

Folytatódik az 1956-os emlékévi rendezvénysorozata

A MEFESZ-szel Szegeden kezdődött a forradalom

Megnyílt tegnap a szegedi egyetem József Attila Tanulmányi és Információs Központjának (TIK) átriumában az 1956-os emlékkiállítás.

Már az előző tanévet nyitó ünnepségen emlékévként nyilvánította 2006-ot Szabó Gábor, a Szegedi Tudományegyetem (SZTE) rektora. Bernáth Árpád egyetemi tanár vezetésével megalkult az 1956-os forradalom és szabadságharc előtt tisztelgő rendezvénysorozat szervező bizottsága és tavasszal tartották az első programokat.

A fél évszázados helyi és országos dokumentumokat fölvo-nultató, tegnap megnyílt kiállítással kezdett vette az 1956-os egyetemi emlékévi őszi rendezvénysorozata. Az SZTE TIK átriumában bemutatott hang, kép és írott szöveg, a most tárlóba tett MEFESZ-pe-csét és fölhívás erősíti 1956 üzenetét: „...nem félni!” Ez a dokumentum kiállítás címe, ami Bibó István demokrácia lényegét meghatározó mondatának részlete.

Szegeden, a Magyar Egyetemisták és Főiskolások Szövetsége (MEFESZ) október 16-i megalakulásával kezdődött az 1956-os forradalom. Ezt hangsúlyozta Péter László egyetemi tanár megemlékező beszédében is. A forradalmi események egyik szereplőjeként, és a megtorlás egyik áldozataként is szólt az ötven évvel ezelőtti magyar október nemzetközi jelentőségéről, 1956 és 1989 összefüggéseiről.

Az emlékévi során – többek között – a Mindentudás Egyeteme előadásai, illetve az egyetemisták dokumentum-játéka, rock-operája, az alkalmából megjelenő könyvek idézik föl a fél évszázaddal ezelőtti Szegeden történeteket. A szegedi program-sorozat csúcspontján, október 16-án Solyom László köztársasági elnök nyitja meg a történe-szek nemzetközi konferenciáját, illetve az országos ünnepségsorozatot.

Ú. I.



Ritkán látható helyi és országos dokumentumokat mutat be a TIK-ben megnyílt kiállítás az 1956-os forradalomról

Fotó: Segesvári Csaba

Ezerhektárnyi rézgyom Vásárhelyen

Új allergén növény

A parlagfűnél két és félszer allergénebb növény a mind gyorsulva terjedőbb parlagi rézgyom, azaz íva. Csongrád megye az egyik legrézgyomosabb része az országnak. Főleg a napraforgóáblákban él, és megnő két-három méter magasra is. Vásárhely határában van egy hely, ahol ezerhektárnyi terület fertőzött vele.

– Most kellene megállítani a rézgyomot, amíg nem késő. Különben úgy járunk vele, mint a parlagfűvel: előzőnli az országot – hívja föl a figyelmet Hódi László, a Csongrád Megyei Növény- és Talajvédelmi Szolgálat megbízott igazgatója. Ebből a növényből – teljes neve: parlagi rézgyom, de ívának is nevezik – írta doktori disszertációját, tehát mindent tud a veszedelmes allergiaokozóról. A közelmúltban megpróbálta egészségügyi körök figyelmét fölhívni rá, megdöbbenve értesült: Magyarországon nincs is allergiastesztelés a rézgyommal kapcsolatban – úgyhogy sok pollenallergiás ember nem is tudja, hogy a parlagi rézgyomra allergiás. Azt is külföldi egészségügyi mérések alapján mondja a szakember: kétszer, két és félszer annyira allergén a rézgyom, mint az eddig rekordallergénnek kikiáltott parlagfű. Nálunk elsősorban a Tiszántúlon fordul elő – bár az ország legkülönbözőbb területeitől előkerült már –, elsősorban Hódmezővásárhely és Makó térsége veszélyeztetett. Több száz hektárnyi, egybefüggő mezőgazdasági területeken él – sőt a vásárhelyi határban egy ezerhektáros terület is erősen fertőzött vele.

