

**KISTELEKI kistérség:**

Baks, Balástya, Csengele, Kistelek, Ópusztaszer, Pusztaszer

MÓRAHALMI kistérség:

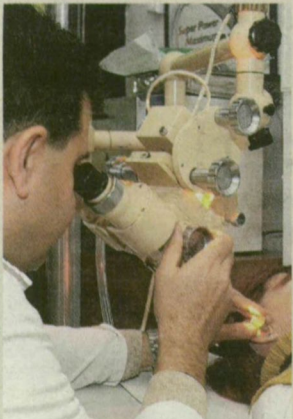
Ásotthalom, Bordány, Forráskút, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Ruzsa, Üllés, Zákányzék

HÍREK**Hulladékgyűjtés**

BORDÁNY. Szemétygyűjtést szervezett a helyi gyermek- és ifjúsági önkormányzat és a kulturális és szabadidős egyesület. Az akcióban közel 5 tonna papírt és 8 tonna vasat sikerült összegyűjteni. A programban 20 fiatal vett részt – a hulladékeldobásból befolyó pénzt az adventi vásárok megrendezésére fordítják.

Hallásvizsgálat, tüdőszűrés

ÖTTÖMÖS. Tüdőszűrést tartanak ma a művelődési ház udvarán reggel 9 órától délután 3-ig. Lakcím- és tajkártyát kell bemutatni. A vizsgálat 40 éves kor felett évente egy alkalommal, beutaló nélkül, térítésmentesen vehető igénybe. 40 éves kor alatt, és ha valakinek alkalmassági vizsgálatra kell, 840 forintba kerül. Délről az orvosi ren-



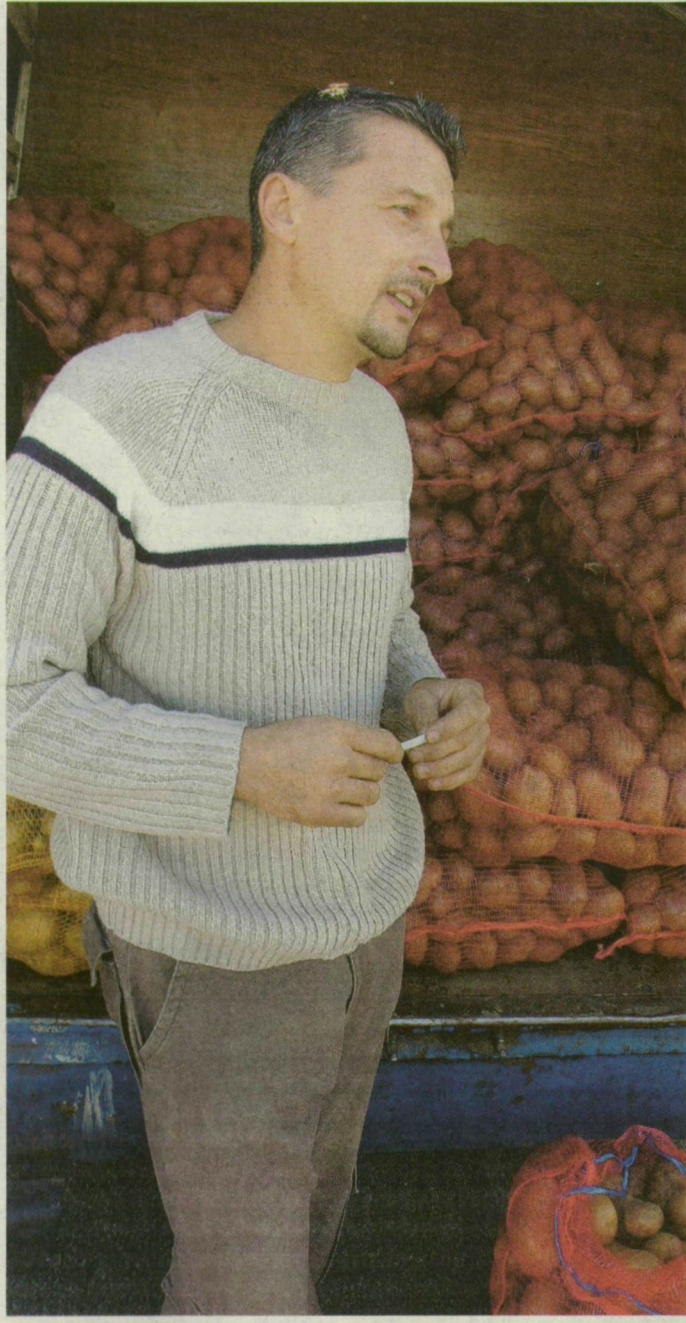
delőben ingyenes hallásvizsgálatra, tanácsadásra lehet jelentkezni.

