



Balatonfüred és környéke legjobb séfjeit kértük meg arra, hogy segítsenek az ünnepi menü összeállításában, küldjenek egy olyan receptet, ami illik a hagyományos menübe, de van benne valami újdonság.



Nyit a jégpálya

Újra kinyit a város népszerű műjégpályája. A Zákonyi parkban 900 négyzetméteres jégfelületen, változatlan áron lehet majd korcsolyázni.

Ha az időjárás engedi, azaz nem lesz tartósan 10 foknál melegebb, decembertől már használható a műjégpálya. A tíz centiméter vastag jégkéregű, kivilágított jégpályán idén is lesz zene, működik majd büfé és korcsolyakölcsönző.

A műjégpálya mindennap 9 és 20 óra között lesz nyitva. A szolgáltatások árai változatlanok, azaz 1000 forintba kerül egy felnőttbelépő, a diákok 700 forintért válhatnak jegyet, a füredi lakosok 50 százalékos kedvezményrel használhatják a pályát, a 14 éven aluli helyiek pedig ezúttal is ingyenesen csúszkálhatnak.

– Egy igazi közösségi tér létesült itt, ezt a funkciót szeretnénk tovább erősíteni. 17 ezer látogatója volt a jégpályá-

nak, rövid idő alatt a város egyik közkedvelt helye lett. Ha az időjárás nem szól közbe, február végéig üzemeltetjük majd a műjégpályát – válaszolta kérdésünkre **Holczer András** alpolgármester.

Annak érdekében, hogy mindig megfelelő minőségű jég várja a korcsolyázókat, naponta karbantartják a felületet. Ezért az alábbi időszakokban lehet majd korcsolyázni: 9–11.45-ig a délelőtti, 13–15.45-ig a délutáni, 17–20.00 óráig az esti korcsolyázási időszakban várják a sportolni vágyókat.

Az önkormányzat beruházásában két évvel ezelőtt létesült, 220 fő befogadására alkalmas szezonális műjégpályának az eső nem árt, viszont 10 fok felett a jég már károsodik, ezért a pálya működése részben az időjárástól függ. A járványhelyzet miatt várhatóan idén is lesznek korlátozások, az aktuális szabályokról a városi honlapon lehet tájékozódni. **Martinovics**

Inspiráló életutak

Világhírű művészek költöztek a Zsidó Kiválóságok Házába



Száznegyven zsidó származású, a film, a zene, az építészet, a képzőművészet, illetve az irodalom területén maradandót alkotó művész életét és munkásságát bemutató új kiállítás nyílt a Zsidó Kiválóságok Házában.

A Zsidók és művészetek – Chagalltól Spielbergig című digitális tárlaton a látogatók maguk tallózhatnak a nagyságokat bemutató hang- és képanyagok között.

Az új, állandó kiállítás világhírű alkotókat, a magyar

kultúrtörténet meghatározó személyiségeit mutatja be, többiek között Woody Allen, Pink, Ruttkai Éva, Dész László, Szerb Antal, Spielberg, Kubrick, Auer Lipót vagy éppen Elvis Presley munkásságát dolgozza fel, felvillantva életük egy-egy érdekességét. Az új tartalomfejlesztéssel mintegy 270 olyan tudós és művész élete ismerhető meg a kiállításon, akiket vagy felmenőiket öndefiníciójuktól függetlenül, kizárólag származásuk miatt jelöltek ki a faji törvények megsemmisítésére.

A fejlesztést az Innovációs és Technológiai Minisztéri-

um 40 millió forinttal támogatta.

– A magyar és a zsidó kultúrát az értékek és a mindkét identitásra jellemző szabadságharcos lelkület köti össze. A zsidó művészek, tudósok jelentős szerepet töltek be a nemzet életében. Építkezni csak a kultúra ápolásával és gyarapításával lehet, ezért fontos, hogy minél több ember számára váljon megismerhetővé olyan egyéniségek életútja, akiknek példája inspiráló lehet a mai generációk számára – fogalmazott a megnyitón **Palkovics László** innovációs és technológiai miniszter.

A rendezvényen köszöntőt mondott **Jakov Hadas Handelsman**, Izrael magyarországi nagykövete is, aki arra emlékeztetett, hogy 1944-ig aktív zsidó közösség működött Balatonfüreden, amelynek azonban az elhurcoltatás drasztikusan véget vetett.

– Művészek lenni nem könnyű, zsidó származású művészek pedig még nehezebb. Itt, a kiállításon sok olyan példát láthatunk, akikre büszkék lehetünk, akik hozzájárultak társadalmunk fejlődéséhez. Bízom benne, hogy ez a lista tovább bővül – vélekedett a **Folytatás a 2. oldalon.**

Adventi gyertyagyújtás



A piros templom előtti téren betlehemállítással vette kezdetét a városban az advent. Az esős idő miatt ezúttal a templomban gyűjtötták meg az adventi koszorú első gyertyáját, illetve itt adták műsort az Óvárosi Óvoda apróságai. Az óvodások műsora után **dr. Fodor János plébános, Gabnai Sándor lelkész és Schindele Györgyné, a Reformkori Hagyományörzők Társaságának tagja** mondott köszöntőt, az ünnepség után szeretetvendégséget rendeztek. Az egyik legismertebb karácsonyi szokás a ferencesekkel terjedt el Európában. Szent Ferenc betlehemét ugyan még nem a templomban mutatták be, hanem egy erdőben, de a 15-16. században már általános szokássá vált a betlehemállítás. A piros templom előtt álló betlehem egészen januárig lesz látható **MT**

Ötven fa a fél évszázados jubileum alkalmából

Ötven darab fa elültetésével ünnepelték meg Balatonfüred városát nyilvánításának ötvenéves évfordulóját. A Berzsenyi-forrásnál a város képviselői, illetve öt füredi iskola diákjai közösen ültették el a hárs-, juhar- és vadkörtefákat.

– Programokkal, a testvérvárosaink delegációival együtt szeretnénk volna megünnepelni a városát válás évfordulóját, de a járványhelyzet alakulása miatt mindezt el kellett halasztanunk. Ezzel az ötven fával az elődeinkre emlékezünk, de egyben a jövő nemzedékeinek is üzenünk, hiszen ezeket a fákat a gyerekeink, unokáink élvezik majd igazán – mondta



Öt füredi iskola diákjai vettek részt a fáültetésben

a helyszínen **Bóka István** polgármester, aki aztán **Konrád Károly**, a térség országgyűlési képviselője, valamint az önkormányzati képviselők társa-

ságában csatlakozott a diákok fáültetéséhez.

A facsemetékét a Bakonyerdő Zrt. biztosította.

Martinovics Tibor



Prima Díjjal ismerték el a kultúraszervező munkáját

Veszprém megyei Prima Díjat kapott Cserép László, a balatonfüredi önkormányzat kulturális osztályának vezetője.

Az elismerést Veszprém-ben, a megyeháza Szent István-termében tartott ünnepségen vette át, mellette Diénes Attila szobrászművész és Sümegi Elemér hegedűkészítő-mester kapott Prima Díjat. A rangos eseményt a Vállalkozók és Munkáltatók Országos Szövetsége (VOSZ) Veszprém Megyei Szervezete 16. alkalommal szervezte meg.

Cserép László több évtizedes, következetes köznevelési munkájáért, a kulturális programszervezésben, brandépítésben létrehozott színvonalas tevékenysége elismeréseként kapta a díjat.

Cserép László meghatározó alakja Balatonfüred kulturális életének. Nagy szerepe van abban, hogy a város országos hírű művészeti, irodalmi rendezvények kezdeményezője lett az elmúlt harminc évben. Olyan kulturális brandeket hozott létre, amelyek ma már a városimázs részei.

Eldöntője a Quasimodo költőversenynek, ami egyedülálló nemcsak az országban, de ritkaságszámba megy egész Európában is, hogy egy kisváros a kortárs költészet támogatója legyen, verspályázatot írjon ki még nem publikált művekre, bábáskodjon olyan költők verseinél, mint Gömöri György, Határ Győző, Faludy György, Tolnai Ottó, Zalán Tibor, Szálinger Balázs, Térey János, Tóth Krisztina és még sorolhatnánk.

Balatonfüred nyitott szellemiségét erősítve a költőversenyhez könyvbemutatók, kiállítások, versek megfilmesítése, megzenésítése is tartozik, és olyan nemzetközi kapcsolatok, amik lehetővé tették, hogy Balatonfüred és magyar költők bemutatkozhasanak olasz városokban: Rómában, Cicero szülővárosában, Arpinó-



Cserép László a megyeháza Szent István-termében vette át az elismerést. Fotó: Pesthy Márton

ban és Bécsben, valamint az UNESCO támogatásával Párizsban is.

Cserép Lászlónak kiváló érzéke volt ahhoz is, hogy a kulturális kapcsolatok ne csak Balatonfüred és a világ, hanem Balatonfüred és az ország relációjában is épüljenek. Debrecen, Gyula, Kecskemét, Szolnok, Baja, Vác, Komárom, Veszprém azok a városok, amelyek évről évre csatlakoztak a partnervárosi együttműködéshez, de ennek a kulturális szövetnek része lett a Petőfi Irodalmi Múzeum, a Nemzeti Múzeum, a Hagyományok Háza, a Herendi Porcelánmanufaktúra és a Magyar Operaház is. Az Anna-bál köré egy fesztivált szervezett primáversennyel, Opera Füred-dal, utcabállal, Zoób Kati dívatbemutatójával, a megnyitó Vaszary Galéria fala kortárs művészek festményeivel volt tele. Balatonfüreden nem tanakönyvből kell tanulni a művészettörténetet, köszönhetően a kultúrát szervezőknek: Picasso, Dürer, Miro, a nagybányai-

ak, a szentendrei művészek, valamint az úgynevezett top magyar kortárs művészet alkotói és kiváló fotósok, Hemző Károly, Keleti Éva, Robert Capa képeit láthattuk a városi galériában.

Divatba hozták Jókait az írók ünneplő alkalmi versekkel, Jókai-kiskönyvekkel, és kétségtelenül a gourmet íróhoz illő gasztroprogrammal, a bablevésfőző versennyel. Hogy az irodalom és a gasztronómia jól megfér egymással, arra jó példa a húszéves hal és bor rendezvény, csatlakozva Csopak kezdeményezéséhez, és a Krúdy-gábl.

Cserép László országos rátekintést is nyert a kultúra szervezésére, 2012-ben a minisztérium közművelődési főosztályvezetője lett, részese annak a paradigmaváltásnak, ami a közösségi művelődést szorgalmazta. Ő volt az előkészítője, kidolgozója a Magyar nyelv napja kormányhatározatnak.

Egyik alapítója a 21 éve működő Hamvas Béla Asztal-

társaságnak. Így Hamvas már akkor ünnepelt szerző volt Füreden, amikor még nem volt népszerű Hamvasról beszélni, úton-útfélen idézni. Konferenciákat, kiállításokat, könyvbemutatókat tartanak az író születésnapján Hamvas-kutatókkal és olyan meghívott vendégekkel a két évtized során, mint Melocco Miklós, Freund Tamás, Lator László, Hubay Miklós, Görgey Gábor, Keserű Katalin, Gyurkovics Tibor, Fodor Pál, Kun Miklós, Szócs Géza, Hobo, Snétberger Ferenc, Baráti Kristóf és még sokan mások.

Cserép László nemcsak ötletgazdája, alapítója a rendezvényeknek, de hosszú évtizedeken keresztül kitaró szervezője is. Irodalmi barátságokból született értékes levelezés, kéziratok birtokosa. Munkáját hivatalvezetőként a városvezetés mindig támogatta. A Szócs Gézáról elnevezett irodalmi szalonon új fejezetet kezd Füred kulturális életében.

BFN

Fellegi Erzsébet a Nyugdíjas Polgári Egyesület élén

Új elnököt választott a Balatonfüredi Nyugdíjas Polgári Egyesület. Fellegi Erzsébet – akit a szívkörházból sokan ismerhetnek – november 15-e óta tölti be a szervezet vezető tisztségét.

Fellegi Erzsébet friss nyugdíjasként és új tagként került a füredi szervezet élére. Megválasztása után azt mondta, hogy mindig is aktív életet élt, nyugdíjas éveiben sem szeretné másképpen.

– Aki ismer, az tudja, hogy szeretek sok mindennel foglalkozni. Szívesen veszek részt továbbra is a közösségi élet-

gezte el az egészségügyi főiskolát. 1992 óta osztályvezető főnővére a füredi szívkörháznak, egész életében ápolónő volt, nagyon szereti a hivatását, amit még nem akar feladni.

– Évi egy-két kirándulást, főzőversenyt, irodalmi rendezvényeket szeretnék szervezni a nyugdíjas egyesülettel, és neves előadók meghívását is tervezem. Az egyesület közel húsz éve alakult, ha jól emlékszem, Schindele György vezetésével, akitől Fejes Gabriella vette át a stafétát. Gabika mandátuma lejárt és az egészségügyi állapota miatt nem kívánta folytatni az elnöki tevékenységet, de a háttér-



Fellegi Erzsébet friss nyugdíjasként került a szervezet élére.

ben. Aktív vagyok, amióta megszülettem, s talán az is közrejátszik, hogy nincs gyermekem, és így hasznosan le tudom magamat kötni – mondta kérdésünkre az új elnök, aki esti tagozaton, 1996-ban vé-

ből nagy segítséget fog nyújtani nekem. A füredi rendezvényeken – ahogy eddig is – részt fogunk venni, s örülnék, ha lennének új tagjaink is – tette hozzá Fellegi Erzsébet.

Mórocz Anikó

Világhírű művészek költöztek a Zsidó Kiválóságok Házába

(Folytatás az 1. oldalról.)
A nagykövet, aki külön kiemelte: hánuka van, gyűjtünk gyertyát, hiszen a fény és a remény ünnepe ez.

Az eseményen Dénes Gábor filmrendező mutatta be a kiállítást, hangsúlyozva: ha győz a gonosz, a kirekesztés a zsidósággal szemben, akkor abból, ami itt látható, semmi nem valósult volna meg.

Bóka István polgármester kiemelte: a Zsidó Kiválóságok Házának helyet adó felújított épület egy különleges hely, hiszen az elmúlt évszázadokban három tradicionális vallási felekezet is magáénak tudta. – Ez a hely az emlékezés színtere, ahol újra aktív közösségi élet is zajlik. A kiválóságokat bemutató kiállítás pedig az élet kiállítása – fogalmazott a polgármester.

– Régi vagyunk teljesült ezzel a fejlesztéssel, hiszen az eredeti elképzelés is az volt, hogy a tudósok mellett a különböző művészeti ágakban jeleskedőket is bemutassuk.

Mi egy befogadó, konszenzusos hely vagyunk, újszerű emlékezőpolitikát követünk, igyekszünk összegyűjteni a zsidó életek pozitív példáit. A következő cél az, hogy hasonló tematika mentén a zsidó származású sportolóknak is helyet adjunk a kiállításunkon – mondta Olti Ferenc, a Zsidó Kiválóságok Háza Alapítvány elnöke.

Az önkormányzat saját és pályázati forrásból újította fel és látta el új funkciókkal az egykori zsinagógát. 2018-ban nyílt meg a kiállítóhelyként és közösségi térként működő intézmény az Einstein-tól napjainkig – Zsidók és csücsotechnika című kiállítással együtt. Az új fejlesztés révén mostantól összesen 278 zsidó származású kiválóság életét és munkásságát lehet megnézni korszerű digitális eszközök segítségével a kiállításon, amely egész évben keddtől vasárnapig 10–18 óra között látogatható.

Martinovics Tibor

Kiseb és korszerűbb helyi járatú buszok

November végén lecserelte a Scania OmniCity autóbuszokat a Volánbusz Zrt. Balatonfüreden.