Főleg napraforgóföldeken él, együtt a napraforgóval. Kelési ideje egybeesik a haszonnövényével, együtt bújnak ki a földből, s mintegy versengve növekednek. És még csak be sem árnyékolhatja a napraforgó a rézgyomot: az is megnő két-három méter magasra. A kukoricásban ugyancsak megél, s a bolygatott, úgynevezett romtalajos területeken is – éppúgy, mint a parlagfű. Természetes ellensége egy-két gombabetegség kívül nincs – min-

denképpen irtani kellene! Szaporodása a mértani sornak megfelelő, minél több van belőle, annál inkább terjed.

Kik a legveszélyeztetettebbek? A szakember szintén külföldi adatok alapján mondja: a rézgyom és a parlagfű között nincs keresztallergia, azaz aki allergiás a parlagfűpollenre, az valószínűleg nem allergiás a rézgyom-virágporra – s fordítva. Ez a parlagfű-allergiásoknak jó hír, de akik nem allergiások a parlagfűre, azok új veszedelemmel nézhetnek szembe.

E. CS.

EZ IS AMERIKÁBÓL JÖTT

A parlagi rézgyomot éppúgy Észak-Amerikából hurcolták be, mint a parlagfűvet, melynek egyébként rokona is. Magyarországon 1950-ben találták meg először, nem is messzire tőlünk: Mezőhegyesen. Kelet-Európában, Oroszországban ennél már jóval régebb óta tömegesen él, s arrafelé ugyanolyan csapás – sőt még súlyosabb –, mint nálunk a parlagfű.



A parlagi rézgyom – más néven íva – a parlagfűnél is allergénebb

Fotó: DM/DV

Születésnapi ajándék



Opel. Jó ötletek – jobb autók.

15%

Opel – 15 éve itthon.

Az Opel 15 éves Magyarországon!

Ennek alkalmából szeptember 15–16. között 15 órán keresztül 15%-os kedvezményt kínálunk minden személyautó-modellünkre. Ünnepeljen velünk!

Az ajánlat 2006. szeptember 15–16. között pénzügyi lízingkonstrukció igénybevétele esetén a készleten lévő modellekre érvényes, amelyek korlátozott darabszámban érhetők el. A 15% megkötés összege az egyes modellek regisztrációs adót és szállítási költséget nem tartalmazó, teljesítmény-garantiát 3 évig tartalmazó listáról kalkulálható. További részletekért látogasson el márkakereskedésünkbe.

Az Ön Opel-partnere:

Opel Rupesky

6728 Szeged, Fonógyári út 2–4.
Tel.: (62) 558-400, Fax: (62) 558-401
opel@rupesky.hu, www.rupesky.hu

051011204



ÍRJUK EGYÜTT A DÉLMAGYARORSZÁG ÉS A DÉLVILÁG SZAKÁCSKÖNYVÉT!

A fődíj konyhagépekre szóló 500 000 Ft értékű vásárlási utalvány!



Küldje be legkedvesebb receptjeit!



Az olvasók által beküldött receptek közül neves séfek válogatják ki és készítik el az általuk legeredetibbnek, legizgalmasabbnak ítélt ételeket, amelyek aztán lotóval együtt bekerülhetnek színes szakácskönyvünkbe!

A SZAKÁCSKÖNYV KARÁCSONYI MEGJELENÉSÉIG HAVONTA SORSOLUNK, SZEPTEMBERBEN EGY OLÁJSÜTÖT, OKTÓBERBEN EGY TURMIXGÉPET, NOVEMBERBEN PEDIG EGY TEAFŐZÖT EGY KENYÉRPÍRÍTÓVAL EGYÜTT.

A receptleírásokban határozzák meg a hozzávalókat, az adagszámot, az elkészítés lépéseit, folyamatát. Süteményeknél a sütés hőfokát, idejét és a tepszi hozzávetőleges méretét is. Az ételek elkészítéséhez bátran írjanak megjegyzéseket, jó tanácsokat.

Egy olvasó maximum 5 recepttel nevezhet a versenybe!

***A részletes játék- és részvételi szabályokat keresse a www.receptverseny.delmagyar.hu oldalon!**

A recepteket a Délmagyarország Kiadó 6740 Szeged, Pf.: 153 címre várjuk • A borítékra írják rá: Receptverseny
A recepteket e-mailen is küldhetik: receptverseny@delmagyar.hu • Információ: 62/567-857, 567-824

A recept mellett küldje be az alábbi szelvényt is!

A recept beküldője:

Cím:

Telefonszám:

Mobil:

E-mail cím: