergiával működő közvetítőállomás segíti a tévé-, telefon- és telexvétel Ausztrália ritkán lakott északi területein. Jelenleg már 13 közvetítőállomás működik az Alice Spring és a Tenant Creek közötti 500 kilométeres vonalon — valamennyi berendezésüket napcellákkal előállított és telepekben tárolt villamos energia — működteti.