Alakuló ülések

RUZSA, PUSZTAMÉRGES. Holnap délután fél 2-kor tartják nyilvános alakuló ülését az új képviselő-testület Ruzsán. Pénteken pedig délután 2 órától a művelődési házban a pusztamérgesi testület alakul meg.

Idén nyitnak a közösségi házak

ÁSOTTHALOM. Két pályázatot nyert az önkormányzat tanyai közösségi ház kialakítására. A 13 hajdani Klebelsberg-iskolából egy épület sem maradt a község kezelésében, más helyet kellett keresni a közel 800 külterületen élő ember ellátására. A tervek szerint karácsonyra készülnek el Gátsoron a megvett tanya átépítésével, ezt bővítik, és tanyamúzeum, internetes szoba is költözik oda. A ház majdnem teljesen elkészült, jelenleg a terepet rendezik. Kíssoron a volt termelőszövetkezet épületét csinosítják, kicserélik a tetejét, ott is most zajlanak az utolsó simítások. Elkezdődhetett mindkét közösségi ház műszaki átadása.



Vass Tibor tegnap is kithette volna a „minden elket” táblát. FOTÓ: VERÉB SIMON

A RUZSAI TERMELŐK A MAGYAR FAJTÁKKAL ISMERKEDNEK

Utolérheti a banánt a krumplici ára

Drága a krumplici, és tovább drágul az idén. Ennek a ruzsai termelők örülnek, mert behozza az elmúlt évek veszteségét. Spórolni magyar fajták meghonosításával tudnának – ezeket mutatják be szombaton.

RUZSA DOMBAI TÜNDE

Sokkoló jóslatokat lehet olvasni arról, hogy karácsonyra a banánéval vetekszik majd a krumplici ára, vagyis 300 forint lehet kilója. Most sem olcsó a mindennapi zöldségünk: 150–200 forintért vesszük a piacon, boltban.

– Rém egyszerű az oka, hogy elszálltak a krumplicrak: nincs belőle, és Európában másutt sincs. Nálunk kétharmada termelt az átlagosnak az időjárás és a belvíz miatt, ráadásul dupláját költöttük növényvédő szerre – mondja Vass Tibor 42 éves ruzsai gazdálkodó, a helyi gazdakör ügyvivője. A család másfél-két hektárnyi földjéről a termés zömét a dorozsmai

nagybani piacra hordja, 100-ért adja. A szélrózsa minden irányába viszik onnan a nagykereskedők a saját pirosas héjú kondor fajtáját és egy termelőtársa sárgás agriáját is. Ők közvetítik a kiskereskedőkhöz. Mind a kettő holland fajta, sütni és főzni is kiváló, ez az elvárás, nem csak az egyikre vagy másira keresik a vevői. Tibor azt mondja, most 30–40 forint haszna van minden kilón. Ez kompenzálja az előző évek veszteségét, és ebből tartalékol jövőre, mert ki tudja, mi jön. Szerinte 5 évet kell összevetni krumplicfronton. Utoljára öt éve volt ugyanis jó termésük, az utóbbi évek gyalázatosan alakultak, 25–33 forintot kapott a krumplicjéért, az pedig az önköltsége alatt volt. Vass Tibor úgy becsüli, idén valóban várható még egy áremelés, nagyjából 20 százalékos, és tavasszal sem ússzuk meg egy hasonló, 20 százalékos növekedés nélkül.

Ruzsán ötszáz őstermelő van, minden ötödiknek 1–5

Burgonyanap

A ruzsai művelődési ház tavaly szervezte az első burgonyanapot a gazdáknak, az ideit most szombaton délután 2 órától tartják szakmai előadásokkal. Az élvezeti része, a paprikás krumplics vacsora este 7-kor kezdődik, és krumplicsüreti bállal folytatódik. Az idei cél, hogy meghonosítsák az olyan magyar fajtákat, mint a fehér árnyalatú, gyorsan főzhető hópehely, valamint a pirosas balatoni rózsza és katica fajta. Leginkább spórolnának a hazai burgonyával, hiszen annak két-három évig elvethetnék a saját magját, így nem kellene évente 2–300 ezret kiadni a külföldi vetőmagra.

hektár krumplicföldje van, mostanra végeztek az őszi betakarítással, ebből a vége apriliséig kitart. Általában mindenki a nagybanira termel, és a krumplici mellett őszibarackkal, sárgaréppával, spárgával és káposztával foglalkoznak.

