

Főszezon a szegedi Izabella-malomban

# A mai molnár a villanyszereléshez is ért

Nagyüzem van a malomiparban, az Izabella-malomban javában folyik a termésközelgés. Remeg a padló az ember lába alatt, mintha tengeren haladna hajóval, hengerek forognak, roppan a milliárdnyi gabonaszem, liszt szítál, kenyérrillat száll. Ma a malomban meghatározó szerepe van a villanyszerelőnek – ehhez fogható jelentősége a nem túl távoli jövőben a rendszergazdának lehet. De azért molnárokra is szükség van.

Reng a hatalmas épület, lebeg a liszt. Nedves kenyérrillatú a félig őrölt gabona, illata betölti az egész malmot. A dél-alföldi régió egész területéről ideözönlő búza már betárazva a beton, illetve fém gabonasilókba. – A főnmaradó mennyiséget a termelők tárolják, amíg föl nem szabadul némi hely – tudjuk meg Csányi Istvántól, a Dél-magyarországi Gabonakereskedelmi és Malomipari Rt. vezérigazgatójától. Egyre nagyobb azoknak a földolgozóknak – kenyérgyáraknak, pékségeknek – a száma, amelyeknek lisztet értékesít a malom, külföldre Boszniába, Romániába kerül a dél-alföldi búzamezők terméke.

## Sikértartalom és formakenyér

S ez a liszt milyen liszt? Közmondásosan kitűnő, bár – említi a vezérigazgató – a nemesítési törekvések sokszor főleg a mennyiségnek kedveznek. A magyar búza egyik legtöbbször emlegetett, legjellemzőbb tulajdonsága, a magas sikértartalom a jelek szerint

behelyettesíthető. Nyugat-Európában legalábbis egyre inkább „vívóanyag-nak” tekintik a lisztet, mely megbízhatóan szállítja rendeltetési helyére a különféle adalékanyagokat, amelyekkel elérhető, hogy – például – a kenyérnek kenyérformája legyen. A magas – harmincszázalékos vagy nagyobb – sikértartalmú magyar gabonánál ez zömében magától is összejön, a nyugati esetében (itt a 24 százalékos sikértartalom már jó) ehhez „rásegítők” kellene. A világ három fő hagyományos búzatermő területe közt szereplő Franciaországban (a másik kettő a kubáni és a magyar) készülő kenyér, a baguette formája nem véletlenül

## A DOLGOZÓ TISZA

A szegedi várban látható a Dél-Alföld hagyományos malmait bemutató, Osváth Gábor, a Móra Ferenc Múzeum néprajzkutatója rendezte kiállítás. Szarmata kor előtti őrlőkövek éppúgy láthatók itt, mint XIII. századi őrlőkőpár. Ez a csengelei templom-erődítményből került elő: a tatár betörések ide menekült lakosság magával vitte a malmot is – a kövek alapján a malom egészét rekonstruálni tudták a szakemberek. A Tiszán valaha működött 101 hajómalomnak, a dolgozó folyónak is emléket állít a bemutató, a megye területén lévő szélmalomokat légifotó-sorozat láttathatja. A kiállítás november 28-ig tekinthető meg.

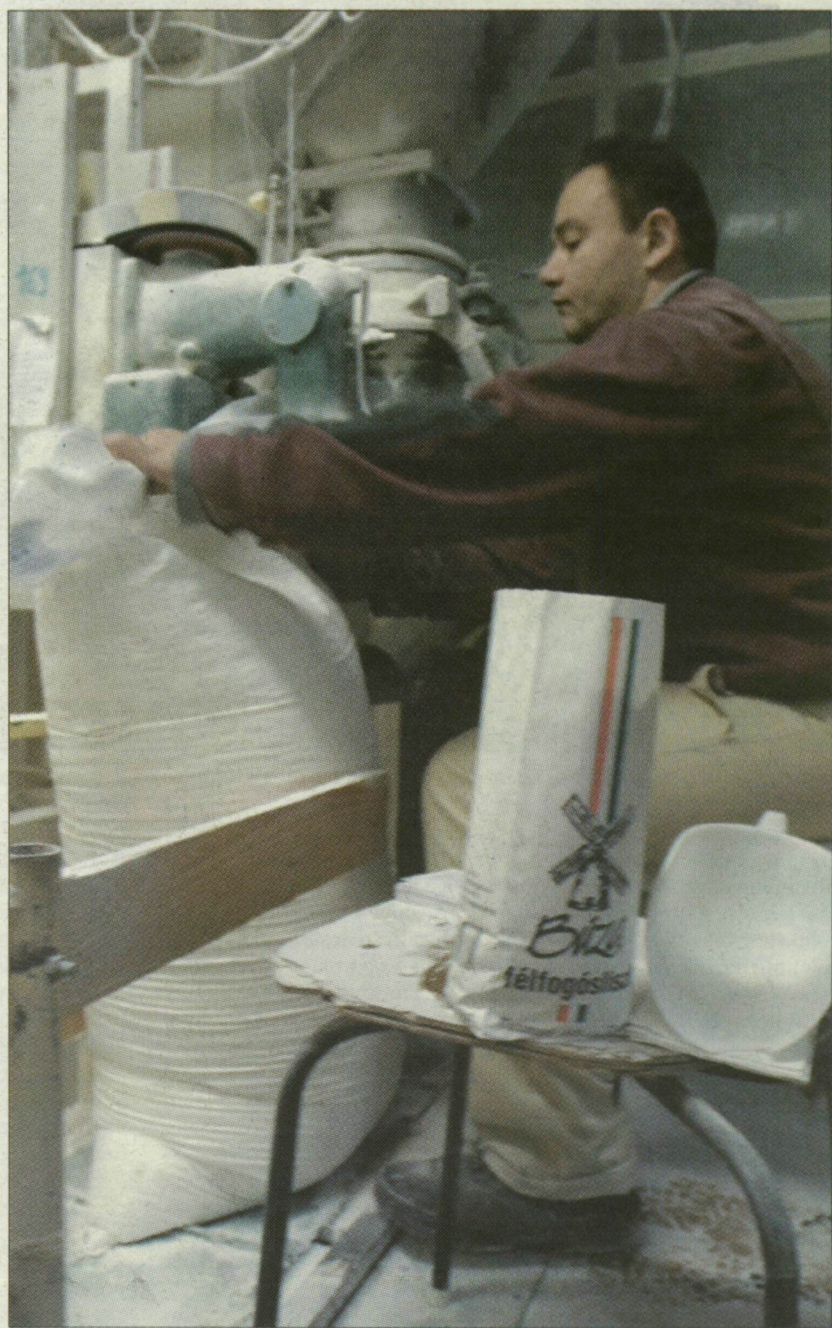
olyan, amilyen. A szintén nyugat-európai „formakenyér” sem véletlenül formakenyér – forma nélkül sütte nem tartaná meg alakját. – Nyugat-Európa lisztből önálló, adalékanyagokkal, s egyéb úton-módon megoldják, hogy egészen kenyérszerű legyen a kenyér – mondja Csányi István, mikor arról kérdezzük, hogy mi az akadálya az uniós értékesítésnek. Hja, ha nekik a kenyérnek látszó tárgya is jó...

