

Háromágú körforgalmak – Születőben Dorozsma „M0”-sa

Semmibe vezető utak?



Egyelőre még csonka a körforgalom

Folytatás az 1. oldalról

Kinyomoztuk: utunkat egyszerre adták át az M5-össel, a beruházás költségvetéséből, megépítése viszont semmilyen hírverést sem kapott. A helyiek örülnek neki, mert segítségével Zsombó felől úgy lehet kijutni a régi 5-ösre, hogy nem kell bemenni Dorozsmára, és Szeged határából visszaevicélni az autópálya északi csomópontjáiig. Ha ezt a semmibe vezető utat leaszfaltoznak, olyan, a leendő dorozsmai vasúti feljáróban végződő, félkörív formájú utat kapnánk, ami akár Dorozsma északi „M0”-sa lehetne. S ha már vasúti feljáróról beszélünk: ide a Dorozsmai úti vagy Szilva utcai szintén csonka körforgalomból – ez felsorolásunkban a harmadik – juthatnánk el, a nyugati elkerülő út hiányzó szakaszának megépítésével. Erre az egy kilométeres beruházásra különben kormányhatározat van, jövőre a tervek szerint át is adják a felüljáróval együtt.

De térjünk vissza a zombói útra, első körforgalmunkhoz, ahonnan a régi 5-ös felé mentünk el az imént! Innen balra nem vezet tovább út a körforgalomból: ha azonban mégiscsak megépítenék, akkor pillanatok alatt kijuthatnánk a halasi útra, ahol véget érhetne a képzeletbeli M0-ás. Géczy József országgyűlési képviselőt, a párhuzamos nyugati elkerülő út „atyját” idézve: ez is egy „önmagát beteljesítő út” lesz majd, hiszen szerinte eddig mindig úgy történt, ha már pár méter megépítettek belőle, előbb-utóbb folytatták.

A negyedik csonka körforgalomba a Röszkei úton botlunk, itt ér véget (vagy itt

kezdődik) a nyugati elkerülő: Szeged és Röszke felé mehetünk még tovább, de nincs meg a negyedik szakasz, a medencés kikötő felé vezető út. Úgy tudjuk, ez a körforgalom így is marad. Egy újabb vasúti felüljáró megépítését szeretnék ugyanis megspórolni, a forgalmat előbb Szeged felé vezetnék be, majd a meglévő felüljáró aljából juthatnánk el a téli kikötőig. Ezzel olyan feltáró úthálózat jönne létre az M5, a régi 5-ös, a vasút, a reptér, a logisztikai központ és a kikötő között, amellyel információink szerint legközelebb csak Győrött találkozhat az autós.

Fotó: Karnok Csaba

FEKETE KLÁRA

A NYUGATI ELKERÜLŐ TÖRTÉNETE

A nyugati elkerülő első 2,2 kilométere 2004-ben készült el, a Szabadkai utat kötötték össze a Bajajával. 2006-ban adták át a második, 2,3 kilométeres szakaszt a Bajai út és a Dorozsmai út között. Ma a nyugati elkerülő, újabb nevével feltáró út eleje és vége hiányzik, kétszer egy kilométeres aszfaltsíkról van szó. Az eddigi beruházás 2 milliárd forintba került. A befejezés azért kerülne mintegy 2,5 milliárdba, mert Dorozsmán vasúti felüljárót kell építeni. Ezt információink szerint előre gyártott elemekből állítják majd össze.

Sok élelmiszer tartalmaz guar gumit – Egyelőre ne fogyasszuk!

Folytatják a vizsgálatokat

Ha a hatóság talál Csongrád megyében szennyezett guar gumit tartalmazó élelmiszer-ipari termékeket, bevonatja azokat a forgalomból. A vizsgálatok néhány napot még igénybe vehetnek. Legjobb, ha az eredmények nyilvánosságra kerüléséig a lakosság nem fogyaszt olyan élelmiszereket, amelyeken föltűntették: E412-es hatóanyagot tartalmaznak.

