

BIZALMASAN

SZERKESZTI: LÉVAY GIZELLA, SZABÓ CSILLA ■ 2006. SZEPTEMBER 21.

WWW.DELMAGYAR.HU

Női fotópályázat

Kívül-belül Nő címmel fotópályázatot hirdet az ÁNTSZ a méhnyakrák kialakulásának megelőzését szolgáló Liliom program keretében az egészséges életmód tudatosítására. Amatőr fotósok mellett hivatásos fotóművészek, riporterek alkotásait várja a kiíró, az Országos Tisztí Főorvosi Hivatal kommunikációs főosztálya.

A női élet bármely területét, bármely mozzanatát (párkapcsolat, munka, család, gyerek, egészség, szépségápolás, öltözködés, szórakozás, hobbi, utazás) bemutathatják az egészséges női léttel kapcsolatos fotók. A pályázaton a 2005. december 31-e után született és pályázaton, egyéni kiállításon eddig be nem mutatott művekkel lehet indulni. Egy pályázó maximum három alkotással nevezhet, kivéve, ha képsorozatot ad be. (Ha elektronikus úton juttatják el a kiíróhoz, az info@lilium.hu e-mail címre kell küldeni.) A pályaművek leadási határideje: november 10. éjféli. Az eredményről 2006. november 30-ig minden pályázót értesít a civil zsűri. A legjobb három mű alkotóját jutalmazzák – az első helyezett 100 ezer forintot, a további két helyezett 40 ezer forint értékű digitális fényképezőgépet kap. További információk a Liliom program honlapján (www.lilium.hu), valamint a www.lilly.hu a weboldalon található. Érdeklődni lehet a (06 1) 270-2822-es és a (06 1) 350-6951-es telefonszámon, vagy az info@lilium.hu e-mail címen.

A program fő célja, hogy növekedjen a résztvevők száma a méhnyakrák-szűrővizsgálatokon. Az először tavaly szeptemberben megrendezett szűrőprogram hatására jelentősen megnőtt (4,2-ről 8,5 százalékra emelkedett) a részvételi arány. Az évente mintegy egymillió szűrővizsgálat személyi és tárgyi feltételeit (nőgyógyászati vizsgálóhely, citológiai laboratórium), a szükséges diagnosztikai és kezelési hátteret az egészségügyi ellátórendszer biztosítja.

A tumoros betegségek hazánkban az összes haláleset egynegyedét okozzák. A daganatos halálozás mérséklésének egyik legígéretesebb stratégiája a lakosság szűrővizsgálata, azaz a panaszmentes személyek időről-időre megismételt vizsgálata a betegség fennállásának valószínűsítése vagy kizárása céljából.

A DOMASZÉKI RÓZSAKERT VENDÉGLŐ KÉT MESTERSZAKÁCSNŐJE IS VÁRJA A RECEPTEKET

Egy gőzölgő, sárgás húslevesnél nincs étvágygerjesztőbb

Az ízletes és étvágygerjesztő leveseket favorizálja a domaszéki vendéglő két mesterszakácsnője, Nagy Istvánné Irénke és Bagi Emília. A Délmagyarország és Délvilág karácsonyra megjelenő szakácskönyvébe eddig küldött recepteket válogatva az egészséges táplálkozásra terelődött a figyelem.

A szakácsmesterség egy nő számára különösen nehéz, a sokszor tizenkét órás, még a férfiakat is igénybe vevő fizikai terhelést is bírni kell – árulja el a domaszéki Rózsakert vendéglő két mesterszakácsnője, Nagy Istvánné Irénke és Bagi Emília. Mindketten mégis szeretik ezt a szakmát, és mindketten részesei receptbeküldő versenyünknek, azaz a szakácskönyv felhívásunkra szerkesztőségünkbe eljuttatott receptekből kiválogatják a legjobbakat és a legeredetibbeket, majd el is készítik azokat.

A régi vendéglátás hagyománya

Emília a szegedi Debreceni étteremben és a valamikori Boszorkány ételbárban is dolgozott, míg Irénke a rózskei Forró fogadóban töltött éveket követően fogadta el az egykori mester, Csizsár István hívását a Rózsakert vendéglőbe. Ez pontosan kilenc évvel ezelőtt történt. – A régi vendéglátás hagyománya jellemző bennünket – fogalmazott Csizsár István tulajdonos, aki büszkén mondja, hogy a Rózsakertben vele együtt öt mesterszakács dolgozik. A sátoros lakodalmaktól kezdve egészen a legmodernebb kori elvárásoknak meg tudnak felelni.

