

A magyar cipók 40 százalékát szegedi búzafajták lisztjéből dagasztják

A kenyér a kenyérük

A búza: az élet. Az ősi párhuzam eredete, hogy a búza önmagában tökéletes táplálék. A kenyér azért maradt máig mindennapi eledelünk, mert minden olyan anyagot tartalmaz, amire szüksége van testnek és léleknek. Magyarországon nagyjából minden tizedik embernek a kenyér a kenyere, a megélhetése – a gabonanemesítőktől kezdve a gazdákon át a molnároktól és a pékségekben dolgozóig.

A világban legalább 20 ezer, Magyarországon is több száz elismert búzafajta tudunk. E téren Szeged nagyhatalomnak számít: az itteni Gabonatermesztési Kutató Közhazsnú Társaság csak búzából 70 fajtával büszkélkedhet, s ezek közül most éppen 30 népszerű a piacon is.

– Csodanövény a búza! – jeleníti ki *Kertész Zoltán*. A gabonakutató professzora szerint a mag szerkezete is kész csoda, a búzaszem pedig önmagában is tökéletes táplálék. A magról annyit, hogy a keményszemű búzából 10-20 százalékkal több lisztet tud kiörölni a molnár, mint egy lazább szerkezetűből, a jó sikértartalmú lisztből pedig több kenyér süthető, mint az átlagosból. A tápérték érzékeltetésére pedig ott az évezredek tapasztalata: a búzamaz olyan anyagokat tartalmaz, hogy az ember a kenyérral (és vízzel) önmagában meg tud élni.

A gabonatermesztés nem túl munkaigényes, de nagy szakértelmet kíván a gazdálkodótól. Csongrád megyében nagyjából 15-16 ezer embernek ad kenyeret a gabona elvetése, műtrágyázása, vegyszerezése, betakarítása, rakározása és értékesítése – becsli *Szakáll Sándor*, az FVM Csongrád Megyei Földművelésügyi Hi-



Máig mindennapi eledelünk. Az új kenyér ünnepe Makón, Buzás Péter polgármesterrel

Fotó: Szabó Imre

vatalának helyettes vezetője. A gabonatermesztők száma folyamatosan csökken, arányosan a gépesítettség növekedésével. Csongrádban a földterület 70

százalékán valamilyen gabonaféle terem, ezen belül kenyérgabona idén 70 ezer hektáron ringott, amit nem ritkán 40-50 millió forint értékű kombájnnal arattak.

A legjobb minőségű búzát idén is Csongrád megye adta. A termés 70-75 százaléka étkezési búza. Például a Makói Kossuth Tsz. 1200 hektáron vetett búzát, de 400 hektárt elvert a jég, a terület 15 százalékán pedig a gabonát kivitte a belvíz – érzékelteti az árnyoldalt *Seres Gyula* elnök. Így aztán nem csoda, hogy a tavalyi hektáronkénti 65 mázsával szemben idén 40 mázsás termés-átlag kerülhet a helyi kalendáriumba. A múlt évben Romániá-

CIPÓ ÉS VEKNI

Öreganyja teknőben dagasztotta a kenyeret, s annak az ízét ma is képes földézni *Szakáll Sándor*. A megyei földművelésügyi hivatal helyettes vezetője a tönkölybúzából készült kalocsai sütésű kenyérré esküszik. A saját sütésű tönkölybúza cipó megszegésével kezdi a napot *Varga Ferenc*. Nem saját termesztésű búzából, de a makói sütésű, a Forrai pékségből származó hagyományos kenyeret tartja illendőnek a jófajta pörkölt-höz *Seres Gyula*. Az alföldi malomhálózat félfogós és rétes lisztjéből készül a házi sütemény – árulja el *Kertész Zoltán*; a búzane-mesítő otthonában tápai kenyér, domború hátú vekni kerül az asztalra.

ban, Boszniában ettek a makói técsz búzájából sült lepényből, a mostani 5000 tonna termés a tárolóban várja, míg a jelenlegi tonnánkénti 22-22,5 ezer forintos vételár fölkúszik legalább 26-27 ezerre. A gabonatermesztéssel magánemberként is foglalkozó, técszelnökként százötven ember kenyéréről gondoskodó *Seres Gyula* elárulja: a földeken 4-5 fajtát vetnek, saját területén évek óta a Garaboly nevű búzafajtát termeli, ami idén hektáronként 74-75 mázsát hozott.

Makón ugyanúgy, mint a magyarországi 1 millió 200 ezer hektárnyi vetésterület 40 százalékán szegedi búza terem. Vagyis minden harmadik hazai kenyér az itt nemesített búzafajták lisztjéből készül.

