

titkarsag@civilnaplo.hu, www.civilnaplo.hu

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



XXXI. IZSÁKI SÁRFEHÉR NAPOK ORSZÁGOS BORÁSZFÓRUM BORRENDI TALÁLKOZÓ ORSZÁGOS FOGATHAJTÓ BAJNOKSÁG

Pavlovics
A bor terméskészítés képzője 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.borbutorok.hu

LEBRA TAXI KFT
444 444

A sorsközösség legutóbbi vendégei

A Karol Wojtyła Barátság Központ tízéves működése alatt már megszokottá vált, hogy a népkonyha kollektívája hétről hétre olyan nagyszabású rendezvénysorozattal rukkol elő, amelyre még évek múltán is

szívesen emlékeznek a sorsközösség tagjai. A közelmúltban például a házba érkezett Dominik és Romana nővér, a Szeretet Misszionáriusai szerzetesrend tagjai, akik Érden lelki gondozással foglalkoz-

nak és ebédet osztanak az ot-tani rászorulóknak. Közös imádság után ezt tették most Kecskeméten is, a Karol Wojtyła Barátság Központ szegényei társaságában. Azután a ház vendége volt Klein Dá-

vid hegymászó, Forgács János családterapeuta, dr. Szabó Attila ügyvéd és Frankó János vállalkozó, majd a Kecskemét Táncegyüttes négy tagja okozott a gondozottaknak felejtetetlen perceket.



A plébános és az ex-polgármester ebédje

Schindler János, Kecel volt polgármestere, aki jelenleg saját gazdaságát irányítja –, illetve ahogy ő mondja magáról: főállású nyugdíjas – rendszeresen támogatja a kecskeméti Wojtyła Ház szegényeit. A hagyományokhoz hűen, a minap is Burányi Roland keceli plébánossal állt a kondér mellé, hogy zöldségekkel, hússal gazdagon ellátott babgulyást főzzenek az intézmény sorsközösségének. Ebéd előtt mindketten üdvözölték a gondozottakat, miközben magukról is ejtettek néhány szót.

Schindler János elmondta, hogy a szőlőszüret rendben zajlik Kecelen. Mostanság a vörös fajtákat szedik és a későbbi érésűeket. Közepes szőlőtermést tudhatnak maguknak, mert a tavaszi fagy igen sok fűtős gyümölcsöt tönkretett.

A keceli vállalkozó beszámolt



A kondér mellett Burányi Roland atya, Kolláth Andrea (a Wojtyła Ház igazgató-helyettese) és Schindler János

arról is, hogy a közelmúltban ifjúsági üdülőt hoztak létre Újteleken,

Keceltől mintegy 30 kilométerre. Az épületek korábban üresen áll-

tak, ezeket újíttatták fel és töltötték meg gyermekszívaival. 2013-ban kötöttek megállapodást a későbbi hasznosításról, tavaly nyáron fejeződtek be az átalakítási, felújítási munkálatok. Augusztusban már 100 gyermek nyaralt az újdonsült ifjúsági üdülőben.

Az új létesítmény fenntartója az Egyházi Oktatásért Közhasznú Magánalapítvány, melynek vezetője és kuratóriuma egy közösségi tér létrehozását is célul tűzte ki, ahol előadásokat, rendezvényeket tartanak az üdülőben pihenő gyerekeknek. A létesítmény kialakítása 60 millió forintba került. Ebből 35 millió pályázati forrás, 25 millió forintot saját maguk teremtek elő. Kezdetben az építkezés nem váltotta ki az újteleki lakosok osztatlan elismerését, amikor azonban elkészült a komplexum, ők is belátták: előremutató kezdeményezés volt az ifjúsági üdülő létrehozása.

Hajdú a legjobbak között

A napokban Rijekában rendezték meg az idei Masters Úszó Európa Bajnokságot. A nemes megmérettetésen Hajdú László (Hal) kecskeméti versenyző 5000 méteren 52 résztvevő közül negyedik helyezést ért el, hajszállal maradván le a dobogóról. És ez sajnos nem a véletlennek, gyenge erőnlétnek vagy esetleges felkészületlenségnek tudható be.

Ami a tavaszi-nyári hosszútávú úszóversenyeken elért eredményeit illeti, Hajdú László, a Bácsvíz KVSC masters úszóversenyzője igazán büszke lehet magára. Londonban 800 méteres gyorsúszásban másodikk lett, majd Balatonfüreden országos bajnok. De győzött a Kolozsváron, Magyarokánizsán, Zomborban, Gyulán, Porecsben megrendezett tornákon is.

– A közelmúltban veszítettem el édesanyámat. Érzelmileg felzaklatott állapotban voltam, nem tudtam kellőképpen a versenyre koncentrálni. Ezért lettem „csak” Európa negyedik legjobb hosszútávú úszója a 7. korcsoportban, Rijeka gyönyörű tengerpartján – nyilatkozta lapunknak. – Sajnos, a bóják nem a megbeszéltek szerint voltak elhelyezve, így kicsit elnyúlt a vezetők sora és nem jól fordultam. Ez is közrejátszott abban,



hogy végül lemaradtam a dobogóról.

– A masters sport társadalmi elismertségeért folytatok küzdelmet, különös tekintettel a római olimpiára. Szeretném, ha az idősebb korú sportolók teljesítményét is ugyanolyan megbecsülés övezné, mint a fogyatékkal élők küzdelmét. Szeretnék példát mutatni azoknak az embertársaimnak, akik az élet

egyéb kihívásaiban nem találnak kapaszkodót, vigaszt; ezáltal megmutatni, hogy a legmélyebb gödörből is van kiút – mondta a kiváló sportember. – Támogató barátainak köszönhetem, hogy sportolhatok, célokat tűzhetek ki magam elé, és készülhetek a jövő évi világbajnokságra.

– Külön szeretném kiemelni a kecskeméti Karol Wojtyła Barátság Központ hozzám való viszonyulását – fűzte hozzá. – A népkonyhán megforduló nehézsorsú embereknek nemrégiben élménybeszámolót tarthattam, és Farkas P. József alapító igazgatónak köszönhetően rendszeresen igénybe vehetem az intézmény szolgáltatásait. A versenyzéssel én is igyekszem támogatókat megnyerni a Wojtyła Ház nemes ügyének.

– A következő nagyobb „dobásom” az Univer 24 - Az úszás ünnepe elnevezésű megmérettetés lesz jövő februárban. A résztvevőknek 24 órán keresztül kell úszniuk úgy, hogy 3 óránként lehet 10 perc pihenőt tartani – árulta el búcsúzásul.

Új sátor készül

A napokban a Richter Gedeon Egészségnapon a Wojtyła Ház állította fel a sátrát a város főterén. Csaknem egy évtizede úgy segíti a közhasznú szervezet a Magyar Vöröskeresztet a véradás megszervezésében, hogy évente több alkalommal ingyenesen kölcsönadja és felépíti a véradó sátrát, amelybe ezen a gyönyörű nyárvégi napon is sokan betértek, hogy segítsék embertársaikat. Sajnos a sátor ponyvája az egy évtizedes használat alatt nagyon tönkrement. Több helyen elszakadt, elvékonyodott, így a csapadék akadálytalanul befolyhat rajta. De készül már az új sátorponyva a Szerencsejáték Service Nonprofit Kft. segítségével. A közhasznú szervezet úgy segíti a Wojtyła Házat, hogy 500 ezer forintos adományával kifizeti a két sátor új ponyváját. Így az adventi főtéri ételosztáskor már az új, az időjárásviszontagságainak is ellenálló sátorban kezdenek meg munkájukat a Wojtyła Ház önkéntesei.

A siker titka: a hit és munka

Magyar Ezüst Érdemkeresztrel tüntették ki Tózsér Juditot, a kecskeméti székhelyű, idén húsz éves Gong Rádió alapító ügyvezető igazgatóját. Az elismerést – más Bács-Kiskun megyei kiválóságok mellett – augusztus 18-án a Pesti Vigadóban vehette át Lázár János Miniszterelnökséget vezető minisztertől. A magas rangú állami kitüntetést Áder János köztársasági elnök adományozta neki a médiában eltöltött több évtizedes példamutató munkássága és társadalmi felelősségvállalása elismeréseként.

– Hogyan lett rádiós? Segítette valaki az oda vezető úton?

– Pedagógus szakképesítéssel tanárként dolgoztam. Farkas P. József újságíró vezetett be a média világába. Ő indított el ezen a pályán. A Kecskeméti Lapoknál végigjártam a ranglétrát: menedzser, lapigazgató, ügyvezető igazgató-helyettes lettem a 90-es évek első felében, majd létrehoztam egy 24 oldalas országos terjesztésű női magazint, a Mai Hölgyválaszt. Ezután jött a nagy szerelem, az elektronikus média, mellyel a kapcsolat tartósan bizonyult. Két helyi frekvenciájú rádió felépítésére is felkérést kaptam. Végül úgy döntöttem, a városi ajánla-

tot fogadom el. Személy szerint Kátóna László, Kecskemét akkori polgármestere kért fel a rádió ügyvezetésére és főszerkesztői munkájára. A városnak ugyan volt frekvenciaengedélye, ám nagyon kevés idő, technikai felszerelés állt rendelkezésünkre, és még kevesebb szakemberünk volt. Ugyanakkor hatalmas tettvágy és elszántság dolgozott bennem. Így kezdődött...

– Mi volt a legelső gondolata, amikor megtudta, hogy állami kitüntetést kap?

– Boldog voltam. Nagyon felémelő érzés, hogy nem csupán szűk környezetemben, hanem országos szinten is elismerik a mun-



Lázár János Miniszterelnökséget vezető minisztertől vehette át rangos kitüntetését Tózsér Judit

kámat, és méltónak tartanak e díjra úgy a felterjesztők, mint az adományozók. Érzésem szerint hit és munka gyümölcse ez a kitüntetés. Nagyon köszönöm!