## Fölfelé száguld a liszt

Zúg, duruzsol, sóhajt, rezeg alattunk a malom – mintha tengerjáró hajó gépháza működne; kitekintünk az ablakon, a felhők hátrafelé mennek: mintha mi haladnánk. Évente 30 ezer tonna lisztet őröl Szeged malmá, ehhez 35-40 ezer tonnányi búza kell: ennyi marad belőle a sokszoros tisztítás, koptatás után. Az aprítást úgy kell elképzelni – magyarázza Csányi István –, mintha egy teniszlabdát kellene megörölni, olyan teniszlabdát, melynek felülete gumi, belseje szén. Ha a teniszlabda az őrölszék közé kerül, héja megnyílik és egyben marad, a szén viszont apróra tör. De nem eléggé, újabb és újabb hengerek közé kerül – miközben héját, a korpát, különválasztották tőle. Nem jó korpa közé keveredni –, újabb és újabb, rezgő-mozgó sziták osztályozzák, amíg el nem éri a kívánt szemcseméretet. Mindeközben hol lefelé utazik a négy emeleten belül az őrlés legkülönbözőbb fázisaiban lévő gabona, hol fölfelé, pneumatika segítségével. Látunk is áttetsző falú csöveket, csak úgy száguld bennük a liszt fölfelé: fordított vízésés. Végül egy helyen, a többiekhez képest kevésbé zúgó-remegő teremben – mintha a nyílt tengeren állna a hajó – halványzöld kályhakönyök jellegű csöbe beleyül apró, fényes fémlapattal Kiri Jenő főmolnár, a lapátton hófehér, illatos liszt halma, és szinte vallásos áhitattal mondja: BL 55-ös finomliszt. A betűk a „búzaliszt” szó rövidítését képezik, a szám a hamutartalom-százalékra utal. – Ez meg a BL 80-as kenyérliszt. A pékek finomlisztet is szoktak keverni bele.

## Nálunk kevés a molnár

Főmolnár, almolnár, villanyszerelő, szitaőr, malmi meős – sorolja a malmi munkaköröket Kiri Jenő. A villanyszerelőnek kitüntetett helye van a malomban, nélküle moccanni sem tudna a gyárnegyed méretű komplexum, nem indulna el a hajó. És miu-



Évente 30 ezer tonna lisztet őröl a malom

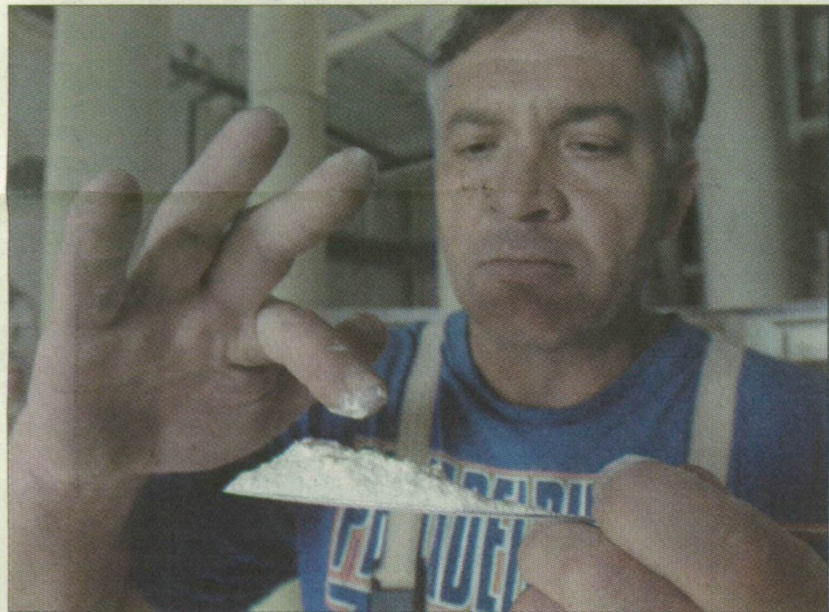
Fotó: Karnok Csaba

tán a malomban minden árammal, nélkülözhetetlen a szerepe az esetlegesen bekövetkező meghibásodások kiküszöbölésében is. – A jövő útja az automatizálás, nyugat-európai malmok már csak délelőtti műszakban igényelnek embert – hívja föl a figyelmet Csányi István vezérigazgató. A hazai malomiparban viszont inkább munkaerőhiány van, mint munkaerő-túlkínálat. Molnárképzés Szegedhez legközelebb Budapesten történik, illetve Székesfehé-

várt –, de helyben is kiképez igényeinek megfelelő szakembereket a malom.

Elhagyjuk a liszt- és kenyérrillatú épületet, és élettelennek, sivárnak érezzük, hogy lábunk alatt nem rezeg-mozog a talaj – ezt érzi a tengerész is, ha partra lép. Fölliftezőnk a gabonatornyok tetejére. Előttünk a párás, pasztell, füstös-félfagyos táj, melyen halad a malom hajója. Tengernyi határ.

E. CS.



Íme a friss liszt – mutatja Kiri Jenő főmolnár

A dízel ereje: 400 Nm-rel 8,7 mp alatt szá(ra)zon!

FordMondeo Ghia Executive – luxusfelszereltség már 150 000 forintért.

A FordMondeo új TDci, közös nyomócsöves, 2,2 literes dízelmotorjával szinte állva hagyja a konkurenciát! A kategória legerősebb, 4 hengeres, 155 lóerős motorja 400 Nm-es nyomatékkal mindenkit megelőz. Válassza a korlátozott számban kapható Ghia Executive modellt, melynek 858 000 forint értékű luxusfelszereltsége most 150 000 forintért az Öné lehet.

FordMondeo Minőség, Megbízhatóság

Hovány Szeged Kft.  
6721 Szeged, Berlii krt. 4/9.  
Szalon: 62/556-300 • www.fordhovany.hu • Szerviz: 62/556-200

Vegyes átlagfogyasztás: 6,3 l/100 km, CO<sub>2</sub>-kibocsátás: 166 g/km.

**Gong Rádió**  
Vezesse a FORDot, hallgassa a GONGot!  
A térség hangja...

**A RÉGI(JÓ) PARTNEREK MÁR CSONGRÁD MEGYÉBEN IS EGY HULLÁMHOSSZON. HANGOLÓDJON RÁNK ÖN IS!**

A Duna-Tisza köze legnagyobb regionális rádiója a 87,6 MHz-en!

**HOVÁNY**  
Hovány Szeged Kft.  
6721 Szeged, Berlii krt. 4/9.

**Van egy jó tippünk!**  
Igényeljen Raiffeisen Személyi Kölcsönt, és nyerjen egy Honda Jazzt!

Igényeljen Személyi Kölcsönt 2004. október 18. és december 17. között, és tippelje meg, hány pingponglabdát rejt egy Honda Jazz! Ha elsőként találja el a pontos számot, vagy az Ön tippje áll legközelebb hozzá, Öné lesz az autó.

A nyereményjáték további részleteit és egy előzetes hitelbírálatért hívja a 06-40-48-48-48-at, vagy látogasson el bankfiókunkba.

Példák az egyhavi törlesztőrészletre:

kölcsön összege	4 év	5 év	6 év
500 000 Ft	15 642 Ft	13 575 Ft	12 221 Ft
600 000 Ft	18 770 Ft	16 290 Ft	14 665 Ft
750 000 Ft	23 462 Ft	20 362 Ft	18 331 Ft
1 000 000 Ft	31 283 Ft	27 150 Ft	24 441 Ft

THM: 18,19% – 45,55%

Bankfiókok: Szeged, Széchenyi tér 15. és Kossuth Lajos sugárút 9-13. Szentes, Kossuth Lajos út 13. Hódmezővásárhely, Andrássy út 5-7.

06-40-48-48-48 | hitelek.raiffeisen.hu

www.ikeszauto.hu SIMPLY CLEVER • EGYSZERŰEN NAGYSZERŰ

**A KÉPEN ELREJTETTÜK HASZNÁLT AUTÓJÁT, PLUSZ FÉLMILLIÓ FORINTOT!**

**ŠkodaFabia ECO: mÁR 1.899.000 Ft-tól**

Ha nem látja, keresse fel az IKESZ Autó-t!

Új ŠkodaFabia Classic vásárlása esetén öreg autóját most minimum FÉL MILLIÓ Ft-tal magasabb áron számítjuk be!

Fordítson figyelmet a részletekre és kezdje a törlesztést jövőre!

Az Ön Škoda-márkakereskedője:  
**IKESZ Autó**  
6728 Szeged, Dorozsmai út 48.  
Tel.: 62/549-030

\*Részletekért forduljon bizalommal értékesítőinkhez!

www.delmagyar.hu

DÉLMAGYARORSZÁGI cégregiszter MÁR az INTERNETEN IS!