Helyükre Somogy megyéből (Siófokról és Kaposvárról) érkeztek Credo EN 9,5 típusú járművek, melyek jóval rövidebbek, mint a távozó Scania autóbuszok, így közlekedésük könnyebb lehet a városban.



A Balatonfüredre érkezett három zöld színű busz a Kapos Volán-féle arculattal, fényezéssel közlekedik, 2011-es évjáratúak, vagyis hét évvel fiatalabbak, mint a korábbi Scania járművek, amelyek 2019 márciusa óta dolgoztak a városban.

Az exfüredi fehér-kék autóbuszok is új feladatot kapnak, hamarosan már Kaposvár környékén vesznek részt a forgalomban.

BL



Vissza- és előrettekintés Csányi Vilmossal

Csányi Vilmos etológus-író a Zsidó Kiválóságok Házában tartott előadást. Természetesen kíváncsiak voltunk véleményére. Mi másról kérdeznénk, mint az emberiség jövőjéről: megjósolható-e egyáltalán?

– Tudományosan semmi-féle jóslásnak nincs helye. Most ért véget az ENSZ klíma-csúcstalálkozója, ahova magánrepülővel érkeztek a résztvevők, és aluteltjesítettek. A világnak nem a több milliárd tonnányi szén-dioxid a legfőbb probléma – az a végső felületen jelenik meg –, hanem a fogyasztás. A szén-dioxid-kibocsátásban például 17 százalékos részt tesz ki a ruhaipar, pedig lehet tartós ruhákat is készíteni. Az én gyerekkoromban ünnepnapnak számított, amikor nagy ritkán ruhát vettek, a cipőt pedig a suszter meg tudta javítani. Most már alig vannak suszterek, mert el kell dobni a cipőt. Kultúrát kellene váltani, amiben a tárgyak, a ruhák, a bútorok és az eszközök megbízhatóan időállóak. Nem olyat kellene gyártani – és megvenni –, ami egy-két éven belül garantáltan elromlik, s arra kellene büszkének lenni, hogy ezt még az apám is használta. Ez sokat segítene a bolygón, de pillanatnyilag a nyomát sem látom.

– *Vannak az emberiségbe evolúciós fékek kódolva, amik megakadályozzák saját magának a kipusztítását?*

– Nincsenek. Az evolúció során az ember száz-százötven fős közösségekre lett optimalizálva. A kialakult emberi közösségek képesek a csoport érdekében különféle konstrukciókat, elképzeléseket létrehozni, például hogyan szerzünk táplálékot, erőforrásokat, vagy hogyan védjük meg magunkat. Mindenki érti a nagy, közös célt, és van benne

valami része. Ez a mai napig megmaradt, épp ezt használja ki a politika és a különféle ideológiák. Van azonban egy lényegi különbség: amíg a közösség a fennmaradás érdekét szolgáló, elérhető célokat fogalmazott meg, amire az életben maradáshoz és a következő generáció létrehozásához volt szükség, addig ma a célok mesék, a hozzájuk vezető út pedig teljesen bizonytalan. Már rég nem arról szólnak, hogyan élje meg az ember az életét és miként legyenek gyerekei. Helyette a hatékonyságot és a millió tonnás termelést próbálják célnak álcázni. Az ember tehát kis csoportban – összhangban az adottságaival – jól működött, ez viszont nyolcmilliárd ember esetében megszalad. Nagy célként fantazmagóriákat állítanak elének, amik károsak, megvalósíthatatlanok, és rengeteg szén-dioxid kibocsátásával járnak.

Az ember individualizálódott, vagyis mindenki úgy viselkedik, mintha egy egy-személyes közösség lenne, de e fölé épültek társadalmak, államok és a bolygó egésze is. Minden ilyen szerveződés – nem tudatosan – a saját védelme, megmaradása érdekében szerveződik. A bolygó egésze egy primitív intelligencia, de számos jele van annak, hogy képes hosszú távon megoldani például a klímaváltozás problémáját.

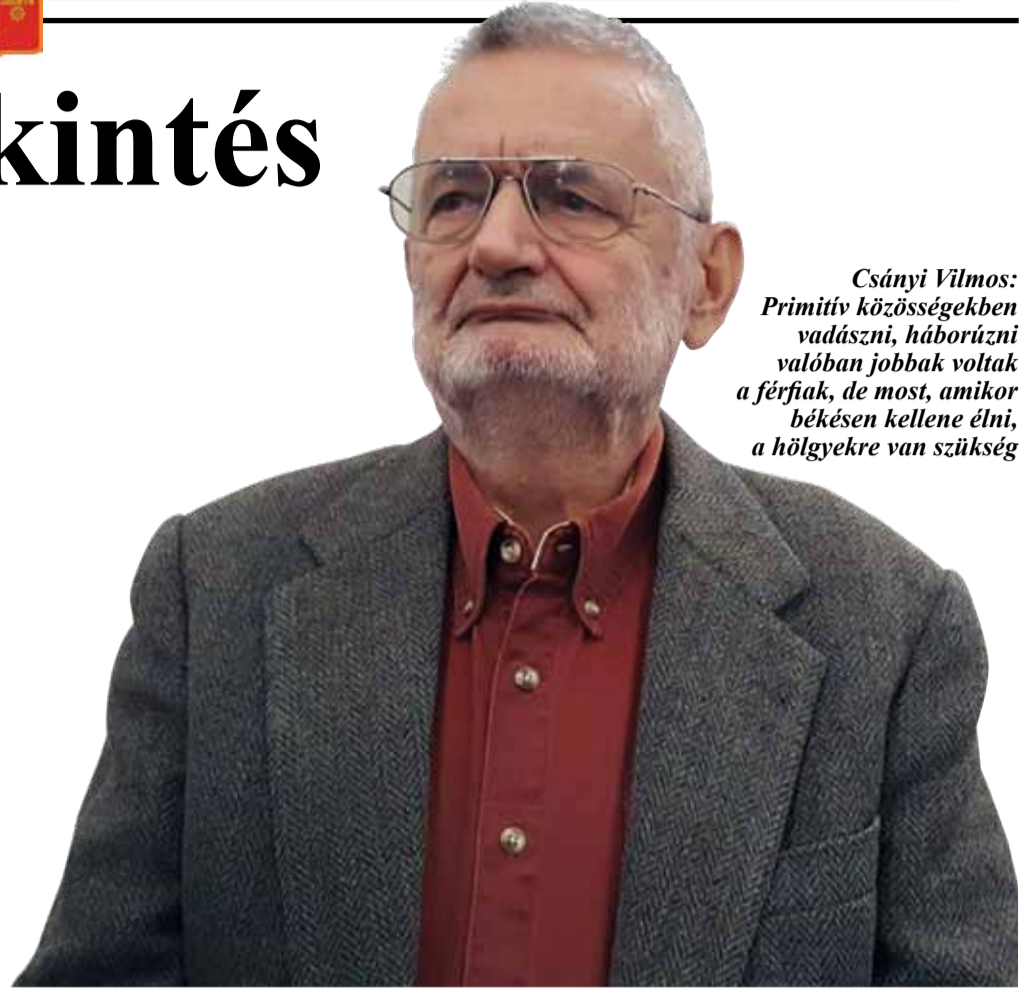
A kérdés az, hogy ez a hosszú táv elég rövid lesz-e ahhoz, hogy a változás végbenmenjen. A kultúra megváltoztatása egy lehetőség, ha mindenki ezzel törődne, akkor egy-két generáció alatt végrehajtható lenne. Amíg ezzel gyakorlatilag senki sem törődik, addig várunk. De nem dobták le a harmadik atom-bombát... Ez azt mutatja, hogy a globális intelligencia képes értelmes dolgokat csinálni: elhittették az emberekkel, hogy

ha még egyet ledobnak, akkor az egész világ katasztrófába torkollik. A száz évvel ezelőtti éhínséghez fogható jelenleg nincs, hála a globális szerveződéseknek, amit a mostani járvány idején is meg lehetett tapasztalni: a különféle országok járvánnyal kapcsolatos összefogása száz évvel ezelőtt elképzelhetetlen lett volna, s egyre hatékonyabb lesz. Vagyis szerveződik egy nem hierarchikus, globális intelligencia, s lehet, hogy ez lesz a megoldás, de ez most még megjósolhatatlan. A globális intelligencia nyolcmilliárd paralel, párhuzamosan kötött emberi agyból létrehozható intelligencia.

Az emberiség létezéséhez olyan dolgokat kell csinálni, ami nem lokális kis csoportok, hanem az egész szerveződés érdeke, mivel ez a kis csoportok érdeke is egyben. A klímacsúcson is erről folyt a vita: ki mennyi támogatást kapjon, és a klímaváltozásért felelős úgynevezett nyugati államok fizessenek a gyengébb országoknak. Hosszú idő, mire kialakul, mindenki elfogadja és be is tartja az osztozkodás módszereit. Ahogy egyre romlik a helyzet, valószínűleg felgyorsul az egyezkedés, és lehet izgulni, hogy ez időben, a globális rendszer szétesése előtt megvalósuljon.

– *Az említett túlfogyasztásnak lehet oka a reklámok által sugallt illúzió, miszerint, ha „gazdagabb” közegben élünk, akkor boldogabbak leszünk? A végtelenségig fokozható a boldogságérzetünk?*

– Az evolúcióban minden tulajdonságnak biológiai szabályozása van, és a megszaladása káros. Nem iszunk ötször annyit, mint amennyire szükségünk van, és annyit tudunk enni, amennyi belénk fér. A közösség védelmével megjelent a bírhatnék tulajdonság, hogy tárgyaink, eszközeink legyenek. Amíg csak egyéni-



**Csányi Vilmos:
Primitív közösségekben vadászni, háborúzni valóban jobbak voltak a férfiak, de most, amikor békésen kellene élni, a hölgyekre van szükség**

leg vagy kisebb csoportban élt az ember, addig nem volt káros, ha azt gondolta, hogy az egész őserdő az övé, nem jelent meg hozzá egy evolúciós korlát. Ha valakinek nem elég két ház, hanem tíz kell, hozzá két palota, három jacht és még egy űrhajó is, az csak fantázia-birtoklás, mert akinek jachtja van, ahhoz kell legénység, kapitány, kikötők, szerződések, egy évben háromszor odamegy, és egy hétig utazik – ezt másképp is meg tudná tenni, nem kell hozzá tulajdon. Kis méretben talán előnyös volt a tulajdonlás, a mostani mennyiségében viszont rendkívül káros.

Most jelent meg Kim Stanley Robinson A jövő minisztériuma című, igen jó amerikai sci-fi-je, ami szerint például lehet korlátozni a jövedelmeket. Ma a jövedelem aránya – a legszegényebtől a leggazdagabbig – akár tízmilliószoros is lehet. Lehet azt mondani például, hogy egy vállalaton belül ez csak tízszeres lehet, ami még mindig nagyon sok, és ettől még mindenki nagyon dolgozik, de megszűnne a legfelsőbb réteg bírhatnék-túltengése. Szigorú ellenőrzés alá lehet tenni a pénz áramlá-

sát, és adóztatni vagy megszüntetni a kajmán-szigeteki rafinált megoldásokat. A globusznak együttesen kell elhatározni, hogy fekete pénz és titkos jövedelem márpedig többé nincs, a megakadályozására pedig vannak számítógépes módszerek.

– *Elég sok félreértés övezi a klímakérdést.*

– Épp a napokban *Bálint Csanád* nyelvész kollégánk írt arról, hogy a nyelv segítségével fedik el a valós helyzetet azok, akiknek ez az érdekük: az üvegházról például mindenki azt gondolja, hogy egy kellemes, meleg hely, de itt pokol lesz, nem kellemes üvegház, tűzforrás, szárazság, vihar és más effélék. Tehát nem a klíma változásáról kell beszélni, hanem klímakatasztrófáról, mert nyolcmilliárd ember katasztrófaként fogja megélni. Akik épp a karácsonyi ajándékaik vásárlását tervezik, azok ügyelnek a szén-dioxid-kibocsátásra, miközben rengeteg dolgot összevesznek. Azt kell nekik mondani: emberek, csak egy jelképes, pici dolgot vegyetek karácsonyra, mert ez kell a klímakatasztrófa megállításához. Nem azt, hogy vásárol-

jatok nyugodtan, aztán majd csökken a szén-dioxid-termelés.

– *A felnövekvő nemzedék felkészíthető arra, hogy mi vár rájuk?*

– Meg kell változtatni a nyelvet, felmutatva az ok és okozati láncot, ahol a végén van a szén-dioxid, az elején pedig az, hogy új cipőt akarsz a régi megjavíttatása helyett. Ezt sokszor el kell magyarázni mindenkinek, mindenhol. Más út nincs.

– *Javíthatja a helyzetet, ha több nő kerül döntési pozícióba?*

– Meggyőződésem, hogy igen. Települési vagy országos döntéshozói szerveknél ötven százalékban hölgyeknek kellene lenniük, mivel a társadalom fele is hölgy. Nem lehet azt várnunk, hogy szociális problémákat férfiak oldjanak meg. Nem tudják megoldani, mert nem érzik, nem tudnak ráhangolódni. Primitív közösségekben vadászni, háborúzni valóban jobbak voltak a férfiak, de most, amikor békésen kellene élni, a hölgyekre van szükség. Ez nem tükröződik a politikában, ami hosszabbítja, elkeni a megoldásokat.

(Folytatás az 5. oldalon.)

Új egyesület képviseli a mozgáskorlátozottakat

Megszűnt a korábbi egyesület, ezért igény mutatkozott egy másik létrehozására, így alakult meg a Mozgáskorlátozottak és Barátai Balatonfüredi Egyesülete augusztusban.

Navratyil Sándort választották elnökké, akit korábban a vendéglátásból ismerhettek sokan, ám 34 éve ő maga is toloszékba kényszerült. Balasete után mindvégig aktív maradt, sokat sportol, az elnöki posztot felkérésre vállalta el. Navratyil Sándor olyan egyesületet szeretne működtetni, ami felkarolja a mozgáskorlátozott emberek érdekképviseletét, így jogi tanácsadás-

sal, aktív szabadidős, sport- és kulturális programok szervezésével indítaná újra a közösséget, de szándékában áll felmérni a város akadálymentesítéssel kapcsolatos helyzetét is, segítséget adva a döntéshozóknak a jobbítás érdekében.

– Azt gondolom, hogy elsősorban a jogi és szociális témájú információk átadása lenne a cél, például, hogy milyen ellátás jár és azt miként kell igényelni. Erre a segítségnyújtásra nagy igény van. Tisztában kell lenni a mozgáskorlátozott fokozatokkal is, hiszen nagyon sokan azt sem tudják, hogy az ellátás, amit kapnak, az pontosan micsoda. Hogy az rokkantsági ellátás vagy rokkantsági jára-



Navratyil Sándor: Aktív egyesületet fogunk csinálni

dék, esetleg rehabilitációs ellátás – nagyon nem mindegy, mindegyik máshogy kerül megállapításra, és összességében is eltér.

A közösségi életre is van igénye a tagságnak, ezt megfogalmazták az alakuló ülésen is. Aktív egyesületet fogunk csinálni. Kirándulásokat szeretnénk szervezni, illetve közösen kulturális, zenei, turisztikai programokon szeretnénk részt venni, de a sportot sem zárhat ki.

Az egyesületbe nemcsak a mozgáskorlátozottakat, de barátainkat is várjuk. Mindenkit, aki azonosulni tud céljainkkal, aki segítené a munkánkat. Várjuk szeretettel a helyi vállalkozások, cégek vezetőit

is, rájuk akár mint támogatókra is számíthatunk. A civil szervezetekkel is szívesen együttműködünk, nyitottak vagyunk.

