

KÖRKÉP

BAKS. A csütörtökre meghirdetett tiszai kerékpártúra a nagy hőség miatt elmarad. A túrára jelentkezőket augusztus 1-jén, 9 órára várják a szervezők. – A faluházban vegyes vásárt tartanak pénteken 9-től 12 óráig.

BORDÁNY. Gyermek- és ifjúsági napot rendeznek szombaton a Park téren. A helyi ifjúsági információs pont 14 és 18 óra között ingyenes számítógép-használattal és internetezési lehetőséggel várja a fiatalokat. A Bordány Ifjúságért díjat 20 órák adják át. Rossz idő esetén a programokat a faluház nagyteremben rendezik meg.

FORRÁSKÚT. Ma 16 órától Baba-mama klubba várja a kismamákat gyermekeikkel Gyurisné Kálmán Jolán védőnő a művelődési házba. Holnap 18 órától ugyanitt tűzzománc szakkört tartanak.

MÓRAHALOM. Több nemzetközi néptáncsoport is fellép csütörtökön az Erzsébet gyógyfürdő nyári színpadán. Ezúttal orosz, portugál, lett, lengyel, észt és ukrán néptáncosok mutatják be előadásukat.

– Dél-Dunántúlon kirándulnak holnap az idős klubjának tagjai. A résztvevők a siklósi vár, valamint a Máriagyűdön található kegyhely felkeresése mellett több település nevezetességeit is meglátogatják majd. A kirándulás költségeit a tavalyi jótékonyági bál bevételéből finanszírozzák.

ÓPUSZTASZER. Magyar íjásznappal és hagyományörző napot rendeznek a hét végén a nemzeti emlékparkban. Szombaton a lovasíjász bemutató mellett, este 17.30-kor nyílzáppal emlékeznek Árpád vezérré. Vasárnap 12 órakor kezdődik a harangszentelés, majd 13 órától honfoglalás kori harcászati bemutatóval szórakoztatják a közönséget.

PUSZTAMÉRGES. Néptánc bemutató lesz a parkban pénteken, 18 órától. Öt ország csoportja mutatja be hagyományörző népművészetét a község lakosságának. Eső esetén a programot a művelődési házban tartják meg.

RÖSZKE. A környezetgazdálkodási kht. holnap tartja a fogadóórát a művelődési ház kistermében.

SZEGED. A nándorfehérvári diadalra emlékeznek pénteken és szombaton az alsóvárosi ferences kolostorban és a Mátyás téren. A korhű felvonuláson zászlósok, gólyalások, számszeríjászok és haditornászok vesznek részt. Szombaton kézműves vásárral, kocsikázással, íjászzal, turulbemutatóval és emlékérem-készítéssel várják az érdeklődőket.

– Szerda esténként látható a Szegedi Városi Televízió és a Délmagyarország közös műsora, a Szemkőzt. Ma este fél 8-tól Bene Zoltán ügyvéddel, a Péntek Henrietta ellen elkövetett bűncselekményekben bűnösnek talált és elítélt K. András kirendelt védőjével beszélget Márok Tamás és Oláh Zoltán.

– Beköltözött és már új irodaházában fogadja ügyfeleit a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal Csongrád Megyei Kirendeltsége. A hajdani cipőgyár helyén, a Római körút és a Szilléri sugárút sarkán épült korszerű Szeviép-irodaház sugárút felőli szárnyát bérlti a hivatal, mert a Belvedere-t már kinötte. Géczy Lajosné kirendeltségvezető a tegnapi ünnepélyes átadáson elmondta, kilencvenkét munkatársuknak és az irattáruknak 1650 négyzetméternyi irodát bérelnek. Ügyfeleiket ingyenes parkolóval, valamint két akadálymentesített ügyféltérben fogadják.

Májustól szeptemberig – öt hónap a befőzési időszak

Finomabb, és munkásabb a házi

A BEFŐTT ÁRA FORINTBAN

Gyümölcskompótok és lekvárok literes üvegben

	OTTHON	BOLTBAN
Barack	300-600	280-600
Meggy	300-400	300-600
Eper	200-400	300-600

Forrás: DM-gyűjtés

DM-grafika

A befőzés kemény munkát és szakértelmet is igényel, mégis sok háziasszony órákat áldoz a kamratöltötéssel. Egyesek a tartósítószer elkerülése miatt választják ezt a módszert, mások egyszerűen csak ragaszkodnak az otthon, vagy a nagymamánál megszokott ízekhez.

