

Alföldi Civil Napló

VI. évfolyam, 5. szám – 2012. augusztus

Ára: 200 Ft

A civil mozgalmak lapja

Öt éve a régió szolgálatában!

titkarsag@civilnaplo.hu, www.civilnaplo.hu

Kecskemét • Tel.: 76/505-041 Fax: 76/505-042

Kincsek a bugaci pusztában



Egy sikeres pályázatnak köszönhetően idén folytatható – **Rosta Szabolcs** régész, múzeumigazgató vezetésével – az a régészeti feltárás, amely tavaly kezdődött Pétermonostoron, Bugac külterületén. Ennek során felbecsülhetetlen értékű ékszerek, kegytárgyak és pénzérmék kerültek elő. Most a kiásott kőlostartól száz méterre lévő plébániatemplom feltárá-

sa folyik, ahol 14-15. századi temető is található. A szelvényben a Luxemburgi Zsigmondtól Mátyás királyig terjedő időszak pénzérméin kívül olyan gyöngyök is előkerültek, amelyek arra utalnak, hogy kunok is laktak ezen a területen. A feltárásokat a napokban megtekintette dr. Bábel Balázs, Kalocsa-Kecskemét érseke is.



Lajosmizsei Napok
5-9. oldal

Pavlovics
A ház tartományos konyhája
1996

Pavlovics & Társa
Bútorgyártó és Értékesítő Kft.
Kecskemét, Mindszenti krt. 31.
Tel.: 76/506-072,
Nyitva: H-P: 9-17
Szo.: 9-12
E-mail: info@pavlovics.hu
Web: www.pavlovics.hu
www.borhalmaz.hu

Devecseri diákok Kecskeméten

Tíz-tizenkét éves devecseri diákok emlékeztek a két éve történt vörösiszap-katasztrófa drámai pillanataira. Erről hangfelvétel készült, annak alapján pedig egy különleges animációs film, amelynek alapmotívumait a hozzánk érkező devecseri fiatalok rajzolták a napokban, a Kecskeméti Animációs Filmstúdióban, **Szoboszlai Péter** rendező irányításával. Ahhoz, hogy ez a munka akadály nélkül mehesse, **Mikulás Ferenc**, a filmstúdió Magyar Örökség-díjas igazgatója a Karol Wojtyła Barátság Központ segítségével, szervező-



munkáját is kérte. A karitasz központ munkatársai – számos szponzort bevonva – szervezték meg a gyerekek étkeztetését,

szállítását, programját. Felvételünk a Wojtyła Ház előtt készült. A devecseri diákok látogatását támogatták: Hovány Márton, Magyar Vöröskereszt, Bács-Kiskun Megyei Építész Kamara, Konfár Zoltán, Tesco, Temesváriné Rozál, Szabadszállási Takarékszövetkezet, Szilvási József, Fincsi Csemege, Poli-Parbe, Plastizs, Kecskeméti Főplébánia, Precíz Kft., Malom Mozi, Bistro Mokambo Étterem és rendezvényház, I&V Kereskedelmi és Szolg. Kft., Zöldért Zrt., Kisbugaci Csárda, McDonald's, Mizse-Táp Kft., Fogatos Drink Kft., Kiskunfélegyházi Malom Kft.

Király József maradt a világszövetség elnöke

Másfél évtizede, hogy Király József elszánt szervező munkájának köszönhetően meghonosodott Kecskeméten – és közben országszerte – egy új harcművészeti stílus, a nanbudo.

Az 1980-ban megalapított és jelenleg félszáz tagországot számláló Nanbudo Világszövetségben (WNF) hazánkat a kecskeméti székhelyű Magyar Nanbudo Szövetség képviseli, amit a Free Line Sportegyesület alapított 1999-ben, s amelynek a kezdetektől **Király József** az elnöke. Akiről elmondható, hogy a szövetség



Király József és Doshu-Soke Yoshinao, a nanbudo alapító nagymestere

és az egyesület vezetőjeként, a sportoktatáson kívül nagy hangsúlyt fektet a közösségi

életre nevelésre, valamint a különböző sportágakkal történő együttműködésre, a külföldi kapcsolatok kiépítésére. Az általa alapított és vezetett sportszerve-

zet megcélazza valamennyi korosztályt, a gyermekektől az idősekig. Király József kezde-

ményezésére és támogatásával 2003-ban a Nanbudokan Edzőteremet, 2009-ben pedig a Hakkoda Dojo Harcművészeti Központot vehették birtokukba a sportolók Kecskeméten.

Mint ismeretes, az utóbbi másfél évben a Nanbudo Világszövetség elnöki teendőit is a hat danos Király Józsefekre bízta. A napokban kaptuk a hírt, hogy a világszövetség Spanyolországban rendezett konferenciáján további két évre szavaztak bizalmat a kecskeméti szakembernek, az elnöki teendők ellátásában.

Lehet ennél szebben ünnepelni?

A magyar egészségügy legnagyobb ünnepe július elseje, hiszen ezen a napon született Semmelweis Ignác, az anyák megmentője. Ilyenkor hajtunk főt azok előtt, akik – orvosként vagy szakdolgozóként – a betegek gyógyítására tették fel az életüket. Dr. Bánfalvi Attila, a kecskeméti megyei kórház szülészeti-nőgyógyászati osztályának osztályvezető főorvosa és munkatársai ezt a napot arra is alkalmasnak tartották, hogy vendégül lássák egy ebédre a kecskeméti Wojtyła Ház gondozottait.

– Az osztályunk és az intézmény közötti kapcsolat személyes ismeretség révén kezdődött, majd kölcsönös igénnyé vált, hogy minden évben, Semmelweis napon – és alkalmanként máskor is – segítséget



nyújtunk. Ilyenkor megjelenünk néhányan az osztályról, és a felmerülő egészségügyi kérdésekre is választ adunk a nehéz sorsú embereknek – mondta el lapunknak **dr. Bánfalvi Attila**. – Sajnos a társadalmi rétegek egyre inkább szét szakadnak, a periférián élők száma pedig rohamosan növekszik. Ezt a folyamatot mindannyian látjuk családjunk, barátaink és a hoz-

zánk érkező betegek anyagi helyzetének romlásából is. Miközben a középréteg lefelé csúszik, a legszegényebbek még lentebb kerülnek, és a számuk egyre nő. Úgy gondolom, hogy mindenkinek kötelessége lehetőségeihez mérten segítő kezdet nyújtani ezeknek az embereknek, akik gyakran önhibájukon kívül kerültek nehéz helyzetbe. Mindenkinek kijár, hogy az életben maradásának feltételei biztosítva legyenek, és az emberi méltóságát meg tudja őrizni. Természetesen a végleges megoldást nem lehet magánemberektől és adakozóktól várni, ahhoz központi szándék szükséges.

– Ezeket a jelenségeket mindenki látja, az egészségügyben dolgozók pedig – véleményem szerint – különösen érzékenyen fordulnak embertársaik felé, és hivatásukból adódóan is folytonos igényük a segíteni akarás. Hiszen ezt tesszük napi munkánk során, erre esküdtünk fel. Szívesen állunk olyan ügyek mellé, ahol biztosítva látjuk, hogy a segítség oda jut, ahová szánjuk. A Karol Wojtyła Barátság Központ e tekintetben is tökéletes választás. És ez a szép hagyomány biztosan nem szakad meg a továbbiakban sem, mivel az igény megszűnésében nem reménykedhetünk, a lelkesedésünk pedig biztosan megmarad. Egy tál meleg étel a bajba jutottnak – lehet ennél szebben ünnepelni?

Legyen önkéntes! Tegyen a változásért

Az önkéntesség elterjesztése Bács-Kiskun megyében

A Társadalmi Megújulás Operatív Program "Az önkéntesség elterjesztése című TAMOP-5.5.2-10/4 pályázata tette lehetővé Bács-Kiskun Megyében az Önkéntes Centrum létrejöttét. Megyénkben, a pályázat nyerteseként 2011 februárjában az Európa Jövője Egyesület kapta meg a lehetőséget, hogy ellássa ezt a feladatot, és ilyen módon segítse elő az önkéntes tevékenység általános társadalmi megbecsültségét.

Az Önkéntes Centrum alapvető feladata: egyrészt, hogy növelje az állampolgárok önkéntességre való hajlandóságát és az önkéntesek számát, másrészt a lehetséges fogadó szervezetek felkutatása, segítése, támogatása, hogy azok képessé váljanak önkéntesek fogadására. A cél az önkéntesek bevonásán keresztül a civil szervezetek, valamint az állami és önkormányzati intézmények kapacitásának növelése, és az általuk nyújtott szolgáltatások minőségének emelése. Olyan szakmai programok megvalósítása, amely figyelembe veszi a helyi sajátosságokat, igényeket, a keresleti és kínálati oldal jellegzetességeit. A program fejleszti a civil szektort, lehetőséget teremt az önkéntesség egyéni és szervezeti ösztönzésére, a megyei centrumok kiépülésével pedig infor-

mációt juttat a közösségekhez az önkéntességről, és lehetővé teszi, hogy az önkéntes tevékenységek végzésébe bárki bekapcsolódhasson.

Szolgáltatások:

– Közvetítés: az érdeklődő önkéntesek az Önkéntes Centrum adatbázisába felvett fogadó szervezetek kínálatából kereshetnek számukra megfelelő tevékenységet.

– Az önkénteseket a vállalt tevékenységnek megfelelő fogadó szervezet-hez közvetítjük.

– Segítjük és nyomon követjük az önkéntes és a fogadó szervezet között létrejött kapcsolatot.



Nemzeti Fejlesztési Operatív Program
www.opjz.gov.hu
06 46 438 638

HATÁRŐRSZÁG MEGJEL



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósul meg.

Interjú a Podmaniczky-díjas Farkas P. Józseffel

A kultikus emlékhelyek megmentője

Kecskemét volt ezen a nyáron a házigazdája a Város- és Faluvédők Szövetsége (Hungaria Nostra) XXXI. Országos Találkozójának és Konferenciájának. Több száz vendég érkezett az eseményre hozzánk az ország különböző tájairól, sőt most először külföldről is. Kiváló házigazdának bizonyult a Kecskeméti Városszépítő Egyesület – Király József elnök vezetésével –, remek programokat szervezve a jeles esemény résztvevőinek, miközben felhívták a figyelmet a megyeszékhelyen található szecessziós épületek értékmegtartásának fontosságára.

A hagyományoknak megfelelően, ezen a konferencián adták át a Podmaniczky-díjat, amit 1982 óta minden évben azoknak a magánszemélyeknek és közösségeknek ítélnék oda, akik foglalkozásuktól, munkahelyi kötelezettségüktől függetlenül – vagy azt jelentősen túlteljesítve – a legtöbbet tették épített és természeti környezetünk, kulturális örökségünk értékeinek védelmében. Örömteli hír, hogy **Farkas P. József** kecskeméti újságíró, a Porta Egyesület alapító tagját is kiüntették ezzel a rangos díjjal.