A korábbi egyesület helyén, a közösségi ház földszintjén alakítottuk ki az irodánkat, az ügyfélszolgálat rendje kialakulóban van, de terveinkben heti több fogadóóra is szerepel. Egyelőre a mobb-egy@gmail.com e-mail címen kereshetnek minket, reméljük, hamarosan lesz telefonunk is. Tervezünk Facebook-profil, talán készül weboldal is, szóval aktív kapcsolatot szeretnénk a mozgáskorlátozott emberekkel – sorolta terveiket Navratyil Sándor.

Bán László



Játékszíni évforduló múltidéző előadással

Százkilencven évvel ezelőtt nyitotta meg kapuit Balatonfüreden a Nemzeti Játékszín. Ebből az alkalomból fáklyás megemlékezést tartottak a Kiserdőben a színház fennmaradt oszlopainál, majd az Anna Grand Hotel dísztermében folytatódott a múltidézős Magyar hölgy című vígjáték jeleneteivel.

Kisfaludy Sándornak köszönhetően 190 évvel ezelőtt Balatonfüreden nyílt meg a Dunántúl első kőszínháza. A kerek évfordulóra még ebben az évben szeretett volna emlékezni a városban jelenleg működő Kisfaludy Színház. A Kiserdőben mindmáig látható az egykori színház hat kőszlopa, amelyek előtt fáklyás megemlékezést tartottak. A kezdeti időszak felidézése után az emlékezés virágait helyezték el az oszlopsornál, majd a fáklyás menet az Anna Grand Hotel felé indult. Itt a díszteremben az 1831-ben, Füreden elsőként bemutatott



A Magyar hölgy című vígjáték próbajeleneteit idézték meg az Anna Grand Hotel dísztermében. Képiükön Praznovszky Mihály és Kéri Kitty

Magyar hölgy című vígjáték próbajeleneteit idézték meg Trokán Anna, Kéri Kitty,

Haumann Máté, Novák Péter és Praznovszky Mihály, valamint a Reformkori Hagyo-

mányörzők Társasága és Kaló Zoltán zenekarának részvételével. **Mórocz Anikó**

Herendi porcelánok sanghaji kiállításon

A Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt., Magyarország Sanghaji Főkonzulátusa, a Sanghaji Képzőművészeti Múzeum és Herend kínai partnere együttműködésével mutatják be a magyar kulturális örökség egy fontos szeletét, a herendi porcelánt a kínai nagykövetségnek a Hudec László tervezte egykori Madier-villában.

A herendi porcelánművészet remekei első alkalommal mutatkoznak be önálló művészeti tárlat keretében a távolkeleti országban. A kiállítás szervesen kapcsolódik a Herendi Porcelánmanufaktú-

A több mint száz porcelánt felvonultató tárlaton az érdeklődők a világelső porcelánmanufaktúra legnevesebb mintáit csodálhatják meg, így Viktória-, Apponyi-, Rothschild- és Royal Garden-szettek is bemutatnak. A helyszín ugyanakkor kötelez, így a kiállítás szerves részét alkotják majd a 19. században tervezett kínai mintákkal díszített herendi szervizek. Az egyedülálló tárlat november 19-én nyílt meg. Az érdeklődők december közepéig tekinthetik meg a közelgő karácsonyi és az azt követő kínai újévi időszak ünnepi hangulatában berendezett kiállítást, illetve vehetnek részt tárlatvezetésekben.

Az 1922-ben megépített, Hudec László tervezte főhéher



Fotók: Herendi Porcelánmanufaktúra

ra kulturális missziójához, amelynek keretében az elmúlt évtizedben mintegy 150 herendi kulturális kiállítás nyílt világszerte, ezzel is hozzájárulva a pozitív országimázs építéséhez – hangsúlyozta dr. Simon Attila vezérigazgató.

villaépület az egykori francia selyemkereskedő, H. Madier számára készült, majd később Chen Yi, Sanghaj első polgármesterének rezidenciájaként szolgált. Az elegáns villa ma a Sanghaji Képzőművészeti Múzeumnak ad otthont. **BFN**

Bakonyi Károlyra emlékeztek

Dr. Bakonyi Károly születésének 100. évfordulója és Károly-nap alkalmából november 4-én a MATE Georgikon Kampuszán Bakonyi 100 emlékkongresszust tartottak, hogy tovább ápolják a kiváló szőlőnemesítő, Bakonyi Károly emlékét.

Az emlékkongresszus fővédnöki feladatait dr. Nagy

István agrárminiszter vállalta el.

Dr. Bakonyi Károly nemcsak itthon, de nemzetközi körökben is ismert és elismert. A csopaki születésű szakember – aki az arácsi iskolában is tanult – egész életét meghatározta a szőlő iránti szeretet. Több mint ötven éven keresztül foglalkozott szőlőszaporítással, szőlőnemesítéssel, emellett pedig oktatómunkát végzett a

Keszthelyi egyetemen. Georgikon 28 nevű alanyával világszerte dolgoznak a szakemberek, de a cserszegi fűszeres szőlőfajta is ismert és közkedvelt.

Az esemény egy ünnepélyes mamutfenyő-ültetéssel és emléktábla-avatással vette kezdetét a Keszthelyi Várkertben, ahol elhangzott, a Da Bibere Zalai Borlovagrend alapító-nagymestere szorgalmas munkával töltötte az

életét, és mindig lehetett hozzá fordulni.

A Szent Miklós temetőben rótták le kegyeletüket a kongresszus résztvevői, és bemutatták dr. Hajdu Edit A bölcs szőlőnemesítő – Dr. Bakonyi Károly élete és munkássága című kötetét. Az évforduló kapcsán borversenyt és címketervező versenyt, képkiallítást, borkóstolót is tartottak a Bakonyi Károly által nemesített fajtákból. **BFN**

Hertelendy, „a balatoni gőzhajózás öreg bajnoka”

A városossá válás fél évszázados jubileumi esztendejében, idén szeptember közepén, a Tagore sétány előtti vízen felsorakozó hajók – és az ehhez kapcsolódó programok – ünnepelték a balatoni gőzhajózás megindulásának 175. évfordulóját.

A gróf Széchenyi István 55. születésnapján vizre bocsátott Kisfaludy lapátkerekes gőzhajó 1846-tól induló története széles körben ismert, ellenben a „legnagyobb magyar” árnyékában szívsósan tevékenykedő Hertelendy Károly (1784–1861) lesencetomaji földbirtokos érdemeit az idő múlásával az utókor lassan elfeledte.

A 160 éve, november 5-én elhunyt hertelendy és vindornyalaki Hertelendy Károly

földbirtokos a Győri Királyi Jogakadémián folytatott tanulmányai után állt Zala megye szolgálatába. Karrierje 1809-ben kezdődött, amikor inszurgens tisztként lovasezredével megütöközött Napóleon katonáival a győri csatában. A következő évben feleségül vette nedeczei Nedeczky Terézia Antóniát (1792–1883), s házasságukból három gyermekét szülte. Szeretett megyéjéért 1810-től a zalaegerszegi járás főszolgabírójaként, 1831–1834-ig Zala megye alispánjaként, 1834–1836-ban és 1839–1840-ben Deák Ferenc zalai követtársaként szolgált a pozsonyi diétán. Az 1840-es években a zalai „fontolva haladó” újkonzervatív csoportosulás hangadó vezetője.

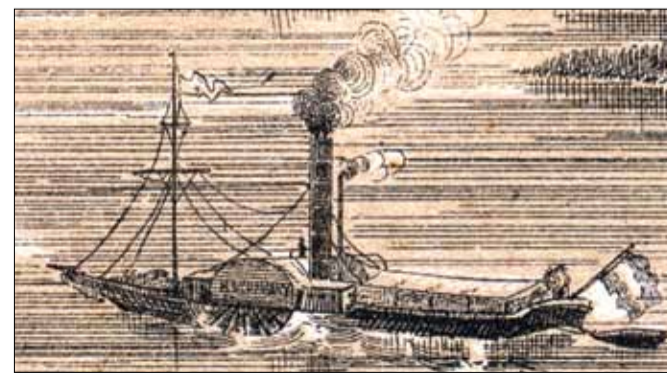
Mindemellett ő volt, aki elsőként nyilvánosan is kezde-

ményezte gőzhajó állítását a Balatonra. 1837 júliusában a forgalmas füredi savanyúvízi ivókútnál kihelyezett Panaszok, javítások 's szépítések, javaslatoknak jegyzőkönyvébe jegyezte be ékes betűvel: „Gőzhajó elevenitné Füredet, Balatont, a' kereskedést”. Bővebben kifejtett gőzhajó-járat-létesítési javaslatát további 21 úri fűrdővendég támogatja aláírásával.

Hertelendy nemcsak álmodozott és írogatott, hanem lépéseket tett azok megvalósítására. 1845-ben felkereste és a gőzhajóállítás ügyéhez „elcsábította” a kiváló szervezői vénájú országos hírvő politikust, Széchenyit, aki idővel nevét adta a vállalkozáshoz. Azonban előtte még Hertelendynek és zalai segítőitársainak kellett a helyi részvényesek összegyűjtésé-

vel megteremteni a gőzhajóépítés pénzügyi alapját is.

Hertelendy további érdeme, hogy 1847-ben megszervezte a balatoni hajóikötők építését, és Széchenyi véleményével ellentétben kiharcolta a menetrendszerű tavi hajóközlekedés elindítását 1847.



A Kisfaludy lapátkerekes gőzhajó kevésbé ismert ábrázolása Raimann Rudolf 1850/60-as évek fordulóján készült körraján

Fotó: BVHTGY

március 29-től. A szabadságharc bukását követő években, Széchenyi döblingi elme-gyógyintézetbe kerülése után alelnökként öt éven át egyedül irányította a gőzhajót üzemeltető Balatoni Gőzhajózási Társaságot. Nemcsak életben tartotta a vállalatot, de fellé-

pett a Kisfaludy gőzös Dunára költöztetése ellen is. Bár 1853. augusztus végén az öt ért üzletviteli támadások miatt lemondott posztjáról, de a céget irányító 12 tagú kormányzó választmány legtekintélyesebb tagja maradt egészen 1861. november 5-én bekövetkezett haláláig.

Hiányzó emléktáblájának Füreden való elhelyezésére tett javaslatot a pár éve elhunyt jeles levéltáros történész, Lichtneckert András a helytörténeti kutatók 2016. októberi balatonfüredi konferenciáján. Hiszen Hertelendy volt – miként halála után néhány évvel a Divatcsarnok tudósítója írta – az a személy, akinek „agyában a szép gondolat támadt, s honfíui lelkében annak kivitele ép oly nyugtalan, mint kedves kísértette vált”.

P. Miklós Tamás

Gratuláció Gaál Antalnak



Gaál Antal Iharkút című verse a Quasimodo költőverseny egyik díjazott alkotása. A zsűri minden tagja egyöntetűen javasolta az elismerő oklevélre. A fotón jobbról Székely Endre költő, a költőverseny zsűrijének tagja adja át az oklevelet Gaál Antalnak, akinek idén jelenik meg újabb verseskötete BFN

Gaál Antal IHARKÚT

egy hét múltán jártam ismét a gödörnél
valami kényszerített hogy újra körüljárjam
holott ez nem egyszerű feladat mert egy
óriási de évtizedek óta felhagyott bányagödörrel
van szó amit dzsungelsűrűségű bozótos ölel
mert a természet szép lassan visszaveszi magának
amit barbár módon elraboltak tőle – igaz azt a
durva földsebet már nem tüntetheti el soha
ami a külszíni fejtés nyomán minden változtatás
nélkül ott maradt kiálló és fájó mementóként
hogy ott járt az ember s ezt hagyta maga után

virágzó falu volt itt valaha szorgos emberekkel
takaros házakkal utcákkal templommal temetővel
békés népség élte a mindennapjait már évszázadok
óta – aztán érkeztek a geológusok lyukakat fúrtak
s megállapították hogy a föld mélye az emberi
mohóság számára valami kincset rejt magában
jöttek a bulldozerek s pár hét alatt a pusztá földdel
tették egyenlővé egy emberi közösség évszázados
otthonát – miért? azért az ott maradt hatalmas
gödörért amelynek a mélyén ma már egy tó
is színesedik – a meredek partoldalakra fák és
bokrok kapaszkodnak s a fölázott agyagos földön
jól látható az őzcsapatok nyoma mert a tóhoz
járnak le inni éjszakánként – lám valaminek azért
örülhetünk is – és a szélrózsa minden irányába
szétszóródott emberek évente egy alkalommal mind
visszajönnek a szerény emlékhelyre amit a maguk
pénzén építettek hogy érezzék összetartoznak még
imádkoznak énekelnek beszélgetnek: miről is?
és a holtak lelke is kitaróan ott lebeg a hatalmas
gödör fölött mert őket már nem bánthatja senki
nem éri föl őket ez az elanyagiasodott világ
az önzés a kapzsiság a nemtörődomség ami ezt a
pusztítást véghez vitte egykoron

késő őszi délelőtt
jártam arra csodálatos és tiszta napfényben bámulva
a természet varázslatos színekavalkádját mindenütt
s később eljöttömbe vissza-visszanéztem – talán
még köszöntem is búcsúzásképpen – kinek is?

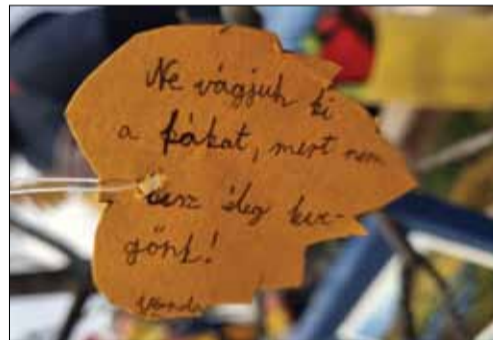
Bemutatták a város klímastratégiáját

A Balatonfüred lakossági klímatudatosságának fejlesztése, alkalmazkodás a klímaváltozáshoz című projekt egyik célkitűzése volt Balatonfüred város klímastratégiájának elkészítése, amelyet a Bodorka Balatoni Vívilág Látogatóközpontban tartott projektzárón be is mutattak a szakemberek.

Dr. Domonkos Endre egyetemi docens, a projektben részt vevő Műszakiak Országos Környezetvédelmi Egyesületének elnöke a zárókonferencián a sajtónak elmondta: Balatonfüredet is kihívás elé állítja a klímaváltozással járó extrém időjárási jelenségek.

Az aszályos időszakok például a bortermelésben okoznak kockázatot, megnő a hőhullámos napok száma, és egyre több viharra is számíthatunk, jelentős lesz a hirtelen lezúduló csapadékvizek okozta villámárvizek problémája. Megnövekedhet a szünyogok és egyéb rovarok száma is.

Ugyanakkor Balatonfüred adottságai a várost alkalmassá teszik arra, hogy a jövőben a klímaváltozás hatásait kivédje, és élhető városként funkcionáljon. Balatonfürednek nagy előnye például a jelentős zöldfelülete, a part menti sávokon kialakított autómentes területek, amelyek elősegítik azt, hogy a lakosoknak nagyobb rekreációs területe le-



gyen. A klímastratégia irányelvei azt mutatják be, mit érdemes továbbfejleszteni, hogy a város még jobban alkalmazkodni tudjon a jövőben várható változásokhoz.

A klímastratégia megvalósítási lehetőségeiről Hári Lenke alpolgármester beszélt, elemezve az eddigi eredményeket: a város minden eddigi beruházásánál is az energiahatékonyságra, a zöldterületek

növelésére és újjak létrehozására, fásításra törekedett, amelyhez csatlakoztak a civil szervezetek is. Az önkormányzat felelősségteljesen tekint a jövőbe, célja, hogy 2030-ig Balatonfüred élhető, a minőségi turizmus és építészeti-környezetének hagyományait ápoló, klímatudatos város legyen.