A kenyér a magyar ember számára a búza-, vagy rozslisztből készült, sóval, vízzel, kovással kelesztett, dagasztott és kemencében sült cipó vagy vekni. Hagyományos kovászos technikával készül a mórakalmi *Varga Pékség* kedvence, a tanyai rozskenyér. A 24 órás munka eredményeként kisült cipó akár egy hétig is élvezetes – mondja a recept titkát őrző *Varga Ferenc*. A pékség üzletét nem rontja az új divat, az otthoni kenyérsütés. Azt gondolja a mórakalmi pék, hogy aki rászánja az időt és energiát, megérdemli, hogy reggelenként kenyérral ébressze.

ÚJSÁZSI ILONA

Önmagát adja a szentesi Kovács Ivánné

Erdélyben tanulta a bútorfestészetet

Az Iparművészeti Múzeum Élő népművészet című kiállításáról hozták haza nemrégiben a szentesi Kovács Ivánné ékszeres dobozát, amely sok alkotásához hasonlóan zsúrizett darab. A népi bútorfestő most annak örül a legjobban, hogy önálló tárlatot rendeznek munkáiból a városi könyvtárban.

Három unokája van a szentesi *Kovács Ivánnénak*, aki az egyik kislányának már elkészítette a ke-lengyész ládát. Ezt a darabot is zsúrizta a népi iparművészeti tanács, akárcsak a legtöbb alkotását. A népélettel kapcsolatban szinte minden érdekli *Pirikét*, s a korabeli tárgyakból nagy gyűjteménye van a Daru utcai otthonukban. Ott van a műhelyben például az 1849-ben készült faragott láda meg a még díszítésre váró bölcso. Mint meséli: megint divatba jöttek a bölcso, nemrégiben két nagymama is kért tőle ilyet a születendő unokának. Barnára festi ezeket a bútorokat *Pirike*, mert ez az alapszín harmonizál leginkább a modern lakások berendezésével. Díszítésként pedig a háromszéki motívumot használja.

A népművészettel egyébként 2000-ben kezdett ismerkedni, amikor a férjét elkísérte egy ifjásztáborba. Ott összehozta a sors egy erdélyi bútorfestővel, *László Ottliával*. Ő hívta meg Kézdivásárhelyre *Pirikét*, aki tőle tanult meg a természetes anyagokból készült festékekkel dolgozni. A környék múzeumait bejárva összegyűjtötte a korhó motívumokat, amelyeket mindmáig alkalmaz.

Szép darab a kontyos székpár, amely az erdélyi háztartások jellegzetes kelléke: ha a fejek háttal vannak egymásnak, akkor éppen perpatvar van a ház-nál, a vendéget nem szívesen látják. Megmutatja a háromszéki szobabelsőt is, amellyel közönségdíjat nyert tavaly a szegedi Natura nevű nemzetközi kézműves kiállításon. Sikeresen képviselte alkotásaival hazánkat idén tavasszal egy Nürnberg közeli településen rendezett Európa-napon, ahol az unió tagállamaként Magyarország először vett részt. Az ékszeres dobozát pedig nemrégiben hozták haza az Iparművészeti Múzeum Élő népművészet című kiállításáról. Sok hazai városban is bemutatkozott már Kovács Ivánné, ám most annak örül leginkább, hogy lakóhelyén önálló kiállítást rendeznek októberben a városi könyvtárban.

Egyébként mindig arra törekszik, hogy ne kerüljön ki két egyforma munka a kezéből. A titkot pedig megtartja magának arról, hogy pontosan milyen anyagokból keveri saját maga a festéket a bútorokra, amelyeket fenőfából készíti a férje.

BALÁZSI IRÉN



Kovács Ivánné hagyományos háromszéki motívumokkal díszíti az alkotásait

Fotó: Karnok Csaba

GABONA, A TÖKÉLY

„Íme, nektek adtam minden fűvet, amely magot hoz a földön, s minden fát, amelynek gyümölcsében benne van a magva, hogy legyen enni valók...” – mondá az Úr az ötödik napon, a bibliai teremtéstörténet szerint. A búza szem önmagában tökéletes táplálék. A búzán kívül kenyér vagy kásanövény még a rozs, a tritikále (a búza és a rozs kereszteződéséből származó hibrid), az árpa, a zab, a köles, a mohar, a cirok, a pohánka, de alapanyag lehet még a rizs, a kukorica, a burgonya is. Kenyér a pászka, a csapáti, a puri, a pita, a tortilla, a macesz, vagyis az ilyen-olyan lepény, nálunk pedig az élesztővel vagy kovással készített cipó vagy vekni a tökély.

