

Talmácsi István, a Hild-díjas Mórahalom főépítésze

## Rend és játékosság

Budapestről hívták Mórahalomra a kisváros eredetileg szegedi főépítészt, Talmácsi Istvánt. Nevéhez fűződik például a fürdő, és az iskola épülete is. A mérnöki rendet, de a játékosságot is kedvelő Talmácsit – többek között – a bioépítészetről kérdeztük.

A nevéhez fűződik a gyógyfürdő és az iskola, a könyvtár homlokzatának rekonstrukciója és az épülő új buszpályaudvar. Mórahalom az ő főépítési ténykedése alatt kapott egységes, magas színvonalú fejlesztéseit Hild János-díjat. Az eredetileg szegedi, de évek óta a kisvárosban élő Talmácsi István 1999-ben lett Mórahalom főépítésze. Budapesten dolgozott, amikor egy közös ismerősön keresztül megtalálta Nőgrádi Zoltán polgármester ajánlata, amit azonban nem fogadott el rögtön. Habozott, mert a klasszikus főépítési feladatokhoz képest több gyakorlati munkára – tervezés, építészeti tanácsadás – vágyott. Kiderült, Mórahalmon éppen ezt várják tőle.

Első feladata az iskolabővítés volt. A tervek már készen voltak, az alapozás is elkezdődött, amikor a városvezetés úgy döntött: karakteresebb iskolaépületre vágyik. Talmácsi dinamikus épületet tervezett „hullámzó” sárga fallal és különleges előtetővel.

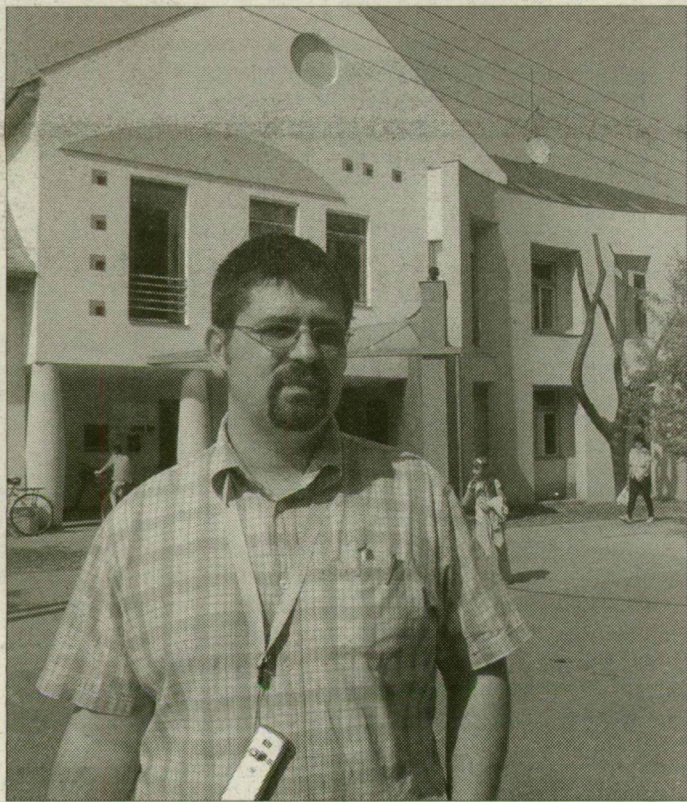
– Az önkormányzathoz kötődő tervezési feladataim közül a gyógyfürdővel szemközti társasház emelem ki. Az emeletes sarokház földszintjén üzletek sorakoznak, a múlt század elején jellemző utcai kirakatportálokra utaló, de mégis mai formálású kirakatokkal. Az épület hangsúlyos saroktoronyával a kisváros egyik első valódi „belvárosi” háza kíván lenni.

A főépítész büszke Mórahalom jellegzetes épületére, a fürdőre is. Az épület törökös hangulatú, kupolás kialakítása a városvetetés kívánsága volt.

A munka folyamatáról így beszél: „Rajzolgatok addig, amíg belemennek a kezembe az épület alapformái. Aztán amikor az ember nem is figyel oda, egyszer csak helyükre kerülnek a puzzle darabkák.” Az éppen divatos építészeti irány, az „új modern” számára – mint mondja – „túl steril”. Kedveli ugyan a határozott geometriai formákat, a mérnöki szerkesztettséget, a rendet, ugyanakkor a játékosságot is.