A projekt támogatásával kialakított klímastratégia, ami

a város honlapján is olvasható, egy irányelveket tartalmazó dokumentum. Célja az, hogy meghatározza a fejlődés irányát, amelyet később majd a különböző alkalmazási dokumentumok fognak aktualizálni, hangzott el A Balatonfüred lakossági klímatudatosságának fejlesztése, alkalmazkodás a klímaváltozáshoz című projekt zárókonferenciáján.

BFN

Vissza- és előrettekintés Csányi Vil móssal

(Folytatás a 3. oldalról.)
– A klímacsúcson is ez az elkenés volt tapasztalható.

– Kimutatták, hogy hány száz vezető érkezett magánrepülővel. Könyörgöm, ha a klímakatasztrófa megakadályozását célzó beszélgetésre valaki magángéppel érkezik, azzal az demonstrálja, hogy eszébe sem jut a saját, személyes szinten történő cselekvés. Repüléssel gyorsan meg lehet oldani sok mindent, de nem kell mindenkinek repülni, nem kell minden évben sok tízezer kilométeres távolságra menni ahhoz, hogy valaki jól érezze magát, ami ismét kultúra kérdése. Ha nyolcmilliárd embernek joga van egyszer látni Párizst, akkor kiszámítható, hány millió embernek kell naponta Párizsba mennie mondjuk negyven év alatt, ami nonszensz. A tervezéseket úgy kell szervezni, hogy az elviselhető teher legyen a bolygó számára, márpedig a tömeges utazások nem elviselhetőek.

– Napjában többször lehet találni rendkívül olcsó ajánlatokat.

– Mivel vissza kell fogni a fogyasztást, teljesen értelmetlen dolog engedni, hogy mindenki hülyeségeket hirdessen, ezzel ösztökélve a vásárlást. Ha valakinek szüksége van valamire, azt megtalálja. A hirdetések betiltása nagy lépés lenne ahhoz, hogy a fogyasztás csökkenjen. A televízióban negyedóránként tíz perccel keresztül értelmetlen dolgokra akarják rábeszélni az embert, ami árt a klímának. A televíziók más forrásból történő finanszírozása megoldható dolog: évtizedeken át nem volt hirdetés a televízióban, mégis volt televízió.

– A turizmus mérséklése is jót tenne a bolygónak.

– Nem azt mondom, hogy otthon kell ülni, kell a kirándulás és a szórakozás is. A mértéktelen formákat kell megszüntetni. Ha valaki nagyon szeretne elmenni egy helyre, könyvet akar róla írni, vagy egész életében ez a legfontosabb, akkor menjen. A probléma azzal van, amikor milliókat visznek el, s nem azért mennek, mert ott jól érzik magukat, hanem hogy elmondhassák: ők is ott voltak. Semmit nem fognak látni, mert előtte ismereteket kellenek gyűjteni. Egy múzeumi

élmény akkor alakul ki, ha ismeri például a festőket, s a megalapozott ismeretéhez kap egy konkrét látványt. Hány képtárlátogatónak van meg ez a konkrét ismerete? Televízió, internet, videón minden ismeretet sokkal kényelmesebben lehet befogadni, mint odamenni az adott helyre. A kultúra propagálja, hogy otthon is megy ez, és ha el akar menni valaki, az viszont legyen drága, kelljen érte megdolgozni. Ne legyen státuszszimbólum, hogy ott voltam és láttam, hanem megnéztem a televízióban, emlékszem rá és be tudok számolni róla.

– A választott otthonuk, a Balaton is státuszszimbólum-má kezd válni.

– Ez is kultúra kérdése. Ha az emeli a státuszt, hogy két-három helyen is legyen nyaralóm, akkor annak vannak következményei. Túl sok embernek van már lehetősége arra, hogy két-három nyaralója legyen, ugyanakkor az ország 20-30 százalékának nincs teljesen biztosítva a napi étel. Ezeket változtatni kell. A státuszoknak rendkívül fontos szerepük van az emberi életben, ez biológia, nem lehet rajta változtatni, de azon már igen, hogy mi legyen a státuszszimbólum: mekkora mamutot tudok leütni vagy mekkora céget tudok megvásárolni. A mamutok kihaltak, a nagy cégek megvásárlása pedig tönkretelheti a bolygót.

– A Balatont is?

– A Balatont is. Épp most olvastam a tihanyi építészről, hogy modern időkben élünk: a mezőgazdasági területeket nyaralóövezetté kell változtatni, a nyaralóterületekből pedig lakóterületeket. Drágább lesz minden, boldogan adják el a

mezőgazdasági és nyaralóterületeket olyannak, aki még többet fizet értük. Kapitalizmus van, elfelejtik naponta hangsúlyozni, hogy kizárólag a pénz szabályozza a kultúra tevékenységét, ami probléma.

– A kapitalizmus helyett más rendszert kellene kiépíteni?

– A kapitalizmust kell megszelídíteni és úgy megváltoztatni, hogy túléljük vele a bolygó klímáproblémáit. Kis méretben nagyon hatékonyan szervezte az emberi életet a kapitalizmus, nagy méretben viszont romlásba vezet az emberiséget. Óriási szén- és olajtelepek, illetve tulajdonosok vannak, akiknek nem lehet azt mondani, hogy tönkremegy a bolygó, ha nem hagyják abba a kitermelést, mert akkor hihetetlen vagyoni nullázódnak le. A tulajdonnal, a pénzzel, a tőkével és a bankokkal alapvető problémák vannak. Nem feltétlenül kell kommunisztikus világban gondolkodni, mérsékelt szabályozással a kultúra is meg tudja oldani ezeket a kérdéseket. **Mórocz Anikó**

Csányi Vilmos etológus, író 86 éves, Széchenyi-díjas biológus, etológus egyetemi tanár, a Magyar Tudományos Akadémia rendes tagja. Kutatási területe az állati és emberi viselkedés, valamint biológiai és kulturális evolúciós kérdései. Az Eötvös Loránd Tudományegyetemen 1958-ban szerzett vegyészdipломát, majd az akkori orvostudományi egyetem orvosi-vegytani intézetének munkatársa lett. 1973-tól az ELTE Természettudományi Karán a magatartás-genetikai laboratóriumban kezdett dolgozni egyetemi tanári beosztásban, később az általa szervezett etológia tanszék vezetője volt 2000-ig. Több mint kétszáz tudományos publikáció szerzője vagy társszerzője, és közel ötven könyvet írt. Jelentős tudománynépszerűsítő és publicisztikai munkássága is, a kétezres évek második felétől pedig szépirodalommal is foglalkozik. Munkáit elsősorban magyar és angol nyelven adják ki. Jelenleg feleségével, Évával és Janka nevű kutyájával Balatonalmádiban él.



Rangos szakmai díjakat adtak át a szociális munka elismeréseként

Sándor Katalin, a Nagycsaládosok Szívárvány Egyesületének elnöke a 2020-as év, Németh Lilla, a Balatonfüredi Szociális Alapellátási Központ munkatársa pedig az idei év Balatonfüredi Szociális Tevékenységéért díját vehette át a szociális munka napja alkalmából. Az ünnepségen Takácsné Karsai Ilonát is köszöntötték, aki a városi bölcsőde megnyitása óta megszakítás nélkül dolgozott az intézményben.

Sándor Katalin tíz éve vezeti a szociálisan rászorulókat támogató füredi civil szervezetet, de tevékenysége jóval korábban nyílt vissza, hiszen már húsz évvel ezelőtt részt vett a városban élő, szociálisan hátrányos helyzetűek feltérképezésében. Előadásokat, gyermekfesztiválokat, kézműves-foglalkozásokat, nyári olvasótáborokat szervezett, valamint a Sellő Alapítvány elnökeként az Advent fényei rendezvény egyik kitalálója, éveken át szervezője is volt. Öt éve végző élelmiszermentést a na-



Németh Lilla és Sándor Katalin az elismerés átvétele után

gyobb füredi áruházakból, a nagycsaládosok egyesülete pedig Sándor Katalin vezetésével minden évben karácsonyi segélyakciót hirdet.

Németh Lilla család gondozóként kezdte tevékenységét a Balatonfüredi Szociális Alapellátási Központban. Pontos és szakszerű munkájával hatékonyan, empátikusan kezelte a látókörébe kerülő gyerekeket és szülők problémáit. Türelme, odafigyelése lehetővé tette, hogy bizalmukat elnyerve hatékony segítőmunkát folytasson. Jelenleg a Család- és Gyermekjóléti Központ szakmai egységének vezetőjeként segíti és irányítja a kollégáit – áll a laudációban.

Az ünnepségen Bóka István polgármester a Városi Bölcsőde nyugdíjba vonuló dolgozójának, Takácsné Karsai Ilonának is megköszönte a munkáját, aki a bölcsőde megnyitása óta megszakítás nélkül dolgozott az intézményben, és negyven év munkaviszony után nyugdíjba vonul. Szintén egy csokor virágot adott át a polgármester Perger Zoltánnak, a Balatonfüredi Szociális Alapellátási Központ vezetőjének és Tompos Mária-nak, aki a városi bölcsődét irányítja. **Mórocz Anikó**

ÚJRAOLVASÁS

Harry Potter-könyvek

(Gyula barátunknak, aki nagy rajongója Harry Potternek)

Tanév elején nemcsak az alap- és középfokú oktatási intézmények tárják ki kapuiukat a tanulni vagyó nebulók előtt, hanem a Roxfort Boszorkány- és Varázslóképző Szakiskolában is elkezdődik az oktatás. Ezt onnan tudom, hogy újraolvastam Joanne Kathleen Rowling Harry Potter és a titkok kamrája című könyvét. Aztán a következő hatot, mivel a hetedik részzel ér véget Harry Potter története.

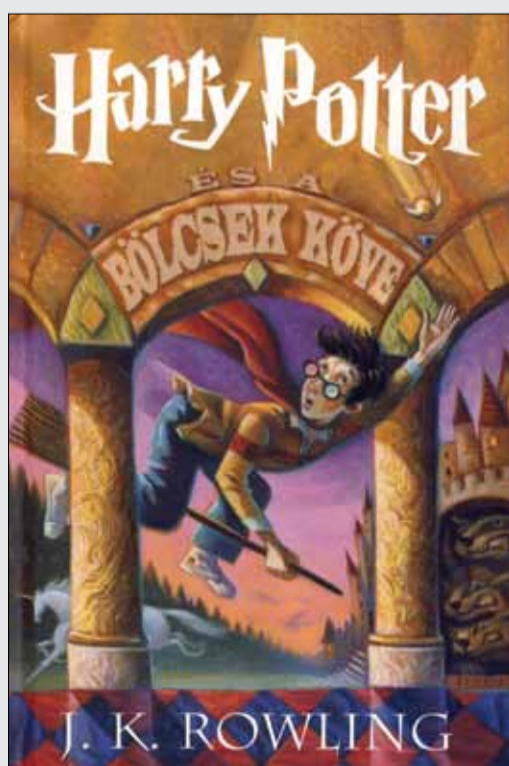
A Harry Potter-sorozat megosztja az embereket. Van, aki kötelező olvasmánnyá tenné, s van olyan iskola, ahol betiltották, mert veszélyesnek ítélték meg a benne szereplő átkokat, varázslatokat. Mindenesetre 73 nyelvre fordították le, az utolsó részből csak a megjelenése napján 11 millió példány fogyott el.

En iskolai könyvtáros voltam, amikor több mint húsz éve egy fiúcska a Harry Potter-regény után érdeklődött. Beszereztem egy példányt, és innentől kezdve a harmadikosok, negyedikesek egymásnak adták a könyvtár kilincset. Ez azért volt meglepő, mert míg első és második osztályban a gyerekek szív-

sen kölcsönöztek olvasnivalót, böngésztek a magyar népmeséket, állatos történeteket, Mazsola és Tádé kalandjait, harmadiktól elmaradoztak. Harry Potter és a bölcsék köve viszont olvasóvá tett nagyon sok 9-10 éveset. Éjszakánként bújták Harry Potter történetét, és felajzva várták az újabb köteteket. Felnőtt egy nemzedék a hét könyvön.

A főhős egy kamasz varázsló, Harry Potter és barátai, Ron Weasley és Hermione Vranter. A történetek arról szólnak, hogyan győzi le Harry a gonoszt, Voldemort nagyurat, aki megölte Harry szüleit, aztán meg akarja hódítani a varázslóvilágot, és le akarja igázni a varázstalan embereket, a muglikat.

Mindez a séma bármelyik mesére igaz lehet. A jó elnyeri méltó jutalmát, legyőzi a rosszat, de Harry Potter útja nem egyszerű mese. Mélyen tetlen szenvedést, fájdalmat,



szerettei elvesztését, rokonai kegyetlenségét, fizikai fájdalmat, igazságtalanságot, rettegést kell a fiúnak elviselnie. S idővel ez a történet beszippant, magával ragad és nem ereszt.

A regény fő vonzereje nem csupán a mesés varázslóvilág,

éppen ezért a későbbi kötetek nem is gyerekeknek valók. Sötétek, baljósak, de olyan könyvek, melyek erőt adnak és elgondolkodtatnak. Azt tanítják, hogy a fizikai kiszolgáltatottság nem jelent értelmi és érzelmi kiszolgáltatottságot. Azt tanítják, hogy nem is gondoljunk, mennyire erősek vagyunk, mennyi mindent elviselünk, ha van hitünk, akaratunk, erőnk. Hogy mennyire fontos a szeretet, a barátság. Mennyire fontos elfogadni egymást hibáink, gyarlóságaink ellenére is.

Harry úgy dönt, hogy önként vállalja a halált, és védekezés nélkül áll a gonosz elé. Bár reménytelennek tűnik helyzete, győzelmet arat a gonosz nagyúr felett.

A könyvsorozat egy egész generáció életét határozta meg. Az Y generáció együtt nőtt fel a szereplőkkel. Együtt járták a bizalom és a barát-

ság, a szerelem és a család útját.

Feltétlenül meg kell említeni Tóth Tamás Boldizsár nevét, aki nagy nyelvi leleménnyel fordít és kiváló képzelőerővel alkot élvezetes, új szavakat, például durrfarkú szurcsók, McGalagony, Píton professzor, Abszolút, Pupipinty, Zsebkosz köz.

A Harry Potter-filmek látványosak és lenyűgözőek, telitalát a zenei motívum is. Bár nem tudják visszaadni a könyvek mélységeit, az Y generáció a filmek által kiváló színészeket ismerhetett meg, hiszen az író ragaszkodott a brit színészekhez. Így alakítja zseniálisan a varázslókat és boszorkányokat Alan Rickmann, Maggie Smith, Emma Thompson, Richard Harris, illetve Ralph Fiennes.

Jó lenne, ha lenne egy varázspálcánk és, Lumos! felkiáltással világító varázslatot tudnánk előidézni, mert „az öröm mindig segít rajtunk, akkor is, ha teljes a sötétség, mert a sötétséget elűzi a fény”. (Dumbledore). Jó lenne varázspálcával elűzni a bánatot...

Molnár Judit magyartanár

Arácsi fűrtönfűrt

Márton-napi újborkóstolót tartottak az Arácsi Népházban, ahol nevet kapott a városrészi idei bora is. Az Arácsért Alapítvány 2021-es nedűjét Tarnai Katalin javaslatára Arácsi fűrtönfűrtnek fogják nevezni.

