

A helyiek szerint a szegedi halászlé híres, a bajai pedig finom

Halléwood a Sugovica-parton

Folytatás az 1. oldalról

Már 2017 bográcsban fő a halászlé a helyiek által a halászlé fővárosának nevezett Baján. A bajaiak annyira büszkék a rendezvényre, hogy sokan az erre az alkalomra gyártott Halléwood feliratú pólóban feszítettek.

Kora délután a tűző nap és hőség ellenére családok, baráti társaságok gyülekeztek a főzőhelyeken. Volt aki fát aprított, mások sörrel, borral alapozták meg jókedvüket. Egy helyi fiatalemberrel, *Adolf Tamástól* megtudtuk, az első évben ingyen lehetett főzőhelyhez jutni, most 3 ezer forint regisztrációs díjat kértek a szervezők. Amikor Tamást arról kérdeztük, szerint mi a különbség a bajai és a szegedi halászlé között, mosolyogva így válaszolt: „Azt szokták mondani, a szegedi halászlé híres, a bajai pedig finom”.

Az árnyékosabb és szellősebb Sugovica-part közelében szegediek készülődtek a főzéshez. Mindannyian a Hídepítő Rt. alkalmazottai voltak. A csapatnak három bográcsban *Bodnár Attila* főzte a bajai halászlévet. A Baja melletti Csátaljáról érkezett szakács úgy tartja, jó halászlévet csak tiszai halból lehet készíteni.



Évről évre nagyobb az érdeklődés a bajai fesztiválon

Fotó: Szabó C. Szilárd

A Tisza ugyanis tisztább, mint a Duna.

– Amikor megrottyan és feljön az első gőze, érezni lehet, hogy

iszapos-e a hal vagy sem. Aki nem ismeri, eszi két pofára. Csak nemes rablóhalakat teszek bele, filézés nélkül – mesélte. – A csukát nem esszük meg, mert nagyon szálságos, de az íze megváltja a halászlévet – magyarázott tovább lelkesen, miközben a tűzgyújtáshoz készülődött.

Beszélgetés közben rendőrök jelentek meg, és arra kérték a társaságokat, álljanak el autóikkal az út széléről. – Hozzál inkább egy 10 ezres csekket kifiziam, nekünk ennyit megér! – kiáltotta az egyenruhások után az aszszony. Senki nem hagyja szíve-

sen őrizetlenül az autóját és értékeit. Eddig majdnem minden évben esett az eső, a gyerekek legalább be tudtak húzódni a kocsiba – mondta Bodnár Attila.

A főtértől háromszáz méterre, a Bartók Béla utcán a *Fülöp Sándor*, *Szalóky Tamás* és *Rókus Zoltán* alkotta szegedi csapat készülődött a főzéshez. A fiatal emberek elmondták, hogy először vesznek részt a népiünnepélyen. Miután bedobtak egy kupica ágyaspálinkát, vidáman felosztották a munkát. – Nem hittem volna, hogy ennyire kulturált, szervezett és családias a légkör,

A KÜLÖNBESÉG

A szegedi és bajai halászlé alapvetően az elkészítés módjában különbözik. Míg a szegedi halléhoz először apró halakból sűrű, paszírozott alaplé készül, amibe később beleteszik a halszeleteket, addig a bajainál nem készül alaplé, a vöröshagyma és a hal egyszerre kerül a bográcsba, az örlött paprikát pedig a már forrásban lévő lébe teszik bele. A hagyományos bajai halászléhez gyufatészát tálnak. A szegedi hallé elkészítése több órát vesz igénybe. A bajai halászlé egy órán belül megfő.

így aztán már nem is csodálkozom azon, hogy csak protekcióval tudunk asztalhoz jutni – mondta Sándor. A mohácsi születésű Zoltán természetesen bajai halászlévet főzött a barátainak. Itt ez így illik – közölte. Erre jegyezte meg Tamás, hogy ők pedig szegedi halászlévet főznek majd szeptemberben Zolinak a Tisza-parti fesztiválon.

A hagyományoknak megfelelően délután hat órakor Baja polgármestere, *Széll Péter* jeladására gyulladt meg a tűz a több mint kétezer bogrács alatt. A belvárost percek alatt elborította a sűrű füst, sokan könnyezve próbáltak menedéket keresni a sikertelenül. Akadtak olyanok, akik meg sem várták, hogy elüljön a füst, táncra perdültek a környező utcákban. Az egyik főzőcsapat még zenekart is fogadott a jeles napra.

A. T. J.-SZ. C. SZ.

Tízéves a Katedra-iskola

Tizedik születésnapját ünnepli idén a szegedi Katedra Alapítványi Szakközépiskola. Az intézmény elmúlt évei fejlesztésekről és előrelépéséről szölk.

