

A vállalkozó levonult, amit az érintettek eltérően magyaráznak

Vita a patinás Virág körül

A Kis Virág teljes felújítását a Gy & Gy Kft. végezte, illetve végeztette. Az építési vállalkozás ügyvezető igazgatója, Gyalog Nándor lapunknak elmondta: jóllehet a Kis Virág rekonstrukciós munkálataiban szorította őket a határidő, a külső munkáktól a belső átalakításokig mindennel elkészültek, így 2001. június 3-án a cukrászda bérlője megnyitotta a Kis Virágot. Az átalakítás és korszerűsítés végzetével, ha késve is, de kifizették a beruházók a vállalkozást.

A Kis Virág bérlője és a Nagy Virág tulajdonosa, az Első Ingatlanhasznosító és Ingatlanforgalmazó Kft. december végén kezdte el a Klauzál téri patinás cukrászda és kávéház felújítását. A százmillió forintokra becsült beruházás földmunkákkal kezdődött. Ennek során a Gy & Gy Kft. és alvállalkozói először az ötszáz négyzetméteres pincéből – a megfelelő belmagasság elérése miatt – mintegy 800 köbméter földet és sítet termeltek ki. A következő munkafázisban megerősítették az alapot és szigetelték a helyiséget, ahol majd rakárakat és hűtőkamrákat működtet a cukrászda üzemeltetője. *Sudár Ferenc* brigádvezető elmondta, hogy hihetetlen munkakörülmények között, sárban és vízben állva, kézi erővel termeltek ki a föld nagy részét. Február végén fejezték be a munkát, bérüket azonban a mai napig nem fizette ki a fővállalkozó. – Gyalog Nándor azt mondta nekünk, hogy abban a pillanatban kifizeti az 1 millió 200 ezer forintot, amint megkapta a



Az eddigi kivitelező levonult a területről. Jelenleg áll a munka.

Fotó: Gyenes Kálmán

pénzt a tulajdonostól. Gyalog nem kívánt nyilatkozni lapunknak arról, hogy megbízójával és alvállalkozójával mekkora összegről „vitakoznak”, de azt elismerte, hogy anyagi természetű vita robbant ki köztük és a tulajdonos között, aminek következtében levonult a területéről.

Az Első Ingatlanhasznosító és

Ingatlanforgalmazó Kft. ügyvezető igazgatója, György Attila viszont cáfolta, hogy anyagi viták miatt szakítottak a Gy & Gy Kft.-vel. György elmondta: azért váltottak kivitelezőt, mert az új munkafolyamat – a földszinti részek belső átalakítása és felújítása – már más építetót kíván. Egyébként is – hangsúlyozta –, Gyalog Nándorral

csak a földkitermelésre és a pince szigetelésére szerződtek. György közölte, hogy az ügy kizárólag a beruházóra és a kivitelezőre tartozik, nem pedig a város lakóira. Jelenleg várják a műemlékvédelmi felügyelet engedélyét, hogy elkezdhesék a munkát a felső szinten. A tervek szerint júniusban nyitnak.

SZ. C. SZ.

Ünnepi készülődés: sonkák a pácban

Mi mindent hoz a tapsifüles?

Bár a háziasszonyok zöme igyekszik minél hamarabb túl lenni az ünnep előtti bevásárláson, a nyúl-cipőt még mindig nem kell felvenni, senki nem marad le semmiről. Legalábbis ezt üzenik a sonkával, tojással és csokinyulakkal megrakott pultok.

Bármerre járunk, kis üzletben, piacon vagy a hipermarketekben, mindenütt bőséges kínálattal találkozunk. Az árakban nincs lényeges különbség, ám vásárolni az üzlettipushoz illően másképp kell. Így a piacon illik pár forintot lealkudni a tojás árából, míg a belvárosi „szalonhentesnél” azt veszik leginkább jó néven, ha nem sokat válogatunk, s nem tartjuk fel a sort.

Általános tapasztalat, hogy öt-hat húsfélelnél több nem kerül ki az akciós táblákra: a hagyományos kedvencből, a kötözött füstölt sonkából fogy a legtöbb, ez 1000-1200 forint közötti áron kapható.

Mi fér a húsvéti kosárba?

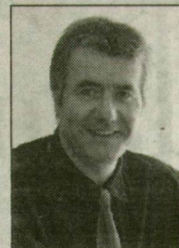
1,5 kg füstölt sonka	1.800,- Ft
30 db tojás	540,- Ft
1 kg fonott kalács	350,- Ft
Torma, majonéz	500,- Ft
Ásványvíz, üdítő	1.000,- Ft
Csokinyuszi – 200 g-os 5 db	1.500,- Ft
Csokitójas 10 db	300,- Ft
10 ü sör	1.300,- Ft
Szalvéta, tojásfesték, egyéb	500,- Ft
Locsolókölni 2 üveg	400,- Ft
Összesen	8.190,- Ft

A füstölt tarja ára 1200–1300 forint között változik, a csülkök pedig 600–800 forintos kilónkénti áron kellenek magukat. A sonka alapanyaga persze szárnyas is lehet, ez egyre keresettebb, igaz jóval drágább is, mint sertésből készült társa. A pulykasonka ára füstölve,

pácolva kilónként 1200–1800 forint. Bár minden áru gusztusos és jó minőségű, az igazi csemege kevés, ezért az árak okolhatók. A csirkemellsonkák és készre sült pástétomok ára kifejezetten magas, ezért a hentesek ezekből nem tartanak.

Tojásból ilyenkor az országban több tízmilliót vesznek a háziasszonyok. Az üzletekben kapható dobozos tojás sokak szerint megbízhatóbb, na nem a frissessége miatt, hanem mert a csomagoláson fel kell tüntetni a benne lévő áru méretét és súlyát. E szerint választhatunk 50 grammnál kisebb, „S” méretűt, s van 73 grammnál súlyosabb XL-esnek számító tojás is. A piacon ez senkit nem érdekel, ott a jó tojás darabja 18–21 forint, s a sárgája narancsszínbe hajlik. A kereskedőknek hiába mondja az ember, hogy a multiknál már 15 forintért is van tojás, azt mondják, akkor tessék náluk venni. S ha már piac, akkor nyuszi, de a gyerek, a jószág is jobban járna, ha a meglepetés csokiból lenne. Az élőnyulak darabjért ötszáz forintot kérnek, míg a kis tenyérmű apró csokinyúl 25 forint.

O. K. K.



Húsvéti nyuszi

KISIMRE FERENC

A ketrec aljához lapult fehér tapsifüles fejét két mellső lába közé szorította, piros szemeiből a rettegés áradt. Ő volt az első húsvéti nyuszi, amellyel idén találkoztam. Szegeden, a Szent István téri piácson, a zsibárosok között haladva lóbálta őt kicsiny ketrecével együtt feltehetően újdonsült gazdája. Időnként rá-ránézett, konstatálta, hogy a csöppnyi állatka ott lapul a kalitkában, azután haladt tovább a troliváro felé, hogy valamelyik külvárosi panelrengetegbe hazavigye a húsvéti nyulat.

E villanásnyi utcai képet azért idéztem, mert az általam megkérdezett emberek legtöbbszörének a húsvét ünnepéről ez jutott az eszébe. Meg a főtt tojás, a sonka, a kolbász, az ecetes torma, a mákos guba, azután a locsolókodás, a piros tojás, a sárga nárcisz, a fehér és lila jácint, a locsoló versike...

Igen, ezek azok a külső jegyek, amelyek „díszítik” ezt a szép ünnepet. A húsvét belső tartalma azonban ennél jóval több. A kereszténykeresztyén világ számára húsvét – Jézus Krisztus keresztre feszítése által – a megváltás ünnepe. S ez az ünnep lelki-szellemi feszültségben tartja a hívó világot Jézus dicsőséges jeruzsálemi bevonulásától (a virágvasárnaptól), az utolsó vacsorán át, egészen a nagypénteki tragédiáig, amikor a Golgotán keresztre feszítették a Megváltót. Azután következnek a megkönnyebbült öröm pillanatai: a világ tudomást szerez Krisztus feltámadásáról. A Jeruzsálem melletti arameus nevű Golgota-domb tehát egyfelől a megaláztatás, a szenvedés, a kín szimbóluma, másfelől a megbizonyosodás, az öröm, a lelki katarzis kiteljesülése.

Ebbe az ünnepbe „csöppentünk bele” hát, s most néhány napig benne is leszünk. Mert ünnepelni azért szeret hívó és nem hívó egyaránt. Szeretjük, ha ilyenkor – az alkalom szakrális jellegén túl – legalább rövid időre együtt láthatjuk szereteteinket, meglátogathatjuk barátainkat, vagy vendégeket fogadhatunk. Ebben a rohanó világban, amikor az emberek egymással már alig váltanak „élő” szót (utóvégre, pótolja az internet a kommunikációnak e formáját is), a szomszédolás, a bejelentetlen baráti látogatás mára már kiment a divatból, szívünk mélyén azért szeretjük, ha legalább az ünnepnek alkalmat adnak – az elmúlt időben még honos – egy-egy ilyen érintkezési formának is.