– Milyen konkrét eredménynek tulajdonítja a sikert?

– Az a konkrét eredmény, amit húsz év alatt letettem az asztalra. Két mosdó helyiségből kialakított stúdióból indultunk el egy frekvenciával, és mára hét megyében hét frekvencián Budapesttől Szegedig szól a Gong – mint körzeti rádió. Ez vitathatatlan sikertörténet; nem véletlenül lett helyi érték a Gong Rádió munkássága. Beírtuk magunkat a város történetébe. Büszke vagyok azokra az emberekre, akik segítettek a hosszú úton.

– Nem álmodik arról, hogy a Gong Rádió országos lefedettségű legyen?

– Nem álmodozom. Ismerem magamat. Ha nekifogok, akkor biztosan megcsinálom. De én már nem szeretném minden pillanatomat munkával tölteni...

– Csak önmagában bízik, vagy

az eddigiekben volt valami sorszerűség?

– Nem csak önmagamban bízok, ez nagyképűség lenne. A hitemmel, a becsületes munkámmal, a velem együtt gondolkodó kollektívával, a tulajdonosok bizalmával és nem utolsósorban drága családom háttértámogatásával, a jó Isten áldásával tudtam elérni kitűzött céljaimat. Hálát adok a jó Istennek, mert munkámhoz mindvégig erőt, egészséget, hitet adott. Nem hiszek a véletlenekben, a sorszerűség végigkísér bennünket. Az életben mindennek oka van. Semmi sem véletlen!

– Gondolt arra, mit csinálna másként, ha újakezdhetné a rádiózást?

– Ha úgy teszi fel a kérdést: ugyanolyan minimális keretek között újakezdeném-e? – azt válasszom, hogy a régi feltételekkel nem kezdeném újra. A hosszantartó megfeszített munkavégzés rengeteg energiát elvett a családomtól, a szeretteimtől pedig sok időt. S ma már mérlegre tenném: mit miért, és mi a fontosabb!



A Gong Rádió

Test-Lélek és Szellem kapcsolata

című előadás sorozatának vendége

Varga Gábor

gyógygomba és hatóanyag-szakértő



A Hírös Agora Kulturális Központban
2016. október 24. hétfő 17:00 óra
Belépődíj: 1.200 Ft



Agytumor, mirigyes rák, égis erő cukorszint - emberek, akik ilyen súlyos betegség után most jól vannak és mindezt a gyógygombáknak köszönhetik

Jegyek kaphatók a Hírös Agora jegypénztáiraiban:
Hírös Agora Kulturális Központ, Deák Ferenc tér 1. munkanapokon 14.00-19.00 óra között
Info: 76/503-880



A boldog kitüntetett férjével, Sebők Alberttel

Tisztelt Érdeklődők, Olvasók!

A Sárfehér Napok az izsáki emberek ünnepe. És persze mindazoké, akik ilyenkor velünk ünnepelnek. Városi rendezvényünk immár 80 éve hirdeti a hozzánk látogatóknak, hogy az izsáki munkájukkal, szorgalmukkal élhetővé tudták és tudják tenni e homokos tájat. Kezük nyomán gyümölcsöskert lett a futóhomok.

Sajnos azt is el kell mondani, hogy e szorgalom és kemény munka csak ritkán kapott és kap méltó elismerést. A termények, termékek ára mindig alacsony volt. Az első Sárfehér Napokat is az a gondolat hívta életre, hogy az izsákiak megmutassák az ország szélesebb közönségének is, hogy mi minden szépség és finomság terem az itteni határban. Az elődök híradása arról is szólt, hogy milyen alacsony, sőt megalázó áron értékesíthetők a termények. Sajnos ma sem mondhatjuk el, hogy sokat javult a helyzet. Az ideai szőlőtermésért is meglehetősen alacsony felvásárlási árat kínálnak, mely sok esetben még az önköltséget sem fedezi.



Fel kell hívni minden fórumon, így itt is a figyelmet, hogy ez a tendencia nem tartható. Talaj és éghajlati adottságaink okán, Magyarországon a mezőgazdaságnak húzó ágazatnak kellene lennie. Tudom, nem csak a szőlő, a mezőgazdaság ad megélhetési lehetőséget hazánk-

ban, a térségben és Izsákon. Ahogy azt is tudom, hogy más ágazatok is küzdenek nehézségekkel, de nekünk mégiscsak a mezőgazdaság gondjai a legfájdalmasabbak, ezek érintenek a legközvetlenebbül bennünket. Várjuk tehát a mielőbbi pozitív változásokat.

Egy-egy Sárfehér Napok alkalmából kis városfejlesztési leltárt is szoktunk készíteni, melyben a megvalósult, a folyamatban lévő és a tervezett fejlesztéseket szoktuk összefoglalni.

Az elmúlt időszakban 10 kilométernyi kerékpárúttal gazdagodtunk. Kormányablak nyílt városunkban, nemrégiben új gyámhivatalt adtunk át. Befejeződött a Kékvíz ivóvízminőség-javító program. Elkezdődött a 4,5 milliárdos összegből megépülő új iskola alapozása. Elkészült az új egészségi centrum és a szintén új piacszarnok terve. Épül, szépül Izsák, s ezt jó el-

mondani ilyenkor az ünnepi napokon, és jó megélni a mindennapokban.

Örömmel tölt el, hogy több évtizedes tapasztalatunk szerint a Sárfehér Napok nemcsak itt Izsákon, hanem térségünk szinte valamennyi településén szívesen várt esemény. Jó látni, hogy izsákiak és vidékiek tömegei látogatják e napokon a kiállításokat, a főtéri programokat és a fogathajtó pálya versenyeit, műsorait.

Én úgy gondolom, hogy mindaz a program, kiállítás, sportverseny, köztük az országos bajnokavató fogathajtó verseny, amely az idei három napon várja az érdeklődőket, garancia arra, hogy jól érezzék magukat a programokra ellátogatók. Szép napokat kívánok minden kedves izsákinak, vendégnek, a XXXI. Izsáki Sárfehér Napok alkalmából!

Mondok József
polgármester

Egyedi ízvilágot teremtve



A kecsketej több vitamint tartalmaz, könnyebben emészthető, mint a tehéntej. Forralás nélkül is iható, tejallergiát nem okoz. A kalcium, magnézium és foszfor aránya és felszívódási képessége az ember számára a legmegfelelőbb, vastartalma háromszorosa a tehéntejének.

A családi vállalkozásban működő, izsáki Alföldi Garabonciás Kft. ügyvezetőjétől, **Kocsis Páltól** megtudtuk, hogy termékeik meghatározó alapanyaga a Bugac környéki puszták háztáji gazdaságaiból felvásárolt, valamint saját farmjuk mintegy 600 anyaatlata-



ból kifejt kecsketej. Néhány évvel ezelőtt korszerű tejfeldolgozó üzemet építettek, ami a közelmúltban egy új üzemcsarnokkal bővült, így gyártási kapacitásuk

megháromszorozódott: naponta 15 ezer liter kecsketej feldolgozására nyílik ma már lehetőségük.

Az üzemük rendelkezik minden olyan berendezéssel és felszereléssel, melyek az élelmiszerbiztonsági előírások betartásához és a hűtési lánc fenntartásához szükségesek. A kecsketejet hagyományos receptúra alapján, de a legkorszerűbb technológiát alkalmazva dolgozzák fel, kiemelt figyelmet fordítva a prémium minőségi szint megtartására. Újdonságokra mindig nyitott sajtmestereik vezetésével rendsze-

res technológiai fejlesztéseket hajtanak végre annak érdekében, hogy egyedi ízvilágú, egészséges termékekkel gazdagíthassák a magyar sajtkultúrát.

Alföldi Garabonciás Kft.

6070 Izsák, Vadas dűlő 2-4.

Mobil: 06-30/24-99-566

Tel: 06-76/569-105

Fax: 06-76/569-104

e-mail: iroda@garabonciassajt.hu

www.garabonciassajt.hu

webshop.garabonciassajt.hu

www.facebook.com/

Agarabonciassajt.hu





XXXI. IZSÁKI SÁRFEHÉR NAPOK

ORSZÁGOS BORÁSZFÓRUM

BORRENDI TALÁLKOZÓ

ORSZÁGOS FOGATHAJTÓ BAJNOKSÁG

2016. SZEPTEMBER 30. OKTÓBER 1.-2.



Szeptember 30. péntek

- 9 óra Fogathajtó pálya: Sárfehér Fogathajtó Kupa - Díjhajtás
- 10 óra Városháza, Művelődési Ház: Kiállítások kapuinak megnyitása
- 15 óra Sportpálya: Sárfehér Kupa utánpótlás labdarúgó torna
- 16 óra Borutca: Folyondár együttes muzsikája
- 17 óra Vino Étterem: Phul Band műsora
- 18 óra Művelődési Ház: A XIII. Nyári Izsáki Alkotótábor festményeiből rendezett kiállítás megnyitója
- 19 óra Katolikus templom: A Városi Vegyeskar hangversenye
- 19 óra Szabadtéri színpad: Amatőr könnyűzenei fesztivál
- Mad Gun (Hard Rock tribune show), Nem ér a nevem
- 20 óra Vino sátor: Wellcome zenekar műsora