MUNKATÁRSUNKTÓL

Tíz évvel ezelőtt a megyében másodikként alapították a szegedi Katedra Alapítványi Szakközépiskolát. Az iskolában tíz osztálynak nappali képzésben oktatnak humán szakmákat: gazdasági informatikusokat, különböző idegenforgalmi szakembereket és szakttechnikusokat képeznek.

– Az iskola tanárai egy európai uniós program keretein belül több, mint háromszáz főnek tartottak előadásokat a humán erőforrás fejlesztéséről – számolt be az eredményekről *Kabodi István*, az iskola igazgatója. – Ehhez trénerképzésben kellett részt vennünk, majd az iskola oktatói közül hárman a szupervízor képzést is elvégezték.

Most a hódmezővásárhelyi főiskolai karral közösen végeznek egy felmérést a turizmus, a biotermelés és a kézművesség területén.

– A Kormányos utcában vásároltunk nemrégiben egy ingatlant, ahol tartunk majd felnőtt továbbképzéseket is – újságolta elégedetten az igazgató. A bentlakó tanítványok itt gyakorlati ismereteket sajátíthatnak majd el. Olasz partnerek szaktudásukkal segítenek az iskolának, anyagilag pedig pályázatokkal tartják fenn magukat.

– Kevés az alkalmazottunk, alacsonyak a bérek, így spórolunk az intézménynek. Ezt a szakmát csak elhivatottságból lehet csinálni – hangsúlyozt Kabodi István.