Nemzetközi esküvők

Kialakítottak a vendéglő mellett egy komplett, esküvők megrendezésére is alkalmas több helyiséges, mobil részleget: az országban elsőként egy négycsúcsú sátrat, egy szertartásra alkalmas helyiséget és hozzá tartozó virágos parkot.



Nagy Istvánné és Bagi Emília kilenc éve dolgozik a Rózsakert vendéglőben

FOTÓ: SEGESVÁRI CSABA

– Számos nemzetközi esküvőnek adtunk már helyet, így vietnami–magyar, holland–magyar, osztrák–magyar és portugál–magyar párok egyedi, a nemzeti sajátosságokat is figyelembe vevő igényeinek is meg tudunk felelni – árulta el a tulajdonos, aki legutóbb nem tekerccsel, vagyis egy különleges rizses tésztába burkolt palacsintával kedveskedett a vietnami szertartást követően a vendégeknek. Merthogy itt a kísérletező kedv és a nyitottság szakmai alapelv.

Az egészség is fontos

– Az étlapon szereplő finomságok többségét mi kísérleteztük ki, ilyen

a domaszéki inyenleves vagy a rózsatekercs – újságolja Emília, aki otthon a vércsoport szerinti diéta híve: e reformtáplálkozás jegyében nem fogyaszt disznó- és marhahúst, azonban a szárnyas megengedett, a zöldségek pedig kifejezetten ajánlottak. Amióta ennek megfelelően étkezik, jobban és könnyebben érzi magát. Úgy gondolja, hogy az egészséges táplálkozás része a leves, amit otthon sajnos egyre kevesebbet fogyasztunk. Sokan egyáltalán nem, vagy pedig zacskós, csupa mesterséges anyagot tartalmazót esznek. – Pedig egy gőzölgő, szép sárgás húslevesnél nincs étvágygerjesztőbb! Nem kell belőle sokat enni, csak épp annyit, hogy

ráhangolódjunk az étkezésre – fokozza a hangulatot Irénke, aki két gyermekének rendszeresen főz.

Szomorú tapasztalata, hogy a menzákön a gyerekeknek a levest gyakorta lecserélik valamilyen ivóléval, ami cukrot és kis sűrítményt tartalmaz, tápértéke pedig nagyon alacsony. Nem pótolja a zöldségekben, ezáltal vitaminokban gazdagabb levest.

A két mesterszakácsnő kéri a receptbeküldőket, hogy tehát ne fedkezzenek meg az ízletes egyéni kísérletező kedvről tanúskodó leve-sekről sem. Ami elválaszthatatlan a magyar étkezési kultúrától, és nem utolsósorban: nagyon egészséges!

L. G.

ÍRJUK EGYÜTT

A DÉLMAGYARORSZÁG ÉS A DÉLVILÁG SZAKÁCSKÖNYVÉT!

Küldje be legkedvesebb receptjeit, és megnyerheti a fődíjat, az 500 000 Ft értékű Media Markt vásárlási utalványt!



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

Havonta értékes nyereményeket sorsolunk!
Szeptember 25-én gazdára talál egy olajsütőt!

Sorsolási időpontok: október 16-án egy turmixgépet és október 23-án egy tea főzőt sorsolunk ki egy kenyérpíróval együtt.

A gyorsaságát megjutalmazzuk!

AZOK KÖZÜLT, AKIK OKTÓBER 15-IG BEKÜLDIK RECEPTEIKET, 100 DB EGYEDI EDÉNYALÁTÉTET SORSOLUNK KI!

Beküldési határidő: 2006. október 20.

Cím: Délmagyarország Kiadó, 6740 Szeged, Pf. 153.
A borítékra írja rá: receptverseny
E-mail: receptverseny@delmagyar.hu (kérjük tüntesse fel nevét, címét, telefonszámát)
Információ: 62/567-857, 567-824

A recept mellett küldje be az alábbi szelvényt is!

A recept beküldője:

Cím:

Telefonszám:

Mobil:

E-mail cím:

Egy olvasó max. 5 db receptet küldhet bel. Részletes játékos részvételi szabályok: receptverseny.delmagyar.hu