A csaknem húszéves alapítvány szinte a kezdetek óta szervez szüretet Arácscon, Fabacsovics Zoltán elnöksége óta pedig újborkóstolót is tartanak. Az idei rendezvény annyiban volt különleges, hogy adománygyűjtést is szerveztek a Regőczy István Alapítvány javára, ami a koronavírus árváit támogatja. A gyűjtés során negyvenkétezer forint jött össze, az arácsi kuratórium – másokat is az országos támogatásban való részvételre biztatva – kiegészítette ezt az összeget, így nyolcvanezer forintot utaltak át a nemes célt megfogalmazó alapítványnak.

Az arácsiak december 18-án, szombaton tartják hagyományos karácsonyi rendezvényüket teával és forralt borral, amennyiben a járványhelyzet is megengedi. **MA**

Ünnepi menü Balatonfüred és környéke séfjeitől

Kedves Olvasók!

Balatonfüred és környéke legjobb séfjeit kértük meg arra, hogy segítsenek az ünnepi menü összeállításában. Mindenki szeretné a karácsonyt még szebbé tenni, nem mindegy, hogy mi kerül az asztalra. A séfeket arra kértük, küldjenek egy olyan receptet, ami illik a hagyományos menübe, de van benne valami újdonság. A receptek elkészítéséhez sok sikert, az ételekhez jó étvágyat kívánunk, a séfeknek pedig köszönjük a munkát!

Összeállította: Csorba Kata



Arany Tóth Zoltán: Májusban költöztem Budapestről Balatonfüredre az Aura Hotel konyhafőnökeként. Vendéglátóként az ünnepek nem a meghittségről és pihenésről szólnak. A mi szakmánkban hivatástudat nélkül nem lehet érvényesülni, és a munkánk évi 365 napról szól. Mi azok vagyunk akik „kiszolgáljuk az ünnepeket”. Emiatt is érzem magam rendkívül szerencsésnek, hogy az utóbbi években a családommal tudom tölteni ezt a pár napot. Számomra ez már mindennél fontosabb!



Pecsénye kacsamell meggyes céklával, burgonyahabbal



Hozzávalók

pecsenye kacsamell 4 db
só, bors
rozmarin 1 szál
kakukkfű 4-5 szál
csillagánizs 6 db
szegfűbors pár szem
céklalé 0,5 l
mirelit meggy 0,4 kg
grenadinszirup 0,05 l
vaníliarúd 1 db
barna cukor 1 mokkáskanalál
sárga burgonya 1 kg
vaj 0,2 kg
tejszín 0,1 l
tojássárgája 2 db
szarvasgombaolaj 1 teáskanalál
habpatron 2 db
sárgarépa 1 db
citromsárga répa 1 db
őrölt koriander és római kömény fél-
fél mokkáskanalányi
olívaolaj 0,05 l

Elkészítés

A kacsamellet letisztítjuk, bőrét kitokozzuk. A bőrét sűrűn keresztirányban bevagdaltuk, de vigyázzunk, hogy a húsból ne vágnunk bele. Alaposan körbesózzuk, és állni hagyjuk körülbelül negyed órát.

Hideg serpenyőben takaréklángra felrakjuk bőrrel lefele, és nagyon lassan kisütjük a zsírt. Fontos, hogy ha már a serpenyőben van, ne mozgassuk mindaddig, míg a bőre jól meg nem pirul. Ezután frissen őrölt borssal ízesítjük, hozzáadjuk a csillagánizs felét és a megtört szegfűborsunkat. Megfordítjuk a húsokat és körbekérgezzük.

A kacsamell teljesen átsütve száraz lesz, ezért legyünk kicsit bátrabbak, és ne süsük át.

Kérgezés után, előmelegített sütőben légkeveréssel 200 fokon 6 percet sütünk, majd mielőtt felvágjuk, hagyjuk pihenni néhány percet.

Célkalevünket forraljuk vissza a felére, adjuk hozzá a mirelit meggyet, a maradék csillagánizst, barna cukrot, grenadinszirupot és egy csipet sót. A vaníliarudat vágjuk hosszában ketté és kaparjuk ki a belsejét. Ezt adjuk a raguhoz, a héját pedig rakjuk el kristálycukorba (így majd lesz belőle házi vanília cukorunk). A ragunkat jól összefőzzük, kivesszük belőle a csillagánizsokat, és nagyon alaposan összeturmixoljuk, majd átpasszírozzuk egy sűrű szövésű szűrőn.

A burgonyákat megpucoljuk, sós vízben megfőzzük, leszűrjük, többször átpasszírozzuk (mert ha csomós marad, eltömíti a habszifonunkat). A vajjal, szarvasgombaolajjal és tejszínnel alaposan összedolgozzuk, hozzáadjuk a tojássárgáját, végül újra átpasszírozzuk. Habszifonba töltjük és 2 darab habpatront engedünk bele. Fokozatosan, fejjel lefele tartva és rázva a szifont engedjük bele a habpatron tartalmát.

A répaikat megpucoljuk, felvágjuk rusztikus darabokra, olívaolajjal, sóval, az őrölt korianderrel és római köménnyel alaposan összeforgatjuk, és 220 fokon sütőben – légkeveréssel időnként átkeverve – addig sütjük, míg alaposan meg nem pirul.

Ennél az ételnél fontos az időzítés. A húst hagyjuk a legvégére, mert ha kihűl vagy túlsütjük, nem lesz igazán finom. A mártást és a répákat újra lehet melegíteni, a püré jó ideig meleg marad a szifonban.

Tálalás

Fehér tányérra kiöntjük a mártásunkat, elhelyezzük a répákat, kifűjük a burgonyánkat, majd a húst is rátesszük.



Barabás Zsolt, a Hotel Margaréta séfje: Ha már unják a halból készült, hagyományos ünnepi ételeket, és kipróbálnának valami mást, akkor ne keresgéljenek tovább! Az általam ajánlott fogás nagyon rövid idő alatt és minden különösebb gyakorlat nélkül elkészíthető a karácsonyi asztalra. Egyszerű az egész, mégis nagyon finom!

Barabás Zsolt séf 2020 júniusától vezeti a Hotel Margaréta konyháját. A beszállítók és alapanyagok kiválasztása, az ételkínálat összeállítása és az ételek készítése során fontos számára a környezeti fenntarthatóság. A folyamatos tanulás híve. Előnyben részesíti az egészséges, zsírmentes konyhatechnológiai eljárásokat, ezért jó időben rendszeresen vannak szabadtéri grillestek a szállodában. Csapatával a hidegtálkészítés koronázatlan királyai.

Lazacos rakott burgonya Gravy-mártással és diós sült karfiollal

Hozzávalók 4 főre

10 db közepes méretű burgonya meg-hámozva, szeletelve
600 gr norvég lazacfilé
160 gr vaj
1 csokor friss kapor
1 egész lime leve
Az öntethez
8 tojás
500 gr natúr krémsajt
2 gerezd fokhagyma
500 ml főzőtejszín (10-15 százalékos)
8 csipet só
6 csipet bors
4 csipet őrölt szerecsendió

A Gravy-szószhoz

60 gr vaj
4 gerezd fokhagyma
4 db babérlevél
2 ág kakukkfű
1 liter szárnyasalaplé
só, fekete bors ízlés szerint
2 ek. kukoricakeményítő
200 ml víz

A karfiolhoz

1 fej karfiol (kb. 600 gr)
2 marék egész dió (kb. 100 gr)
4 ek. olívaolaj
2 mk. currypor
1 mk. őrölt fűszerkömény
2 csipet morzsolt kakukkfű
60 gr vaj
2 mk. füstölt pirospaprika
1 egész citrom leve (opcionális)

Elkészítés

A meghámozott burgonyákat fél centiméter vastagságúra szeleteljük, és forró, sós vízbe dobva 8-10 perc alatt előfőzzük, majd leszűrjük és lehűtjük. A lazacfilé bőrét levágjuk, és a halat kisebb kockákra szeleteljük.

Egy edényben összekeverjük az öntet hozzávalóit: a 8 egész tojást kikeverjük a natúr krémsajttal, majd a főzőtejszínt folyamatosan hozzáadva sima, csomómentes krémet készítünk. A fűszereket és a zúzott fokhagymát is be-

lekeverjük. (Mindezt hidegen feldolgozva, hőkezelés nélkül.)

Egy kb. 45x32 centiméteres tepsit kikenünk vajjal, majd lerakunk egy réteg burgonyát. Erre megy egy réteg nyers lazackocka, kevés aprított kaporlevél és vajdarabkák, majd ugyanezt a folyamatot kétszer megismételjük. A lime levélvel meglocsoljuk a lazacos burgonyát, majd ráöntjük az öntetet. 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük, és 20-25 perc alatt készre sütjük. Hagyjuk 15-20 percet hűlni, hogy utána szeletelhető és tálalható legyen.

A karfiolt kisebb rózsákra szedjük, és a diót durvára zúzzuk (lehet aprítógépben is). Olívaolajat hevítünk egy serpenyőben, majd megpirítjuk rajta a karfiolt. Megszórjuk a curryporral, köménnyel és kakukkfűvel, beletesszük a vajat. Hagyjuk, hogy ez jól átjárja, majd hozzákeverjük a pirospaprikát és az aprított diót.

A Gravy-hez a vajat egy gyorsforralóban, közepes lángon felolvasztjuk, beledobjuk a felszeletelt fokhagymát, babérlevelet és kakukkfűvet, majd felöntjük az alaplével, és az egészet visszaforraljuk. Ezután leszűrjük, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd besűrítjük a vízzel kikevert keményítővel.

A karfiolt kiszedjük egy tálba, és a serpenyőben visszamaradt zsiradékra öntjük a Gravy-alapunkat, majd készre forraljuk. Tálaláskor a karfiolt meglocsolhatjuk egy kis friss citromlével, hogy friss íze legyen.





Kiss Gergő, a tihanyi Fűszerkert Étterem séfje: A fejben kell alapanyag-ismeret, a kézben rutin, a szívben szeretet. Tihanyt nem kell bemutatni senkinek, hiszen a környezet gyönyörű, és kétségtelenül az egyik legszebb kilátást adja a teraszunk a Balatonra. Az pedig kifejezetten előnye a helynek, hogy nem a nagy nyüzsgésben található, ezáltal tényleg igazi kikapcsolódás lehet mindenkinek. Törekszünk a helyi beszállítókat előtérbe helyezni. A sonkánk a környékről való, a sajttalunk, ami fantasztikus, a Tekeres-völgyiektől származik. Természetesen a fűszereket pedig – ahogy az étterem nevében is benne foglaltatik – a saját fűszerkertünkben frissen szedjük. Vannak mediterrán ihletésű ételeink, de megtalálhatóak a klasszikus fogások is, hiszen roppant széles igényeket kell kiszolgálnunk.

Rántott fogas wasabis, majonézes burgonyával, pácolt gyömbérrel

Hozzávalók

fogasfilé 4×12 dkg
burgonya 60 dkg
tojás 4 db
étolaj 0,5 l
tejföl 2 kanál
citrom 1 db
liszt 4 dkg
panko morzsa 5 dkg
vaj 4 dkg
porcukor 1 kanál
wasabi 1 tubus
pácolt gyömbér 2-3 dkg
füstölt fűrtojás 4 db
ecet 10%-os 2 kanál
cukor 6 dkg
só, őrölt zöld bors



Elkészítés

A puha vajat sóval és reszelt citromhéjjal összegyúrjuk. A halszeleteket felszúrjuk és a citromos vajjal megtöltjük. Kívül sózzuk, borsozzuk, lisztbe forgatjuk, majd felvert tojásba és végül a panko morzsába. Sütésig félretesszük a hűtőbe. A burgonyát héjában megfőzzük, kihűtjük, majd meghámozzuk és felszeleteljük. Az ecetből, sóból, cukorból és vízből készítünk egy klasszikus salátacetet, amelybe beleszúrjuk a szeletelt burgonyát, és legalább két órára hűtőbe rakjuk. 2 tojássárgáját tálba rakunk, és lassan elkezdünk 2 dl olajat belecsurgatni, habverővel folyamatosan keverjük

mindaddig, míg sűrű majonézéssé összeáll. Az elkészült majonézhez hozzáadjuk a tejfölt, a citrom levét, a porcukrot, sózzuk, borsozzuk és a wasabipasztával ízesítjük. Óvatosan a wasabival, mert ha sokat teszünk bele, akkor nagyon csípős lesz! A hűtőből kivesszük a burgonyát és leöntjük róla az ecetes lét, majd összeforgatjuk az elkészült majonézes mártással, és még egy órára hűtőbe rakjuk. A maradék étolajat serpenyőben 165-170 fokra hevítjük, és a halszeleteket pirosra sütjük benne. Tálaláskor a hideg salátát tányérra helyezük, mellé rakjuk a frissen kisütött fogast, és a füstölt fűrtojással, illetve a pácolt gyömbérrel díszítjük.



Kállai Csaba, a Zelna Borbár konyhafőnöke, a Manufaktúra BBQ megalapítója: Tanulmányaimat Franciaországban folytattam és ott is dolgoztam pár évig, aminek köszönhetően széles tudásra tehettem szert. Olyan séfektől tanulhattam, akik amellett, hogy megtanították a szakma fortélyait, az alázatot, a fegyelmet és az alapanyagok iránti

tiszteletet, példák voltak előttem. Így most én is igyekszem példa lenni a következő generációnak, hogy aki erre az útra lép, az ne bánja meg, és megszeresse ezt a szakmát. A karácsonyi menü mindig meghozza a hangulatot az asztal köré. Bár manapság, amikor bármit beszerezhetünk, nem úgy, mint régen, nem csak karácsonykor van lehetőségünk ezen ételek fogyasztására.

„Halászlé” egytálétel

Hal

1 db 2,5-3 kg nagyságú ponty sertésháló
tengeri finom só
barnacukor
vaj

Mártás

2 kg édesvízi halcsont
0,5 kg kápia paprika
0,7 kg vöröshagyma
ízlés szerint chilipaprika
gyömbér
50 g friss gyömbér
0,3 kg paradicsom
1 üveg Zelna olaszrizling
10 g füstölt fűszerpaprika
10 g csemege fűszerpaprika

Tészta

200 g búza finomliszt
2 db tojás
250 g haltej
tengeri finom só

Elkészítés

Az első lépés a hal kiválasztása. Fontos, hogy próbáljuk megtalálni mindig a legjobb minőséget, ügyeljünk arra, hogy minél frissebb legyen. A halak hajlamosak a környezetük kellemetlen ízét magukba elraktározni, amit a lé később teljesen átvesz. Nagyon magas a fehérje- és víztartalmuk, emiatt romlékonyak, hajlamosak az ammóniásodásra. Ha pontyról beszélünk, akkor az aranyszalagos akasztói szikiponty nálam a favorit, de más halgazdaságból származó halat is használhatunk.

Az alapanyagok beszerzése után az első lépés az egész ponty előkészítése, feldolgozása.

Pikkelyezés: lehet a hagyományos módszerrel, viszont akkor még húsvét után is pikkelyek fognak előkerülni innen-onnan. A másik módszerhez kicsit nagyobb ügyesség kell, viszont, ha ráérünk, igen egyszerű lehet. A hal farkánál egy éles, vékony késsel benyúlunk a farokúszónál lévő első pikkelysorok alá, s apró, oldalirányú metszéseket ejtünk a pikkelyek és a bőr között, míg a hal fejéhez nem érünk. A lényeg, hogy a pikkelyborítás, ha lehet, egyben jöjjön le. Innentől kezdve jön a könnyebb része, a hal filézése. Ez a szokványos módon történik. A filékből minimum négy szép szeletet vágunk. Ha keletkezik leeső rész, dobjuk hozzá a csontokhoz.

A szeleteket kicsit félrerakjuk, amíg nekiállunk a hallének.