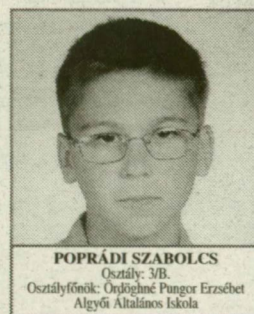
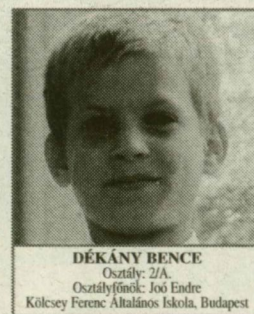
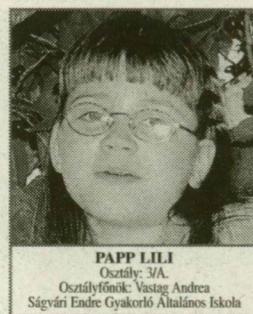
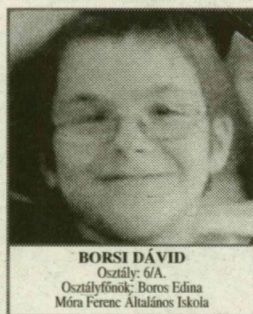
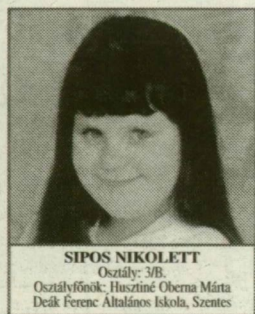
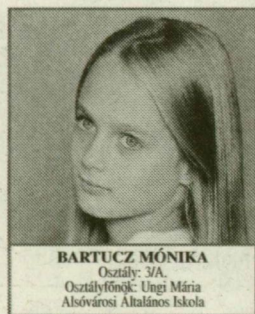
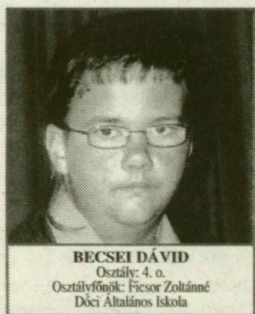
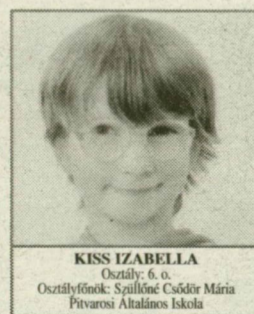
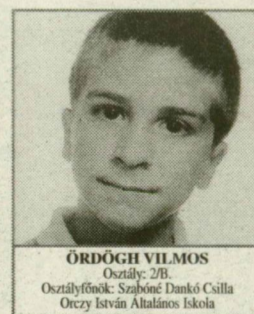
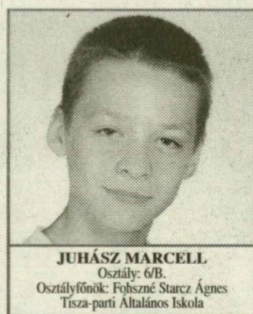
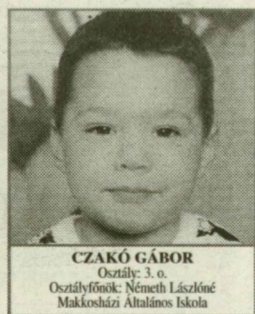
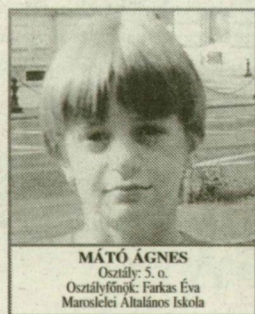
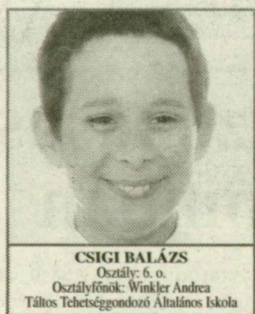
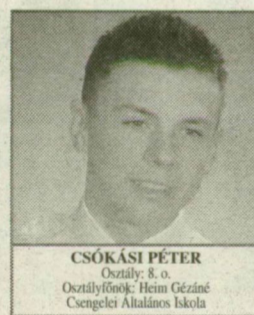
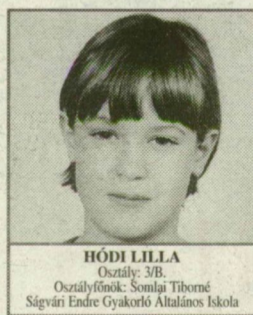
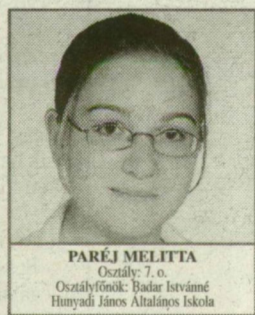
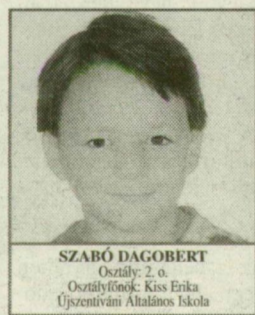
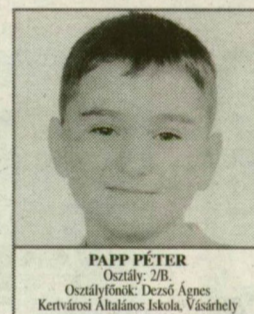
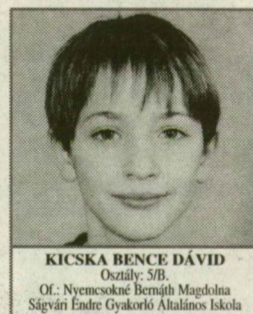
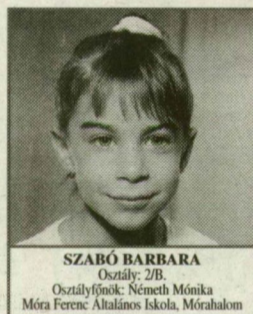
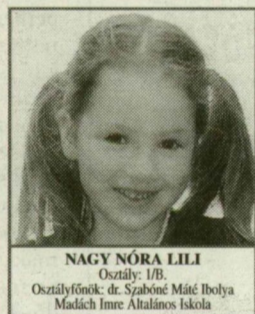
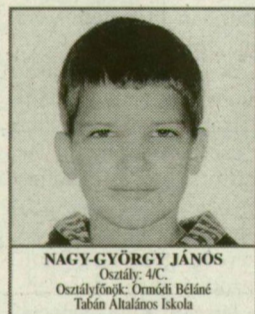
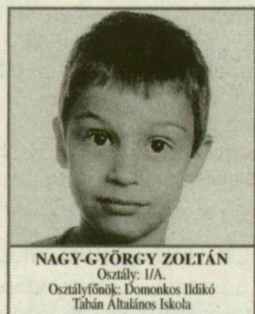
25 EZER KILÓ HAL FŐTT

Becslések szerint több mint 25 ezer kilogramm halból készült halászlé szombaton Baján. Emellett legalább másfél tonna hagyma, 4-500 kilogramm örlött paprika is biztosan elfogyott. Az alkalmi halfőző mesterek az ország minden tájáról érkeztek. A város lakosságán kívül az idén is több mint 30 ezer vendég volt kíváncsi a bajai népiünnepélyre. A város szállodái mellett telt ház volt a szigeti Sugovica Kempingben is. A 40 ezres Baján közel harminc halas üzlet van, de gombamód szaporodnak a halas boltok a városban, ahol a családok hétfégi menüjében sűrűn szerepel halétel.

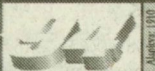
Szín

5-ös

GRATULÁLUNK A KITŰNŐ BIZONYÍTVÁNYHOZ!



Generációkon át
DÉLMAGYARORSZÁG
DÉLVILÁG



A beküldött fényképek a megjelenést követően átvethetők a legközelebbi DÉLMAGYARORSZÁG-DÉLVILÁG ügyfélszolgálati irodában. (A játékra benevező diákok fotóit folyamatosan közöljük. A szegedi iskoláknál a helységnevet külön nem tüntetjük fel.)



SEGED, Kárász u. 15. Tel.: 62/552-552