A mai nap tehát pihenéssel telik. (Kivételt képeznek persze a háziasszonyok, akik e „szabad” szombati napon kedvükre járhatják a piacot, az üzleteket, utána felköthetik a kötényt és megfőzhetnek három napra...). Akit hite és meggyőződése, vagy netán évtizedekre visszanyúló szokása arra sarkall, hogy menjen el a templomba, vegyen részt a szentmisén vagy az istentiszteleten, elmegy. Mások pihenhetnek, tévézhetnek, kártyázhatnak, kirándulhatnak, s ezernyi elfoglaltságot találhatnak maguknak. Hétfőn a család férfitagjai – miközben szorgalmasan ismételtetik a locsológrímusokat – előveszik a sötét öltönyt, s elindulnak a szokásos locsolókörtúra. Ahol már várják őket a hajadonok, asszonyok, nagymamák.

Aztán szépen elcsendesül minden (remélhetőleg kevés alkoholmérgezéssel), keddtől pedig beköszöntenek a dolgozós hétköznapiak. Engem akkor már csak egy dolog foglalkoztat: mi lesz azzal a megszeppent, piros szemű, fehér nyuszival?

Az egyetem és a város

MUNKATÁRSUNKTÓL

A szegedi egyetem klinikáinak és az önkormányzat egészségügyi intézményeinek együttműködésére vonatkozó szándéknyilatkozatot írt alá tegnap a városházán Mészáros Rezső rektor és Bartha László polgármester. A dokumentum előzménye, hogy az elmúlt év végén a kórház törvény elfogadásával jelentős változások történtek az egészségügyi intézmények működésében. Ezt követően a Szegedi Tudományegyetem orvoskarának tanácsa elfogadott egy vitaanyagot a várossal való együttműködésről.

A szándéknyilatkozatot azzal a céllal írták alá, hogy javuljon a Szegeden és környékén, valamint a dél-alföldi régióban élő emberek az egészségügyi ellátásának színvonala. Az ezen a területen dolgozók számára tervezhető, tisztes megélhetést nyújtó életmód-modellt kívánunk kidolgozni. Az együttműködés az intézmények gazdaságos és a hatékony működtetését is előtérbe helyezi.

A szándéknyilatkozatban felsorolt célok elérése érdekében orvosokból, közgazdászokból és jogászokból álló egyeztető fórumot hoznak létre.

Mégsem vesz át mindenkit a Paprika

Két ember nem fér egy széken

Folytatás az 1. oldalról

A lapunk birtokába jutott információk szerint azonban nem lehetnek biztosak a dolgukban azok a konzervgyáriak, akiknek hasonló feladataik vannak, mint „paprikás” kollégáiknak. Nagy valószínűséggel ugyanis a Paprika Rt. bérszámfejtőinek nem okozhat különösebb nehézséget további száz ember fizetésének kiszámítása és átutalása. Hasonlóképpen érezhetnek azok is, akik az anyagbeszerzés, avagy a kereskedelem területén töltöttek be fontos beosztásokat.

Az értesítéseket Bartos András vezérigazgató sem cáfolta. Mint mondták, a két szerve-

zetet „össze kell fésülni”. Meg kell szüntetni a párhuzamosságokat, amelyek abból adódnak, hogy a Szekónak önálló beszerzői, kereskedői, gyártmányfejlesztői voltak. De szerinte ezek a döntések tíz embernél többet nem érintenek. Az összes fizikai dolgozóra szükség lesz az immáron 350 fős létszámmal termelő Szegedi Paprika Rt.-nél, amely idén 4,3 milliárd forintot árbevétellel számol.

Április 2-án, kedden még mindenkit átvesz a Paprika, erről húsvét után levélben értesítik a dolgozókat.

Az „átfésülés” pedig eztán veszi kezdetét, mivel „két ember nem ülhet egy székre”. Háló Pál, a Sze-

ko 2001 Rt. igazgatóságának elnöke a jövőben a Paprika Rt.-nél hasonló funkcióba kerül.

Arra a kérdésre, mi lesz a Szeko vezérigazgatójával, Papp Józseffel, akit négy hónappal ezelőtt Orosházáról hívtak Szegedre vezetőnek, Bartos András még nem tudott választ adni.

Az mindenesetre érdekes helyzet, hogy Bartos korábban Papp beosztottja volt a MERIAN Orosháza Rt.-nél. Papp József 1976–1996 között a orosházi céget vezérigazgatóként irányította.

A Szekónál tegnap szünetelt a termelés, a dolgozóknak szabadságot kellett kiadni.

FEKETE KLÁRA

MOST DUPLÁN ÉRDEMES RAIFFEISEN ÉRTÉKSZÁMLÁT NYITNI!

FIÓKNYITÓ AKCIÓ!

Minden új ügyfelünket, aki 2002. április 15-ig forint Értékszámát nyit fiókunkban, megajándékozunk!



TELJES KÖRŰ TÁJÉKOZTATÁSSAL VÁRJUK ÚJ FIÓKUNKBAN!

Bankfiók: Szeged, Széchenyi tér 15.

Hívja a 06-40-48-48-48-as telefonszámot!

Raiffeisen BANK