

FURA SZÁMÍTÁSI HIBA AZ ELKERÜLŐÚTNÁL

Ezt se a szarmaták szűrték el

Nem a régészek húzzák az időt: a tervezők kalkuláltak rosszul a feltárandó terület nagyságát a csongrádi elkerülőútnál. Már három és félszer akkora felületnél tart az ásás, a költségek is ennek arányában nőnek.

CSONGRÁD, SZENTES BAKOS ANDRÁS

Az ásás ugyanolyan munka, mint az építkezés: van megrendelő, fő- és alvállalkozó. A csongrádi elkerülőutat építette a NIF Zrt. megrendelte az ásást a Kulturális Örökségvédelmi Szakszolgálattól, amely – honlapja szerint – 5700 forint plusz áfáért vállalja a munka négyzetméterét. Az alvállalkozó, a szentesi Koszta József Múzeum 2100 forintot kap, de a költségek egy részét a fővállalkozó állja. A KÖSZ mindent folyamatosan ellenőriz, négyzet- és köbméterre meghatározza, mit kell ásni, mit nem. A legutóbbi elszámolásnál 45 ezer négyzetméternél és 65 millió forintnál tartottak. *Béres Mária*, a szentesi Koszta József Múze-

„Reggel 7-től este 7-ig a helyszínen vagyunk, utána dokumentáljuk a munkát.”

Béres Mária múzeumigazgató

um igazgatója, az ásások vezetője azt mondja, mindezt azért fontos leszögezni, mert a csongrádi elkerülőútról és a felgyői kerékpárútról szóló cikkek alapján bárki gondolhatja azt: a régészeken múlik, hogy nőnek a költségek, és nem haladnak az építők.

– A mi múzeumunk ezzel a munkával az utóbbi száz év legnagyobb régészeti vállalkozásába fogott tavaly júliusban – mondja Béres Mária. – Reggel 7-től este 7-ig a helyszínen vagyunk, utána dokumentáljuk a munkát. Amikor a tervezés időszakában kiszámolták, mekkora lesz az ásás területe, valami miatt a teljes nyomvonal szélességének egyharmadával kalkuláltak. Így jött ki az a 10 ezer négyzetméter,

Félrevezető krumplik

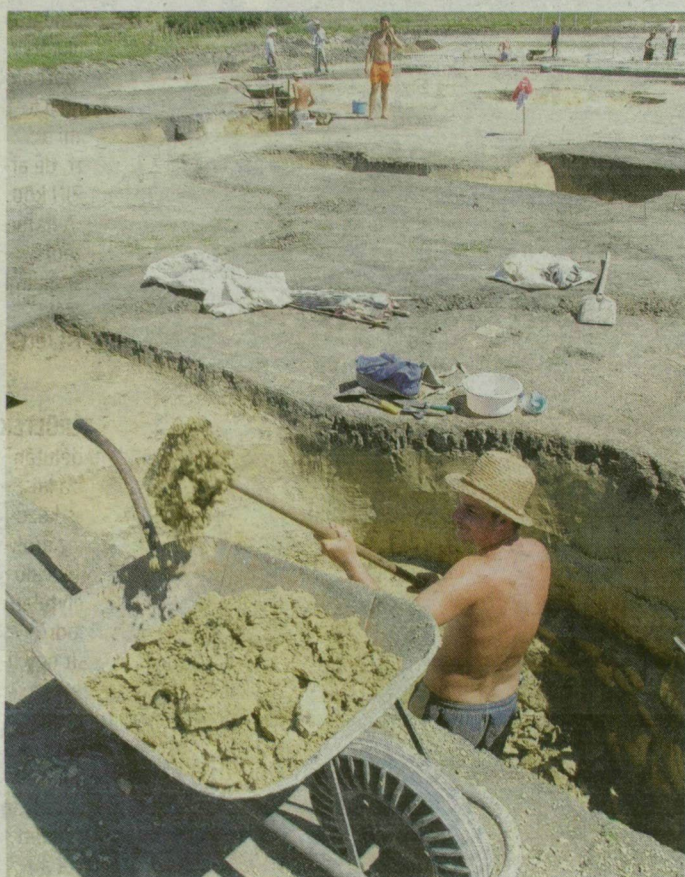
A tervezés előtt tanulmány készül a területről, térkép tünteti föl az ismert lelőhelyeket, és a bejáráskor előkerült tárgyak is árulkodnak. De az alapján berajzolt „krumplik” nem mindig fedik a valódi lelőhelyet: egy szántóföldön előkerülő cserépdarab 7 év alatt 70 métert is vándorolhat a földművelés miatt. Tehát akkor derül ki, hol a foltárandó lelőhely, és mekkora, ha lehántják a humuszréteget. Ezért tehát sok helyen drágul a beruházás a tervekhez képest. Mi a megoldás? Az, amit egy uniós támogatásból bővülő szentesi tehenészet gazdaja tett: tervezés előtt kikérte a múzeum véleményét, és a feltárás árát így kalkulálta be.