A kérdésre, hogy az újdonságokra nyitott Mórahalmon lesz-e szerepe a bioépítészetnek, Talmácsi elmondta: hamarosan három épületből álló mintatanyá projektbe kezdenek, ahol a megújuló energiaforrások használatára hívják fel a figyelmet. A hagyományos tanyafarmát a mai kor igényeihez alakítják, így építenek egy lakóépületet, egy gazdálkodásra alkalmas tanyát – többek között – napkollektoros aszalóval és egy közösségi épületet, amely kisebb rendezvények helyszínül szolgálhat. A városban ezenkívül egy megújuló tanácsadó központ létrehozását is tervezik, ahol a fenntartható építéssel kapcsolatos kutatások, fejlesztések folynak majd.

G. ZS.



Talmácsi Istvánt Budapestről hívták

Fotó: Karnok Csaba

Hatvanöt éve együtt a Rutai házaspár

# A „haragszomrád” mindig csak másnapig tart

Hatvanöt éve él békés házasságban a szegedi Rutai Gergely és felesége. Napjaikat keresztretjévenyfejtéssel, főzőcskével, sétával töltik. Néha ugyan összevesznek, a harag azonban másnapra mindig elpárolog, hiszen ma is szeretik egymást.

A nappali asztalán egy 65-ös számmal felszerelt csokitorta fogadott bennünket tegnap, amikor meglátogattuk Rutai Gergelyt és feleségét. A szám nem az életkorukra, hanem az elmúlt, házasságban együtt töltött időre utalt. A különleges napot éttermi ebéddel és püspöki áldással koronázta meg a pár.

Gergely bácsi márciusban múlt kilencven – bár korából akár tizenöt esztendő is letagadhatna –, felesége, Ilonka néni nyolcvanhat, csillogó kék szeme azonban fiatalos szellemről árulkodik. A szoba falán gobelinnek: a háziasszony korábbi hobbijának emlékei. A tizedik ikszbe lépett Gergely bácsi, mint mondta, a sportolásnak köszönheti jó kondíját, fiatalon tizenöt évig vízilabdázott és úszott az SZVSE-ben, és fél évvel ezelőttig hetente háromszor is lejárt az uszodába.

– Kaptam egy bőrgyulladást, de hála istennek, kikezelték. Alig várom már, hogy újra lemenjek úszni, mert nagyon hiányzik – beszélt az egykor többszörös országos hátúszóbajnok kedvenc sportjáról. Az idős férfi napközbeni elfoglaltsága manapság a keresztretjévenyfejtés, de szívesen olvas folyóiratokat is, vagy sétál a Tisza-parton. Ez utóbbit többnyire Ilonka néniel együtt teszi – ilyenkor gyakran elmennek fagyizni. Felesége a délelőtti órákat főzéssel és kedvenc sorozata aktuális epizódjával tölti, majd jön az ebéd és a pihenés. Mosni és takarítani is Ilonka néni szokott – csak akkor vette át Judit lányuk a napi házimunkát, amikor az idős asszony pár hétre kórházba került. Az egészségügyi „kényszerűdülés” alatt Gergely bácsi nem hűtlenkedett: azokban a hetekben reggeltől estig ott ült felesége ágyánál, csak ebédelni ment haza, de neje még akkor is hiányzott neki.

A gyémánt házassági évfordulóját ünneplő pár fiatalon ismerkedett össze – Ilonka néni tizenhárom, Gergely bácsi tizenhét volt –, öt évbe telt, mire az oltár elé állhattak. Szüleik eleinte nem voltak lelkesek az ötlettől, mert Gergelynek nem volt munkája, 1937-ben azonban már el tudott helyezkedni a MÁV-nál, negyvenkét évvel később onnan is ment nyugdíjba. Mivel munkaköre sok és hosszú hónapokig tartó kiküldetésekkel járt, gyakran hiányzott neki a felesége. Az egyik ilyen alkalommal azt mondta a főnökének, szívesen megy, de már csak akkor, ha feleségét is viheti. Onnantól kettesben, majd lányukkal hármásban utaztak be Európát.

Az idős házaspár csak ritkán vitatkozik – legtöbbször a tévéműsoron. Ilonka néni nem akar lemaradni kedvenc sorozatairól, Gergely bácsi viszont a sportműsorokról nem



Ilonka néni és Gergely bácsi hat és fél évtizede él együtt

Fotó: Segesvári Csaba

mond le szívesen. Bármiről is legyen azonban szó, a harag másnap reggelre mindig elpárolog.

