

# DÉLMAGYARORSZÁG

## Estélyi százezerért

Akár százezerbe is kerülhet egy estélyi ruha. Megéri-e megvenni, vagy inkább béreljük, varrassuk?

10. oldal, Bizalmasan

## Nyitott határok

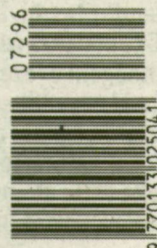
Pénteken nulla órákor mi is belépünk a schengeni övezetbe. 1100 kilométeren szűnik meg a határok ellenőrzése.

2. oldal

## Alkudni is lehet

A Dóm téri vásáran 1600 forint helyett 1200-ért vettünk madáretetőt, a Szechenyi téren viszont nem lehet alkudni.

5. oldal



UTOLJÁRA 1999-BEN VOLT FEHÉR AZ ÜNNEP – IDÉN SEM SZÁMÍTHATUNK ERRE

# Nyolcadik karácsony hó nélkül

## Döntés előtt a klinikai központ



A SZEGEDI KLAUZÁL TÉREN MÉG ENNYI HÓ SEM LESZ KARÁCSONYKOR

Fotó: Segesvári Csaba

### MUNKATÁRSUNKTÓL

Szegeden és környékén az ezredforduló óta nem volt igazi fehér karácsony. Legutóbb 1999-ben lepte nyolccentis hó a tájat. Az elmúlt száz évben 1963 karácsonyán borította a legvastagabb

hótakaró a várost: 29 centit mértek. December 24-éig már nem várható havazás, a pár centis hóréteg pedig eltűnedezik szentestére. Két éve karácsony reggel még egycentis hó volt, de délre már el is olvadt, tavaly viszont

egyáltalán nem volt hó. Minden idők leghidegebb karácsonyát hat éve tapasztalhattuk meg Szegeden: mínusz 19,1 fokot mértek. A legmelegebb 1958-ban volt, akkor 14,7 fokal tavaszi melegben ünnepeltek. Idén karácsony

végéig marad a zúzmars kódos idő, számottevő csapadék nem várható. Az éjjeli mínusz hét fokról nappalra plusz két-három fokra melegszik a levegő az ünnepek alatt.

→ Részletek a 3. oldalon

### MUNKATÁRSUNKTÓL

A klinikai központ elnöke, Pál Attila professzor szerint magasabb színvonalú lett, és reményei szerint gyorsabb lesz az integrált szegedi egészségügyben a betegellátás. A városi kórházból elköltöztették a szülészeti és a traumatológiát, helyükre kerül majd az I-es kórház belgyógyászati osztálya, az egynapos sebészet, valamint egy új osztály, az arcsebészet. Világossá vált: dupla annyi pénzt lehetne nyerni, ha gazdasági társaság működtetné a betegellátást Szegeden. Ez nem mindegy annak ismeretében, hogy megfelelték a sürgősségi ellátás fejlesztésére kiírt uniós pályázat támogatási összegét. A döntés azonban még nem érett meg.

→ Bővebben a 7. oldalon

## 2008 az alföldi borok éve lesz?

### MUNKATÁRSUNKTÓL

A Magyar Borakadémia idén nem hegyvidéki vagy dunántúli szakembernek, hanem a soltvadkerti Frittmann Jánosnak ítélte oda Az év borásza címet. Az elismerés jókor jött az alföldi borvidékeknek, ennél jobb reklámozást nem is kaphattak volna. A kilencvenes évek borhamisítási ügyei miatt leromlott az alföldi nedűk reputációja, most azonban ismét fölfigyelhetnek a fogyasztók a síkvidéki borokra.

→ Írásunk a 3. oldalon



JÓJÁRT MIHÁLY ÉBER KÓMÁBAN – FELESÉGE BÍZIK A JAVULÁSBAN

Fotó: Frank Yvette

## A szeretet tartja életben Jójárt Mihályt

A zánkányi Jójárt Mihály három éve kapott agyvérzést, azóta éber kómában van, családja két és fél éve otthon ápolja.

### MUNKATÁRSUNKTÓL

Amikor Jójárt Mihályt agyvérzése után 2005-ben hazavitték a kórházból, negyvennégy kiló volt, most kilencven. De nem ez az a változás, amelynek a felesége és négy gyermekük a leginkább örül. Állítják: Mihály mindent megért, ami körülötte történik. Családja évek óta vállalja mellette a 24 órás szolgálatot, a katéterezést, a mosdatást, a masszírozást, egy fecskendő és gyomorszonda segítségével az etetést. Gyöngyi 15 évesen ismerte meg későbbi férjét, alig várta, hogy összeházasodhassanak. Huszonnégy évig boldogan éltek. Mihály combnyaktörést is szenvedett, de amíg kómában van, nem műtik meg. Gyöngyi azt szeretné, ha a történetük erőt adna mindazoknak, akiknek hasonló a sorsuk.

→ Részletek a 8. oldalon

## Diós karajjal félmilliót nyert



Medvegné Péter Erzsébetnek kedvezett a szerencse lapjaink receptversenyén: a szakácskönyvünkbe beküldött diós karajával nyerte el az 500 ezer forintos ajándékutalványt. Amikor férjhez ment, a vásárhelyi könyvelő még nem tudott főzni, kísérletezgetve tanult meg az évek során. A nyertes receptet húsz évvel ezelőtt egyik kolléganőjétől tanulta. Eleinte furcsának találta a dió, a ketchup és a hús kombinálását, de a fenséges íz hamar meggyőzte, és – amint Tésik Attila felvételén is látható – ma már rutinosan készíti. → Írásunk a Bizalmasban