– Nagy meglepetés és öröm volt számomra, hogy érdemesnek találtak erre a kiemelkedő elismerésre – nyilatkozta lapunknak a kiüntetett. – Olyan településfejlesztési civil kezdeményezéseket karolunk fel az elmúlt években a Porta Egyesülettel, amelyek a pusztulóban lévő kultikus kincsek megmentését, újak építését, a



Dr. Zombor Gábor, Kecskemét polgármestere (balról), Cselovszki Zoltán, a Kulturális Örökségvédelmi Hivatal elnöke és Király József, a Kecskeméti Városszépítő Egyesület elnöke Farkas P. József kitüntetett társaságában

környezetvédelem, a történelmi emlékek védelmét szolgálja. Egy építőmentő csapat a miénk, amelynek

tagjai szabadidejükben, saját zsebükből, fáradozásuk terhére végzik szolgálatukat. Meglepő, de kedves élmény volt, amikor a díj átadásakor felsorolták a régebbi történeteket. Már az 1970-es évek végén felfigyeltém rá, hogy komoly helytörténeti kincsek állnak gazdátlanul, fo-

katársaimat, hogy ezekért a célokért érdemes küzdeni. Gyakorlatilag a felkarolt ügyek „hívták életre” a Porta Egyesület Szent Ilona Körét, amelynek keretei között 56 keresztet, szoboregyüttest, útszéli kiskápolnát mentettünk meg, újítottunk fel térségünkben az évek során.

– **Hogy fér bele ilyen óriási szervezőmunka a szabadidejébe?**

– Munkáról munkára tapasztaltabbá, rutinosabbá válik az ember, kiépülnek a kapcsolatrendszerek, bejáratódnak a módszerek... Így a dolog egy kicsit „önjáróvá” válik. Ma például a kecskeméti vasútkert keresztjéről volt egyeztetés, amelynek során a nemrégiben felújított alkotás új helyét kerestük a megújuló városrészen. Egy másik folyamatban lévő ügyünk egy család megkeresésére indult, akik az örökölt, de már elhagyatott tanya mellett álló pusztai keresztnek szerettek volna segítségünkkel méltó helyet találni. Terveink szerint ez a Salánosi Csárda parkolójának keleti része lesz majd. Az elképzelést minden érintett pártolja, de még rengeteg a teendő a megvalósulásig.

– **Szinte felmérhetetlen, hogy mennyi idő és hány ember közreműködése áll egy-egy sikertörténet mögött.**

– Az említett esetben például mintegy másfél év telt el az első bejelentkezéstől számolva, az adminisztratív dolgok elhúzódása miatt. Azonban emiatt soha nem csüggedek, mert az Úr segítségével és közreműködése mindig jelen van. Felsorolni is nehéz lenne azokat a helyszíneket, ahol segíteni tudtunk. Augusztus a védelem hónapja nálunk. Ilyenkor sorra vesszük, hogy miket újítottunk fel, és végig is járjuk ezeket. Tartozunk ezzel a későbbi odafigyeléssel annak az öt-hatezer embernek, akiknek az áldozata – pénzben, munkában, lelkesedésben – ott áll a most Podmaniczky-díjjal elismert értékek mögött.

Nagyon örülök, hogy Kecskeméten most nemcsak én kaptam meg ezt a díjat, hanem atyai barátom, **Polyák Péter** is, aki szintén évtizedek óta szolgálja szeretett városát. Szívvel gratulálok neki!



ÉPÜLETGÉPÉSZETI KFT
 Kecskemét, Margaréta u. 2.
 Tel.: 76/509-898 Fax: 76/509-897
 Mobil: 30/9638-418
 e-mail: sviagkft@sviagkft.hu

Teljes körű épületgépészeti szolgáltatások:

- Vízellátás • Csatornázás
- Központifűtés • Gázellátás
- Klimatizálás, szellőzőrendszerek szerelése • Központi porszívó
- Napenergia-hasznosítás, hővisszanyerés

Tervezés és kivitelezés, műszaki ellenőrzés, műszaki szaktanácsadás, kereskedelem.

lyamatosan pusztulva. 1980-ban, újságíróként írtam az apostagi zsinagóga romosodó állapotáról. Úgy érzem, ezzel a kincssel „fertőződtem meg”. A cikk hatására kapott a zsinagóga mecénásokat, és ez a megmentett létesítmény kapta meg először az Europa Nostra-díjat, ami már a felénk forduló nemzetköziség elismerése volt. Addig soha nem gondoltam arra, hogy egy újságcikk valakiben ilyen hatású gondolatot ébreszthet.

– **A rendszerváltozással – a civil kurázssal együtt – tovább erősödtek ezek a törekvések.**

– A magyar emberekben ekkor már erős vágy élt a múltban gyökerező értékek megmentésére, egy politikamentes civil közösségben, ami hatékonyan tenni tud a saját településéért, a saját jogi és természeti környezetéért. Hamar észrevettem, mennyit lendíthet egy ügyön, ha melléáll egy befolyásos vezető, és hogy milyen mozgósító ereje van a médiának. Szerencsém volt, mert magam is publikáltam, és számos szerkesztősséggel kapcsolatban voltam. Így meg tudtam győzni a mun-

Nagy beruházások előtt a Szentkirályi Ásványvíz Kft. Újabb nemzetközi díjak és fejlesztések

A Szentkirályi Ásványvíz Kft. szerény családi vállalkozásként indult annakidején, és lankadatlan friss lendületének, megújulási képességének köszönheti, hogy mára fogalommal vált ez a név a fogyasztók körében. Évek óta vezető szerepet játszanak a hazai ásványvíz-piacon, és termékeikkel egyre nagyobb nemzetközi hírnévre tesznek szert. Amikor 2004-ben Párizsban a szigorú nemzetközi zsűri a világ legjobb ásványvizének minősítette a szentkirályit, és szénsavmentes kategóriában elnyerték az Aqua-Eauscar-díjat, már nem sokan kételkedtek abban, hogy igazi nemzeti kincs az, ami a Kecskemét közeli településen a föld mélyéből a palackokba kerül.

– A Szentkirályi Ásványvíz eddig 43 díjat nyert el. Az idén Rio de Janeiróban, a közelmúltban pedig Athénben diadalmaskodtak, öt világdíjjal gazdagodva. Ezek mennyire rangos elismerések? – kérdeztük a cég mára méltán közzismert tulajdonosától, Balogh Leventétől.

– Nekünk a díjak nem egyenként, hanem összességükben érnek sokat. Hiszen a hazai és nemzetközi megmérettetéseken szakértő zsűri dönt, s ha évről-évre a legjobbak közé sorolják termékeinket, az azt bizonyítja, hogy cégünk folyamatosan tudja produkálni a kiváló minőséget, vagyis jó irányba haladunk.

– Itt is úgy dönt a zsűri, mint a borversenyeken?

– Természetesen. Hiszen víz és víz között is akkora különbség van, mint bor és bor között. A bor zamátát, kémiai összetevőit is az befolyásolja, hogy milyen talajra telepítették a szőlőt. Az ásványvizek alkotóelemeit és ízét ugyanígy meghatározza az adott vidék geokémiája. A vizek versenyén a külalak és az íz mellett a tisztaság számít. Bemérik a termékeket, s ha nincs bennük baktérium, nitrát, vagy bármilyen mérgező anyag, vagyis ha teljesen jó a víz kémiai, mikrobiológiai, akkor kezdi vizsgálni a zsűri, hogy milyen az íze, zamata, a palackozás megjelenése, a címke információ

gyasztókhoz. Ennek érdekében az utóbbi hat évben mintegy hárommilliárd forint értékű fejlesztést, beruházást végeztünk. Nálunk a víz az orvosi műszereknél is használt acélból készült csövön jön a felszínre és jut el az üzembe. Ahol már emberi kéz nem érintheti, illetve ember által belélegzett levegővel sem találkozik, speciális töltési, palacko-

dolkodunk. Nemrég például Siófokon nyitottunk egy bárt a 100 éves helyi víztoronyban. Ennek az érdekessége az, hogy a levegője 95-98% sűrűségű oxigénnel dúsított, miközben oxigén-szentkirályi vizet is kínálnak a panorámában gyönyörködő vendégeknek. Szerintem egy éven belül 5-10 ilyen bár lesz Magyarországon. Szentkirályi beruházás folyamatosan történik. Az új termékeink közül említeném a limonádét, ami tulajdonképpen egy természetes üdítőital alternatíva azoknak a fogyasztóknak, akik szeretik az ásványvizet, szeretnék egészségesen élni, de szeretik az üdítőitalnak az ízét. Nagyon sikeres termék egyébként, most összesen új gépsort kell rá rendelnem, mert nem győzzük gyártani.

– Ha a népszerűséghez hozzáteszük a nyári kánikulát, akkor jelenleg mekkora az igény a termékeik iránt?

– Napi kétfélmillió liter, amit egyre kevésbé tudunk teljesíteni. A fő prioritású termékeket mindenképpen kiadjuk, de a többi nem, ezért indokoltak az októberre tervezett fejlesztések. Így lehet, hogy az idén el fogjuk érni a 200 millió literes eladási átlomhatárt. Mindenképpen az a célom, hogy multibrandet teremtsék. Vagyis a szentkirályi módszereket, tapasztalatokat Európa más tájain is meghonosítsam kitűnő munkatársaimmal. Főleg a Kárpát-medencében tervezünk létesíteni új üzemeket, gyárat, de a Közel-Keleten, sőt Amerikában is folynak erről tárgyalások. Az ottani vízből a mi módszereinkkel szeretnénk gyártani termékeinket. Persze prémiumkategóriaként mindenképpen kapható lesz az eredeti Szentkirályi Ásványvíz, a helyi piacokon, ahol leányvállalatokat működtetünk. Ennek az elképzelésünknek a megvalósítása is elkezdődik még az idén, és folyamatosan történik a nemzetközi hálózat kiépítése.



Siófok büszkesége az új Oxigén Bár. Képünkön: dr. Gruber Attila országgyűlési képviselő és dr. Balázs Árpád (jobbra), Siófok polgármestere az alapító, Balogh Levente társaságában

tartalma. A szentkirályi egy édes típusú víz, amit az eredendő tisztaságánál fogva csecsemők is fogyaszthatnak, hozzájutva a termékeinkben található kalciumhoz, magnéziumhoz, hidrogén-karbonáthoz.

– Az üzletekben látni kimonodottan babavizes palackokat, de azokat külföldről hozzák be.

– Igen, csak hogy azok nem tartalmazzák az említett ásványokat, amikre a fejlődő szervezetnek köztudottan szüksége van. A csecsemő folyadékpótlására természetesen alkalmasak, de arra, hogy a csontjait erősítsék, már kevésbé. A Szentkirályi Ásványvíznek az a legjobb tulajdonsága, hogy semmilyen vegyi vagy hőkezelésen nem esik át. Mert nálunk a föld mélyén természetes tisztasággal található. Nekünk arra kell a legnagyobb gondot fordítanunk, hogy ezt a tisztaságot megőrizve kerüljön a fo-

zási berendezéseinknek és eljárásainknak köszönhetően. Persze, minden terméknek az árát a háttérpar, a gyártástechnológia határozza meg. A szentkirályinál vannak jóval olcsóbb palackozott vizek az üzletekben. De az sem véletlen, hogy először mi kaptuk meg a legmagasabb minőségbiztosítási kategóriát az élelmiszeripari üzemek közül Magyarországon.

– Szakmai körökben ismert, hogy sok szélhámos is feltűnt az ásványvizes piacon.

– Ez kétségtelen, és nagyon nehéz harcolni velük szemben. De nekem a kereskedelmi politikám mindig az volt, hogy nem mások hátán kell előrébb jutni, hanem a saját tehetségünkből, kemény és becsületes munkával. A csalók, hazugok, hitelrontók, gáncsoskodók előbb-utóbb mindig lelepleződnek. Mi inkább új ötleteken, beruházásokon gon-



Városfejlesztés – adósságok nélkül

Tizenkilenc évvel ezelőtt kapott városi rangot Lajosmizse, amiről azóta gazdag kulturális és sportprogramok keretében minden esztendőben megemlékeznek, ha eljön az augusztus. Jó alkalom ez mindig arra, hogy Basky András polgármestert a település elmúlt egy évének változásairól, eredményeiről, illetve a városfejlesztés során következő feladatairól is faggassuk.

– A csatornázási projektünk sikerrel szerepelt a pályázaton. Jelenleg a közbeszerzési eljárások folynak, s várhatóan már ez év végén, vagy a jövő év tavaszán elkezdődhet ez a teljes költségét tekintve 2.2 milliárd forintos beruházás, miközben a szennyvíztelepünk kapacitását több mint kétszeresére növeljük. Ennek az összegnek a 85 százaléka a pályázaton nyert támogatás, a többit az önkormányzatunk és a lakossági hozzájárulás fedezi. Szerencsére a lajosmizsei polgárok még ebben a nehéz gazdasági helyzetben is támogatják ezt a nagyszabású fejlesztésünket, megértve a csatornázás környezetvédelmi és takaré-



Basky András polgármester

kossági előnyeit az elkövetkezendő évekre tekintve – hangsúlyozta a polgármester.

– Az iskolánk épületének, illetve a kollégiumnak és a sportcsarnoknak az energetikai korszerűsít-

tésére is sikerült pályázati pénzt szereznünk. Így hőszigetelést kap az egész épületegyüttes, kicseréljük az összes nyílászárót, és úgynevezett megújuló energiák beépítésével tesszük gazdaságosab-

szeméttelépünk rekultivációja pedig egy-két hónapon belül megtörténik.

– Benyújtottunk egy pályázatot az óvodánk bővítésére is. Kedvező elbírálás esetén további három új csoportszobával és tornaszobával gazdagodhatna ez az intézményünk, s minden lajosmizsei gyermeknek helyet tudnánk biztosítani. Hasonló módon, elbírálásra vár az a pályázatunk is, amelyet a belvízelvezető rendszerünk felújítására és az Iskola-tó rendbetételére nyújtottunk be tavaly.

– Az önkormányzat és az intézményeink szigorú gazdálkodásnak, valamint a lajosmizsei vállalkozások sikereinek, az általuk befizetett jelentős iparüzési adónak köszönhetően a mai napig nem kellett hitelt felvennünk működésünkhöz és a pályázatok megvalósításához. Nagyszabású, fontos beruházások vannak tehát mögöttünk, ahogy előttünk is.

A XIX. Lajosmizsei Napok programja

Augusztus 8-tól már különböző hagyományörző foglalkozásokra – kovászos uborka készítése, tarhonya készítése és rostálása, héhölés, fonás, mosás, vasalás – vártak az érdeklődőket szinte naponként a régi városházára, az idei Lajosmizsei Napok programjára. Ami az elmúlt hét végén Tarhonya Fesztivállal folytatódott, melynek keretében vasárnap kiállítások, szoboravatás, kézműves foglalkozások, népi játékok, kézműves vásár, népdalkör, kerékpáros ügyességi bemutató és galambroptetés várta a kikapcsolódni várókat. A tarhonyás ételek kóstolása után a vándordíjat Benke László mester szakács adta át a legfinomabb ételt főzőnek. Ugyancsak e mizsei rendezvénysorozat részeként zajlott 13-a és 18-a között a Néptánc Tábor a helyi művelődési házban. A soron következő programokat az alábbiakban közöljük:

Augusztus 18. (szombat)

Helyszín: Központi Park

9 órától regisztráció motorosoknak
Primavera nemzetközi férfi kézilabda torna (Sportcsarnok)

10 órakor: Classic veterán motoros túra (Gerébi Kúria – Pusztá templom – Felsőlajos – Liza Hotel). Visszaérkezés után motoros ügyességi bemutató, motor szépségverseny.

13 órától: Horganyrock együttes koncertje

14 órától: Street fighter show (motoros ügyességi bemutató)

14.30-kor: Zenés-interaktív ütő(s)show Tengeri Attilával

15 órakor: Fehér Akác Kupa Amatőr Csapatbajnokság (Liza Aqua Hotel)

15.30-kor: Motoros felvonulás

16 órakor: Jump Rock Band együttes

17 órakor: Eredményhirdetés

17.30-kor: Hastánc bemutató

18 órakor: Dorothy Lovasudvar bemutatója (Iskola-tó partja)

20-tól 24 óráig: a Rulett együttes koncertje

22 órakor: Lézershow

22.20-kor: Fluor Tomi koncertje

Augusztus 19. (vasárnap)

Helyszín: Központi Park

9 órakor: a főzőverseny (pogácsasütő és bográcsos ételek) ünnepélyes megnyitója

Lajosmizsei gazdák, iparosok, kézművesek kirakodó vására; szolgáltatók, vállalkozók bemutatkozása. (Házigazda: Lajosmizsei Nőegylet)

10 órától: Kunadacs, Kunszentmiklós, Tass, Palics települések népdalköreinek, valamint a testvérvárosok csoportjainak fellépése (Házigazda: Őszirózsa Népdalkör)

10-től 16 óráig: Kézműves foglalkozás

14 órakor: a lajosmizsei művészeti csoportok műsora

Mizsei Vadrózsák Néptánc Csoport
Spiritus együttes

Főnix Dance Tánc és Sport Stúdió

Főzőverseny eredményhirdetése

16 órakor: Kocsis Tibor koncertje

17.30-kor Tűzoltósági bemutató (Iskola-tó partja)

EGYÉB PROGRAMOK

8-kor és 18.30-kor Szentmise (római katolikus templom)

10 órakor: Úrvacsorás istentisztelet az új kenyérért való háláadás alkalmából (református templom)

9-től 16 óráig: Baráti Lovas Találkozó (Ceglédi út, Vízmű mögötti lovaspálya)

10-től 18 óráig: Helytörténeti kiállítás ünnepi nyitva tartása (régí városháza)

SPORT

10 órakor: Palics–Lajosmizse kispályás labdarúgó mérkőzés (Sportcsarnok)

15 órakor: Fehér Akác Kupa Amatőr Csapatbajnokság (Liza Aqua Hotel)

Augusztus 20. (hétfő)

Helyszín: művelődési ház és könyvtár

15 órakor: „Lángoló tavasz” – Bakacsi Ernő könyvbemutatója

16 órakor: Kiállítás megnyitja a művelődési ház kézműves szakköreinek munkáiból

„A hely szelleme” – Kapcsolattartás az elszármazottakkal című projekt keretében megrendező vándorkiállítás ünnepélyes megnyitója. Köszöntőt mond Basky András polgármester és Schwertner János, a KFTE elnöke

Közreműködik: Lajosmizse Városi Kamarakórus

17 órakor: Ünnepi műsor a színházteremben Szabad Ötletek Színháza művészeinek közreműködésével

Ünnepi köszöntőt mond dr. Adonyi Lajos alpolgármester

18 órakor: Szent István szobrának koszorúzása, galambroptetés

15-től 19 óráig: Kerékpáros ügyességi verseny Lajosmizse és a Liza Aqua Hotel között.

A Cseh Pékség Lajosmizsei üzemé Jelentősen növekvő termékskála



A kecskeméti székhelyű Cseh Pékség két évtizede működtet sütőüzemet Lajosmizsén. A hagyományos kenyér, kifli és zsemle legkülönbözőbb változatai kerülnek itt ki naponta a kemencéből, sőt teljes kiőrlésű lisztből készül barna kenyérrel és sokféle süteménnyel bővült a termékskálájuk az utóbbi hónapokban. A hagyományos receptek alapján, korszerű berendezésekkel termelő üzem a környékbeli települések boltjait látja el naponta friss pékáruval. A pékség mellett lévő mintaboltjukat évek óta a Kiga Kft. üzemelteti sikerrel.

Kalocsa Jánosné, a lajosmizsei üzem vezetője lapunknak elmondta, hogy csak kenyérből mintegy 14-15 fajtát sütnek (fehér, barna, házi jellegű, bajor, rozsos, bojtár, kukoricás, diabetikus stb.). Eddig a kecskeméti központi pékség kemencéiből kerültek ki a leveles és kelt tésztából készült pékáruk (fonott kalácsok, kuglófok, puffancsok, perecek, almás-meggyes és túrós táskák, kakaós csigák stb.), az utóbbi időben azonban ezeket is itt gyártják.

– Egyre több az úgynevezett

reformtermékünk is, az élesztő nélküli rozsos, tönkölyös, különböző méretű és ízesítésű pékáruunk. Vagyis egy igen széles vásárlói igény kielégítésére törekszünk

– mondta Kalocsa Jánosné. – Legtöbb azonban változatlanul a házi jellegű kenyereinkből, illetve a hagyományos kifliből és zsemlekből fog.



– Két műszakban dolgozunk, s nálunk nincsenek vasárnapok, ünnepnapok, mégis elenyészőnek mondható üzemünkben a fluktuáció. Jelenleg 15 dolgozó van, s túlnyomó részük a kezdetektől kollektívánk tagja. A munkánkat jelentősen

nehezen hajthattunk volna végre.

– Sajnos a kiváló minőségű – amilyenről mi dolgozunk – liszt ára egyre növekszik, ahogy az energia árak is folyamatosan emelkednek. Mi viszont igyekszünk az eddigi árakon kínálni termékeinket, ameddig csak lehetséges, mivel igen nagy a konkurencia. Egyre több külföldiek által üzemeltetett kis pékség nyílik Lajosmizsén is. Ne firtassuk, hogy ezek a nyomott árakkal hogyan tudnak nyereséget termelni, de tény, hogy a jelenlegi sanyarú gazdasági helyzetben a fogyasztók többsége minden forintot megfontol, mielőtt kiadja, s nem feltétlenül a minőségre koncentrálnak, amikor megvásárolja a mindennapi kenyerét. Nálunk a több évtizedes gyakorlat, a kiváló alapanyagok és a kiváló szakembergárda a zökkenőmentes termelés, a stabil minőség garanciái.