Október 1. szombat

- 9 óra Fogathajtó pálya: Sárfehér Fogathajtó Kupa - Maratonhajtás
- 9 óra Sportpálya: X. Nemzeti Park Igazgatóságok és Kormányhivatalok Környezetvédelmi és Természetvédelmi dolgozóinak szabadidős rendezvénye
- 9 óra Vasútállomás: Országos motoros találkozó
- 10 óra Városháza tanácskozó terme: Borászati és szőlészeti konferencia
- 10 órától Katolikus templomkert: Családi nap gyermekprogramokkal
- 11 óra Vino Étterem: Elszármazott izsákiak találkozója
- 12 órától Borutca: Suttymba zenekar muzsikája
- 12 óra Vino Étterem: Phul Band műsora
- 14:30 Kossuth-Rákóczi út: Országos motoros felvonulás
- 16 óra Szabadtéri színpad: Grijnovicz Anikó énekes műsora
- 16 óra Sportpálya: Izsák - Harta nosztalgia labdarúgó mérkőzés
- 16:30 Szabadtéri színpad: Fourtissimo - zenés gyermekműsor
- 17:30 Szabadtéri színpad: Ünnepköszöntő - városi kitüntető címek átadása, borlovagavetés, borkirálynő koronázás, a XV. Hungarikum Borok és Pezsgők Országos Versenyének eredményhirdetése
- 19:30 Szabadtéri színpad: Sztárparádé - Dér Heni, Pál Dénes, Caramel
- 21 óra Szabadtéri színpad: Maxisun zenekar koncertje
- 21:30 Vino sátor: Sláger party - vendég: Dj Bleki, Dj Wolf
- 22 óra Szabadtéri színpad előtt: Utcabál a Retro Trióval

Október 2. vasárnap

- 9 óra Fogathajtó pálya: Sárfehér Fogathajtó Kupa - Akadályhajtás
- 9 óra Katolikus templom: Búcsúi terményhálaladó szentmise
- 10 óra Református templom: Ünnepi istentisztelet
- 11 óra Kovács András tanyája: Hagyományörző szüret néptáncosainkkal és vendégeikkel
- 12 óra Borutca: Folyondár zenekar muzsikája
- 12 óra Vino étterem: Ritmo Guitar Band (Német Zsolt) műsora
- 14 óra Fogathajtó pálya: A Sárfehér Fogathajtó Kupa ünnepélyes eredményhirdetése
- 15 óra Kossuth és Rákóczi út: Hagyományörző szüreti felvonulás
- 15:30 Szabadtéri színpad: Ágasegyházi citerazenekar műsora
- 16 óra Szabadtéri színpad: Radics Sándor cimbalomművész és barátai műsora
- 17 óra Szabadtéri színpad: Néptánc gála - Sárfehér Néptáncgyűttes és vendégei
- 19 óra Szabadtéri színpad: Sztárparádé - Apostol, Delhusa Gjon, Hevesi Tamás
- 21 óra Kossuth tér: Tűzijáték



DÉR HENI



CAMEL



PÁL DÉNES



APOSTOL



DELHUSA GJON



HEVESI TAMÁS

www.izsak.hu



BORUDVAR,
KIRAKODÓ VÁSÁR,
GYERMEKJÁTÉKOK,
VÁSÁRNAP 9-14 ÓRÁIG
VÉRADÓKAMION A
VÁROSKÖZPONTBAN



Mondak Kft.

Frankó János vállalkozó Szorgalmasan és önzetlenül

Szeret mesélni. A múltról, az életéről, a barátairól és a munkájáról. Már vagy két órája hallgatom, néha olyan történetet is előhoz, amiről aztán kéri, nehogy leírjam. Nem azért, mert nem igaz, ellenkezőleg: nagyon is az, de nem mindenki venné jó néven, ha a nyilvánosság előtt felidéz-nénk viselt dolgaikat. Persze egy ilyen gazdag életútval rendelkező ember, mint amilyen az izsáki Frankó János, akarva-akaratlanul sokat látott és hallott az idők során. Vállalkozói sikereinek titka olthatatlan érdeklődésében, nyitottságában, korrektségében, közvetlenségében és önzetlenségében rejlik.

Frankó János az orgoványi tanyavilágban nőtt fel. Felmenői paraszti gazdálkodást folytattak, szorgalmas, egyszerű família volt az övék. Szélapja a földjéből adományozott egy darabot temetőnek, a közösség érdekében mindig szívesen segítettek másoknak. Napkeltétől napnyugtáig valamennyi családtag talált tennivalót a ház körül, a szőlőben, a kaszálón, a háztájiban. Péntekenként lovas kocsival jártak az izsáki piacra, a gyerekek ilyenkor két gránátkockát kaptak „munkadíjként”. A hajdan virágzó tanyai élet mára letűnt.

– Szüleink azt akarták, hogy szakmám legyen – meséli 65 esztendőes beszélgetőpartnere, az Off-Road Bázis Kft. tulajdonosa. – Az általános iskolában a fizika érdekelt, főleg az elektromosság. A székesfehérvári gépipari és híradástechnikai szakközépiskolába jelentkeztem, de végül a pécsi műszaki technikumba vettem fel. Nyaranta dolgoztam, hogy legyen egy kis zsebpénzem. A műhelyfoglalkozásokon néha-nhan egy magyar származású svájci orvos találmányát csi-szolgattuk. Tulajdonképpen tőle kaptam az ötletet, hogy mészeknek kell lenni, csak úgy lehetek a magam ura. Ahogyan a



Felvételünk a kecskeméti Wojtyła Ház előtt készült, amelynek rendszeres támogatója az izsáki Frankó János

parasztember is egyedül dönti el, mikor mit csináljon, közben ő a legjobb közgazdász és logisztikai szakértő. Látástól vakulásig dolgozik, ami számára nem jelent áldozatot. Én most is hajnalban kelek.

Frankó János néhány hasonló gondolkodású társával az 1970-es évek elején megalapította az izsáki téesz melléküzemágát. Az ott végzett tevé-

kenység viszonylag nagy szabadságot adott, és ez passzolt az elképzeléseivel. A 22 fős csapat jobban teljesített, mint a 660 tagú termelőszövetkezet. Szépen kerestek, még prémiumot is tudtak osztani maguknak. Nem nézte ezt jó szemmel a vezetőség és egyik napról a másikra megszüntette a részle-

nemcsak helyben, hanem a környéken is. Hűtőházak építésétől a telefonos beruházásokig sok mindent elvállaltak.

– Az állami gazdaság megszűnése után egyéni vállalkozó lettem – idézi fel pályájának következő állomását **Frankó János**. – Főleg műszaki fejlesztésekkel, építőipari kivitelezéssel, villamossági tervezéssel, szerelvényezéssel foglalkozunk. Huszonkét éven át gyártottunk svéd megrendelésre fémből készült patkánytető dobozokat, több millió darabot szállítottunk. Ez volt az egyik legnagyobb bizniszünk. Hét éve profiltisztítást végeztünk a cégnél, én pedig átadtam a stafétabotot nagyobbik fiamnak és a menyemnek. Persze azért nem vonom ki magam a feladatokból.

Felesége szintén izsáki, tanárként ment nyugdíjba, 41 éve élnek boldog házasságban. Négy unokájuk van, akikkel imádnak együtt lenni. Az üzleti tennivalókon és a családi elfoglaltságokon túl a sikeres vállalkozó fontosnak tartja, hogy jó ügyek mellé álljon. Hajdanán az úttörőtáborok építésében-bontásában segédkezett. Neki köszönhető, hogy a kisizsáki ökumenikus kápolna villamosítása megvalósult, illetve újra van óra az izsáki református templom tornyán. Több útszéli kőkereszt megmentését patronálta, és rendszeresen támogatja ebédrel a Wojtyła Barátság Központot is. Távol áll tőle, hogy bármit is a hírnév miatt tegyen. Szerinte másokon segíteni csak önzetlenül lehet – és ezzel csak egyet érteni tudunk.

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	 Kecskemét, Klebelsberg Kunó u. 33.	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		

Izsáki Házitészta Kft.

Minőség, tisztaság, pontosság

Tavaly tavasszal jártunk utoljára az Izsáki Házitészta Kft. telephelyén. Akkor arról számolt be Juhász Sándorné, a cég tulajdonosa, hogy teljes arculatváltással, új termékek bevezetésével és folyamatos technológiai fejlesztésekkel erősítik piaci pozícióikat. Naponta 15-20 tonna házi jellegű tésztát állítanak elő 21. századi követelményeknek megfelelő környezetben. Jelenleg mintegy 50 fajta különböző formátumú terméket tudnak ajánlani ügyfeleiknek a tőlük megszokott folyamatosan kiváló minőségben. – Mi történt házuk táján az elmúlt időszakban? Vásárlók milyen újdonságokra számíthatnak? – Ennek jártunk utána Izsákon.

– A piaci igények jelentősen növekedtek. Ahhoz, hogy versenyelőnyünket megőrizzük, állandó megújulásra, új termékek folyamatos bevezetésére, technológiai fejlesztésekre van szükség – indokolta az elmúlt időszak jelentősebb változásait **Juhász Sándorné**.

– Áru kínálatunk külső megjelenését új grafikai elemekkel tettük az eddigieknél is vonzóbbá. Korábbi négy terméksaládunkat kiegészítettük az 500 grammos, dobozos kiszerelésű 4 tojásos tésztákkal. Ezeket cérnametélt, csipetke, csipkés csusza, hosszú-metélt és lúdgége formátumokban forgalmazzuk. Csomagolástechnikánk úgyszintén megújult: áttértünk a „négyél hegesztett” talpas tasakokra. Vonzóbb megjelenést ad a termékeknek, egyben hatékonyabb védelmet nyújt a külső behatások ellen – ismertette a közelmúlt fejlesztéseit a cégtulajdonos.