A pontyunk fejét, illetve a csontját a többi édesvízi halcsont-hoz rakjuk. Az édesvízi halcsontokat gondosan átnézzük, eltávolítjuk róluk az uszonyokat, kiszedjük a kopolyúkat. A pontyfejnél ügyeljünk arra, hogy a keserűfog (torokfog) mindenképp el legyen távolítva, mert megkeseríti az ételt.

A csontokat alaposan átöblítjük, addig folytatjuk rá a hideg vizet, amíg nem tisztul ki teljesen.

Ezután lecsöpögtetjük, leszárítjuk, majd egy tepsin a 180 fokra előmelegített sütőbe rakjuk. Nagyjából 15-20 perc sütés után, ahogy kezd színt kapni, már el is készült. Így amikor feltesszük főni, már nem fog kicsapódni a fehérje, és ad egy kellemes ízt a „karamellizálódás” is.

A következő lépés a zöltségek megtisztítása, összedarabolása. Nagyjából mindegy a forma, hiszen szétfőzzük, és amúgy is le lesz szűrve.

Először is a halcsontokat feltesszük egy fazékba másfélszeres mennyiségű hideg vízzel a legnagyobb fokozatra a tűzhelyen. Ha kell, akkor habozzuk le, de ha mindent jól csináltunk, nagyon kevés kicsapódás lesz.

Ezután mehet bele a bor, nagyjából 3-4 deciliter, ami marad az üvegben, azt elkortyolgatjuk a főzés alatt, csakis a feszültség levezetése érdekében.

Utána mehet hozzá a fűszerpaprika, hagyma, chili, gyömbér, kápia paprika. Ezt 30 percig főzzük, majd hozzáadjuk a paradicsomot, amit még 15 percig főzünk magas lángon, utána lekapcsoljuk, és hagyjuk picit leülepedni.

Elővesszük a pontyszeleteket, jöhet az irdalás. A halakat magunk elé tesszük, és

nagyjából 2 milliméteres távolságra bevagdossuk a húst hosszanti, majd harántirányban is. Erdemes egy hosszú konyhakést használni, és lehetőség szerint egyetlen mozdulattal meg ejteni a vágásokat. Akkor jó, ha halljuk a szálkák roppanását a kés alatt. Fontos, hogy csak a bőrről vágjuk a halat, a bőrt még véletlenül se vágjuk át. Ezután készítünk egy 4,5 százalékos sóoldatot (1 l = 45g só, 955 g víz), amihez literenként körülbelül 20 g barna cukrot is keverünk, majd 90 percre beletesszük a halakat.

Amíg várakozunk, leszűrjük a „halászlévet”, majd intenzíven elkezdjük forralni, amíg a halból kioldódó kollagén szirupos állagúra nem sűríti.

Közben van időnk elkezdni a tésztát. Verjük fel a tojásokat. A lisztet tegyük egy széles keverőtálba, majd közepébe alakítsunk egy mélyedést, öntsük ide a tojást.

Egy villa segítségével kezdjük el összekeverni a tojást a liszttel, ahogy kezd összeállni tésztává, váltsuk a villát a kezünkre, és mindig annyi lisztet gyúrjunk hozzá, hogy ruganyos, egyszemű legyen. Mikor már nem ragad, rugalmas és puha, gyúrjuk még 5-10 percig. Ezután addig kell pihentetni, amennyi ideig készült. Mindeközben fontos, hogy egy frissen tartó fóliával tekerjük be, nehogy kiszáradjon a tészta.

Redukálás közben a haltejet forrázás céljával dobjuk bele a készülő mártásba, de tényleg csak néhány másodpercre, így picit összeugrik, és könnyebb lesz vele dolgozni. Ezután összevágjuk, és ízesítsük ízlés szerint (só, bors, friss zöldfűszerek).

A pihent tésztát kisebb részekre vágjuk, és tésztagéppel (6-os beállításig menjünk) vagy sodrófával a lehető legvékonyabbra nyújtjuk. A pultot kissé lisztezzük, hogy biztosan ne ragadjon le a tésztánk. Ezután egymástól egyenes távolságra 1-1 evőkanálnyi töltelékkel teszünk a tésztára, attól függően, mekkora tésztákat szeretnénk.

Egy másik tésztával lefedjük, amit ugyanolyan vastagságúra nyújtottunk. Ilyenkor, ha az alsó tészta széléit a benedvesített ujjunkkal megkenjük, jobban fog ragadni, és könnyebb dolgonk lesz. Próbáljuk meg a lehető legtöbb levegőtől megszabadítani a kis raviolikat, majd késsel vagy szaggatóval vágjuk körbe őket kör vagy négyzet alakúvá.

A pontyokat, miután kivettük a sóoldatból, alaposan lecsöpögtetjük.

A filéket sertéshálóba csomagolva (elhagyható a sertésháló, viszont jól összefogja sütés közben a halat, és kellemes réteget alkot a sütés után), bőrével lefelé meleg serpenyőbe helyezük, leheletnyi nyomást gyakorolva a húsrészre, ezzel segítve a bőrös felület egyenes pirulását. Ropogósra pirítjuk a bőrös felét, majd megfordítjuk. Ekkor már lekapcsoljuk a serpenyő alatt a tüzet, és egy kis vajat, kakukkfűvet rakunk hozzá.

Eközben a töltött tésztáinkat forrásban levő sós vízbe rakjuk, és 5-7 percig főzzük.

Mártásunkat, ha már sziruposra visszaforraltuk, megköstöljük, sózzuk, illetve friss citromlevet adunk hozzá.





Elek Balázs, a Sparhelt Bisztró konyhafőnöke: Számtalan formában készítettünk már az étteremben kocsonyát az ünnepek környékén, de nekem ez a verzió lett a kedvencem. A megszóított ízek mellett sok frissesség található a tányéron, és élénk savak, illetve csípősség is. Remélem, kipróbálják önök is.

Kocsonyasaláta tormákkal és citrusokkal

(recept 4 főre)

Kocsonya

sertésköröm 2 db, lehetőleg feldarabolva
sertéscsülök bőrrel, csont nélkül 0,5 kg
sertésbőrke 0,1 kg
(esetleg: fül, orr, farok)
ha valaki szereti, akkor minimális kiáztatott füstölt hús
vöröshagyma 1 fej
fokhagyma 10 gerezd
sárgarépa 1 db
egész bors 1 kávéskanál
só 1 evőkanál (vagy ízlés szerint)
gyömbér félujjnyi
szójaszósz 2 evőkanál
(esetleg halszósz 1 kávéskanál)
petrezselyem 1 kis csokor
száraz fehérbor 1 dl
újragyma 1 szál
torma 1 kisujjnyi



Kiegészítők

vegyes salátalevelek 1 csomag
wasabipaszta
piros grapefruit 1-2 db
lime 1 db
olívaolaj 3 evőkanál
torma 1 kis db
borecet 2 evőkanál
cukor és só 1-1 csipet

Elkészítés

A húsokat, ha esetleg szörösek lennének, akkor lánggal megperzseltük és kevés vízzel megtisztítottuk. Feltesszük alacsony lángra egy lábasban, körülbelül háromszor annyi hideg vízben, mint a hús súlya. Folyamatosan habozzuk és zsírozunk a főzés elején. Mikor már nincs több habja, akkor hozzáadhatjuk a zöldségeket és a fűszereket. 3,5-4 órán át főzzük, de figyeljünk, hogy ne lobogjon a lé, csak gyöngyözön. A főzés utolsó utolsó 10 percében hozzáadjuk a fehérbort, a tisztított, aprított gyömbért, két gerezd zúzott fokhagymát, egy csokor friss petrezselymet, az újragymát felkarikázva, illetve a szójaszószot és a halszószot. Erre azért van szükség, mert a hosszú főzés alatt eltompult ízeket fel szeretnénk frissíteni.

A levet elkészülte után 10 percig ülepítjük, majd szűrőkanállal kiszedjük a húst és a zöldséget. A belefőtt zöldségre nem lesz szükségünk. A körmöt fejtük le a csontról, ha egy kicsit kihűlt, és villával törjük össze a többi hússal együtt. Fontos, hogy a húsok ne legyenek hidegek, mert akkor nem fognak összeállni. Reszeljük bele egy kis darab tormát, és adjunk hozzá egy csipet sót. Ezt a húsmasszát helyezzük egy jó hosszan kinyújtott fóliadarabra egy csikban, hosszában elrendezve, majd kezdjük el óvatosan feltekerni, miközben a fólia két végével elszorítjuk, mint a szaloncukrot. Ha jó szoros a húrolád, akkor kössük meg a két végét, és tegyük hűtőszekrénybe egy éjszakára. Rakjunk gézlapot vagy egy tiszta (nem öblítővel mosott) konyharuhát egy szűrőbe, és egy lehetőleg négyszögletű tálba (vagy kettőbe) szűrjük bele óvatosan a levet, hogy maximum kétujjnyi vastagságú, vagyis jól vágható legyen majd a

kocsonya. Ezt is hűtsük egy éjszakán át. Másnap a kiülő zsírt óvatosan távolítsuk el a tetejéről. A grapefruit-kat hámozzuk meg teljesen egy késsel a piros húsig, majd egy éles késsel az erek mentén a közepe felé haladva vágunk kis filéket belőle. A fennmaradó részt kézzel csavarjuk egy pohárba, és facsarjuk rá a lime-ot, illetve adjuk hozzá az olívaolajat, és egy kis villával vagy habverővel keverjük el (ezzel forgatjuk össze tálalás előtt a salátát). A tormát reszeljük le és adjuk hozzá az ecetet, a sót és a cukrot.

Tálalás

A tányér aljába tegyünk egy pár pötty wasabit ízlés szerint. Keverjük be a salátát, és egy pár levelet helyezünk el szépen a tányéron. A levet a tálban vágjuk kis kockákra, és ebből is egy pár darabot rakjuk a salátalevelek közé. A húst a fóliából eltávolítva felkarikázzuk, és ebből is teszünk rá. Ízlés szerint felhelyezzük a grapefruit-filéket és a tormát is a tányérra, és pár csepp olívaolajjal és némi sóval ízesítjük.



Söptei Róbert, a Söptei Pincészet séfje, aki így vall a családi vállalkozásról: Nem parádézik hívogatóan a főút mentén, még keresgélni is kell a csopaki dombokon, mégis megtalálják a vendégek: mindig sokan ülnek az asztalnál. Lenyűgöző kilátással a tóra, szőlőlugással, virágokkal, kockás abroszszal, igényes konyhával és kellemes gyümölcsös, de ennek ellenére testes borokkal, ahol testvéremmel, Zsoltal megvalósítjuk édesapánk álmát.

Petrezselymes rakott csülök-kocsonya bébi csemegeuborkával, gyöngyhagymával, aprított kapribogyóval

Szenzációs rakott étel, amely az év bármely időszakában rendkívül finom. Kedvelem a hús telt ízét, amely harmonikus ellentétet képez az ecetes csemegeuborkával, a kapribogyóval és a mogoróhagymával; a petrezselyem pedig könnyűvé és frissé varázsolja az egészet. Előételnek vagy könnyű friss ebédnek javasolnám vinagrette-mártással.

Hozzávalók 8 személyre
(gerinc- vagy porcelánformába érdes)

2 db egyenként 1 kilogrammos főtt csülök darabolva (nem füstölt, de lehet keverni is kis részben) 1,4 kg-os nyers csülökből várható 1 kg csont nélkül)
hideg vízben áztatott zselatin
250 gr csemegeuborka (ecetes)
150 gr kapribogyó
150g gr vágott, ecetes mogoróhagyma
1 nagy csomó durvára vágott petrezselyem

Elkészítés

A csülöket főzzük meg annyi lében, ami folyamatosan ellepi. Sózzuk, fűszerezzük (egész bors, babér, egész kömény, fokhagyma, vöröshagyma, csombor). Vágjuk össze a húst hosszukás vékonyabb csíkokra, az uborkát, kaprit, hagymát, kis apró kockákra, a petrezselymet durvára. Keverjük össze a hozzávalókat egy nagy tálban a petrezselyem kivételével. Közben a főzőlevet forraljuk be, míg a sóssága engedi. Keverjük bele kétkanálnyi zselatint, de lehet lapzselatint is. Egy hosszukás formát béleljünk ki két réteg vastag fóliával. A kevert masszát rétegezzük petrezselyemmel, öntsük fel lével, és a fóliát ráfordítva préseljük le. Egy napig hűtőben pihentessük. Négy napig hűtőben vagy hideg helyen eltartható. Tálaláskor vágjuk 2 centis szeletekre, és friss kenyérral tálaljuk.



Fazekas Tamás, a vászolyi Zománc Bisztrócska séfje: Pályafutásom során nagyrészt budapesti éttermekben dolgoztam. A várban lévő Király Étteremben nagyon sok hírességnek főztem. Utána öt évet húztam le a Klassz Étteremben, majd két év következett a Season Bisztróban. 2021 tavaszán egy barátom tanácsára vállaltam el a vászolyi Zománc Bisztrócskában a séfmunkát. A történet folytatódik...

Korhely halászlé 4 főre

Hozzávalók

1,5 kg vegyes hal
0,6 kg harcsafilé
2 db vöröshagyma
1 db zöldpaprika
1 db paradicsom
fekete örölt bors
fűszerpaprika

1 db babérlevél
1 db citromlevél
1 evőkanál mustár
0,2 l tejföl
0,1 kg sertézsír

Elkészítés

A halat, paradicsomot, vöröshagymát, zöldpaprikát

30 percet forraljuk, majd sóval, borssal, babérlevéllel, fűszerpaprikával ízesítjük. Sertézsíron pirított hagymára szűrve a harcsafilét belefőzzük, citromlével, mustárral, tejföllel. 5 percig főzzük, majd citromszelettel tálaljuk.

"Csodálatosak igazán az ablakon a jégvirágok, lassankint álomnak hiszem odakint a bolond világot." (Szép Ernő)

DECEMBER 24-ÉN 16-19 ÓRA KÖZÖTT VÁRJUK MINDAZOKAT, AKIKNEK A SZERETET ÜNNEP ELŐESTÉJÉN JÓL ESNE EGY MELEG TEA, SÜTEMÉNY, KÖTETLEN BESZÉLGETÉS.

ÜNNEPI VÁSÁR!
December 1 - 24

dán fa- és logikai játékok, kóser borok, könyvek kedvezményes áron

Hozza magával védettségi igazolványát és maszkját.



Balatonfüred, Bajcsy-Zsilinszky Endre u. 32. tel. 06 87 782-592

www.zsidokivalosagok.hu info@zsidokivalosagok.hu facebook.com/zsidokivalosagokhaza



2022. évi rendezvények, fejlesztések

Dátum	Program címe	Helyszín	Rendező
2022. 01. 12.	Doni megemlékezés	Katona a hőban emlékmű	Önkormányzat / BFKN Kft.
2022. 01. 22.	A magyar kultúra napja	Vaszary Galéria, Széchenyi-terem	Salvatore Quasimodo Közalapítvány / BFKN Kft.
2022. 01. 23.	Vince-napi borünnep	Anna Grand Hotel	BFKN Kft.
2022. 01. 27–01. 30.	Kézilabda A-diákolimpia országos döntő (megnyitó)	BSZKK	Veszprém Megyei Diáksport Egyesület
2022. 02. 13.	Szerelmes Füred	Tagore sétány, Aranyhíd sétány, Kisfaludy parkoló	Balatonfüredi Atlétikai Club
2022. 02. 18–02. 19.	A magyar széppróza napja	Jókai Mór Emlékház	Salvatore Quasimodo Közalapítvány / BFKN Kft.
2022. 02. 25.	A kommunizmus áldozatainak emléknapja	Arácsi Népház	Önkormányzat / Szent Benedek Szakközépiskola
2022. 03. 11–03. 15.	IX. Füredi Tavasi Fesztivál		BFKN Kft.
2022. 03. 11., 09.30	Kiállítás megnyitó	Vaszary Galéria	BFKN Kft.
2022. 03. 15.	Nemzeti ünnep	Széchenyi-szobor	Önkormányzat
2022. 03. 18–19.	Hamvas-napok	Tagore sétány, Anna Grand Hotel Díszterem, Vaszary Galéria / Irodalmi Szalon	Hamvas Béla Asztaltársaság, Salvatore Quasimodo Közalapítvány, önkormányzat, EKF
2022. 03. 26.	55. Kodály-emlékhangverseny	Anna Grand Hotel Díszterem	Önkormányzat / Balatonfüredi Református Általános Iskola
2022. 04. 08.	Holokauszt-emléknap	Zsidó Kiválóságok Háza	Önkormányzat / Szent Benedek Szakközépiskola
2022. 04. 11.	A magyar költészet napja	Kisfaludy Galéria, Anna Grand, Vaszary Galéria / Irodalmi Szalon	Salvatore Quasimodo Közalapítvány / BFKN Kft.
2022. 04. 14–18.	Húsvéti programok	Vaszary Galéria, Arácsi Népház	BFKN Kft.
2022. 04. 28–05. 01.	XXXI. Jókai-napok	Jókai Mór Emlékház kertje, Vaszary Galéria, Blaha Lujza Étterem, Kisfaludy Színpad, Anna Grand Hotel Díszterem	Önkormányzat / BFKN Kft.
2022. 05. 07.	Balaton évdnyitő vitorlásverseny / vitorlabontó	Vitorlás tér, Balaton	Önkormányzat / MVSZ / BFKN Kft.
2022. 05. 08.	Giro d'Italia	71-es út	Nemzeti Sportügynökség
2022. 05. 12.	2022. évi városi borverseny	Annabella Hotel	Hegyközség
2022. 05. 13.	Kardiológusok kongresszusa	Flamingó Wellness és Konferencia Hotel, Hotel Füred	Magyar Kardiológusok Társasága
2022. 05.13–15.	VIII. Concours d'Elegance veteránautó-szépességverseny	Tagore sétány, Anna Grand Hotel	BFKN Kft. / Balatonfüred Concours d'Elegance / önkormányzat
2022. 05. 14–15.	Magyar fodrászverseny	BSZKK	BSZKK
2022. 05. 15.	2022. évi városi borverseny Eredményhirdetés, borverseny	Annabella Hotel	Balatonfüred-Szölös Hegyközség
2022. 05. 28–29.	Gyermeknap hétfője	Vaszary Galéria, Városi Helytörténeti Gyűjtemény, Jókai Mór Emlékház, Vitorlázeum	BFKN Kft.
2022. 06. 03–06.	XX. Balaton hal- és borünnep	Tagore sétány	BFKN Kft.
2022. 06. 04.	Trianoni megemlékezés	Kovácsna park, Trianon-emlékmű	Önkormányzat / Eötvös Loránd Általános Iskola
2022. 06. 07–10.	Könyv-Bor-Jazz Fesztivál Ünnepi könyvhét és gyermekkönyvnapok	Tagore sétány, Kisfaludy Galéria, Borutca (Blaha utca), Vaszary Galéria, Irodalmi Szalon	Önkormányzat / BFKN Kft. / Quasimodo Alapítvány
2022. 06. 09–12.	Magyar Mozgóképfesztivál	Anna Grand, Vaszary kert	EKF
2022. 06. 13.	Városi pedagógusnap ünnepség	Anna Grand Hotel, Díszterem	Önkormányzat
2022. 06. 23–26.	16. Balatonfüredi Nemzetközi Gítárfesztivál	Kisfaludy Galéria, Tagore sétány	Balatonfüredi Nemzetközi Gítárfesztivál Egyesület
2022. 06. 25.	Múzeumok éjszakája	Vaszary Galéria, Jókai Mór Emlékház, Helytörténeti Gyűjtemény	BFKN Kft.
2022. 07. 01–07.	Kisfaludy Színház Nyári Esték	BSZKK, szabadtéri színpad	BFKN Kft.
2022. 07. 09.	Fehérszalag	Vitorlás tér	MVSZ
2022. 07. 14.	Kékszalag Fesztivál	Vitorlás tér	MVSZ
2022. 07. 15–17.	Kulturális Kékszalag Fesztivál	Vaszary Galéria, Jókai Mór Emlékház, Vitorlázeum	BFKN Kft.
2022. 07. 18–19.	Klassz a pARTon	Gyógy tér	BFKN Kft.
2022. 07. 19–25.	IX. Anna-fesztivál, 197. Anna-bál és kísérőrendezvényei	Kisfaludy Galéria	Önkormányzat / BFKN Kft.

Dátum	Program címe	Helyszín	Rendező
2022. 07. 19.	Fegyverek, akik megváltoztatták a világot – Horgas Eszter születésnap koncertje	Anna Grand Hotel	BFKN Kft.
2022. 07. 23.	IX. Anna-fesztivál, 197. Anna-bál és kísérőrendezvényei	Anna Grand Hotel	Önkormányzat / BFKN Kft.
2022. 07. 27–31.	Klassz a pARTon	Kisfaludy színpad	Cimbora Alapítvány
2022. 08. 04–07.	Nagyhajós ob	Vitorlás tér	MVSZ
2022. 08. 05.	Balatonfüredi Borhetek	Tagore sétány	Önkormányzat / BFKN Kft.
2022. 08. 12.	XX. Balaton – Ifjúság – Művészet Nemzetközi Fesztivál	Ferencsik János Alapfokú Művészeti Iskola, Kisfaludy Színpad, Kisfaludy Galéria	Renaissance Rendezvény-szervező és Szolgáltató Kft.
2022. 08. 13.	Katti Zoób Fashion Night 2021	Blaha utca	Önkormányzat / Kattiz Kft.
2022. 08. 19.	Szent István-napi nemzetközi teniszverseny	Kiserdő (teniszpálya)	Petőfi Sportkör
2022. 08. 20.	Államalapító Szent István ünnepe	Kisfaludy színpad	Önkormányzat / BFKN Kft.
2022. 08. 27.	II. Balaton-felvidéki nyári bringatúra		Balaton-felvidéki Kerékpáros Egyesület
2022. 08. 28.	Lakótelepi ünnep és nyárbücsűztató buli	Köztársaság úti lakótelep központi része	Pálffy Károlyné, lakótelepi társasházak
2022. 09. 07.	73. IPMC Rally-nyitóest	BSZKK	
2022. 09. 09–11.	Balatonfüredi Irodalmi Napok – XXX. Salvatore Quasimodo Nemzetközi Költőverseny és díjkiosztó gála	Anna Grand Hotel, Tagore sétány, Vaszary Galéria, Zákonyi sétány	Salvatore Quasimodo Közalapítvány, önkormányzat, BFKN Kft., EKF
2022. 09. 10.	73. IPMC Rally-felvonulás		
2022. 09. 17.	Tuningtalálkozó	Kisfaludy strand parkolója	Absolute Design Stúdió
2022. 09. 18.	Tihany-kerülő vitorlásverseny	Balatonfüred, Tihany	MVSZ
2022. 09. 21.	Széchenyi-emléknap, koszorúzás	Tagore sétány, Széchenyi-szobor	Önkormányzat / BFKN Kft.
2022. 09. 22.	Füredi fiatalok napja	Tagore sétány, Kisfaludy Galéria	BFKN Kft.
2022. 09. 23–25.	XVII. Romantikus Reformkor	BFKN Kft.	
2022. 10. 03.	Országos könyvtári napok	Lipták Gábor Városi Könyvtár	Lipták Gábor Városi Könyvtár
2022. 10. 06.	Megemlékezés az 1848/49-es szabadságharc áldozatairól, koszorúzás	Aradi vértanúk parkja	Önkormányzat / BFKN Kft.
2022. 10. 07.	Füredi Őszi Fesztivál		BFKN Kft.
2022. 10. 14–16.	Füredi szüret		BFKN Kft.
2022. 10. 23.	Az 1956-os forradalom és szabadságharc 65. évfordulója		Önkormányzat / BFKN Kft.
2022. 10. 23.	III. Balaton-felvidéki őszi bringatúra		Balaton-felvidéki Kerékpáros Egyesület
2022. 10. 29.	Generali Run Balatonfüred	Vitorlás téri központ	Balatonman Triathlon Kft.
2022. 11. 02.	Halottak napi megemlékezések	Balatonfüredi köztemető	BFKN Kft.
2022. 11. 04–06.	Füred Gastro	Vitorlás tér	BFKN Kft. / Balatonfüredi Turisztikai Egyesület
2022. 11. 09.	Pedagógus-emlékdiploma-átadó ünnepség	Önkormányzat	
2022. 11. 11–13.	Magyar nyelv napja, hete		BFKN Kft., Salvatore Quasimodo Közalapítvány
2022. 11.20.	Krúdy-reggeli		Hamvas Béla Asztaltársaság
2022. 11. 25–12. 21.	Füredi advent		BFKN Kft.
2022. 12. 10.	Gasztrópiknik Balaton Kör, Kóstold Körbe	Vitorlás tér, móló	Balaton Kör
2022. 12. 29.	Érdi Tamás-koncert	Anna Grand Hotel, Díszterem	BFKN Kft.



Huray utcai konferencia-központ



Brázay park



Esterházy-kastély



Kékszalag sétány

Geometrikus valóság és stabilitás a megismerhetőség határán

Geskó Judit 2012-es, budapesti Cézanne-kiállítását a múzeumi világ etalonként kezeli. A művészettörténész negyvennégy éve a Szépművészeti Múzeum munkatársa, és tizenkét éve ő állítja össze a balatonfüredi Vaszary Galéria programját. Az általa rendezett tárlatok mind nehéz művészettörténeti és szociológiai kérdéseket boncolgató, tudományos kiállítások is egyben.

Pillanatnyilag Geskó Judit a világon az egyetlen művészettörténész, aki életében két Cézanne-kiállítás koncepciójának a kidolgozója, ugyanis ez év október 28-án nyílt meg a Cézanne-tól Malevicsig – Arkádiától az absztrakcióig címet viselő kiállítása szintén a Szépművészeti Múzeumban. (Anne D'Harnoncourt, a híres karmester, Nikolaus D'Harnoncourt unokahúga volt a másik, akinek ez a bravúr sikerült. Ő a philadelphiai múzeumot vezette, és az 1998-as után egy második Cézanne-kiállításba fogott, de közben meghalt, s a férje fejezte be a munkáját.) A 2021-es, budapesti anyag Cézanne és a korai konstruktívizmus, vagyis a tízes-húszas évek művészetének viszonyát tárja fel: Cézanne kapcsolódását a De Stijl mozgalomhoz, a Bauhaushoz, az orosz és a közép-európai avantgárdhoz.

Geskó Judit a 2006-os Van Gogh-kiállítás után kezdett foglalkozni Cézanne-nal, és többször is járt az Aix-en-Provence-ban lévő Musée Granet-ban. Teljesen világossá vált számára, hogy egy provençai festő, ha otthon van, egészen másképp látja a környezetét és a tárgyakat, mint Párizsban vagy Ile-de-France bármely vidékén. Érdekelte, hogy Cézanne vajon mit élt át a hosszú, egész Franciaországot

átszelő vonatútjai alkalmával, illetve figyelte a párizsi műtéri és a vidéki természeti környezetben készült alkotásainak a különbözőségeit is.

A magyar művészettörténész első két provençai útján megtapasztalta, hogy ő maga is egészen másképp lát a dél-franciaországi fényben, és azt is tudta, hogy a budapesti fényben – még ha természetközeli helyen is lakik az ember – minden másképpen mutatkozik meg, mint a Balaton-felvidéken. Geskó Judit szerint különösen hat-nyolc falura igaz ez, Paloznaktól Arácsig, s kicsit feljebb a Bakony irányába, és itt nemcsak a levegő minőségéről és a víz tükröződéséről van szó, hanem a vörös talajról is. Ez a három adottság biztosítja ennek a vidéknek a sajátosságát, ami bizonyos évszakokban nagyon emlékezteti őt Provence-ra.

A mostani Cézanne-kiállítással a kurátor elsősorban friss figyelmet kíván elérni. – Friss figyelem nélkül a kiállítás egyetlen eleme sem értelmezhető – fogalmazott Geskó Judit. – A kiállítás látogatóinak nem kell történetész módjára elővenni a forrásokat és áttekinteni a szakirodalmat száz-százhusz év távlatában. Legyenek bátrak és szabadok! Az egész kiállítás letapogatásához használják a saját testüket és persze az eszüket. Minden nő ki tudja választani, hogy melyik szép ruhát akarja az üzletben megvásárolni. Minden férfi cipőfétisista, kiválasztja azokat a cipőket, amiken lyukak, színek és szaggatott vonalak vannak. Nem különbözik ettől az úgynevezett magas művészet sem. Csak akkor szükséges egy mélyebb, szélesebb és meglapozottabb tudás, amikor a történetész nyúl a témához – állítja a kurátor.

– A jelenlegi kiállítás ugyanazt a problematikát járja körül, mint a 2012-es: meggyőződésem szerint tisztos-



Geskó Judit Monet festménye előtt



Bortnyik Sándor és Cézanne tükre



ségtelen dobálózni azzal a kifejezéssel, hogy hatás, ha nem fogalmazom meg pontosan, mit is jelent ez. Tehát hogyan kapcsolódott Cézanne Berninihez, egy reneszánsz mesterhez, mik voltak a változatok. Ugyanez történik például Cézanne és Paul Klee esetében is. Vizuálisan is nyomon követhető, és források is vannak, sokkal bőségebbek, mint Cézanne és a régi mesterek esetében. Cézanne a levelezésében és a fennmaradt visszaemlékezésekben rengeteg beszél a régi mesterekről, de nem fedi fel, hogy pontosan milyen formában kötődik hozzájuk, inkább csak általánosságokban dicséri őket, s nekünk kell kitalálni, hogy a narratíva mellett ez a stílust, a formát illetően hogyan is néz ki. A mostani kiállításban viszont – a De Stijl, a Bauhaus

és az orosz avantgárd esetében – tudós mesterekről, festőkről és szobrászokról van szó, akik tudatosan vizsgálják Cézanne-t, s nagyszerűen írják le, hogy mi érdekelte őket Cézanne-ban.

S hogy mit tud Cézanne, ami őt olyan különlegessé teszi? Geskó Judit szerint sokszor hangzott el, hogy Cézanne nem tudott rajzolni, ami egyszerűen nem igaz. – A kiállításunk vitrinjeiben ott vannak azok a XIX. századi rajztaktátusok, amiket ezerféleképpen használt Cézanne. Örök kérdés a magas és az alacsony művészet egymásra hatása. Cézanne kifejezetten kereste a „lebutított” formákat, régi reprodukciókat, ugyanis megérzett bennük valamit, ami a XX. századi, folyamatos egyszerűsítéshez vezetett. A jelen kiállításban

ezt nevezzük a fekete-fehér grafika hatásának, a raszter elméletének. A XX. századunk oly komplikált, s ha egy saját világnézetet keresünk, akkor az egyszerűség felé kell lépünk. Az elmúlt másfél évben is megtapasztaltuk, hogy mindannyian a minél egyszerűbbet keressük. Ez az a világnézet, amit például Tolnai Károly művészettörténész reneszánsz kutatóként oly gyönyörűen megfogalmazott Cézanne esetében – tette hozzá Geskó Judit.

A jelenlegi, budapesti kiállításához kapcsolódva egy magyar és egy angol nyelvű, átfogó, tudományos igényű katalógus is készült, egyenként négyszáznolcvan oldalasak. Tizenegy nemzetközi tanulmányt tartalmaznak, rámutatva, hogyan alakult Cézanne (Folytatás a 12. oldalon.)