LIZA
Aqua & Conference Hotel *** Superior

Töltse nálunk az augusztus 20-ai ünnepeket!

Fereteges program aug. 18-19-20-án a Liza Aqua Hotelben!

2012. augusztus 18. Szombat 15.00-23.00

Fehér Akác Kupa

Amatőr Csapatbajnokság II. Forduló 1. Nap

A július 7-i nagysikerű rendezvény után folytatódik a bajnokság!

A nevezési feltételek a weboldalon!

FŐDÍJ 100.000,- Ft CASH!

Minden résztvevő Csapat fel kell ajánljon egy díjat, minimum 5.000,- Ft értékben.

12-14 óra között **Veterán Motoros Találkozó** a Liza Car Camping területén

Belépőjegyek:

Csak sportversenyre, strandra: 1.000,- Ft/fő

Külön grillvacsorajegy: 1.500,- Ft

19.00 Táncos Retro Buli a Borozóban, borkóstolóval!

Játszik a budapesti Voyage zenekar!

Belépőjegy: 3.000,- Ft, mely teljes egészében lefogyasztható!

Grillvacsora: 1.500,- Ft, Borkóstoló: 1.500,- Ft

A belépőjeggyel már reggel 10 órától be lehet lépni a strandra!

Borkóstoló a Wunderlich pincészet boraiból!

A Borkóstolón csak a Borozóban előzetesen asztalt foglalók vehetnek részt!

Eredeti cseh sörrel Mobil SÖRBÁR az udvaron! 0,4 l LITOVEL csapolt sör mindössze 400,- Ft!

A rendezvényekre jegyek **korlátozott** számban a szálloda portáján, rendezvényszervezőnként vásárolhatók meg, illetve a lizaahotel@tutimail.hu e-mail címen előjegyezhetők.

Telefon: 06-76/356-820 www.lizahotel.hu

AUGUSZTUS 18-20. MIZSE NAPOK KERETÉBEN A SHOW FOLYTATÓDIK!

2012. augusztus 19. Vasárnap 15.00-23.00

Fehér Akác Kupa

Amatőr Csapatbajnokság II. Forduló

A versenyek folytatása, döntők!

Eredményhirdetés: 21.00

FŐDÍJ 100.000,- Ft CASH!

A 100 ezer forintos fődíjat a "Legjobb csapat" kapja, közönségszavazatok alapján!

Minden résztvevő Csapat fel kell ajánljon egy díjat, minimum 5.000,- Ft értékben. Ezek a díjak adják a sportversenyek díjalapját.

GYERTYAFÉNYES HABPARTY

Gyertyafényes Habparty a külső élménymedencében

20.00 Vízidiszko Zsika Károllyal!

Belépőjegy erre a napra: 3.000,- Ft, mely teljes egészében lefogyasztható!

Grillvacsora 19-21.00: 1.500,- Ft, Ital: 1.500,- Ft

A rendezvényünkön egyenes adásban közvetíti Kívánságműsorát a GÖNG Rádió, ahol a Habparty résztvevői is kérhetnek zenét!

Azok a csapat-sportolók és kísérők, akik mindkét napra jönnek, kedvezményes jegyet vásárolhatnak!

18-án Strand+Retrobuli+Grillvacs, 19-én Habparty+Grillvacs: 6.000 helyett **5.000,- Ft/fő**

18-án Strand, 19-én Habparty+Grillvacs: 4.000 helyett **3.500,- Ft/fő**

Telefon: 06-76/356-820 www.lizahotel.hu

AUGUSZTUS 20.

2012. augusztus 20. Hétfő 11.00-22.00

Egész nap gyerekprogramok!

Versenyek:

Kötélhúzás, zsákfutás, hordógörgetés és sok-sok más érdekes verseny!

Kerékpáros ügyességi verseny

Lajosmizse és a Liza Aqua Hotel között, a kerékpárúton!

Nevezési korcsoportok:

1. 12-14 év között

2. 14-18 év között

3. 18 év felett

Nevezés előre a szállodában, vagy a helyszínen, a GOMÉP előtti volt benzinkúti parkolóban, 10.30 és 11.00 óra között!

Nevezési díj: 800,- Ft/fő 14 év alatt, 1.000,- Ft/fő 14 év felett.

A nevezési díj tartalmazza a Liza Hotel Strandbelépőt!

Cél: Liza Car Camping. Értékes nyeremények!

**18-21.00 Tinidiszko
Zsika Károllyal**

Grillvacsora 19-21.00: 1.500,- Ft

**21.00
TŰZIJÁTÉK**

A rendezvényekre jegyek **korlátozott** számban a szálloda portáján, rendezvényszervezőnként vásárolhatók meg, illetve a lizaahotel@tutimail.hu e-mail címen előjegyezhetők.

Telefon: 06-76/356-820 www.lizahotel.hu

Lajosmizsei Kiss Cuki

Ahol garantált a kiváló minőség

Azt mondják, a jó bornak nem kell cégér – vagyis nem kell reklám, hírverés. Higgyék el, nem csak a jó nedűre, de a finom cukrászsüteményekre is igaz ez a mondás! Mert aki egyszer felkeresi a lajosmizsei Kiss Cukit az Árpád utcában, s megkóstolja a fagylaltjait, süteményeiket, az hamar törzsvendég lesz, s az „édes élményeit” szívesen megosztja barátaival, ismerőseivel. A tulajdonos, Kiss Zoltán aranykoszorús, Venesz József-díjas mestercukrász ezt így fogalmazta meg:

– Kicsit távol esik cukrászatunk a főúttól, de aki már fogyasztott a termékeinkből, azt nem retenti el ez a kis kitérő. Mindig meggyőződésem volt, hogy a legjobb reklám, a legjobb vendégcsalogató a minőség. Ahhoz nem kell mestercukrásznak lenni, hogy különböző porokból, adalékokból és vízből kotyvaszon az ember édességeket. A mi cukrászatunkban viszont alapszabály, hogy minden sütemény, fagylalt csak a legjobb természetes alapanyagokból, a tradicionális receptek alapján készülhet. Az évek során nagyon jó kapcsolatot alakítottunk ki a környékbeli fogadókkal, csárdákkal, lovas



Kiss Zoltán aranykoszorús mestercukrász

tanyákkal, ahonnan gyakran irányítanak hozzánk külföldi vendégeket egy kis nassolásra. S persze

egy-egy nagyobb rendezvényükre mi szállítjuk az igényelt süteményeket. Az egyedi kihívásokra mindig kapható vagyok, hiszen a nemzetközi szakmai versenyek hangulatát, izgalmát idézik fel bennem.

– A feleségemmel, Gabikával karöltve, családi vállalkozásként

keink árát igyekszünk szolid szinten tartani, még több munkával kompenzálva a növekvő kiadásainkat. És mindig elsődleges szempont a minőség, ami nem érhető el minőségi alapanyagok – friss tojás, tej, vaj, stb. – nélkül. – A fejlesztéseink is elsődlegesen a minőséget szolgálják, ezért vásároltunk legutóbb egy korszerű csoki temperáló gépet. Mi ugyanis kitiltottuk műhelyünkéből a különböző bevonókat, helyettük kizárólag kiváló csokoládéval dolgozunk. Tervezzük egy nagyobb teljesítményű mosogatógép beszerzését, s jövőre egy új fagylaltgépsor üzembe helyezését. A folyamatos megújulás hívei vagyunk, vagyis fejlesztésekre mindig annyi szánunk, amennyi önerőből megoldható. Hiszen sosem pályázunk semmiféle támogatásra, s tartózkodunk a hitelektől is.

– Vízonteladónak nem szállítunk termékeinkből, bár üzemünk kapacitása ezt lehetővé tenné. Ám nem látunk garanciát arra, hogy a sütemények, fagylaltok tárolását, csomagolását olyan gonddal végessék, ami nem veszélyezteti a minőséget, s azzal együtt cukrászatunk hírnevét.

Mobil Szerviz Kft. MŰSZAKI VIZSGÁZTATÁS

Lajosmizse, Mizse 91. Tel.: 76/555-530 Fax: 76/555-531

Nyitva: hétfőtől péntekig 8-tól 17 óráig

e-mail: info@mobil-szerviz.hu

Előzetes telefonos egyeztetés alapján

személy-, tehergépjárművek, motorkerékpárok, mezőgazdasági vontatók, lassújárművek – utánfutók,

lakókocsik, pótkocsik és autóbuszok

közlekedésbiztonsági vizsgálata,

műszaki vizsgára felkészítése és vizsgáztatása.

Különleges felépítményű és nemzetközi

közüti áruszállítást végző járművek

vizsgáztatása.

Benzin-gáz kettős üzemű gépjárművek

gázbiztonsági szemléjének elvégzése,

környezetvédelmi vizsgálata,

műszaki vizsgáztatása.

GÉPJÁRMŰVEK EREDETISÉGVIZSGÁLATA

VDO KIENZLE típusú menetíró (tachográf)

berendezések ellenőrző vizsgálata, illesztése.



SEBŐK AUDIT
KÖNYVVIZSGÁLÓ KFT

- Gazdasági társaságok és egyéni vállalkozók könyvvezetése
- Alapítványok és közhasznú szervezetek könyvvezetése
- Bérszámfejtés és TB ügyintézés
- Adóbevallások készítése őstermelőknek, magánszemélyeknek
- Pályázatkészítés
- Európai uniós és magyar társfinanszírozású projektek könyvvizsgálata
- Gazdasági társaságok eseti és állandó könyvvizsgálata
- Önkormányzatok és költségvetési intézmények könyvvizsgálata

Sebők Márta

okl. közgazdász, bejegyzett könyvvizsgáló

Lajosmizse, Deák F. u. 2/A

Tel.: 76/555-018 Tel./fax: 76/555-019

e-mail: sebokaudit@sebokaudit.hu

Lajosmizsei Charolais Kft.

Korszerűsített tenyésztő telepek

Tiszta génállományú tehenek, borjak és gyönyörű, másfél tonnás, többszörös díjnyertes bikák alkotják a több mint 1300 egyedes szarvasmarha állományt a Lajosmizsei Charolais Kft.-nél. Számtalan serleg, plakett, oklevél tanúskodik a hazai és külföldi elismerésekről a cég központjában. Tavaly Nyitrán, egy nemzetközi versenyen és vásáron nagydíjat nyert ismét a lajosmizsei tenyésztet egyik remek bikája, tavasszal pedig Hódmezővásárhelyről hozták el az országos seregszemle Állattenyésztési Nagydíját. A kiváló állományt tekintve nem véletlen, hogy Lajosmizséről származik több környező ország Charolais törzstenyésztője. A vágó állataik 97 százalékát exportálják.

A cég ügyvezető igazgatója, **Bújdosó Márton** lapunknak elmondta, hogy egy jelentős fejlesztés fejeződött be lajosmizsei telepeiken az elmúlt esztendőben. Az istállóztatást és a trágyaelhelyezést szigorú uniós szabályokhoz kötötték, ezért egy 385 millió forintos beruházással két új, korszerű istállót építettek, s a belső és külső telephelyeiken ma már teljesen szigetelt placcokon tehetnek az állataik. A jelentős fejlesztésekhez sikerült nyerniük uniós pályázati támogatást, a költségek többi (időközben folyamatosan növekvő) részét önerőből és hitelből fedezték.

– Ezeket a nagyon jámbor, nyugodt vérmérsékletű, s kimondottan húsjellelű jószágokat már az őshazájukban (a Loire völgyében) eleve legeltetésre, loidegtartásra tenyésztették – tudtuk meg Bújdosó



A vitrinekben számtalan kitüntetés jelzi, milyen kiváló a lajosmizsei Charolais tenyésztet

Mártontól. – Tavasztól őszig Lajosmizsétől távol, bérelt legelőinken tartózkodnak. Az említett beruházások lehetővé tették, hogy csináljunk egy technológiai váltást. Ennek az a lényege, hogy az

ellések itthon, a telepeinken történnek, s a borjakat nem engedjük ki az istállókból a téli hidegbe, hanem az anyjukat hajtjuk be hozzájuk naponta négyszer, a szoptatások idejére. Így sokkal jobb a súlygyarapodásuk. S mivel újszülött koruktól fogva az állatgondozók közelségét érezhetik, rendkívül kezelhetővé, barátságossá, emberbaráttá válnak, ami kihat az egész

íránt változatlanul jelentős fizetőképes kereslet mutatkozik Törökországban. De a tejpiac megtorpanásával, a kimondottan a kiváló húzáért tenyésztett Charolais iránt megnőtt az utóbbi években a hazai és a környező országokban élő gazdák érdeklődése. Szerencsére több olyan díjnyertes bikánk van jelenleg is, amelyeknek a szaporító anyaga iránt rendszeres az érdeklődés a fajtaváltó tenyésztők részéről.

– A cégünk gyümölcs- és zöldségtermesztéssel is foglalkozik. Sajnos a tízhektáros meggy, cseresznye és kajsi ültetvényünkön a fagy szüretelt az idén. Zöldségünkben most folyik a paprika betakarítása, de a piacot tekintve ezzel kapcsolatban sem lehetünk bizonyosak. Rengeteg pénzt, munkát, energiát felemésztenek az ültetvényeink, és nagy a külföldi konkurencia. A jövőt illetően el kell gondolkodni azon, hogy egyáltalán érdemes-e folytatni a növénytermesztést.

Lajosmizse, Mizse 91.

Telefon: 76/356-847

Mobil: 30/9535-155

Fax: 76/555-338

e-mail:

charolais@charolais.lin.hu

Éppen két évvel ezelőtt, a Lajosmizsei Napokon adták át a város köztemetőjének új, korszerű ravatalozóját, amit önerőből emeltetett a helyi önkormányzat. – A temetői fejlesztések nem álltak le a ravatalozó átadásával, a lajosmizsieiek remek hozzáállásá-

Tisztelettel, tisztességgel

nak, támogatásának köszönhetően. Az új lakossági igényekhez igazodva urna sírkeretek és falak kiépítésén dolgozunk, illetve korszerű szóróparcella kialakításán.

A temető kerítése előregedett, felújítását folyamatosan végesszük, anyagi lehetőségeinknek megfelelően – mondta **Suta Géza** temetkezési vállalkozó, akit 2007-

ben bízott meg a városi önkormányzat a tízhektáros köztemető üzemeltetésével.

Mízsén egyébként általános lakossági vélemény, hogy a küllemben és felszereltségében impozáns új ravatalozó valóban méltó a rendeltetésének. Ahogy abban is egyetértenek a polgárok, hogy temetőjük üzemeltetői remekül végzik a dolgukat, fegyelmezett, jól szervezett, komplex

szolgáltatásokkal, tisztelettel és tisztességgel segítve a gyászoló családokat a búcsú nehéz perceiben.

És ne feledjük (rég, bölcs meglátás ez): egy településről mindent elárul a temetőjének rendezettsége, gondozottsága!



Házisweets Édesipari Termelő Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. Nagydíjas lett a Dr. Torok cukorka

Két évtizeddel ezelőtt, egyéni vállalkozásként indult sikeres útjára a ma már Házisweets Édesipari Termelő Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. néven közismert lajosmizsei cég. A kezdet kezdetén házi készítésű törökmézzel, kókusz csemegével és nyalókával vásároltak, s annyira ízlettek a készítményeik, hogy egyre több kereskedő rendelt belőlük. Ezért döntött úgy Földházi Csaba tulajdonos és felesége, Csilla asszony, hogy az idényjellegű piacozás, vásárlás helyett inkább a gyártásra koncentrálna viszik tovább a vállalkozásukat, s a termelt hasznot folyamatos fejlesztésre, bővítésre, korszerűsítésre fordítják.

– Kezdetben a család készítette kézi munkával az édességeket, ma már az üzemegységeinkben mintegy félszáz dolgozót foglalkoztatunk – mondta el lapunknak **Földházi Csilla**. – Persze jelentősen kiszélesedett a termékskálánk is. Ma már többféle kókusz csemegét, valamint sokféle töltött és kemény cukorkát (pehely-, szőlő-, gumi-, zselé- és krumplicukrot), illetve drázsékat is előállítunk, kialakítva egy igényesen tervezett csomagolási technológiát. Ezekből folyamatosan szállítunk a nagy áruházláncoknak és a kiskereskedőknek egyaránt.

– A magyar fogyasztók igen fontosnak tartják a minőséget, valamint a tradicionális ízeket –

árulta el **Földházi Csaba** ügyvezető. – Ez pedig a gondos receptúrák, gyártási technológiák mellett csak kiváló alapanyagokkal garantálható. Ezért mi a kókuszt például a Fülöp-szigetéről, a kakao pedig Malajziából hozatjuk,

és cukorból is igyekszünk mindig első osztályút felhasználni. Véleményem szerint ezeknek köszönhető, hogy öt éve a kókuszcsemegecsaládunkat kitüntették a Magyar Termék Nagydíj pályázaton. A napokban pedig azt az örömhírt kaptuk, hogy a Dr. Torok töltött mentolos keménycukorka családunk elnyerte a Magyar Termék Nagydíjat, amit szeptember

piacon, ami megköveteli az állandó változást, megújulást, termékfejlesztést. Ösztöl tervezzük gyártani új termékként a különböző ízesítésű szeletes csokoládékat.



4-én vehetünk át az országgházi ünnepségen. Termékkínálatunkban jól ismert márkáinkra helyezzük a hangsúlyt, ugyanakkor folyamatosan új termékekkel is megjelenünk a

Összegzésként tegyük hozzá: Ez a lajosmizsei cég annak is köszönheti a sikerét, hogy a jó minőségű édességeiket szolid áron vásárolhatják meg a fogyasztók.

Házisweets Édesipari Termelő Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.
Lajosmizse, Széchenyi u. 5.
Tel.: 06-76/455-791
Fax: 06-76/555-228
e-mail: info@hazisweets.hu
Web: www.hazisweets.hu

Szüreti mulatság az Új Tanyacsárdában

2012. szeptember 30. (vasárnap)

*Reméljük, elég néhány
kép és szó, és
Ön sem akar majd
otthon maradni!*

Tanyacsárda Kft.

Lajosmizse, Bene 625.

Tel.: 06-76/356-010

Fax: 06-76/356-576

tanyacsarda@tanyacsarda.hu

www.tanyacsarda.hu



Igazi szüreti hangulat
Mustkészítés és
-kóstoló
Kézműves foglalkozás
Lovaglás
Pusztai kocsikázás
Cigányzene
Lovasbemutató
Gyönyörű környezet

Ínycsiklandó szüreti
menü

DACIA DUSTER
terepjáró kipróbálása
terepen!

Főtéri Porta-sátor



Három napra települt ki a Porta Egyesület információs sátra Kecskemét főterére június végén. A nagyszámú érdeklődő ismertető anyagot – megjelent újságokat – vihetett el a K-36-10-00037N számú Porta hulladékmentesítő akciók a Kiskunságban című projekt eddig lebonyolított rendezvényeiről.

A Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával megvalósuló projekt tájékoztató sátránál a főtéri rendezvény-forgatagban az érdeklődők a Pet-palack saj-

tolóval összezsugoríthatják a folygyülemlett nagymennyiségű műanyag hulladékot. A Porta Egyesület sátránál ismerkedhetek a civil szervezet eddigi takarítási akcióival és a projekt tervezett önkéntes szemétszedési munkálataival. A civil szervezet aktivistái igyekeztek újabb támogatókat megnyerni az őszi hulladékmentesítési akciókhoz.

A gyermekek rajzos-színezős feladatlapokkal ismerhették meg a környezetvédelmi feladatokat. A Kiskunsági Nemzeti Park és a KEFAG Zrt. tájékoztató anyagai is a környezetvédelemre és a természet szeretetére nevelték a sátor látogatóit. A Porta aktivistái a következő kitelepülésüket a Hírös Hét rendezvénysorozat idejére tervezik.



Kecskeméti Hírhatár

Mindössze csak négy hónapos múltat tudhat maga mögött a Kecskeméti Hírhatár Online hírportál (www.kecskemeti-hirhatar.hu), azonban ma már meghatározó honlap a híropiacon, amit júliusban már 60 ezren látogattak meg.

Eddig nem tettünk közzé látogatottsági adatokat, nem sok értelme lett volna, hiszen „építkeztünk”, ám most elérkezettnek látjuk az időt az adatok nyilvánosságra hozatalára – mondta erről Pápai Erika, a hírportál főszerkesztője. – Ezzel az eredménnyel a jelenleg 62 hírportálból álló, országos Hírhatár hálózatban az előkelő második helyezést értük el. A minket kedvelő Facebook-rajongóink száma a napokban lépte át az 1200-at. iwiw rajongóként pedig 4912 személy regisztrált eddig az oldalunkon.

A titkunk mindössze annyi, hogy nálunk minden olyan hír megjelenhet, ami érdekli a kecskemétiakat.

Folyamatosan frissülő információk! Fókuszban a környezetünk, a sport, a rendőrségi hírek, a programajánlatok, az általános információk, a chat, a cégek, az üzletek és a szolgáltatások. Ingyenes apróhirdetés feladás! Minden, ami rólunk szól!

www.kecskemeti-hirhatar.hu

Szent Mihály napi vigasságok és pásztornapok Bugacpusztán (A Kunok II. Világtalálkozójának társrendezvénye)

Szeptember 21. péntek

17.00: „Miről mesélnek a múlt emlékei?” – előadások és kiállítás a Bugac környékén végzett archeológiai feltárások eredményeiről

Előadók: Rosta Szabolcs megyei múzeumigazgató, Wilhelm Gábor megyei koordinátor. Helyszín: Bugac-Művelődési Ház

Szeptember 22. szombat

8.00: Nevezés a központi információs sátnál, a pusztai futóverseny rövid (3 km) és hosszú (7 km) távjaira. A verseny 9.30-kor startol.

8.30-11.30: Amatőr fogathajtók verseny (első forduló)

10.00: Homoki kikerics túra Bugacon

11.30: A Szent Mihály Napi Vigasságokat megnyitja dr. Boros Emil, a KNP igazgatója és Szabó László, Bugac polgármestere

12.00: Helyi hagyományőrző

10.45-11.00: Csokorba szedett versek a Kiskunságról

11.00-12.00: Lovas hőseink az évszázadok viharában: A könnyűlovasság fejlődésének bemutatása a kezdetektől az első világháború időszakáig. Fellépők: a történelmi Magyarországról érkező hagyományörző huszáregységek képviselői: Kiskun Huszár Haditorna Club (Hérvéc), Eszterházy Huszárok (Burgundia – Loretto), Couburg Huszárezred (Izsa), Székely Határőr Huszárezred (Gyergyószentmiklós)

12.00-12.30: Varga Mihály bugaci bődudás műsora

12.30-13.30: Bugaci ételspecialitások ebédre

13.30-15.20: Első bugaci gazda olimpia

15.20-16.20: Langeléta garabonciások gólyalábas-zenés, kiskunsági betyárvilágot idéző vásári



együttesek műsora (Kálmán Lajos Népdalkör, Bugaci Nyugdíjas Klub Néptánc Csoportja, Ballászögi Népdalkör) Szünetekben: Kiskunsági csikósok ügyességi versenye

12.30-13.30: Bugaci ételspecialitások ebédre

13.30-17.30: Amatőr fogathajtók verseny (második forduló)

17.45: Amatőr fogathajtók és a csikósok ügyességi versenyének eredményhirdetése

18.15: Bugaci csikósok gálabe mutatója

19.00: Bugaci Tanyaszínház előadása: Kukás guru – bohózat, rendezte: Kovácsné Kiss Éva és Tóth Mariann

Szeptember 23. vasárnap

9.00-10.30: Szentmise a pusztai Szent Mihály keresztnél

10.30: Köszöntő – emlékezés a kunokra: ünnepi beszédet mond Kovács Imre, Kunszállás polgármestere, Kiskun kapitány

komédiája: „Betyárvirtus, avagy Rózsa Sándor a közönséget megugratja”

16.20-16.50: Vesztergám Miklós tárogatóművész műsora

16.50: Csikósok záró lovasbemutatója

Egész napos programok szombaton és vasárnap

– Kézműves játszóház gyerekeknek
– Kézműves vásár és mesterség bemutatók

– Hagyományos magyar pusztai ételek kóstoltatása

– A Pásztormúzeum és a Ménestelep látogatása

– Huszárok korabeli felszerelésének (fegyverzet, ruházat) bemutatása

A programokat a megjelölt helyszíneken és a Karikás Csárda melletti Gavallér tanyánál rendezik meg, a belépés díjtalan.

GPS-koordináta:
N: 46° 40' 07.179",
E: 19° 03' 05.616"

Segítik a rászoruló embertársaikat

Minden hónapban egyszer **Molnár Zoltán** és segítői főznek a kecskeméti Wojtyła Barátság Központ gondozottainak. A Mozgalom az Átalakuló Kecskemétért önkéntesei – miközben élük a saját mindennapi életüket – hisznek egy élhetőbb, környezet- és közösségbarát Kecskemétben, és igyekeznek azért tenni is. Például azzal, hogy segítenek rászoruló embertársaikon. Míg a bográcsban rotyog a zöldséges gombaleves, az alkalmi szakácsot – aki civilben ökológiai mezőgazdasággal foglalkozik – arról kérdeztük, hogy miért éppen itt, és miért éppen ezt a formáját választotta az önkéntes munkának.

– A multinacionális életemet 15 év után abbahagytam, és a civil kezdeményezések felé fordultam. 2010 óta rendszeresen végzek önkéntes munkát. Ennek kapcsán találtam rá a Zöld Ernő lelkes csapatára, amely el-



indítója volt többek között a MÁK-nak, valamint a Kecskeméti Szatyor Közösségnek. Egy alkalommal a Wojtyła háztól kaptunk segítséget, amikor teremre volt szüksége az egyesületnek. Akkor született az ismeretség, melynek kapcsán mind jobban beleláttunk az itt folyó munkába. A gondozottak jelentős része többszörösen hátrányos helyzetű, sokan élnek

mélyszegénységben. Úgy gondoltuk, itt biztosan elkél a segítség. Azóta havonta egyszer mi főzzük az ebédet. Az alapanyagot egy nagylelkű támogató biztosítja, mi pedig az időnket és a munkánkat adjuk mellé. Általában vegetáriánus ételt készítünk. Ebben hiszünk, magunk is így étkezünk, és ezúton is igyekszünk népszerűsíteni a hús nélküli táplálkozást.

A zöldséges köles pörkölt elkészítése: A kockára vágott hagymát hidegen sajtolt napraforgóolajon megpirítjuk. Femelegítjük vízzel és belerakjuk a megtisztított, felaprított zöldségeket, a répát, zellert, karfiolt, brokkolit előfőzzük. Hozzátegyük az ízlésünknek megfelelő fűszereket: sót, borsikafűvet, tárkonyt, petrezselymet, köményt, bazsalikomot, kakukkfűvet, curryt, gyömbért. Beletesszük a brokkolit, karfiolt, összefőzzük, ha kell, újra fűszerezzük, az elfőtt vizet pótoljuk. A kölest többszörösen átmossuk, utána sütőben előpirítjuk. Amikor a zöldségek majdnem kész vannak, hozzáadjuk. Vigyázzunk, hogy a köles sok vizet vesz fel, és folyamatosan kevergetni kell az elkészülésig. Amikor a köles a vizet teljesen elszívta és megpuhult, elkészült az étel. Tálalásig fedő alatt tartjuk. Tálaláskor friss, apróra vágott fűszernövényekkel díszítjük és harmonizáljuk az ízt.

Felhívás

Pszichiátriai szerek viselkedési problémákra? – Ha gyermeke tanulási problémára vagy viselkedési rendellenességre miatt pszichiátriai szert szed, és úgy érzi, hogy az állapota semmit sem változott, esetleg rosszabbodott emiatt, keresse az Állampolgári Bi-

zottság az Emberi Jogokért Alapítványt! Az alapítványtól ingyenes tájékoztató kiadvány is kérhető a hiperaktivitás témájában.

Cím: 1461 Budapest, Pf.: 182.

Telefon: 06-1/342-6355,

e-mail: info@cchr.hu,

www.emberijogok.hu

Minden információt bizalmasan kezelünk!

DON PULI

Pizza szolgálat

- Pizzák
- Spagettik
- Frissensültek
- Bab ételek
- Gyros tál görög salátával

76/717-075

Nyitva: mindennap
11-23 óráig

Alföldi Civil Napló

Kiadja: Farkas Galéria Bt.,
Kecskemét, Margaréta u. 13/B

Vezető szerkesztő:

Koloh Elek

Tel.: 76/505-041 Fax: 76/505-042

Nyomtatja: Magyar Közlöny Lap- és

Könyvkiadó Kft., Lajosmizse

Felelős vezető: Majláth Zsolt

ügyvezető igazgató

ISSN: 1789-1892



www.hirosfutar.hu; info@hirosfutar.hu
+36-30-915-7615; +36-70-376-6980

Hírös Futár Kft.

Belföldi futárszolgálat

- Csomagszállítás háztól-házig,
- Bizalmas jellegű küldemények kézbesítése,
- Protokoll, ünnepi, kegyeleti küldemények kézbesítése,
- Postai, hivatali ügyintézés,
- Sürgős árubeszerezés,
- Kampany kiszállítások lebonyolítása.

Kecskemétre: **1000 Ft-tól**

Budapestre és vidékre: **1600 Ft-tól**

Üzemanyag felár:

0 Ft

Kiállási díj Kecskeméten:

Az árak Áfa nélkül értendők, bővebb információ:

06-70/376-6980; 06-30/915-7615; www.hirosfutar.hu



III. TÖRTÉNELMI KUN-SZÁLLÁS FOGLALÁS (A II. Kun Világtalálkozó társrendezvénye)

A Kunok Világtalálkozójának rendezvénysorozatához önálló programmal kapcsolódik Kunszállás. A településen szeptember 14-étől 16-áig rendezik meg a III. Történelmi Kun-Szállás Foglалást. A programoknak ezúttal a település központi parkjai és utcái biztosítanak helyszínt.

Állandó és kísérő programok

- Zöld FaLó Bio-piac helyi és kistérségi termelők portékáiból
- Népművészeti vásár és I. Kunszállási bolhapiac
- Kiállítási kavalkád (avar kiállítás, tűzzománc tárlat, helyi alkotók munkái, élet a régi Kunszálláson, Purevjav Batmayagmar mongol festő kiállítása)
- Szalma labirintus, népi játékok, kosár körhinta, búzatenger
- Bemutatkozik a Hírös Rovókör – és egyéb, történelmi tárgyú előadások a tájház udvarán
- Székelyföldi és vajdasági vendégek kulturális bemutatkozása

Szeptember 14. péntek

- 15.00 Lovas, szekeres falukerülés, kunok sokadalma
- 16.00 Ikszt Fogadó aula átadási ünnepség
- 17.00 Hatvani Béla páratlan óragyűjteményének megnyitója
- 17.30 A fülöpjakabi Alfa '94 népi színművének bemutatója
- 18.30 Néptánc bemutatók a térség táncsoportjaival és az agyagfalvi néptánc csoport közreműködésével, közben: Széljáró balladás élő koncert



Kovács Imre, Kunszállás polgármestere köszönti idén is a résztvevőket

- 21.00 Össztánc, majd élőzenés táncház hajnalig

Szeptember 15. szombat

- 10.30 A kunok szerepe a magyar hadviselésben a XIII. századtól az I. világháborúig (interaktív látványos hadibemutató Kun Attila közreműködésével)
- 11.30 Mintapinty élő koncert gyerekeknek, felnőtteknek
- 12.30 II. Kunszállási Tésztafesztivál tűzgyújtás
- 13.00 Bemutatkozik a Hírös Rovókör (rovásírás tanítása)
- 14.00 Amatőr zenekarok fellépése
- 15.00 Öltözékek, népi viseletek, ősi hangszerek bemutatása

- 16.00 az iloncsuk kun szabadcsapat korabeli harci bemutatója
- 17.00 fellép a Bugaci Tanyaszínház, a darab címe: Kukás guru

- 18.30 A gasztronómiai verseny eredményhirdetése

- 19.00 A Félégyházi Táncszínház ünnepi válogatás műsora

- 21.00 Balkán Fanatik élő koncert
- 22.30 Retro az utcán hajnalig (közreműködik Bak Csaba)

Szeptember 16. vasárnap

- 08.00 Reggeli zenés ébresztő Szabó Sándor tárogató művész közreműködésével
- 09.00 Szentmise (orgona muzsikával)
- 09.45 Ünnepi testületi ülés (Kunszállás Községért, Virágos Kunszállásért díjak átadása)
- 10.00 Alma zenekar élő koncertje

- 11.00 Kiskun Kapitány beiktatási ceremónia

(A Kiskun Önkormányzatok Szövetsége és a Kiskun Múzeum közreműködésével)

- 10.00 Kiskun Vándor Kupa – meghívásos fogathajtó verseny a Somogyi Lovas Szabadidő Központban

- 12.15 Ünnepi ebéd a díszvendégek részére

- 13.00 Bemutatkozik a Hírös Rovókör (rovásírás tanítása)

- 14.00 Népi színdarab, a Kazah Ludas Matyi története (A helyi iskola előadásában)

- 15.00 Záró fogatos díszfelvonulás

Kapcsolódó rendezvények

- A Kulturális Örökség Napja – falunéző túra szombaton és vasárnap (tájház, templom, óragyűjtemény, pincészet, kovácsműhely)
- Bor-Pitvar és Szüret alföldi termelők bemutatkozásával
- Első kalács, kenyér és lepény nap (A nagycsaládosok és nyugdíjasok szervezésében)
- 35 éves a Kunszállási Nyugdíjas Klub – találkozó a Faluházban
- Veterán autó-motor és traktor show
- Pajta mozi mindhárom nap (régifilmek)
- Kerékpáros régészeti családi túra a Templom dombhoz (szeptember 16-án, 14 órától)

Kunszállás és az Izsáki Házitészta

A bús magyar sors, számos kényszerű változást zúdított az Alföld magyarjaira, de megtörni nem tudta azt, aki az ősök példáját követve keményen dolgozott, tanult, épített. Akinek gerince, szíve, lelke és józan esze volt, még az elkerülhetetlen, fatális tragédiákból is erősen jött ki – írták az Izsáki Házitészta mesterasszonyáról, Juhász Sándornéről, a róla megjelent, Életem nyitott könyv című kötet ürügyén.

Közismert, hogy a Juhász család ezer szál köti Kunszálláshoz. A kezdetektől működtetnek itt is tésztagyártó üzemet. S mivel meggyőződésük, hogy kiváló terméket csak kiváló alapanyagokból lehet előállítani, a lisztet a korszerű, méltán nagy hírű kunszállási Júlia Malomból szállítják üzemükbe sok-sok éve már. Ahol azután, a kor követelményeinek megfelelő, az Európai Unióban is elfogadott technológiával, gépsorokkal (tojás pasztörözése, olasz típusú gyártó-gépsor, számitógép által irányított szárító

szekrények, csomagológépek) segítségével, de nagymamánk receptjei szerint készítik a belföldön és a nemzetközi piacokon egyaránt közkedelt termékeiket.

A kunszállási és izsáki üzemekben



50 fajta különböző formátumú tészta, naponta 15-20 tonna mennyiségben készül. Termékeik között megtalálhatók a levesbetétek, köretek, valamint a salátáknak és desszerteknek való különleges formátumok is.

A hagyományos magyar konyha leveseihez ajánlják például az eperlevelet, az eperszalagot, a cérnametéltet, a zabkockát, lúdgéget és a csigatésztát.

De kiváló termékeik között említhetjük példaként a csuszatésztát, a szarvacskát, a taréjos csövet, a csavart orsót, a kagylót, a fodros kockát vagy a széles metéltet is.

– Alacsony árfekvésű, koleszterinszegény, tojás nélküli körettésztákat is gyártunk, az egészségesebb táplálkozás iránt érdeklődőknek – mondta el lapunknak Juhász Sándorné. – A rozslisztből, tönkölylisztből, tökmagolajjal készült termékek, a színes és az olasz tészták divatosak, alapvetően azonban azt látjuk, hogy a magyar szájíz nehezen fogadja be ezeket az újításokat. Bevallom: én is a hagyományos magyar konyha híve vagyok. Ha összejön a család, akkor a tyúkhúsleves lúdgégével készül.

Meglepetés akciókkal készülnek a születésnapjukra Tízéves a kecskeméti METRO áruház

Az idén 10-ik születésnapját ünneplő kecskeméti METRO áruház 2002 augusztusában nyitotta meg kapuit vásárlói előtt. Erre bizonyára minden kecskeméti jól emlékszik, hiszen korábban nem tapasztalt minőségű és mennyiségű áruválasztékkal találkozhattak az ide betérő vásárlók. Az áruház azóta is töretlenül dolgozik azon, hogy üzleti partnereinek mindig a legjobb termékeket és a legmagasabb szintű szolgáltatásokat nyújtsa.

– A METRO mindig is kiemelten fontosnak tartotta a jó vevőkapcsolat kialakítását, ezt a jó hagyományt a jövőben is folytatni kívánjuk, arra törekedve, hogy vásárlóink igényeit maximálisan kielégítsük – hangsúlyozta **Papp Éva**, a kecskeméti METRO áruház igazgatója.

Az idei év azonban nem csak a kecskemétiak számára különleges, hiszen a METRO Kereskedel-



mi Kft. is idén ünnepli fennállásának 18-ik évfordulóját! A METRO jól tudja, hogy a hosszú távú üzleti siker alapja a jó együttműködés, melyet idén a jeles alkalomból egy közös születésnappal kíván megünnepelni. A szeptember 8-án és 9-én tartandó születésnapok alkalmából rengeteg meg-

lepetéssel készül az áruház, melynek keretében a METRO vadonatúj termékekkel és szolgáltatásokkal (húspult, látványpékség) kívánja megköszönni minden vásárlójának, hogy az elmúlt 10 évben hűségesen látogatták.

Jöjjön és ünnepeljen Ön is a METRO kecskeméti csapatával!

A METRO Cash & Carry másik újdonsága az exkluzív borkínálat, mely az áruház már meglévő, a világ fő borvidékeit felölelő széles választéka mellett olyan hírességek pincészetének borait is kínálja, mint például a francia színész, Gérard Depardieu. A METRO-tól megszokott módon az áruház a borok terén is magas minőséget és kedvező árakat kínál vásárlóinak. Egy

borkóstoló keretében ezeket a különleges borokat most bárki megkóstolhatja a METRO kecskeméti áruházában. Szeptember 8-9-én mindenkit szeretettel vár tehát a magyar gasztronómia és vendéglátóipar elkötelezett híve, a METRO Kecskemét!



**Kecskemét,
Horog utca 5-7.**

Vendéglőnk és panziónk a kecskeméti rendőrség épülete mögött található.

Kerthelyiség 70 fő részére.

Napi menüajánlatunk a honlapunkon,

www.viktoriavendeglo.hu

kéthetes bontásban megtalálható.

Rendezvények, összejövetelek lebonyolítása.

Klimatizált (emeleti) szobák hűtővel, tévével, zuhanyzóval és WC-vel felszerelve.

Korlátlan wi-fi használat az étterem és a panzió területén.





Biztos, hogy jó helyen keres állást?

A munkakeresők fele^{**} már online talál állást.

Állítson be állás-hírlevelet és a legújabb megyei pozíciókat rendszeresen elküldjük Önnek e-mailben!

Ráadásul hírlevél feliratkozással most bruttó 1 millió Ft-ot is nyerheti!



nr. 1

Magyarország
piacvezető állásportálja.
Az Ön megyéjében is.

* Részletek a www.profession.hu/nyemmerajlatok weboldalon.
** NRC kutatás 2010

Tisza-parti Termálfürdő

Tiszakécske

- gyógyvíz
- wellness
- élmények

Hosszú hétvégi programjaink:

Augusztus 18.
XII. Operett gála

Augusztus 19.
Lakó Sándor Kamarazenekar

Augusztus 19-20.
Zumba



Tisza-parti
Termálfürdő
Tiszakécske

6060 Tiszakécske, Tisza-part
Tel.: +36 /76/441-363
www.thermaltiszapart.hu

„Szövetkezeti minőségű” pénzügyi szolgáltatások



AZ ORGOVÁNY ÉS VIDÉKE TAKARÉKSZÖVETKEZETNÉL

Takarékoskodjon a Takarékszövetkezetnél Tartós Befektetési Betétszámlán legalább 500.000 Ft elhelyezésével

A betét 5 év után **kamatadó-mentes**.

Minden évben újabb szerződés köthető.

A betéthez a kamatot a Takarékszövetkezet évente jóváírja.

A kamat a jegybanki alapkamathoz kötött.

Jelenlegi (adómentes) betéti kamatok éves **7,2-7,5%.**

Összeghatár felett további kamatprémium

A Takarékszövetkezet további kiemelt ajánlataiból Szerződéses (nem adómentes) számlabetét kamatok

Lekötés nélküli betétek

A jegybanki alapkamat + 0,75% éves kamat együttese,
jelenleg **7,75%.**

Fél éves lekötésű betétek

A jegybanki alapkamat + 1,25% kamat együttese,
jelenleg éves **8,25%.**

Egy éves lekötésű betétek

A jegybanki alapkamat + 1,75% kamat együttese,
jelenleg éves **8,75%.**

Színvonalas kamatok 1,3,4,7,13 havi lekötésekre bankszámlán és betétkönyvben.

Netb@nk vagy Elektra internetbank szolgáltatás a számlavezetéshez.

Lakossági és üzleti **bankkártya**.

Lakossági bankszámlákhoz kedvezményes **„Szimmetria-hitel”**.

Széchenyi Kártya hitel vállalkozásoknak.

Szolgáltatásainkról tájékozódjon a takarékszövetkezet kirendeltségein:
Kecskemét, Trombita u. 6. (76/500-150), **Nagykőrös**, Szabadság tér 6.
(53/550-150), **Ágasegyháza** (76/571-010), **Ballószög** (76/573-020),
Bugac (76/575-020), **Helvécia** (76/579-030), **Izsák** (76/568-000),
Jakabszállás (76/581-808), **Orgovány** (76/591-529)

JÓL SZÁMÍT, HA RÁNK SZÁMÍT!

A születésének tizedik évfordulóját ünneplő Kecskeméti Érseki Ferenc Akadémia jubileumi találkozót rendez augusztus 26-án 17 órakor a város Kodály Intézetének dísztermében, ahol főtisztelendő, **dr. Tóth Tamás** történész-diplomata, a Pápai Magyar Intézet rektora tart előadást A magyar barokk kor hite, társadalma, mű-

Előadás és kiállítás

vésze – különös tekintettel a kalocsai-bácsi metropoliták, érsekek szolgálatára – címmel. Az előadást bevezeti: excellenciás **dr. Bábel Balázs**, Kalocsa-Kecskemét érseke.

Az értekezés utáni beszélgetést

követően 18 óra 30-kor a jelenlevő főpapok koncelebrált szentmisét mutatnak be – pro ecclesia et patria – Kecskemét legrégebbi (a volt ferences) templomának oltánál.