– Azokat a termékeket, amelyek dioxinnal és pentaklorofenollal szennyezett guar gumit tartalmaznak, vissza fogjuk vonni. Főltéve, ha vannak ilyenek – mondta dr. Farle Csaba, a Csongrád Megyei Állat-egészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

igazgatóhelyettese. A hatóság most gyűjti azoknak az élelmiszer-gyártóknak és -forgalmazóknak a listáját, amelyek termékei tartalmaznak guar gumit adalékanyagként, és megvizsgálják, hogy a fölhasznált mennyiség abból a bizonyos, Indiából érke-

zett tételből származik-e, amely szennyezett. A vizsgálatok néhány napot még a legnagyobb sietség mellett is igénybe vehetnek, hisz rengeteg élelmiszerről van szó, gyümölcslevektől tejtermékeken át felvágottakig. Ha lesznek ilyen, szennyezett termékek, azokat beszedik, illetve beszedetik a polcokról, pultokból – mondta a szakember. Süth Miklós országos főállatorvos tájékoztatása szerint az első vizsgálati eredmények csütörtökre várhatók. A főállatorvos javasol-

ja: az eredmények nyilvánosság-kerüléséig ne fogyasszanak olyan élelmiszert, melyen feltűntették, hogy E412-es adalékanyagot tartalmaz.

A szegedi Gabonatermesztési Kutató Kht. Csongrád megyéből tegnapig az egyetlenként tette közzé, hogy alkalmaz guar gumit. – Az anyag laboratóriumi vizsgálatát a guarlisztet gyártó cég, a svájci Unipektin AG akkreditált laboratóriuma végzi – tudtuk meg Ács Péterné dr. Bozóky Erikától, a gabonakutató szakembertől. A szegedi Diabet Trade Kft. – a gabonakutató kht. által gyártott Diabet-Mix elnevezésű, diabéti- kus félkész és készlisztet, s a Budapest-környéki Gergely Food Kft. gyártotta, Csongrád megyében szintén forgalmazott diabéti- kus száraztészták forgalmazója – tájékoztatást juttatott el lapunkhoz: az általuk fölhasznált guarliszt a szállítási dokumentációk alapján nem a szennyezett tételből származik.

F. C.S.

HOGYAN KEZDŐDÖTT?

A guar gumiumi ügy nem derült égből villámcsapás. Az Európai Bizottság július végén közölte az unió tagállamaival, hogy a svájci hatóság értesítése szerint magas dioxin- és pentaklorofenol-szennyezettségű guar gumit adalékanyag került Indiából két svájci céghez, s rajtuk keresztül kilenc uniós tagállamba.



Ács Péterné dr. Bozóky Erika mutatja a guarlisztet a szegedi gabonakutatónál

Fotó: Karnok Csaba



Ügyes vízumok

ÚJSZÁSZI ILONA

Ha Európán kívülre lépnénk, akkor máris indulhatunk intézni magunknak a vízumot – turistát, tanulóit vagy éppen munkavállalóit, attól függően, hogy mi célból utazunk.

De létezik nemzeti vízum is. Az amerikai utazási engedély is ilyen abból a szempontból, hogy nálunk nemzeti presztízszerűvé lett, az USA miként szabályozza a vízummentesség kritériumait. Nem mintha tömegével özönlőnének csöpp hazánk fiai a kontinensnyi államszövetség területére. Örületes médiafigyelem kíséri az amerikai vízumügyet, mert sértve érezzük magunkat – a kölcsönösség hiánya miatt is. Hiszen míg mi az óceánon túlról vízum nélkül fogadjuk az amerikaiakat, addig ők szívóskodnak velünk – biztonságpolitikai okokra hivatkozva. E szempontból NATO-tagságunkra ugyanúgy legyentene, mint a visegrádi országok közös föllépésére. A közép-kelet-európai országok közül egyedül talán a csehek kovácsoznak előnyt a katonai világszervezethez tartozásukból. Ősztől ők foglalhatják el a NATO helyettes főtábornoki posztját, s tegnap azt is kiszivárogtatták, hogy Csehország bekerül a vízummentességi programba – ellentétben Szlovákiával, Lengyelországgal és más új uniós országokkal. E kivételezett helyzetért Magyarország törli magát diplomáciai vonalon, miközben az Államokon belül a Magyar Amerikai Koalíció is lobbizik – mintha ez lenne a legfontosabb vízumügyünk.