és néhány hónap, amelyet én eleve kevésnek gondoltam. Amikor elkezdtük a munkát a félegyházi út felé eső szakaszon, már az első lelőhelyen több lett a foltárandó terület, mint 10 ezer négyzetméter. Folyamatosan módosítani kell a szerződést, és az ezzel járó adminisztráció lassan a munkavégzést lehetetleníti el. Ha a számítás pontosabb lett volna, eleve nagyobb csapattal indulunk. Nagy szükség volt a régészhallgatók és az Ásátás Kft. segítségére. Még van két terület, ezekre csak a jövő hét közepén léphetünk rá, így nem tudni, ott mekkora lesz a foltárandó terület.

Zömmel rézkori és szarmata emlékek kerülnek elő: utóbbi nép idején ez a vidék olyan sűrűn lakott volt, mint most a Dunántúl. Egyedülálló kenyérsütő kemencét és gypvasra alapozott fémfeldolgozó műhelyt is találtak a régészek – de csalódás is érte őket. Merthogy ők sem látnak bele a földbe.

A csongrádi útépités várhatóan 2,2-2,3 milliárdba kerül, ebből az építés nettó ára 1,3 milliárd lehet – a többi pénz a NIF szerint még így is elég lesz a terület megvételeire és a feltárára.

FOTÓK a lenti oldalon az interneten! www.dietmagyar.hu



Feltárás a csongrádi elkerülőúton. Nem mindig azt találják a földben, amire számítanak. FOTÓ: VIDOVICS FERENC



4 hónap alatt épít parkolóházat és szerkezetkész lakásokat – ígéri a tulajdonos. FOTÓ: SEGESVÁRI CSABA

Síri csönd a Honvéd téren

Jól állnak a határidőkkel a Honvéd tér sarkán – állítja az egyik társtulajdonos. Pedig az alap betonozása után idén télen megakadt a munka, holott decemberre el kellene készülnie a parkoló- és társasháznak.

SZEGED DOMBAI TÜNDE

– Most szabadságolások vannak, de pár napon belül kezdünk dolgozni Szegeden a Honvéd téren – tudtuk meg a beruházó Grundagend Kft. társtulajdonosától. *Gécs László* elmondta: nincs akadálya az építkezés folytatásának. Tavaszig egy bank hitelkonstrukciójára vártak, hiába. Akkor a tulajdonosok hiteleztek a cégnek, hogy dolgozhassanak. Azóta bankot váltottak, a pénzügyi háttér rendezett.

A kivitelező fővárosi Óbuda-Újlak Ingatlanfejlesztő betonozta a közel 10 ezer négy-

zetméteres ingatlanon a parkolóház és társasház alapját. Úgy volt, hogy az idei év végére felhúzzák a 200 férőhelyes gépkocsitárolót a Tisza Lajos körúti szárnyban, ebből 150-et közcéla. A Honvéd tér felőli oldalon 32 lakásos társasházat és üzleteket építenek. A beruházó képviselője kiszámolta, eddig megközelítőleg 122 millió forintot költöttek a kötelező régészeti feltárásokra, alapozásra.

Az idei év vége már módosított határidő – az eredeti, vagyis a tavaly novemberi helyett. Az egy éves haladékot tavaly decemberben szavazta meg a közgyűlés az ingatlan-tulajdonosnak, amikor nyilvánvalóvá vált, hogy nem készül el az 1,2 milliárdos beruházással, de az alapozás elindításával bebizonyította építési szándékát. Az egy éves haladékért cserébe a Grundagend vállalta, hogy csapadék-

víz-vezetéket fektet, és azt is, hogy megszépíti a Honvéd tere.

Utoljára tavaly november-től folyt pár hetes munka a Tisza Lajos körút és a Zászló utca sarkán elkerített gödörben. Azóta áll a kibetonozott gödör. Az összegyűlt esővízre réccsalád költözött, a fiókák

már kirepültek. Most egy felújított macskatemen kívül nem látni mást.