Ugyanezen a napon, 16 óra-

kor, a Porta Egyesület – Barátok templomának udvarából nyíló – dísztermében tárják közszemlére a Keceli Művésztelep festőinek, grafikusainak alkotásaiból rendezett reprezentatív tárlatot. Az alföldi táj, a Homokhátság ihlette műveket ugyancsak dr. Bábel Balázs érsek atya ajánlja a művészetszerető közönségnek.

Falazó anyagok, tetőfedő anyagok, betongerendák, béléstestek, áthidalók, faanyagok, sóder, cement kedvező áron, házhoz szállítva kapható!



Daruzás: Kato 200, Kato 300, Ifa 70!
Mindenféle földmunka, tereprendezés Volvo és Caterpillar munkagépekkel.



A fölősslegessé vált föld, illetve törmelék elszállítási-sáról gondoskodunk, akár konténerrel is!



Kecskemét, Zápor u. 17.
Tel.: 06-76/493-428,
30/9-432-040
Ballószög, Katona J. u. 5-7.
06-30/340-1218
Nyitva tartás: 7-17 óráig

MALOMMOZI

METROPOLITAN OPERA 2012-13
Élő operaközvetítés a Malom moziban

Donizetti: Szerelmi bájital 2012. október 13. 18:55	Hector Berlioz: A trójakai 2013. január 5. 18:00
Giuseppe Verdi: Otello 2012. október 27. 18:55	Gaetano Donizetti: Stuart Mária 2013. január 19. 18:55
Wolfgang Amadeus Mozart: Titus Kezgyelme 2012. december 1. 18:55	Giuseppe Verdi: Rigoletto 2013. február 16. 18:55
Giuseppe Verdi: Az átlarcostól 2012. december 8. 18:55	Richard Wagner: Parsifal 2013. március 2. 18:00
Giuseppe Verdi: Aida 2012. december 15. 18:55	George Frideric Händel: Julius Caesar 2013. április 27. 18:00

BOLSOJ BALETT 2012-13
Élő balettközvetítés a Malom moziban

Csajkovszkij: HATTYÚK TÁVA 2012. október 21. 17:00	Ludvig Minkus: DON QUIJOTE 2013. február 10. 18:00
Csajkovszkij: A DIÓTÖRŐ 2012. december 16. 18:00	Prokofjev: RÓMEO ÉS JÚLIA 2013. május 12. 17:00

URNATEMETŐ a Barátok templomában



Kecskemét főterén, meghitt történelmi és szakrális környezetben, a magas művészi színvonalon kialakított Szent Mihály Attemplomban 1, 2, 3, 4, 5 személyes urnahelyek bérelhetők, 15, 30 és 90 évre. Az urnahely-bérlés nincs vallási felekezethez kötve.

Plébánia tel.: 76/497-025
Ügyfélszolgálat: 30/976-3131

www.kecskemeturna.hu

TARAPCSIK BOOK

**soron kívül vállalja
szakdolgozatok,
diplomadolgozatok bekötését**
Kecskemét, Mária u. 7.
Tel.: 76/320-747, 06-30/9856-882
Nyitva hétfőtől péntekig: 7-15 óráig
e-mail: tarapcsik@gmail.com, www.tarapcsik.hu

Menhely az Állatokért Alapítvány

Kidobott, megkínzott kutyák megmentői

Kecskeméten 2010-től a város ebrendészeti telepét a Menhely az Állatokért Környezetvédelmi és Állatvédelmi Kiemelkedően Közhasznú Alapítvány működteti, valamint saját menhelyet is üzemeltet. Ennek a civil szervezetnek eltökélt szándéka, hogy nem csak szűkebb hazánkban, de egész Magyarországon kialakuljon – megfelelő szemléletváltással – egy minden tekintetben felelős állattartási morál. A menhely jelenlegi helyzetéről, az új rendeletekről, törvényekről az alapítvány titkárával, Majorné Bíró Andreával beszélgettünk.

– Először is tisztázzunk valamit! Ez az alapítvány nem a Mentsvár az Állatokért Alapítvány? Tehát nem ugyanaz?

– Nem! Ez teljesen más. Ez egy új alapítvány, melynek egyetlen célja az állatok védelme. A kóbor ebeket a kollégáink fogják be, legtöbbször a lakosság bejelentései nyomán. Egyetlen állatot sem altatunk el, s mivel mostanában sajnos több négylábú érkezik, mint amennyit örökre fogadnak, igen magas a menhelyünk gondozottjainak száma. Minden begyűjtött kutyát megvizsgál az állatorvos, ellátja az esetleges sérüléseiket, majd féregtelenítjük, illetve a parazitáktól mentesítjük őket. Ezután lefotózzuk, felkerülnek a honlapunkra. Ha 14 napig nem jelentkezik érte a gazdája, akkor jogunk van örökre adni, immár beoltva, chipelve, illetve ivartalanítva. Ez utóbbi nagyon fontos, hiszen ősszel és tavasszal napi 10-20 kölyökkutya kerül be hozzánk. A gazdáik hagyják szaporodni kedvencüket, a világra jött kicsinyeket pedig kiteszik egy dobozban az út szélére, vagy egy bokor alá. Ahol számtalan parazitát és betegséget összeszedve éheznek, így sokszor csak nagy küzdelmek árán tudjuk megmenteni őket. Ezért külön ivartalanítási akciót is szerveztünk májusban, megelőzve a felelőtlen szaporulatot. A sikeres akciót – amiben 12 állatorvos vett részt – kétmillió forinttal támogatta alapítványunk. Mintegy 460 kutyát, cicát ivartalanítottak.

– Embertelen cselekedet szemét módjára kidobni ezeket az ártatlan kölyköket. De az is vérlázító, amikor étlen-szomjan, egy rövid láncra verve tartják a kutyákat.

– Magyarországon elsőként Tő-

szér Judit elnök asszonyunk kezdeményezésére jött létre Kecskeméten állatvédelmi őrszolgálat, amelyet alapítványunk üzemeltet. Ez a rendőrséggel, polgárőrséggel, szakhatóságokkal, állatorvosokkal karöltve tevékenykedő közösségünk jár utána minden olyan bejelentésnek, ami felőlten állattartással, illetve állatkín-



Kutyafuttató a Kiskútiában lévő menhelyen

zással kapcsolatos. Havonta egyszer tartunk állatvédelmi razziát. Sajnos gyakoriak az ilyen ügyek, s ezekkel a gazdákkal szemben augusztus elsejétől az Állatvédelmi Szakhatóság és a polgármesteri hivatal jegyzője, kirívó esetben pedig a bíróság folytat majd eljárást. Leggyakrabban viszont az történik ezeken a razziákon, hogy a tulajdonosok lemondanak a rossz körülmények között tartott ebekről, mi pedig a telepre szállítjuk szegény párákat és meggyógyításuk, feltáplálásuk után próbálunk egy emberségesebb gazdit keresni nekik.

– Szigorodott az állattartási törvény is augusztus elsejétől.

– Így igaz. A kutyákat például három kategóriába sorolták: kis-, közepes- és nagytestűek. Ennek megfelelően a használható kennel- és láncméretek is különbözőek. A 20 kiló

alatti kisméretű ebek minimum 10 négyzetméteres kennelben tarthatók, s minimum négy méteres lánccon. A közepes testsúlyú (20-40 kiló közötti) kutyusoknak 15, az ennél nagyobb testűeknek pedig 20 négyzetméteres kennelt kell garantálni, míg a lánc-hosszuk nem lehet hat, illetve nyolc méternél rövidebb. Ugyanakkor szigorodtak a büntetési tételek, amik állatkínzásért kiszabhatók. Itt a minimális bírság már 150 ezer forint, de kirívó esetben több éves börtönbüntetést is kiszabhat a bíróság. Mostantól egyébként az is bűncselekményt követ el, aki kidobja az utcára a megunt négylábút vagy annak kölykeit.



mányzattal az ebrendészeti telep fenntartására vonatkozóan. Emellett reméljük, hogy egyre többen nekünk ajánlják fel személyi jövedelemadójuk egy százalékát. Gyakran előfordul az is, hogy tápot, kutyaházat – vagy annak építésére alkalmas faanyagot –, alomnak való szalmát, télen ki-mustrált paplanokat adományoznak menhelyünknek az állatszerető polgártársaink. A gondozott kutyáink etetése, orvosi ellátása, gyógyszerzése mellett jelentős összeget jelentenek az állatgondozói bérek, az energiaszámlák, vagyis a pénzbeli adományokat ugyancsak örömmel fogadjuk.

– Sikeres a közelmúltban indított mentor programjuk?

– Igen, mert sokan nem tudnak másként segíteni nekünk, csak a szeretetükkel. Ők általában hétvégeken keresnek fel bennünket. Telepünkön építettünk egy kutyafuttatót, és ott foglalkoznak a gazdára váró ebekkel, akik ilyenkor nagyon boldogok, hiszen végre kikerülnek a szűkös kennelekből, s kedvükre játszhatnak, futkározhatnak a mentorok felügyelete mellett.

– Gyakran keresnek ideiglenes befogadókat. Milyen kutyusoknak?

– Olyanoknak, amelyek valamilyen mozgásszervi betegségben szenvednek, és nem bírják a kennelt. De szeretnénk állatszerető családoknál elhelyezni a daganatos négylábúakat is, hogy legalább az utolsó éveik szépek legyenek. S vannak olyan magukba forduló, kedélybeteg kutyusok, amelyeket egyik napról a másikra hagyott el a gazdájuk. Esetükben is, egy másik szerető gazdi, a gondoskodásával csodákra képes...

– És ha elszállítja önkökhöz?

– Akkor nem.

– Januártól kötelező lesz a gazdáknak ellátniuk chippel kedvenceiket. Ez segíti majd az önk munkáját?

– Az elkóborolt állatok esetében mindenképpen. De aki utcára teszi a néhány napos kiskutyákat, az előtte nem fogja az azonosításukat megkönnyítő chippel ellátni őket ezután sem. Ennek a rendeletben maximált ára 3500 forint lesz, ami a parányi készülék árát, a behelyezést és a regisztrációt is tartalmazza. Össze tervez az alapítványunk egy ennél is kedvezményesebb chipelési akciót azoknak a kecskemétieknek, akiknek ez az összeg is jelentős terhet jelent.

– Milyen anyagi források segítségével tudják működtetni a menhelyet?

– Van egy szerződésünk az önkor-

Tel./fax: 76/414-597, 20/988-9925
E-mail: molnarbarkacs@freemail.hu
Nyitva: H-P 7:30-16:30, Szo. 7:30-12:00

Tel./fax: 76/506-789,
mobil: 20/379-8551, 20/496-4466
E-mail: molnarferenc@molnarfatelep.hu

MOLNÁR ELEFÁNT BARKÁCSÁRUHÁZ

MOLNÁR FA- ÉS ÉPÍTŐANYAG KERESKEDÉS