– 200 grammos kivitelben, másfél éve került piacra további nyolcféle 8 tojásos termékünk. Ezek eperlevél, lúdgége, nagy-kocka, préseltcsiga, tarhonya, kiskocka, zabkocka és csipetke formátumban kerülnek az üzletekbe. Nem sokkal később további termékekkel bővült az eddigi is



széles termékkínálat. Új formátumokat vezettünk be, úgymint: levesgyöngy, grízgaluska, zsemlekocka, kruton, palacsintametélt. Legfrissebb újdonságaink pedig az 500 grammos 5 tojásos lasagne tészta, illetve a szintén 500 grammos 4 tojásos pirított tarhonya.

– Igazodva a megnövekedett piaci igényekhez új, 1100 raklap kapacitású logisztikai raktárat hoztunk létre nemrégiben azzal a céllal, hogy növeljük termelési kapacitásunkat, optimalizáljuk vállalati működésünk hatékonyságát, továbbá új bel- és külföldi

piacokon jelenjünk meg úgy, hogy a tőlünk megszokott kiváló minőséget hosszú távon is tartani tudjuk – tette hozzá. – Céljaink között szerepelt továbbá, hogy fejlesztéseinkkel párhuzamosan ne kényszerüljünk csökkenteni a jelenlegi dolgozói létszámot, valamint megőrizzük korábbi beszállítói volumenünket. Mindezt

zaban. Emellett minden bemutató, boltvezetői ankéton részt veszünk, rendszeresen promóciókat szervezünk.

– Termelésünk 60 százalékát itthon, 40 százalékát külföldön értékesítjük. Kivitel vonatkozásában jelentős előrelépést könyvelhettünk el. Főbb exportterületeink mellett – Svédország, Ausztria, Szlovákia, Románia, Cseh Köztársaság, Észtország, Litvánia, Kanada – beléptünk az Amerikai Egyesült Államok piacára is.

– Újabban érezhetően növekvő igény mutatkozik a tojás nélküli tésztákra, melyek előállítására nem tartozik ugyan a fő profilunkba, de különféle formátumokban mégis raktárkészleten tartjuk, folyamatosan gyártjuk. A magyar gasztronómiai hagyományoknak köszönhetően változatlanul nagy érdeklődést tapasztalunk az általunk jobban preferált magas tojástartalmú házitészta iránt. Kis- és nagytételben egyaránt gyártunk, szállítunk; egy raklaptól akár két-három kamionnyi mennyiségig – tájékoztatta lapunkat Juhász Sándorné. – Rendelkezünk még szabad kapacitásokkal, ezért gőzerővel dolgozunk piacaink bővítésén és további fejlesztéseket is fontolgatunk. Gyártás vonatkozásában a minőség, tisztaság és a pontosság alaptényezők. Minőség terén nem szabad „megcsúszni”, tehát fontos a kiváló liszt és tojás. Ezek adják ugyanis a tészta beltartalmát. Célunk, hogy termékeinket minél több formátumban gyártsuk a jövőben. Üzenjük mindenkinek: az Izsáki Házitészta hosszú távon bírni fogja! Vannak bőven terveink!



Izsáki borász birodalma a Bükkben

A közismert izsáki borásznak, Mezei Mihálynak, a családi tradíciót követve egyenesen vezetett az útja a Kecskeméti Kertészeti Főiskola szőlőgyümölcs szakára, majd a fővárosi Kertészeti Egyetem Élelmiszermérnöki Karának borász szakán szerzett diplomát. Dolgozni szülővárosa állami gazdaságában kezdett, s végigjárva a ranglétrát, a borászati üzem vezetőjeként érte a rendszerváltás.



Ismert mondás, hogy minden elbocsátás egy új karrier kezdete, és ez Mezei Mihály esetében ugyancsak beigazolódott. A privatizációk után ugyanis búcsút kellett mondania az Izsáki Állami Gazdaság Agárdy-telepi Pincészetének, ahol a borászat és a pezsgőgyártás bővkörében több mint két évtizeden át dolgozott.

Ismerte az Eger környéki borvidéket, hiszen üzemvezetőként kapcsolatban állt az itteni szőlőtermelőkkel és pincészetekkel. S mivel akkoriban már privatizálták a tibolddaróci téleszt, felszámolás alatt állt az Egervin. Vállalkozó kedv viszont nemigen mutatkozott, inkább az látszott, hogy hagyják tönkremenni az ültetvényeket, üzemeket, pincéket. Ezzel együtt az értékük is folyamatosan csökkent. Így az izsáki szakembernek igen olcsón sikerült megvennie – a végkielégítésként kapott pénzből – az Egervin két romos pincéjét, 30 hektárnyi gondozatlan szőlőültetvényt, és családi összefogással nekilátott a rendbetételüknek.

Ekkor alakult meg a Mezei Szőlőbirtok és Pincészet Kft., s az azóta eltelt negyed évszázad során rendszeresen pályázott valamilyen állami támogatásra. Az így elnyert összegekből, illetve az egyre növekvő bevételeiből folyamatosan bővítettek, korszerűsítettek, visszaforgatva a tibolddaróci birtokba szinte minden forintot. Ma már mintegy 100 hektárnyi területen gondoz szőlőt ez a vállalkozás. Si-

került szinte minden munkát gépesíteniük, a talajműveléstől a permetezésen át a szüretelésig. Korszerű, hűtőrendszerrel és palackozóval rendelkező, számítógép vezérelte szőlőfeldolgozójuk mellett, 2012-ben elkészült a legkorszerűbb nyugati technikával felszerelt, 1500 hektós tartálykapacitású új pezsgőüzemük, ahol évente félmillió palacknyi remek nedűt tudnak előállítani.

A neves borász elmondása szerint a tradíciók is kötelezik a céget arra, hogy elsődlegesen a kiváló minőségre koncentráljanak. (A térség hajdanán Törley termőterülete volt.) Boraikhoz hasonlóan, extra száraz, száraz, muskotályos, félédes és félszáraz pezsgőből álló, piacindító kollekciójuk Mezei néven került a kiskereskedelmi hálózatra és a szupermarketek polcaira.



– A termőterületeink folyamatos növelésének, illetve a folyamatos szőlőtelepítéseknek köszönhetően, az összesen mintegy 12 ezer hektóliteres tárolói kapacitásunkat ma már csaknem megtölti a saját termésünk. Pláne most, hiszen a szőlő felénk mennyiségileg és minőségileg egyaránt remeknek mondható az idén. Vagyis már csak kevés, gondosan válogatott, kiváló minőségű szőlőt vásárolunk fel a környéken a bor- és pezsgőgyártáshoz – mondta el lapunknak Mezei Mihály.



– Sajnos azt kell mondanom, hogy a pezsgőfogyasztásnak még nem igazán alakult ki igényességet, minőséget preferáló kultúrája hazánkban. Sokan csak az év végén vesznek valami olcsó – pezsgőnek nevezett – habzó italt, hogy pukkanthassanak vele a szokásnak megfelelően, ha éjfél után az óra szilveszterkor. Belekóstolnak, persze nem ízlik, és szinte egész évben marad bennük a tudat, hogy nem jó, nem szeretik. Ha egyszer megkóstolnának egy minőségi pezsgőt – amilyen a mi üzemünkben is készül, kiváló borokból – más lenne a véleményük. Ettől függetlenül nincs okunk panaszra, ezek a termékeink is egyre népszerűbbek a fogyasztók körében. A minap egy szombathelyi civil szervezet – a bol-

zeti borászatok mellett a széttagolódott magyar bortermelők nagyon nehezen tudnak labdába rúgni. Nagy gépparkjaikkal, számítógépek vezérelte pincészeikkel, laboratóriumaikkal gyorsan reagálnak minden piaci kihívásra, s a szövetkezés, az összefogás jellemzi őket. Ellentétben a magyar bortermelőkkel (tisztelt a kevés kivétellek). Hazánkban van 19 borvidék, több száz borászat, mindegyiknek 10-20 fajta bora, s ilyen felállással tényleg nehéz labdába rúgni a világpiacon. Mert még ugyanaz a szőlő sem ugyanazt a minőségű bort adja, ha más a termőtalaj, más a növényvédelem, a tápoldat, a borkezelés, a tárolás. Egy szövetkező, egységes borászat már a szőlőtelepítésekkel kezdődik, s azután össze kellene hangolni sok minden mást, hogy versenyképesek legyenek a magyar borfajták. Mert így óhatatlan, hogy egységesen nem tudnak felépíteni a kereskedelembe, és a piac természetesen kihasználja a bortermelőknek ezeket a kedvezőtlen pozícióit.

Az Izsáki Sárfehér Napok rendezvénysorozatán minden évben – most is – részt vesz a Mezei Szőlőbirtok és Pincészet Kft., saját standon kínálva termékeit a város főterén. Mert Mezei Mihály, máig megmaradt tősgyökeres izsákinak. Olyannyira, hogy inkább hentele kétszer-háromszor is ingázik lakhelye és a távoli Tibolddaróc között (270 kilométer autópályán), immár 25 esztendeje.

**Mezei Szőlőbirtok
és Pincészet Kft.**
Tibolddaróc, Széchenyi út 5.
Tel. és fax: 49/337-035
Mobil: 30/983-8831
mezeipinceszett@t-online.hu

Tornácos beszélgetés egy alkotói útról

Németh Ferenc izsáki festőművész házában tornácán beszélgettünk. Tavaly ugyanitt mesélte, hogyan kezdett az ecsettel ismerkedni hajdanán. Kapcsolata a festészettel egy '97-es hajdúszoboszlói nyaraláshoz kötődik. A fürdő bejáratánál portrérajzolók alkottak, s őket figyelve elhatározta: ő is megpróbálkozik valami hasonlóval. Ennek 19 éve.