Több mint félmillió magyart érint a speciális nemzeti vízum. Ezt a Gyurcsány-kormány találta ki az Ukrajnában, Horvátországban, valamint a Szerbia és Montenegró területén élő magyaroknak – a ketős állampolgárság megadása helyett. Míg például a horvátok vagy a szerbek, éljenek bárhol a világon, teljes jogú polgárai nemzeti államuknak, addig a Magyarország határán túl élő magyar különleges tartózkodási vízumot kénytelen váltani, ha ide jönne. Ráadásul az engedély beszerzése drágább (minimum húszezer forint) és bonyolultabb, mint egy iránít egy hónapra vendégségbe hívni. A Magyar Kötársaság szabadkai főkonzulátusa hét pontba szedve, három oldalalra részletezi a feltételeket. Ezek közé tartozik, hogy Magyarországon „közjegyzői okiratba kell foglalni a kérelmező befogadását biztosító nyilatkozatot”. De igazolni kell azt is, hogy ki és miből tartaná el a magyart, aki anyaországába csak vízummal érkezik.

Többször kerül, mégis keresett a bioélelmiszer

Egészség, te drága

Akár háromszorosára is emelkedhet számlánk végösszege, ha bioélelmiszereket vásárolunk. A guar gumipánik idején mégis sokan fizetnek többet, csak hogy elkerüljék a mesterséges vagy gyanús élelmiszer-adalékokat. Választék van: minden élelmiszernek akad biováltozata.



Sok élelmiszernek akad biomegfelelője – mutatja Piros Magdolna

Fotó: Segesvári Csaba

A guar gumipánik miatt sokakban felmerülhet: inkább mesterséges élelmiszer-adalékok nélkül táplálékokat vásárolnánk. Szegeden több helyen megtehetjük, hogy kosarunkba bioélelmiszert tegyünk.

Ezt a jelzést akkor kaphatja meg egy termék, ha vegyszermentesen előállított, természetes alapanyagok felhasználásával készült. Hazánkban két, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium által felügyelt szervezet őrökdi a szabályok betartása felett. – Lehetnek adalékok a biotermékekben is, ám kizárólag természetes anyagok – tájékoztat Bajor Józsefné, egy szegedi gabonaiipari szakbolt vezetője, kiemelve: az emberek egyre tájékozottabbak, sokan keresik az egészséges táplálékokat, például a teljes kiőrlésű kenyereket. Cáfolja, hogy a biotermékek feltétlenül drágábbak: a félkilós bio barnarizs 150, míg „normál” megfelelője 155 forint.

– A mesterséges adalékanyagok, összetevők kémiaiilag bevizsgáltak, ám az átlagember ezekből egymástól függetlenül többfélét fogyaszt – együttes hatásuk akár sokkot is eredményezhet a szervezetben: allergia jelentkezhet például – érvel Piros Magdolna, az egyik biobolt vezetője. Szerinte a biotermékekkel szemben emelt első számú kifogás: az áruk. – Nem mondom, hogy olcsóbbak, de az egészség talán nem pénzkérdés – fogalmaz, majd mutat egy „kóktél a természetből” feliratú ketchupot. – 53 százalék sűrített parad-

csomot, almaecetet, zellerlevet, zsását és fűszereket tartalmaz, nincsen benne tartósítószer, színezék, adalékanyag.

A 0,33 literes kiszerelés ára 670 forint. Egy átlagos bolti átlagos termékéhez 199 és 499 forint között lehet hozzájutni. A 0,25-ös szilvalekvár 580 forintba kerül, ha bio. Bár a boltban csupán 229 a hasonló nagyságú edényesség, ám a „gyümölcskrém” feliratnál elgondolkozhatunk, valójában mit is kapunk ezért a pénzért. A bolti tej 119-225 forintja után viszont kemény látvány: a 3,5 százalékos zsírtartalmú, csupán enyhén homogénezett alpesi tej literje 520 forint a bioüzletben. Összességében a mindennapi bevásárlás számláját akár háromszorosára is megemelhettük, ha bioélelmiszereket vásárolunk – igaz, a cukorbeteg, lisztérzékenyek például nem választhatnak, zsebbe kell nyúlniuk.

Gasztronómiai élvezetben viszont nem szenvednek hátrányt. – Minden élelmiszernek megvan a biomegfelelője, a sütőportól a ketchupig, a zöldségektől a hidegen sajtolt olajig – sorolja Piros Magdolna, aki gyümölcsjoghurtot, tejfölt is mutat. Valamint csokoládét, 80 százalékos kakaótartalommal – nádcukorból és biokakaóból. A legújabb sláger például a chilis csoki, de népszerű a biosör is.

R. T. G.