A hatalmas, szinte az egész gáz-tűzhelyt elfoglaló tíz literes edényben valami foryog. A lakásban terjedő finom illatból, és a garabolyban sárgálló több kiló érett barack látványából arra következtethetünk, lekvár készül. Egy befőzés kellős közepébe csöppentünk. Széll Kálmánné sürgött-forgott a konyhában, miközben választott kíváncsiskodó kérdéseinkre: hogyan készül a lekvár, és van-e még egyáltalán értelme hosszú órákat a tartósítással tölteni. A 67 éves asszony elmondta, ő már lánykora óta minden évben sok időt szentel a befőzésre.

– Minden nyáron rakok el eper-, sárgabarack-, őszibarack- és szilvalekvárt. Egyedül a szamóca tartósításánál használom a régi, jól bevált receptet, amelyet mindig ugyanabból a szakácskönyvből nézek meg. A többi gyümölcslekvár elkészítését még a szüleimtől tanultam, de persze sokszor a szomszédok, ismerősök tanácsait is megfogadom –

VARIÁCIÓK DUNSZTOLÁSRA

A legegyszerűbb, ha szárazdunaszt készítünk: a felforralt gyümölcsöt üvegekbe rakjuk, majd befőzőgumi segítségével celofánnal fedjük le a tetejét. Ezután három-négy napra paplanok és párnák közé tesszük, és hagyjuk „aludni” az üvegeket. A régebbi és kissé nehezebb módszer, ha a nyers és kicsöpögtetett gyümölcsöt újságpapírral csomagolt üveggel együtt forraljuk, majd dunasztoljuk. Egészen addig tartjuk az üvegeket az edényben, amíg az teljesen ki nem hűl. Valaki pedig a főzés helyett a napra teszi a befőttet, egészen addig, amíg természetes úton leáll a forrása, és teljesen hideg nem lesz.

mesélte Erzsébet, akinek praktikáit hallgatva még nekünk is kedvünk támadt egy kis befőzéshez.

Az asszony azt is elmondta, gyakran készít meggy- és barackbefőttet is. A hozzávalókat általában a szegedi Mars téri piacon vásárolja, kivéve, ha bőséges a termés kis kertjében. A piacon mindig csak egy kosárra valót



A tápéi Széll Kálmánné lánykora óta rak el befőttet

Fotó: Segesvári Csaba

vesz, ami körülbelül 8-10 kiló és nagyjából ugyanannyi üveg otthoni finomságot jelent, attól függetlenül, milyen gyümölcssel dolgozik, és lekvár vagy befőtt készül-e belőle. Szilvából a beszterceire esküszik. A finom, házi ízekhez van szokva, a boltban vásárolt lekvár mű ízet még a süteményben is megéri.

Sok rutinos befőző a dorozsmai nagybani piacra jár gyümölcsöt vásárolni, mert ott olcsóbb, de ha csak kevés nyersanyag van szükség, a Mars téri piac is megteszi. Sokan nem tudják

megszokni a bolti ízeket, vagy csak iszonyodnak a tömegtelen mennyiségű tartósítószerrel, ezért még szörpöt is készítenek. Nincs finomabb a ribizliből, málnából vagy meggyből készült szirupnál, amelyet hideg buborékos vízzel elfogyasztva olthatjuk szomjunkat a nyári hőségben. Na és persze olyan is akad, aki állítja: olcsóbb a házi. Néhányan pedig kényszerből főznek be, mert nem tudnak mit kezdeni a nagy mennyiségű ajándékba kapott gyümölcssel.

De annak se legyen lelkiismeret-furdalása, aki a boltban veszi a finomságokat, hiszen nincs nagy különbség házi és bolti között. Táblázatunk is, amelyben a kompótok és a lekvárok körülbelüli árát próbáltuk meghatározni, ezt mutatja. A számolást nehezítette az, hogy míg az otthoni befőtt gyümölcsstartalma százszázalékos, a bolti termékek sokszor 90 százalékát zselé és más összetevők alkotják. A rengeteg munkát és szaktudást pedig, ami a befőzéshez kell, pénzben nehéz kifejezni.

KANCSÁR TÍMEA

Kimaradtak a mamutiskolából – ketten szövetkeztek

Domaszék, Röszeke – különút



A domaszéki iskolában lesz a központ, augusztus 1-jén választják meg a társult intézmények vezetőjét

Illusztráció: Schmidt Andrea

A szeptemberben megszülető, 3237 gyerek kéréséről gondoskodó Szegedi Kistérségi Közoktatási Intézményből négy kistélepülés maradt ki. Közülük kettő, Domaszék és Röszeke saját társulások intézményét hozott létre, 840 diákkal.

Mint megírtuk, szeptemberre megszületik a megye legnagyobb oktatási intézménye, amely nyolc óvoda, kilenc általános is-

kola és egy gimnázium egyesülésével összesen 3237 gyerek kéréséről gondoskodik és több mint 350 pedagógust foglalkoztat. A Szegedi Kistérségi Közoktatási Intézményből négy kistélepülés, Algyő, Domaszék, Röszeke és Zsombó maradt ki.