– Eredeti végzettségem mezőgazdasági gépszerelő, de a tanult szakmában sohasem dolgoztam. Szeretem a fém- és famunkát, a kertészkedést és sok minden más, de gyakorta érzem hátrányát annak, hogy túl sok minden érdekel. Ettől függetlenül, ha újrakezdhetném, csak annyit változtatnék, hogy elvégezném a képzőművészetit. Ez ugyanis eddig kimaradt az életemből. Más pályát nem választanék, csak a festészetet, örökös tanulásra ítélve magam.

Eleinte családját kezdte rajzolgatni. Felesége az egyik őszi napon említette: van egy festő barátja Orgoványon, Maszlik István, ha gondolja, menjen el hozzá.

– Maszlik István akkoriban egyebek mellett elég sok tájképet festett. Művészetét – akárcsak ma –

az álomszerű sejtelmes világ jellemezte. Összességében minden adott volt ahhoz, hogy tájakat fessünk. Magam is kimentem jó pár-szor... Megmutattam neki, amiket készítettem. Utána másokat is felkerestem, próbálva kapcsolatokat építeni. Elindultak a táborozások, ahol általában mindenki tájképet festett, de ehhez is kintatás kell, s talán ez tetszik legjobban az egészben.

– Nyolc éve élek ezen a tanyán – mutatott körbe az igényesen felújított parasztházban, illetve a hozzá tartozó, remekül gondozott, szekerekkel, falusi szerszámokkal díszes, sajátos hangulatot árasztó kertben. – Itt volt az a lelki nyugalom, ami egy festőnek kell. Azért csak volt, mert megszületett bennem az elhatározás: eladom. Ész-



Németh Ferenc izsáki festőművész

szerűlten döntés, mert mostanra alakult ki teljes pompájában, de családi okom miatt meg kell válnom tőle. Egyébként meg túl sok dolog vonta el itt a figyelmemet a festésztől, hiszen rengeteg feladat hárult rám a ház körül. Húszéves álom ér ezzel véget, de megígértem magamnak: máshol megvalósítom ugyanezt, kisebb méretben. Emlékként csupán any-

nyi marad belőle nekem, hogy a National Geographic következő kiadványában, a Kiskunsági Nemzeti Parkról szóló fejezetben viszontláthatom majd ezt a tanyát, ha nosztalgiázni lesz kedvem.

– Három művésztaборban jártam legutóbb: Békésben, Csete Györgynél, azután Tiszakécskén, majd Erdélyben, Kaprikbányán. A Hírös Hét keretében felkérésre kiállítást rendeztem kecskeméti és környékbeli alkotók festményeiből. Szeptemberben Lakitelekre, Tihanyba, Sölytörre megyek, októberben pedig hatodik alkalommal szervezem meg az Őszi Izsáki Alkotótáborot. Jövőre, a húszéves jubileumom alkalmából egy nagyobb szabású kiállítást szeretnék rendezni Kecskeméten, remélhetőleg a Hírös Agórában, de erről már egy új helyen, egy másik házban beszélgetünk majd – nyújtotta kezét búcsúzáskor.

(Németh Ferenc honlapja: www.nemethferenc.hu)



Hotel Aquamarin*, a gyógyító pihenés otthona**

Téli Ébredés Hévízen!

Téli pihenés értékes termálvízben 20%-os előfoglalási kedvezménnyel! Foglalási kód: KM 0907

4 nap / 3 éjszaka szállás félpanzióval • 2 belteri termálmédenőc és egy • szabadtéri fürdőmédenőc (időjárás függvényében) • finn szauna, szoba, ivóvíz • személyenként 1 db 3 órás belépőjegy a világhírű Hévízi Tóstrandóra • Wi-Fi, parkolás

30 240 Ft / fő / 3 éjszaka*

*Ár tartalmazza egy belépőt a Hévízi Tóstrandóra a 10 éves korhatár alatti gyermekek számára. Félpanzióval: 2017. március 1-ig. Ár tartalmazza: 1 db belépőt a Hévízi Tóstrandóra, 1 db belépőt a Hévízi Tóstrandóra, 1 db belépőt a Hévízi Tóstrandóra. 2017. március 1-ig. Ár tartalmazza: 1 db belépőt a Hévízi Tóstrandóra, 1 db belépőt a Hévízi Tóstrandóra.

8380 Hévíz, Honvéd u. 14.
+36 83 / 545 979
sales@hotelaquamarin.hu
www.hotelaquamarin.hu



Metropolitan Opera

2016-2017 MALOM MOZI

TRISTÁN ÉS ISZOLDA Wagner
2016. OKTÓBER 8.

DON GIOVANNI Mozart
2016. OKTÓBER 22.

L'AMOUR DE LOIN Scriabin
2016. DECEMBER 10.

NABUCCO Verdi
2017. JANUÁR 7.

RÓMEÓ ÉS JÚLIA Gounod
2017. JANUÁR 21.

RUSZALKA Dardas
2017. FEBRUÁR 25.

TRAVIATA Verdi
2017. MÁRCIUS 11.

IDOMENEO Mozart
2017. MÁRCIUS 25.

ANTEGIN Cagliostro
2017. ÁPRILIS 20.

A RÓZSALOVAG Strauss
2017. MÁRCIUS 13.

BERLET (WILHELM) 3 ELŐADÁS:
3600 Ft / ELŐADÁS
JEDY:
4100 Ft / ELŐADÁS

WWW.METROPOLITANOPEL.HU
+36 76 900 130

The Metropolitan Opera

HÍRÖS KÉPZŐ



A Hírös Képző szeptember 19-én megnyitja kapuit Kecskemét belvárosában, számítógépes és irodai jellegű képzéseivel, felnőttek részére. A képzések heti két alkalommal, 16-tól 20 óráig, illetve igény szerint szombaton 8-tól 12 óráig tartanak.

- Szeretnél munkahelyet váltani, de nem értesz az irodai munkához?
- Nem szeretnél elbukni egy jó állást csak azért, mert nincs profi számítógépes tudásod?
- Szeretnél úgy gépelni, hogy közben ne kelljen a billentyűket vizslatnod?
- Szeretnéd, ha a munkaerőpiacon te is labdába rúghatnál?
- Nincs időd hosszú hónapokig tanfolyamra járni?
- Jó lenne gyorsan és magabiztosan használni az internet adta lehetőségeket anélkül, hogy mások állandó segítségére kellene támaszkodnod?
- És szeretnél kedvező áron tanulni?

Mindezt néhány hét alatt megszerezheted! Kedves, profi tanároktól, ahol garantálják, hogy megszerzed a tudást, nem csak eljársz az órákra!

KÉPZÉSEINK:

GÉPÍRÁS

Modulok:

- Hivatalos levél formázás, szerkesztés
- Microsoft Powerpoint használat

A tanfolyam ára: (60 órás) 59.000 Ft/8 hét

IRODAI SZÁMÍTÓGÉPKEZELŐ

Modulok:

- Gépirás – sebességfokozással
- Hivataloslevél-formázás, -szerkesztés
- Microsoft Word szövegszerkesztő-használat
- Microsoft Excel táblázatkezelő program használata
- Internethasználat

A tanfolyam ára: (120 órás) 109.000 Ft/15 hét

IRODAI ALKALMAZÁSOK TANFOLYAM

A tanfolyam előfeltétele: számítógépes alapismeretek. Ha valaki nem rendelkezik ezen ismeretekkel, akkor javasoljuk, hogy először végezze el a számítástechnikai alapismeretek tanfolyamunkat!

Modulok:

- Microsoft Word szövegszerkesztő-használat
- Microsoft Excel táblázatkezelő program használata
- Power Point prezentációk, előadások készítése
- Internetes levelezés (e-mail) és netikett szabályai

A tanfolyam ára: (84 órás) 69.000 Ft/10 hét

SZÁMÍTÁSTECHNIKAI ALAPISMERETEK TANFOLYAM

Modulok:

- Számítógép felépítése
- Microsoft Word szövegszerkesztés alapjai
- Microsoft Excel táblázatkezelés alapjai
- Internethasználat
- e-mail-küldés, levelezés

A tanfolyam ára: (40 órás): 39.000 Ft/5 hét

KEDVEZMÉNYES ÁRON BÉRELD KI TERMÜNKET!

Igényesen felszerelt, Windows10 operációs rendszerrel ellátott, klimatizált számítógépterminál szabad kapacitás esetén bérelhető, akár a délelőtti órákban is!

14+1 tanári gép áll rendelkezésre!

Bővebb információ:

Miklós Endre • Tel.: 06-70/775-3159

e-mail: miklosendre@gmail.com

www.hiroskepzo.hu (hamarosan indul)

A tanfolyam helye:

Kecskemét, Széchenyi tér 14., 1. emelet
(Északi térfal)

SZAUNÁZÁSRA FEL!

Ha szeptember 1. és 30. között
10 alkalmas szauna bérletet vásárol,
akkor ÖN most csak NYERHET!

Minden bérlettulajdonos
kap egy 1.000Ft értékű
WELLNESS KUPONT!

NYEREMÉNY:
**10.000Ft értékű
SZAUNA CSOMAG**

10 alkalmas
szauna bérlet:
12.000Ft helyett csak
10.800Ft

A bérlet tulajdonosai sorsoláson vesznek részt, melyben egy 10.000Ft értékű szauna csomagot sorsolunk ki! További részletek weboldalunkon!

TISZA-PARTI Gyógy- és Élmenyfürdő
Tiszakécske, Tisza-part
+36/76 441 363 | info@tizapartifurdo.hu
www.tizapartifurdo.hu

TUDJA, HOGYAN
SPÓROLHAT
A VÍZDÍJON?

Váltson **MOST** e-SZÁMLÁRA,
és 1000 Ft kedvezményt adunk lakossági vízdíjából!

NEM SORSOLUNK, ÖNNEK IS JÁR!

Részletekért
kattintson
a [bacsviz.hu-ra!](http://bacsviz.hu-ra/)

BÁCSVÍZ Víz- és Csatornaszolgáltató Zrt.
Víz a jövőnk!

Prima Primissima Mikulás Ferenc a jelöltek között

A kecskeméti Mikulás Ferenc, a Kecskemétfilm Kft. ügyvezető igazgatója a Prima Primissima-díj tíz kategóriájából a Magyar Népművészet és közművelődés kategória díjáért versenyezhet.

A Prima Primissima-díj tíz kategóriájának harminc jelöltje összesen 250 millió forintot kap a magas erkölcsi elismerés mellett; a Junior és megyei Primák további 130 kitüntetést vehetnek át, több mint 150 millió forint pénzdíjjal – jelentette be kedden Budapesten a Prima Primissima Alapítvány kuratóriumának elnöke.

Csányi Sándor elmondta, hogy a 14. alkalommal meghirdetett díj struktúrája nem változik: minden kategóriában három jelölt (Prima) közül kerül ki a Prima Primissima díjazottja; a Primák 5 millió, a Primissimák 15 millió forintot vehetnek át a

díj mellé. Mint hangsúlyozta: a tizennégy éve Demján Sándor által alapított, négy éve az OTP által fenntartott díjról elmondható, hogy tradícióvá vált.

A Junior és megyei díjazottakkal együtt már 1700-an kaptak díjat az alapítványtól. A Primák és Primissimák közé az idei kitüntetettekkel együtt már 430-an tartoznak, ők összesen 3,5 milliárd forintot kaptak az elismerés mellé – számolt be a kuratórium elnöke.

A jelöltek köre idén is rendkívül széles volt, hétszáz kiválóság közül választották ki a harminc Primát; a legtöbb jelölés a színház- és filmművészet kategóriá-



ban érkezett – közölte Csányi Sándor, hozzátéve: az előzetes jelöltek közül az adott területek szakértőinek javaslatai alapján választottak Primákat.

Irodalom, színház- és filmművészet, képzőművészet, népművészet, zeneművészet, tudomány, oktatás, építészet, sajtó és sport kategóriákban osztanak díjat eb-

ben az évben is. Mint megtudtuk, Maczkó Mária népdalénekes, Mikulás Ferenc stúdióvezető, producer és Szokolay Dongó Balázs népzeneész a Magyar Népművészet és közművelődés kategória díjáért versenyezhet. A hagyományokhoz híven idén is választanak közönségsdíjast – mondta el Csányi Sándor, aki kiemelte a harminc év alatti tehetségeket elismerő Junior Prima-díjak, valamint a megyei Prima díjak fontosságát is.

– Hosszú, kemény küzdelmekkel és szép sikerekkel teli úton haladhatott az életem eddig, remek rajzfilmes alkotók társaságában. A legnagyobb kitüntetés ez, minden más csak ráadás – vallja a Kecskeméti Animációs Filmfesztivál atyja, akinek annyi sok népszerű rajzfilmes produkciót köszönhetünk.

P&P Pékáru Kft.
Friss és fagyasztott pékáruk gyártója
LATVÁNYPÉKSÉG FRANCHISE

Amit kínálunk:

- széles terméksortiment: friss és fagyasztott pékáruk, mirelittek és cukrárszütemények lakossági és gastro kiszerelesben
- szigorú minőségbiztosítás
- folyamatosan megújuló, bővülő termékpaletta
- technológiai újdonságok

P&P PÉKÁRU
www.pekaru.hu

ÓSZ VÉGI WELLNESS
Hévízen az ***Ágnes Hotelben 24.900 Ft-ért
hétvégen is felár nélkül. Eredeti ár 64.000 Ft,
a kedvezmény mértéke 62%
A kupon beváltható 2016.10.03.-12.22. között

A csomag tartalma:

- szállás kétágyas szobában 2 fő részére 2 éjszakára hétköznapokon és hétvégen is felár nélkül
- bőséges villásreggeli naponta 7:30- 9:30 között
- Garai pi víz kúra a szállodában tartózkodás alatt korlátlanul
- korlátlan wellness használat (nyitvatartási idő alatt) (úszómedence 26-28 C°, pezsgőfürdő 33-36C°, sókamra, szauna 15-20 óra között),
- napozóterasz napozóágyakkal, napernyővel
- 50%-os masszázst utalvány 1 alkalommal felnőttként, az utalványok össze nem vonhatóak
- ingyenes Wi-Fi csatlakozási lehetőség a szálloda egész területén
- szobaszéf egyénileg állítható biztonsági kóddal
- hajszárító a szobákban
- éjjel-nappali portaszolgálat
- kozmetikai kezelések, pedikűr, manikűr árából 10% kedvezmény
- mosás - vasalási lehetőség
- grillezési lehetőség
- a tófürdőre térítésmentesen kérhető úszógumi a recepción
- a recepción engedélyezett árú tófürdő belépő vásárolható, kedvezmény 10%

Ágnes Hotel
8380 Hévíz, Honvéd u. 7.
Tel.: 06-83-340-450
agneshotel.heviz@gmail.com
www.agneshotel.hu

Jövőre tervezik az érseki szentelést Kápolna a matkói határban

Egy kukoricással körbeölelt iskolakápolna rejtőzködik a matkói határban, melynek halvány sárgára festett fala, szerényen magasodó tornya nem látszik túl messzire. Éppen csak annyira mutatja meg magát, hogy irányt mutasson az oda tartó embereknek. Kecskemét-Matkópuszta katolikus hívei lassan száz éve járnak ide szentmisére. A daliás időkben kettős szerepet töltött be az épület: hét közben iskolaként szolgált, vasárnap pedig a lelki nyugalomra vágyóknak adott otthont.

Az új iskola átadása után a tanyai közösségi ház üresen maradt, a továbbiakban csak miséző helyként szolgált. Sokan még most is nosztalgiával gondolnak vissza az épület fénykorára. A környéken kiemelkedőnek számított a hitélet, pedig saját papjuk sosem volt, a környékbeli településekről ingázott oda rendszeresen lelkipásztor. A matkói búcsú napján, Péter-Páldor 100-150 hívő gyűlt össze a kápolnában, püspökjáráskor ugyancsak sokan megjelentek. Az ünnepek most is sokakat vonzanak, a vasárnap miséken pedig általában 20-40 helybéli vesz részt.

Sinkó András is Matkón lakik, egy szerb-magyar cégnél dolgozik, telephelyük a faluban van. Büszke rá, hogy szülei még ebbe a tanyai iskolába jártak, talán ezért is szívügye az épület megmentése. Hogy a helyiek összefogásával idáig eljutottak, annak előzménye van.

– Két éve sikerült renoválni a



Sinkó András

kápolnához közeli kőkeresztet, melyet ötven esztendeje állított egy hívő – meséli **Sinkó András**, a Poliext-Csövek Kft. kereskedelmi vezetője. – A fészület áldatlan állapotára Busáné Irénke néni hívta fel az önkormányzat figyelmét, és a kecskeméti Barátok templomában Bárkányi Ernő atyától is segítséget kért. Egy percre sem volt kérdés, hogy felkarolom az ügyet, ahogyan a helyi vállalkozók is az első szóra csatlakoztak adomá-

nyaikkal. A kőszobrászati munkákat a kiskunfélegyházi Bozóki testvérek végezték. Támogatta kezdeményezésünket az útszéli fészületek megmentésében jeleskedő kecskeméti Porta Egyesület. Farkas P. József mellett sokat köszönhetünk Mák Kornél alpolgármesternek és Sipos László önkormányzati képviselőnek is.

A matkói hívek és vállalkozók áldozatos hozzáállásával 2014-ben megszépült a kőkereszt, melyet dr. Babel Balázs Koltcsa-Kecskemét érseke szentelt fel. A metropolita egyébként szívén viseli a kápolna sorsát, már négyszer celebrált itt szentmisét. Sinkó András pedig szinte észrevétlenül lett a mentőakció főszervezője. De nem szeretné, ha bárki is eltűzná a szerepét, amit tesz, azt önzetlenül teszi.

A keresztfelújítás sikerén felbuzdulva a lokálpatrióták elhatározták, hogy a kápolnát is megmentik. A százéves épület tetőszerkezete életveszélyessé vált, s megérett az idő a külső és belső renoválásra is. Azóta kicserélték a tetőszerkezetet, helyreállították a fatornyot, megtörtént a külső tatarozás, modern nyílászárókat és színes üveglakokat építettek be. Je-

lenleg a belső terek felújítása zajlik a padlótól a mennyezetig. Korszerűsítik az elektromos rendszert, infrafűtést építenek ki, és új padokkal rendezik be a kápolnát. A teljes költség megközelíti a 20 millió forintot, amit adományokból, illetve önkormányzati és egyházi támogatásból finanszíroznak. A tervek szerint ősszel visszaállhat a miserend, az ünnepélyes átadást és az érseki szentelést pedig 2017-ben szeretnék megtartani.

A katolikus közösség lelki életét két éve Kiss Vilmos plébános vezeti. Vasárnaponként Helvéciről jár át ide misézni. Mint mondja, korábbi szolgálati helyein, köztük Ladánybenén, Kunbaracson is találkozott az összefogás szép példáival. Ami a matkópusztai kezdeményezést illeti: őt is magával ragadja a szervezők lendülete. Kezdetben gondoltak arra is, hogy lebontják az iskolakápolnát és új templomot építenek a helyébe, de mivel a matkói emberek túlságosan kötődnek az épülethez, elvetették az ötletet. Bizonyára sokan kíváncsiak lesznek majd a megszépült kápolnára, az atya pedig reménykedhet abban, hogy aki egyszer átlépi Isten házában küszöbét, az másor is visszatér oda.

Farkas Ágó adománya

A Farkas Ágó Power Plate és Életmód Stúdió tulajdonosa újból kitett magáért. Nemrégiben nagy mennyiségű élelmiszerral (burgonyával, hagymával, kolbásszal) gazdagította a kecskeméti Karol Wojtyła Barátság Központ éléskamráját. A minap pedig remek ebéddel lepte meg a ház gondozottját, amit Kurgyis Illés, a Nagykőrösi Pünkösdi Gyülekezet önkéntese egy-egy doboz káposztakonzerv adománya egészített ki.



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

Felélő vezető:

Majláth Zsolt ügyvezető igazgató

ISSN: 1789-1892

Lapunkat rendszeresen
szemlézi a megújult

OBSERVER

www.observer.hu

1139 Budapest, Frangepán utca 7.

Tel.: +36-1/303-47-38

Fax: +36-1/303-47-44

e-mail: ugyfelkapcsolat@observer.hu

A Mizsetáp Kft. ügyvezetője, Kollár Csaba gondozásában jelent meg a Lajosmizse – jászok a Kiskunság peremén című, kivitelében és tartalmában is rendkívül igényes, 5-8. osztályos általános iskolások számára írott olvasókönyv, ami dr. Kürti László egyetemi tanár munkája. A kötetet néhány napja telt ház as érdeklődés mellett mutatta be szerzője és kiadója a lajosmizsei művelődési házban.

Mi az a darázskő? Meddig hallhattuk a városunk területén letelepedett kunokat kun nyelven beszélni? Hogy néztek ki a kun falvak és a mizsei házak a török hódoltság alatt? Honnan ered a közmondás: „Sok van már a rovácsán”? Mi az a jász kirajzás? – Ilyen és ehhez hasonló kérdések megválaszolására vállalkozott ez a rendhagyó helytörténeti olvasókönyv. Rendhagyó, mert Lajosmizse történetében ez az első alkalom, hogy a helyi történelem megelevenedik a lapokon és elröpít bennünket távoli korokba. Rendhagyó, mert dr. Kürti László arra vállalkozott, hogy azok a diákok is örömmel forgassák a könyvet, akik szeretnék szülővárosuk történelmét jobban megismerni. Teszi mindezt forrásanyagok, középkori oklevelek, eredeti jegyzőkönyvek, térképek, képek

Lajosmizsei olvasókönyv Gyökerek és szárnyak

alapján, mondák, történetek elmesélésével. Segítségével beleshetünk régmúlt idők titkaiba, hogy jobban megértsük, kik vagyunk és hová tartunk.

– Ennek az olvasókönyvnek az ötlete nem most született. Az 1990-es évek közepén szembesültem azzal a ténnyel, hogy Lajosmizsének – más településekkel szemben – nincs írott történelme. Ami akkor rendelkezésemre állt, az nagyon kevés és felületes volt, és elkésérített az a tény, hogy légből kapott információk szálltak szájról-szájra múltunkkal kapcsolatban. Ilyen például, hogy a Pusztatemplom megmaradt romja Árpád-kori, amiről még önkormányzati kiadványokban és az interneten is lehetett olvasni. Sajnos ezek a tévhitek számos más területen is megmutatkoztak. További fontos információk pe-



Kollár Csaba kiadó és kiadványa

dig egyszerűen mintha nem léteztek volna. Fontos tudni: az érdeklődés hiánya, az ismeretek hiányával arányos...

– A meghívóra egy tömör, s magyarázatot nem igénylő idézetet választottam, amely így szól: „...a gyermekeknek két dolgot kell adnunk: gyökereket és szárnyakat.” (Goethe). Ennél frappánsabban egy mondatban talán ki sem lehet fejteni, hogy miért született meg ez a mű, amelyben a szerzőnek elvéülhetetlen érdemei vannak – szölt

a megjelentekhez Kollár Csaba kiadó. – Nagy megtiszteltetés és szerencse, hogy egy ilyen nemes feladattal foglalkozhatom. Bárkivel beszéltem e téma kapcsán, mindenki osztatlanul örült, biztatott, támogatott.

– Sajnálatos, hogy az elődök egy ilyen fontos ügyet nem vittek eredményre. Mint lajosmizsei magam is éreztem és érzem a helytörténet ismeretének és az abból eredő jó dolgoknak a hiányát. A feltétlenül szükséges megtartó erőt jelentő – és emberi létet is nemesítő – közösségi kultúra hiánya a falu, nagyközség és a város vezetőinek és értelmiségének máig nagyon nagy adóssága. Viszont az is elmondható, hogy a teljes jövő a miénk, azt formálni tudjuk, de csak oly mértékben, amilyen arányban élünk is a lehetőséggel! – hangsúlyozta a könyvbemutató Kollár Csaba.

A szerző és kiadó mindazonáltal jó példával kíván előljárni mások számára, ami az egyes települések kultúrtörténeti feldolgozását illeti. A 183 oldalas keménykötésű könyvből a kiadó 150 példányt adományozott a lajosmizsei általános iskola könyvtárának, valamint további 93 példányt más könyvtáraknak, intézményeknek, magánszemélyeknek. A könyv a kiadójánál, a Mizsetáp Kft.-nél szerezhető be.

Többször leírtuk már a kecskeméti Free Line Kft. tulajdonosáról, a Podmaniczky-díjas műemlékvédelmi építésről, Király Józsefről, hogy több civil megmozdulás aktív közreműködője, ugyanakkor művészeti és sporttámogatóként is közismert.

Immár 15 éves hagyomány, hogy Király József családi házába invitálja a térségben élő képzőművészek kiválóságait egy hétvégére, ha beköszönt az ősz. Kiváló lehetőség ez arra, hogy az összegyűlteket jobban megismerjék egymást és egymás alkotásait, kicseréljék tapasztalataikat, kötetlenül beszélgetve a hunyadvárosi családi ház udvarán felállított paravánok vagy a terített asztal mellett.

– Egy baráti összejövetellel kezdődött, ahol nyoma sincs a mai napig a politikának. Őszinteség, vidámság jellemzi – nyilatkozta Király József, visszatekintve a kezdetekre. – Úgy láttam a rendszerváltás utáni években, hogy igen mostoha lett a

Másfél évtizedes hagyomány Művésztalálkozó a Király-portán

képzőművészek sorsa Kecskemét környékén is. Jöttek az új generációk, s alig ismerték a régieket, ami persze fordítva is igaz volt. Alig akadtak kiállítási lehetőségeik, a művészeti körök elsorvadtak, a városi és megyei koordináció és me-

cenatúra úgyszintén. Ez az állapot szülte az ötletet, hogy minden évben jöjjenek össze a házam udvarán, ahol mindenki bemutatathatja – ha akarja – legújabb alkotásait, és ismerkedjenek meg egymással jobban. A résztvevők köre hamar kibő-

vült galériatulajdonosokkal, mecénásokkal, szakírókkal, művészetbarátokkal, s igen hasznos, mindenkinek előnyös kapcsolatrendszerek alakultak, alakulnak ki.

– Valójában azért nyitottam meg a Rákóczi úti Művész Kávézót is, hogy nagyobb nyilvánosságot kapjanak a bemutatkozó, összejövetele lehetőségek, az év szinte minden napján.

Kriskó János – aki az idei megnyitót celebrálta – azt mondta, nem tud ilyen találkozóóról máshol. Hozzátette: lehet Király Józsefet szeretni, vagy nem szeretni a politikai nézetei miatt, de amit itt biztosít a képzőművészeknek másfél évtizede, az mindenképpen egyedülálló és példamutató.



Megújult a 20 éves Saloon Pizzéria

– Júniusra teljesen újjávarázsoztuk az egész helyiséget – újságolta ottjártunkkor **Koi Béla**, a kecskeméti Akadémia körüli Saloon Pizzéria tulajdonosa.

– A labdarúgó Európa bajnokság idején már a kívül-belül átalakított, újjáépített, kibővített üzlethelyiségben és teraszon fogadtuk a vendégeket.



– Létrehoztunk egy vadonatúj, 60 fő befogadóképességű különtermet zártkörű rendezvények lebonyolítására, amellyel további célcsoportokat szólíthatunk meg. Ezzel párhuzamosan kibővítettük, megújítottuk a kinti teraszrész is, ami nagyon közkedvelt és immáron akadálymentesített. Kívül-belül új dizájn-elemeket alkalmaztunk. Egyedi tervezésű, saját emblémá-

val ellátott berendezési tárgyakat szereztünk be (úgy-mint: borlaptartókat, szósos tálcákat, bögréket). Szintén vadonatúj konyhai felszereléseket vásároltunk, köztük egy 60 adagos gőzpárolót, amely folyamatosan frissen tartja az elkészült ételeket. Elkészült új, háromnyelvű (magyar, angol, német) étlapunk.

– Várjuk szeretettel meglévő és jövőbeni vendégeinket!



D és B Kulcskirály Bt.

- Kulcsmásolás: kulcsok, zárok, lakatok, speciális kulcsok másolása.
- Páncélszekrény-kulcsok, autó- és motor-kulcsok minden típushoz.
- Immobiliser-es (chipes) kulcsok másolása.
- Ha a chipes kulcsot elveszítette, akkor is készít az autóhoz indítógátlós kulcsot a Kulcskirály.
- Épületzárak, postaládák, kilincsek.
- Kulcsok riasztókhoz.

**A MÁR MEGSZOKOTT MINŐSÉG
JÓVAL KEDVEZŐBB ÁRON!**

Kecskemét, Budai u. 13. (a Piac térenél)

Tel.: 76/322-902, 20/9330-887

**NYITVA: hétfő: 7.45-12, kedd-péntek: 7.45-16.30
ebédszünet: 12.30-13.00, szombat: 7.45-11.00**

LACI
Ronyhája

**Kedvezményes ebéd
nyugdíjasoknak,
fogyatékkal élőknek**

500 Ft

(az ár az áfát és a kiszállítás költségét is tartalmazza)

Hívjon bennünket, érdeklődjön:

76/504-422

Érsekcsanádi RévCsárda

Azt adjuk, amit kapni szeretnénk

Érsekcsanád központjából egyetlen út vezet a Duna-partra, ahol – a Veránka szigettel szemközt – áll a RévCsárda. Felújítása után, négy évvel ezelőtt nyitotta meg újra Tinusz Gábor és családja.