A szegedi központú, finanszírozási tevékenységet végző



LOMBARD
LÍZING CSOPORT

A német Volksbank és Raiffeisenbank csoport tagja

www.lombard.hu

dinamikusan fejlődő csapatába munkatársakat keres az alábbi munkakörbe:

Számviteli munkatárs

Elvárások:

- mérlegképes könyvelői végzettség,
- vonatkozó jogszabályok kétszázszintű ismerete,
- könyvelésben, könyvelő irodában szerzett tapasztalat,
- felhasználói szintű számítógépes ismeretek.

Előnyt jelent:

- pénzintézetnél szerzett tapasztalat.

Amit kínálunk:

- versenyképes jövedelem,
- lendületes csapatmunka,
- színvonalas munkahely.

Ha hirdetésünk felkeltette érdeklődését, fényképes szakmai önéletrajzát a pozíció megjelölésével az alábbi címre várjuk:

Lombard Pénzügyi és Lízings Rt.

Munkaügyi csoport

6701 Szeged, Pf. 739

Beérkezési határidő: 2005. szeptember 16.

Személyi Kölcsön

Gyorsan, egyszerűen.

Hamarosan itt az iskolakezdés!

Mit kezdene 400.000 Ft-tal?

Mindössze havi 9.637 Ft* törlesztő részlettel?

Csak, hogy ne aggódjon a tanévkezdés költségei miatt!

A CC Credit Személyi Kölcsön gyors és egyszerű megoldás, ha készpénzre van szüksége.

Kedvező kamatfeltétellel és gyors ügyintézés mellett ajánljuk figyelmébe gépjárműhitelünket is magánszemélyek közötti adás-vételre.

Szeged, Mérey utca 6/b (SZEPARK mellett)

Telefon: (06-62) 541-765

Tel./fax: (06-62) 541-766



Santander Consumer

CC Credit

A jövő : Európa! Várunk az EURO-ba!

044628727

EURO - OKTAÉDER

Szakközépiskola

Békéscsaba, Derkovits sor 2.



- Az első szakma megszerzése 23 év alatt tandíjmentes
- Felvételi vizsga nincs
- Tankönyveket biztosítunk
- Iskolánkban nyelvvizsgázhat

- Felsőfokú akkreditált szakok**
- banki ügyintéző
 - idegenforgalmi szakmenedzser
 - pénzügyi szakügyintéző
 - számviteli szakügyintéző
- Emelt szintű szakok**
- gazdasági informatikus
 - irodavezető
 - számítástechnikai programozó
 - nk. szállítmányozási és logisztikai menedzser
- Középfokú szakok**
- logisztikai ügyintéző
 - marketing- és reklámügyintéző
 - pénzügyi- számviteli ügyintéző
 - public relations munkatárs
 - szállítmányozási ügyintéző

Honlap : <http://www.euro-oktaeder.hu> e-mail : titkarsag@euro-oktaeder.hu Tel: 66/444625

Pályázati felhívás



A HM Honvéd Kulturális Szolgáltató Kht. ügyvezetője pályázatot hirdet a Társaság szentesi intézménye

INTÉZMÉNYVEZETŐI munkakörének betöltésére.

Az intézményvezető feladata: a Társaság alapító okiratában meghatározott szakmai és gazdálkodási feladatok irányítása, koordinálása – a Társaság menedzsmentjével és a helyi katonai szervezettel együttműködésben.

Az intézményvezetői megbízás betöltésének feltételei:

- büntetlen előélet;
- szakirányú vagy humán egyetemi végzettség;
- legalább 3 éves intézményvezetői gyakorlat.

A hasonló szakmai területen szerzett gyakorlati tapasztalat előnyt jelent. Az intézményvezetőt a Társaság ügyvezetője nevezi ki később meghatározott vagy határozatlan időtartamra. Az intézményvezetői illetmény és az egyéb juttatások meghatározása a felek közötti megállapodás alapján történik. A munkakör betölthető a pályázat elbírálását követő hónap első napjától.

A pályázathoz csatolni kell:

- az intézmény működtetésére vonatkozó szakmai koncepciót;
- részletes szakmai önéletrajzot;
- végzettséget, szakképzettséget tanúsító okiratok hiteles másolatait;
- 3 hónapnál nem régebbi hatósági erkölcsi bizonyítványt.

A pályázat benyújtásának helye és határideje:

A pályázatot **2005. szeptember 30-ig** zárt borítékban a HM Honvéd Kulturális Szolgáltató Kht. központjába kell benyújtani (**1438 Budapest, Pf.: 344**) „Intézményvezetői pályázat” megjelöléssel. A pályázatok a benyújtási határidőt követően 30 napon belül elbírálásra kerülnek szakmai bírálóbizottság véleménye alapján. A pályázat eredményéről az érintettek írásban kapnak értesítést.

További információ: HM Honvéd Kulturális Szolgáltató Kht.

Hellán Mária (1143 Bp., Stefánia út 34-36.) Telefon: 273-4193