– Jól állunk a határidőkkel. Év végére elkészül a parkolóház. A lakásokat szerkezetkészre felhúzzuk. Télen amúgy is csak belső munkákat végezhetünk – ígérte Gécs László.

Városképi szégyenfolt. A harminc éve üresen árválkodó telek az egyetemé volt, cserével a városé lett.

2005. november 17.: „Idén harmadszor hirdette meg a város eladásra a telket, legutóbb három licitáltak: 104,2 millióért a Grundagend Kft. vitte el.”

2007. július 17.: „Adásvételi szerződés sürgeti a vevőt, jövő november 17-ére a parkolóháznak jogerős használatbavételi engedéllyel kell rendelkeznie, és még fél év marad a tereprendezésre.”

2008. július 18.: „Év végére parkolóházat, jövő ilyenkorra lakásokat ígér a tulajdonos.”

2008. október 7.: „Egy évet csúszik a parkolóház. Jövő ilyenkorra ígér garázsokat és lakásokat a tulajdonos.”

2008. november 6.: „2009 végére ígér parkolóházat, üzleteket és lakásokat a tulajdonos.”

2009. április 12.: másfél hónapja semmi sem történik, áll a gödör.

Omlós lángos nyomában

Egy lángos ne tocsogjon a zsírban, tésztája omoljon szét az ember szájában. Lakjunk vele jól, de ne fekdjje meg gyomrunkat. Szegeden kapható lángosokat teszteltünk.

SZEGED HORVÁTH ATTILA

Négy helyen is kóstoltunk lángost Szegeden. A legtöbb sütőt természetesen a Mars téren találtuk, rögtön hármat is.

A klasszikus fajtával kezdünk: sajtos-tejfölös, 350 forintért. Amikor kiadták a barna, olajos papírban, nem tűnt túl étvágygerjesztőnek. Véleményünk akkor sem változott, amikor belekóstoltunk: tocsogott a zsírban, a sajt a tetején pedig furcsa színekben pompázott.

A második lángososnál merészebbek voltunk: egy pizzás különlegességbe haraptunk bele. Meggyőzőbb volt, mint az előző, legalábbis a tésztája. Ugyan kissé nyúlós volt, és sótlan, de jobb, mint az imén-

Mások

Arepas: a lángoshoz hasonló, hagyományos venezuelai, kukoricadarából készülő, kerek, lapos, olajban kisütött lepény. Sonkával, sajttal, hússal töltve szendvicsként fogyasztják.

Torta fritta: olasz lángos, de a taljánok sonkával, szalámmal kibélelve eszik.

Bramborak: cseh ételkülönlegesség, reszelt krumból készül. Tojást, tejet, lisztet, valamint különféle fűszereket adnak hozzá.



Sajt és tejföl nélkül ritkán finom a lángos. FOTÓ: SEGESVÁRI CSABA

ti. A pizzás feltét szerintünk legjobb esetben is egy tubusból származott, de legalább olcsón, mindössze 220 forintért jutottunk hozzá.

Harmadik Mars téri választásunk a következő sütőnél egy lekváros lángosra esett. Először hallottunk ilyenről,

de kellemesen csalódtunk: nem alkotott rossz párosítást a sós és az édes. Az ára még pozitívabb: 200 forintért kaptuk. Túl nagy sorral egyik helyen sem találkoztunk, ez, tesztünk alapján úgy néz ki, nem is véletlen. Arra a kérdéssünkre, hogy mennyi idő, amíg elkészül, válasz helyett mindenhol rögtön megkaptuk a lángost. Azaz előre sütik ki az ételt, így jó ideig áll, van ideje szépen megereszkedni, és félig kihűlni.

Egy alsóvárosi pizzázóban is kóstoltunk egy sajtos-tejfölös. Árban ugyanannyi volt, mint a Mars tériek, ízben azonban nem. Tésztája nem

volt sem vastag, sem vékony, sem zsíros, sem sótlan. Ahogy beleharaptunk, szétomlott a szánkban. Végre érződött rajta a fokhagyma – amit azért egy randi előtt talán érdemes lespórolni róla. Várnunk kellett tíz percet az elkészültére, ami azt az örömteli dolgot jelentette, hogy akkor sültötték ki. A szakácstól megtudtuk: a tésztát ő egy órán át keleszti, gyakran rak az élesztőbe tejet vagy joghurtot. Forró olajban süti, ha hidegben tenné, a lángos megszívna magát zsiradékkal. Friss volt, omlós és esztétikus. Egyetlen baj volt vele: a három másik után csak a felét tudtuk megenni.