– Amikor világra jöttem, már kéthetes koromban megérkeztem Gemenc szívébe, Veránka szigetre. Nem mint Maugli, hanem a szüleimmel, szép babaruhában, mózeskosárban, ladikkal kelve át a Dunán, nagyszüleim nyaralójához. Már akkor megcsapott az uszadékfa füstje, a halászlé semmihez nem hasonlítható, honvágygal felérő illata – ad betekintést **Tinusz Gábor** gyermekekorára varázslatos világába. – Kicsit később megmutatta nagyapám, hogyan lehet az epőfa alatt, a csónakkal ereszkedve, csendben, úszós pecával domolykót csinálni a horogra. Eljött az idő, amikor már egyedül keszegeztem és remek hallevéseket készítettem, persze a papa mindig figyelt rám félszemmel. Majd jöttek a „nokedlis halak”, a keszegsütések és a halpörköltök, néhanapján szalonnasütéssel ötvözve.

– Szuper nyarak voltak! És mindez itt, a Duna-parton, Érsekcsanádon. Ezeknek a felejthetetlen és meghatározó élményeknek a hatása alatt álmodtam meg a RévCsárdát, ahol szeretném mindenkinek megmutatni azt, amit gyermekkoromban nyaranta kaptam – tér ki arra, hogyan keveredett gépjármű üzem-mérnökként a vendéglátós szakmába. – Bátorság kellett ahhoz, hogy a gazdasági válság idején éttermet nyissunk, de mi akkoriban szereztünk hírnevet. Jól kell csinálni, és akkor nincs válság! Nem reklámozunk, mégis valahogy mindenki idetalál. Szájhagyomány útján terjed a hírünk.

– Sütünk-főzünk, de csak a türelmes és arra fogékony vendégeknek. Mi magunkat, az egykori veránkai nyarak hangulatát és

életérzését szeretnénk minden halélt kedvelő vendégnek megmutatni! Nem kapkodunk, így vendégeink sem tudnak sietni. Itt csak madárfütty van, meg nyugalom és béke. Nálunk garantáltan meg-

nyugszik a lélek. Kizárólag telefonos bejelentkezés alapján fogadunk vendégeket. Személyre szabva készítjük el az előzetesen megrendelt, „kézműves ételt”;

gyakorlatilag a betérők szeme láttára főzünk, tehát nem előre. Azt adjuk, amit mi is szeretnénk kapni, ha valahová elmegyünk.

– Abszolút friss, minőségi alapanyagokat használunk, ételeink tömeggyártásban készült összetevőket nem tartalmaznak. Halászlén és más egyéb, például kukorica-



lisztben sült halételeinken túlmenően, többek között szürke marhából és házi buciból készült „kézműves hamburgert”, kemencében sült húsokat, házi desszerteket, gyümölcsleveket, szörpöket, söröket is kínálunk. Utóbbiakban nincs tartósítószer és nem pasztőrözzük őket. Egyik különlegességünk a fordított szilvás gombóc: kívül a szilva, belül a gombóc.

– Érezzék jól magukat, ugorjanak vissza gondolatban a gyerekkori nyaralások hangulatába és egyenek nálunk egy finomat – akár télen is, kandalló mellett! Többet nem szeretnék mondani, jöjjenek el, kóstolják meg ételeinket itt, az érsekcsanádi Duna-parton! – üzenté Tinusz Gábor mindenkinek, amint kikísért bennünket.



URNATEMETŐ a Barátok templomában



Kecskemét főterén, meghitt történelmi és szakrális környezetben, a magas művészi színvonalon kialakított Szent Mihály Altemplomban 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



Telefon:
30/278-4338

e-mail:
prikkel.antal@gmail.com

19 l ballonos,
5 l palackos csendes ivóvíz,
1,7 l szikvíz és hideg-meleg,
szénsavas

**vízádagoló
automaták**

forgalmazása, telepítése.



Jubileumi évad indult Kecskeméten

Öt nagyszínházi bemutatóval készül a 2016/2017-es jubileumi évadjára az idén 120 éves kecskeméti Katona József Színház – hangzott el a teátrum augusztusi évadnyitó társulati ülésén. Cseke Péter színházigazgató elmondta, hogy a nagyszínházi premierek sora szeptember végén – Mohácsi János rendezésében – Shakespeare Vízkereztijével kezdődik.

Szirmai Albert és Bakonyi Károly Mágnás Miska című operettjét Rusznyák Gábor viszi színre november közepén. Január elején állítja színpadra Ray Cooney Család ellen nincs orvosság című darabját Cseke Péter és Szerednye Béla. Henrik Ibsen Hedda Gabler című művét Zsótér Sándor rendezésében február közepén láthatja először a közönség. Az utolsó bérletes nagyszínházi előadást pedig áprilisban mutatják be: Szép Ernő Vőlegény című színművét Szikszai Rémusz rendezésében.

A gyermekeknek a nagyszínházban a Micsoda társaság című előadással, valamint az És közben szól a dal 2. munkacímét viselő darabbal készülnek.

A kamaraszínházban Kacsóh Pongrácz zenéjével a János vitéz, valamint Schiller Ármány és szerelem lesznek láthatók, míg a stúdiószínházban a Katona József drámaírói pályázat díjnyertes produkcióját, majd Csehov Platonov című művét viszik színre.

A Kecskemét City Balett – a helyi színház táncegyüttese – Mozart

Requiemjét állítja színpadra, Barta Dóra koreográfiájával.

Az „Ünnepeljük meg a nagy találkozást!” jelmonddal induló évadban kiállítással, nyílt napokkal és vetélkedőkkel emlékeznek majd meg az idén 120 éves színházról, hiszen a kecskeméti Katona József Színház 1896. október 14-én nyitotta meg először kapuit.

Kecskeméten a közönség átöleli szeretetével a színházat – fogalmazott Cseke Péter,

sület és a Mozaik Művészegyesület pedig a legjobb női szereplő díját Csombor Teréznek ítélte oda.

A nyári előadásokról a színidirektor elmondta, hogy az Újvilág Passió ötödik sorozatát nagy sikerrel játszották. A Páratlan páros második részével Balatonföldváron, a Kultki-



Cseke Péter színházigazgató és Hoppál Péter kultúráért felelős államtitkár

Országos évadnyitó

A 120. jubileumi évadját kezdő kecskeméti teátrumban nyitotta meg a magyar nyelvű színházak 2016/2017-es évadját Hoppál Péter kultúráért felelős államtitkár. A kecskeméti színházban tartott országos gálán Szemereyné Pataki Klaudia, Kecskemét polgármestere és Cseke Péter, a Katona József Színház direktora köszöntötte a megjelenteket, majd a kecskeméti színház társulata adott színvonalas műsort.

Emlékeztetett arra, hogy az utóbbi években elindulhatott az eddig méltatlanul perifériára került vidéki színházak kulturális újjáépítése is.

– Ahogy a színháznak is minden időben meg kell találnia az aktuális utat a közönségéhez, úgy a színházépületek, az infrastruktúra modernizációja sem maradhat el – fogalmazott, hozzátéve, hogy a lehetőségek idejét éljük, amikor az alkotó munka sosem látott szabadsága mellett most egyszerre áll rendelkezésre a pénz, az akarat és a lehetőség is arra, hogy az építkezés és gyarapodás időszaka hosszú távú fejlődést hozzon a kulturális szféra területén, így a színházi szakma számára is.

Szemereyné Pataki Klaudia polgármester arról beszélt, hogy Katona József hagyatékának örökösiként a kecskemétieknek nemcsak történelmi kötelessége, de szívügye is a magyar kultúra sorsa és jövője.



Rendhagyó előadásra készül Szenté Vajk Kecskeméten, a János vitéz rendezőjeként. (A címszerepét Orth Péter alakítja, Iluska szerepében Kékkovács Mara és Szabó Nikolett lesz látható)

hozzátéve, hogy ezen túl azonban sikerült a szakma elismerését is kivívni. Az elmúlt időszak díjai mind annak bizonyítékai, hogy jó úton járnak: Nagy Viktor nyerte el a legjobb férfi epizódalakításért járó díjat a nyíregyházi VIDOR Fesztiválon a Boeing, Boeing produkciójában nyújtott alakításával. A Pécsi Országos Színházi Találkozó (POSZT) Macska a forró bádogtetőn című produkciójuk lett a legjobb előadás, a legjobb női főszereplő díját pedig Trokán Nóra kapta. A MASZK Országos Színészegye-

kötőben szerepeltek, ahol a Boeing, boeing produkciójuk is nagy sikert aratott. Ez utóbival a Városmajorban és a Szarvasi Vízi Színházban is felléptek. A szegedi Thealter fesztiválon a Macska a forró bádogtetőn című darabot játszották, míg a helyi Udvarszínházban a Tied a világ című előadást.

Az OlimpiART művészolimpián is nagyszerűen szerepeltek a teátrum munkatársai, hiszen tizennégy arany-, tizennégy ezüst- és négy bronzérmes szerezték az egyes sportágakban – hangsúlyozta az igazgató.



Nagy Viktort, a Kecskeméti Katona József Színház színművészt a Boeing, Boeing előadásban nyújtott színészi teljesítményéért a legjobb férfi epizódalakítás díjával jutalmazták a nyíregyházi Vidor Fesztiválon