Domaszék és Röszeke augusztus 1-jétől önálló társulást hoz létre: a két község oktatási, nevelési intézményei tagintézményekként működnek tovább. Az

általános iskolák, óvodák, bölcsődék és a domaszéki könyvtár kerülnek egy integrált szervezetbe.

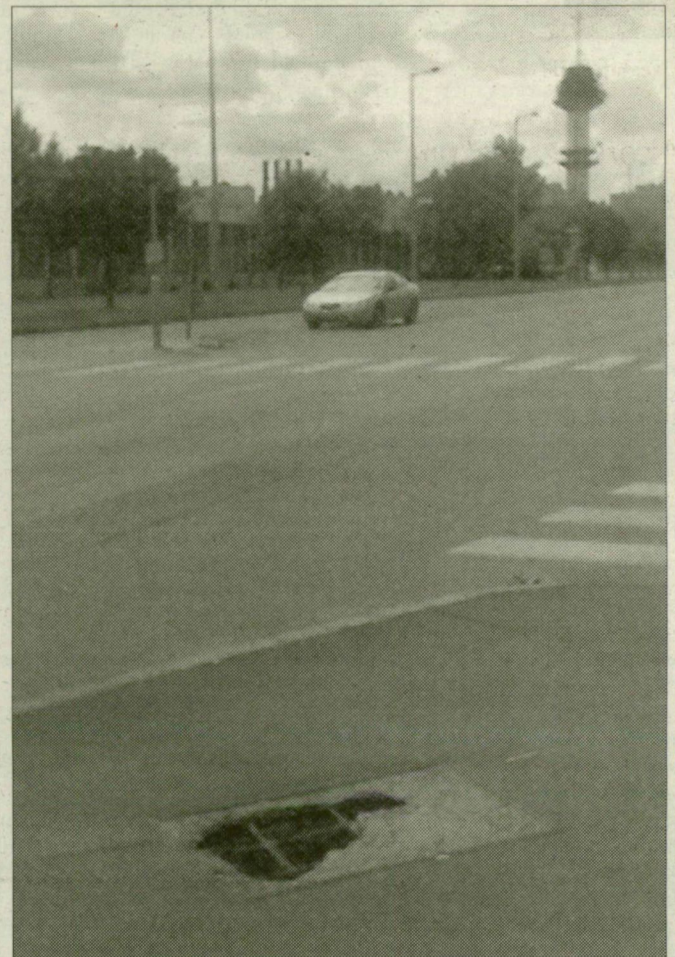
– Nemet mondtunk a csatlakozásra, mert be kellett volna zárni az óvodával összevonva működő bölcsődét – indokolt Borbásné Márki Márta, Röszeke polgármestere, hozzátéve, a pedagógusok és a szülők sem fogadták egyértelműen pozitívan a mamutiskolát. Utóbbira hivatkozott Kispéter Géza domaszéki polgármester is: a diákok, tanárok, szülők az önállóság csorbulásától, osztályok megszüntetésétől tartottak.

– Az a célunk, hogy mégis versenyképesek maradjunk és helyben tarsuk a gyermekeket. A finanszírozás is rendkívül nehéz, ezért választottuk a társulást Domaszékkal, amellyel egybeesnek közigazgatási határaink és jók a kapcsolataink. A létrejövő intézmény plusznormatívára pályázhat – fogalmazott a röszekei polgármester. Kispéter Géza szerint mintegy húsz százalékkal lehet nagyobb a normatíva, az együttműködés ráadásul szakmai profitot is hoz: a pedagógiai programban, szervezeti és működési szabályzatban egyeztetették a nevelési elképzeléseket.

A polgármesterek kijelentették: ez főként adminisztratív változás, amelyet a mindennapokban az új intézményben tanuló 350 röszekei és 490 domaszéki, vagyis összesen 840 gyermek nem fog érzékelni. Az új társulások intézmény központja Domaszéken lesz, vezetőjét augusztus 1-jén választják meg.

R. T. G.

fekete pont



Nem fekete pontos téma, hanem egyenesen balesetveszély a foton látható beszakadt aknafedő – hívta fel figyelmünket olvasónk. A lyuk Szegeden, az Agyagos utca és a Makkosházi körút kereszteződésében, a járdán tátong – remélhetőleg már nem sokáig

Fotó: Király István József

VÁRJUK OLVASÓINK JELZÉSEIT!

Telefon: 30/218-1111 • szerkesztoseg@delmagyar.hu

Levelcím: 6740 Szeged, Pf.: 153.

(A borítékra írják rá: FEKETE PONT)