Szerkezetkész a Colosseum

MÓRAHALOM. Szállodát hozhat a nyúl hűsvetra a városnak: jövő áprilisra a tervek szerint elkészül a móraalmi Colosseum Hotel. A 2009 októberében kezdődött építkezés **Bíró Mónika**, a kivitelezést koordináló Móra-Invest Kft. ügyvezető igazgatója szerint a terveknek megfelelően halad. A hotel szerkezetkész, megkezdődtek az épületgépészeti munkálatok, csinosodik a külső homlokzat.

– Nemrég rendeztünk egy bejárást a móraalmiaknak.

Sokan nézték meg a készülő szállodát, a visszajelzések szerint nagyon tetszik a helyi-

» Nemrég rendeztünk egy bejárást a móraalmiaknak. Sokan nézték meg a készülő szállodát, a visszajelzések szerint nagyon tetszik a helyieknek az épület.

Bíró Mónika

eknek az épület – mondta Bíró Mónika.

77 szobát és 5 lakosztályt

alakítanak ki az alagsorral együtt hatszintes szállodában, amely 2,5 milliárd forintba kerül, ebből 512 millió 295 ezer forintot uniós pályázaton nyert a Móra-Invest Kft. A beruházáshoz 1,5 milliárd forint hiányt is fel kellett venni, a fennmaradó összeg a projektcég tulajdonosainak önéreje.



Hűsvetra elkészülhet Mórahalom négycsillagos szállodája. FOTÓ: VERÉB SIMON

Gazdanapok lovas felvonulással

ÜLLÉS. A III. Üllési Gazdanapot rendezik meg a hétfőn a Napos utcai piac épületében. Pénteken 9 órától szakmai napot és kiállítás tartanak a szervezők:

többek között szó lesz az alkalmi munkavállalók foglalkoztatásáról és a növényvédelemben bekövetkező változásokról. Másnap 10 órától kézműves-foglal-

kozásokkal indul a nap, amit korán délután lovas felvonulás és lovas bemutató követ. 18 órától a Déryné kulturális központban citerás találkozót tartanak.

Új szálláshelyek Forráskúton



A forráskúti Borostyán étterem és az orvosi rendelő tetőtérben új ifjúsági és apartman jellegű szálláshelyeket alakítottak ki. Az önkormányzati tulajdonú közhasznú nonprofit Tátika Kft. mintegy 30 millió forintot nyert erre a célra az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból. Az étterem tetőtérben 30 fő befogadására alkalmas, a rendelő felett pedig több 2, 3, 4 ágyas, fürdőszobás vendégszobát építettek ki. Fodor Imre polgármester elmondta: a beruházás legfőbb célja a település és a térség turisztikai vonzerejének a megerősítése, hiszen Forráskút 20 kilométeres körzetében több gyógyfürdő, történelmi emlékhely és számtalan turisztikai, kulturális és szabadidős programlehetőség van. Az ünnepélyes átadót a szeptember végi szüreti mulatságon tartották. FOTÓ: KARNOK CSABA



A Europe Direct Szeged iroda októberi rendezvényei:

2010. október 18., 16.00 óra

Tájékoztató a holland és osztrák munkavállalási lehetőségekről az EURES Szeged irodával együttműködésben. A rendezvény angol, ill. német nyelvű, tolmácsolás nélkül!

2010. október 20., 17.00 óra

Integrációs Klub: „Az itallaptól a sajtóakkreditációig” Operatív feladatok a magyar EU-előrelépés előkészítése és megvalósítása során.

Előadó: Robák Ferenc kormánybiztos, Külügyminisztérium.
A rendezvények helyszíne: SZTE ÁJTK, Kari Társalgó (6720 Szeged, Tisza Lajos krt. 54. III. em.)
Bővebb információ: www.u-szeged.hu/etk/ed

Az SZTE ÁJTK Európa-tanulmányok Központja szeretettel vár minden érdeklődőt.
Regisztráció: 62/544-135, iszekeres@eutk.u-szeged.hu