– Nem tudunk meglenni egymás nélkül, én még mindig szerelmes vagyok a feleségembe – magyarázta Gergely bácsi a hosszas együttélés titkát, miközben átölelte mosolygó nejét.

– Néha odaadnám két fillérért, mérges vagyok rá, mert széthagyja a dolgokat a lakásban, de ha nincs otthon, mindig nagyon hiányzik – vallja Ilonka néni férjéről egy huncut félmosollyal a szája szegletében.

T. R.

Még mindig sokba kerül a tavaszi vitamininjekció

## Idén eddig drágább a leves, mint a hús

Felkötheti a felkötnivalót az a háziasszony, aki friss zöldségek-ből szeretne igazi tavaszi zöldséglevest főzni a családjának. Több mint ezer forintot is elkölthet gyökérért, sárgarépáért, zellerért, ha nem a piacon vásárol. A gyökér csomója például még mindig a 400 forintot kerülgeti.

Méregdrága ezen a tavason az összes friss zöldség és gyümölcs. Erre mondja azt a nagykereskedő, hogy nem volt ez másképp tavaly sem, csak azt már elfelejtették a vevők. A mostani szezon kirívó furcsaságai közé tartozik azonban, hogy az összes közül a legtöbbet a levesbe való gyökérért, a paradicsomért, valamint az eperért kell fizetni – mondja Varnyú László felvásárló, aki különböző élelmiszer-áruházak beszállítója.

A gyökér nagyon magas árnak megvan az oka: a hosszú ideig tartó magas belvív elvitte a röskeieket, mórhalmiakat, szőregiek árúját, a megmaradt kevés termésért pedig elkérik a százásokat. Egy hónappal ezelőtt egy szép szál gyökérért akár 400 forintot is fizetettek a kofák a vevővel. A gyökér csomóját a nagybani piacon már csak 250-280 forintért adják – az információt Szilasi László, a dorozsmai nagybani piacvezetője is megerősítette –, de a szupermarketekben még mindig 400 forint az átlagár. A tavaszi zöldséglevestbe való közül is ez kerül a legtöbbre, a sárgarépáért már mérsékeltébb árat kell fizetni: 140-300 forintot egy csomóért, attól függően, hol vesszük meg. Ha a háziasszony még zellert is szeretne főzni a leve-

### ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSÁRAK (Ft)

	Piac	Szupermarket
eper/kg	500	600
újkrumpli/kg	120-160	200-250
s.répa/csomó	140	250-300
gyökér/csomó	250-280	400
paradicsom/kg	500	600-700
dinnye/kg	180	250

Forrás: DM-gyűjtés

DM-grafika

sebe, akkor újabb 100 forintos kiadással számolhat. De friss zöldborsót még véletlenül se próbáljon beleszállítani, annak ugyanis jelenleg 800 forint ki-

forintot is elkölthetünk észrevétlenül a belevalóért.

Méregdrága az eper és a paradicsom is. Az eper kilója most 500-600 forintba kerül, tavaly ilyenkor csaknem 150-200 forinttal került kevesebbe. A multiknál a tálcás kiszerelés miatt 850 forint a gyümölcs kilónkénti ára. Jó, ha tudja a vásárló: magyar termékért fizet ilyen sokat, a spanyol ugyanis már „kiégett”, nincs utánpótlása. Aranyáron mérik a hazai és a külföldi paradicsomot egyaránt: a piacon 500, a multiknál 600-700 forint egy kiló. Varnyú László szerint ennek az az oka, hogy Olaszországban és Spanyolországban a tavaszi fagyok tönkretették a termést, és mivel kevés import áru érkezik hozzánk, a magyar termelők is megkérik saját termékük árát. Még a múlt héten is árultak az

üzletek török paradicsomot 298 forintos kilós áron, de újabb szállítmányok már nem várhatók: a déli országban leérett a zöldségféle, az új termés pedig majd csak az ottani turistaszezon nyitányára várható.

A csillagászati árak magasságában kezdi szezonját minden évben a görögdinnye. Az elmúlt hetekben az izraeli és a jordániai portékát kínálták elképesztő, 800 forintos kilónkénti áron, ami azt jelentette: akár ötezer forintot is kifizethetett a jómódú ember egy labda nagyságú és nem túl édes dinnyéért. A dorozsmai nagybanin most spanyol és iráni kapható – egy kiló 180 forint –, az igazi, Görögországból származó görögdinnye érkezése egy hét múlva várható, míg a magyar termelők portékája 15-20 nap múlva érik be.

F. K.