(Folytatás a 11. oldalról.)
jövője a XX. században. Geskó Judit saját dolgozatát Virginia Woolf Paul Cézanne kapcsán megfogalmazott gondolatával kezdi: „Nehéz felfogni, milyen heves érzelmeket váltottak ki egykor ezek a képek... A képek ugyanazok, változni a közönség változott”. A kurátor jelzi, hogy szerencsés helyzetben van a kutatás, amikor az absztrakcióelméleti kérdésekre válaszokat keres, ugyanis egy részüket megtalálja egy európai rangra emelkedő magánygyűjtemény, a budapesti-veszprémi Vass-gyűjtemény konstruktivista és konkrét festményei, rajzai és sokszorosított grafikai között, amit a balatonfüredi kötődésű Vass László és felesége jegyez.

A Szépművészeti kiállítását Cézanne ma élő, talán leghíresebb nemzetközi szakértője – akit a Cézanne-kutatás pápájának is neveznek –, Richard Shiff nyitotta meg. Az austini University of Texas Művészeti és Művészettörténeti Tanszékét vezető professzor szerint Cézanne művészete világnyárra sokan felismerik majd a nagy hatású francia mester, Gustave Courbet Sziklás táj című 1872-es olajfestményét, ami *Plesznivy Edit* művészettörténész jóvoltából a Vasváry Galéria 2019-es Folyók, tavak tengerek – Az éltető víz című tárlatán is szerepelt. (A Szépművészeti Múzeum tulajdonában lévő Courbet-alkotás árnyékos sziklarésze áll a legközelebb Cézanne köveit, hegyoldalakat ábrázoló műveivel, láthatóvá téve a geológiai szerkezetet is. Courbet nyomait követve Cézanne a kötömbök súlyát, struktúráját ragadta meg, alkotásain az egymásra rakódott rétegek csaknem architektúráis szerkezetként épülnek fel.) Másik kapcsolódási pont pedig a Cézanne-tól Malevicsig kiállítás tipográfiáját gondozó *Farkas Anna* grafikus, aki a hamarosan Füredre kerülő Szöllősi-Nagy-Nemes-gyűjteménynek helyet adó Modern Műtár (Momü) logóját tervezte, elnyerve vele a Kreatív Design Award verseny RGB-díját.

A Szépművészeti kiállítás kapcsán Geskó Judittól megkérdeztük, hogy milyen érzés megélni a második Cézanne-kiállítását, amiben egyedülálló utolsó ecsetvonás nélkül hagyta. Minden festménye mint ha a levegőben, egy felfoghatatlan ürességben lebegne, ahol a lehetőség valósággá válik. „Ez az a bizonyos határ – mutat rá Shiff –, ahol bár megáll az idő, a cezanne-i varázslatnak hála, azt érezzük, folyik tovább. Az ember életét egyik pillanatról a másikra haladva éli, miközben a lehetőségekből valóság lesz. Cézanne ezeket a megélt pillanatokot képes megjeleníteni. Festményein megörökíti az egyik lélekállapotból a másikba való haladás, a lehetőségből valósággá válás pillanatát anélkül, hogy szem elől tévesztené ezen átmenet lényegi tünékenységét. Cézanne olyan művész, aki a látszat ábrázolása helyett az előtűnés aktuálisait tárja elénk. (...) Amikor a művészet megérinti a megismerhetőt és a meg nem ismerhető között húzódó határvonalat, nem számít, hogy a formák figuratívak vagy absztraktak. Számomra ez Cézanne és a kiállítás üzenete”.

A budapesti kiállítás balatonfüredi látogatói közül bizonyára sokan felismerik majd a nagy hatású francia mester, Gustave Courbet Sziklás táj című 1872-es olajfestményét, ami *Plesznivy Edit* művészettörténész jóvoltából a Vasváry Galéria 2019-es Folyók, tavak tengerek – Az éltető víz című tárlatán is szerepelt. (A Szépművészeti Múzeum tulajdonában lévő Courbet-alkotás árnyékos sziklarésze áll a legközelebb Cézanne köveit, hegyoldalakat ábrázoló műveivel, láthatóvá téve a geológiai szerkezetet is. Courbet nyomait követve Cézanne a kötömbök súlyát, struktúráját ragadta meg, alkotásain az egymásra rakódott rétegek csaknem architektúráis szerkezetként épülnek fel.) Másik kapcsolódási pont pedig a Cézanne-tól Malevicsig kiállítás tipográfiáját gondozó *Farkas Anna* grafikus, aki a hamarosan Füredre kerülő Szöllősi-Nagy-Nemes-gyűjteménynek helyet adó Modern Műtár (Momü) logóját tervezte, elnyerve vele a Kreatív Design Award verseny RGB-díját.

A Szépművészeti kiállítás kapcsán Geskó Judittól megkérdeztük, hogy milyen érzés megélni a második Cézanne-kiállítását, amiben egyedülálló utolsó ecsetvonás nélkül hagyta. Minden festménye mint ha a levegőben, egy felfoghatatlan ürességben lebegne, ahol a lehetőség valósággá válik. „Ez az a bizonyos határ – mutat rá Shiff –, ahol bár megáll az idő, a cezanne-i varázslatnak hála, azt érezzük, folyik tovább. Az ember életét egyik pillanatról a másikra haladva éli, miközben a lehetőségekből valóság lesz. Cézanne ezeket a megélt pillanatokot képes megjeleníteni. Festményein megörökíti az egyik lélekállapotból a másikba való haladás, a lehetőségből valósággá válás pillanatát anélkül, hogy szem elől tévesztené ezen átmenet lényegi tünékenységét. Cézanne olyan művész, aki a látszat ábrázolása helyett az előtűnés aktuálisait tárja elénk. (...) Amikor a művészet megérinti a megismerhetőt és a meg nem ismerhető között húzódó határvonalat, nem számít, hogy a formák figuratívak vagy absztraktak. Számomra ez Cézanne és a kiállítás üzenete”.

A Szépművészeti kiállítás kapcsán Geskó Judittól megkérdeztük, hogy milyen érzés megélni a második Cézanne-kiállítását, amiben egyedülálló utolsó ecsetvonás nélkül hagyta. Minden festménye mint ha a levegőben, egy felfoghatatlan ürességben lebegne, ahol a lehetőség valósággá válik. „Ez az a bizonyos határ – mutat rá Shiff –, ahol bár megáll az idő, a cezanne-i varázslatnak hála, azt érezzük, folyik tovább. Az ember életét egyik pillanatról a másikra haladva éli, miközben a lehetőségekből valóság lesz. Cézanne ezeket a megélt pillanatokot képes megjeleníteni. Festményein megörökíti az egyik lélekállapotból a másikba való haladás, a lehetőségből valósággá válás pillanatát anélkül, hogy szem elől tévesztené ezen átmenet lényegi tünékenységét. Cézanne olyan művész, aki a látszat ábrázolása helyett az előtűnés aktuálisait tárja elénk. (...) Amikor a művészet megérinti a megismerhetőt és a meg nem ismerhető között húzódó határvonalat, nem számít, hogy a formák figuratívak vagy absztraktak. Számomra ez Cézanne és a kiállítás üzenete”.



Cézanne: Ülő férfi (1906)

a világon, mire ő mindössze ennyit válaszolt: „Nagy alázatra biztat”. A Cézanne-tól Malevicsig / Árkádiától az absztrakcióig című kiállítás – többek között Picasso, Braque, Moholy-Nagy, Mondrian, Klee és Bortnyik összesen több mint százhusz munkája – február 13-ig látogatható Budapesten, a Szépművészeti Múzeumban. A kiállításra a világ mintegy negyven gyűjteményéből érkeztek remekművek, ezek biztosítási összértéke – a Szépművészeti saját műtárgyai nélkül – meghaladja a háromszázmilliárd forintot. Érdeklenség, hogy a korábbi, párizsi írásmód helyett – a család és a Société Paul Cézanne kérésére – a festő nevének eredeti, ékezet nélküli, provanszál változatát, a Cézanne-t használják.



Mórocz Anikó Felesége portréja



Csendéletek Cézanne-tól (1867-69)



Holtomiglan-holtodiglan?

A füredi házasságkötések zöme nem fürediek között kötötték. Vannak, akik megadják a módját, míg másoknak a gyűrű sem fontos. Filmbéli helyszínek és ruhák, extrém igények és hitelfelvételhez kitöltött papírok – színes a kép Hegyi Rita füredi főanyakönyvvezető előtt, aki kérésünkre az elmúlt évet is összegzi.

– Balatonfüreden születések tekintetében nem vagyunk elkényeztetve, nálunk csak kivételes esetekben születnek csecsemők. Ilyen volt a tavaly nyári eset is, amikor a várandós kismamánál olyan hamar beindult a szülés, hogy a mentők segédkeztek a nappaliban az újszülött világrajövetelében. A 2020-as évben 103 halálesetünk volt. Házasságkötések tekintetében már szeptemberben elérte azt a számot, amivel az évet zárni szoktuk. Nem tudni persze az okokat: azon múlt-e, hogy a karantén alatt egymásba szerettek a párok, vagy a különféle támogatások miatt ugrott-e meg a házasságkötések száma.

– Mik voltak a „legek” idén?

– A legidősebb házasságkötőnk egy nyolcvanéves úr volt, aki a felesége elvesztése után a róla gondoskodó hatvan-hetven év közötti hölgyet vette el. Olyan is előfordult, amikor a hetvenéves úr egy huszonvalahány éves hölgyvel mondta ki az igent. A legfrequentáltabb időpont természetesen a szombat, amikor akár hat-hét esküvőt is tartunk egymás után. A kis szombat a pénteki nap, s nemegyszer tizizenkét házassággal zárunk egy hetet.

– Divat megadni a módját a házasságkötésnek?



Hegyi Rita: Számomra minden házasságkötés nagy nap, megadom a módját, és a törvény is erre kötelez bennünket anyakönyvvezetőként

– Van, aki a gyűrűhöz sem ragaszkodik, nem szeretne áldozni az összetartozás külsőségeire. Aláírják a papírokat és mennek ügyeket intézni. A meghittséget igénylőknél egy-egy válási szimbólumokat is használunk a szertartás során, ami lehet két égő gyertya között egy közösen meggyújtott harmadik, különböző színű homokszemek összeöntése, esetleg fröccsöntés, ami a fehér- és vörösbort vagy fehérbor és szódavíz összeöntése után a közös elfogyasztással szimbolizálja az összetartozást. A vitorlázók körében közkedvelt a kötélcsomózás, de akadt teniszező pár is, akiknek a neve egy teniszlabdán szerepelt. Környezetszennyezési szempontból nem nagyon szeretjük a lukif felengedését, illetve az állatok – galambok, lepkék – reptetése sem a szívem csücske. Az ifjú pár dönti el, hogy a szertartás után mi fér bele nekik...

– Ahogy a ruhákról is ők döntenek.

– Számomra minden házasságkötés nagy nap, megadom a módját, és a törvény is erre kötelez bennünket anyakönyvvezetőként. Volt, amikor megkaptam, hogy nem kellett volna kiöltözni, mert szakadt farmerben, trikóban és feltolt napszemüveggel érkezett meg valaki a saját házasságkötésére. Időnként a kis pénzből élők jobban megadják a módját, mint a tehetősebbek. Előfordult olyan is, hogy egy, az 1920-as éveket idéző Gatsby-show-ban éreztem magamat, ami nagyon jól sült el, mert ugyan véletlenül, de én is épp egy oda illő darabot emeltem ki a szekrényemből.

– Szóba jöhetnek-e külső, esetleg extrém helyszínek?

– A külső helyszín engedélyköteles, amit a jegyző hagy jóvá. Ez vendéglátó-vagy kereskedelmi egység lehet, ahol az esemény is biztosítható. Füred esetében ez öt helyszínt jelent: Koczor Pince, Anna Grand, Vitorlás, Borcsa és Enni Jó Étterem.

Területileg hozzánk tartozik Vászoly, Dörgicse, Pécsely és Balatonszőlős, utóbbinál a Thetis Birtokon tarthatunk házasságkötést. Az esőhelyszín azért fontos, hogy a házasságot rögzítő, egész életre szóló alapirat ne sérüljön meg, ne mosódjon el, vagyis hiteles állapotú maradjon.

– Igény lenne másra is?

– A Tagore sétány elején lévő rózsakertet például sokan szeretnék. A különféle igényekről egy szertartásvezető sokat tudna mesélni, akit kalandparkba vagy bungee jumping-ugrásra (kötélugrás) is hívnak. Az anyakönyvvezetőt a törvény szabályozza, de talán nem is örülnék annak, ha például búvárkodnom kellene.

– Mi a különbség az anyakönyvvezető és a szertartásvezető között?

– A szertartásvezető nem vezethet hiteles, hivatalos házasságkötést, és a válszállagján nem jelenhet meg a magyar címer. Ő vállalkozóként belebújhat egy ilyen

szerepbe és jelmezbe, nem tiltja törvény, de hivatalos okmányt csak az anyakönyvvezető állíthat ki.

– Az idei évben volt emlékeztető pillanata?

– Az adó és a vevő kapcsolata nem minden párnál alakul ki, vagyis adóként kint állva azt érezni, hogy ez a párnak az i-re a pont. Ha ez létrejön, akkor érzi az ember, hogy érdemes volt részese lennie az eseménynek. Vannak futósza-lagosok, akiknek csak a papír kell például külföldre utazáshoz, hitelfelvételhez vagy gyermek születése előtt. Előfordul olyan eset is, amikor nem tudunk egymásra hangolódni, de szerencsére van két kolléganóm, akik közül valamelyikük biztos megtalálja a szimpátiát a házasságkötés előtt állókkal.

– Verseket szeret olvasni és idézni?

– Igen, manapság leginkább az interneten olvasok verseket. Egy szertartásra általában több verssel készülök,

és amikor úgy érzem, hogy szívesen veszik, akkor elolvasom. Nem mindenki igényli, vagy egyszerűen nem szeretnék végigülni. Márai Sándor, József Attila és Ady Endre a legkedveltebbek.

– Azt látja, hogy a megkötött házasságok mennyire tartósak?

– A válási lapokat a bíróság annak az anyakönyvvezetőnek küldi meg, akinél a házasságot kötötték, így nekünk kell a nyilvántartáson átvezetni ezt az „adatváltozást”. Általában öt-tíz év együtt töltött idő után vannak a párok. Volt olyan is, amikor három hónapig tartott a házasság, és az idei év januárjában is volt házasságkötésünk, ami szeptemberben válással végződött.

– Népszerű házasságkötési helyszín Füred?

– Rendkívül kedvelt, a házasságkötő párok zöme azonban nem füredi. Sokan jönnek a fővárosból, de az ország bármely részéből érkeznek olyanok, akik itt ismerkedtek meg, itt szerettek egymásba, vagy ide áldották meg a házasságkötésüket.

– Ismert emberek is szívesen jönnek házasodni a városba?

– Név szerint nem említhetem őket, de volt közöttük államtitkár, politikusok, színészek és énekesek is. Általában romantikus, külső helyszínt választanak, az Anna-bálok helyszíne például rendkívül vonzó.

– A polgármesteri hivatal házasságkötő terme mióta őrzi jelenlegi formáját?

– Pontosan nem tudom, nyolc éves pályafutásom alatt nem változott. Egy házasság mondta, hogy az ő szülei is itt kötöttek házasságot, és akkor is így nézett ki. Tervezett a megváltoztatása, de a megvalósításról nincs információ. **Mórcz Anikó**

Kötet a Balatonfüredi Járási Bíróság történetéről

1872-től kezdődően 1956-ig volt bírósági ítélkezés Balatonfüreden. Mérföldkő lesz a város életében, hogy jövő év január 1-jétől ismét törvénykezési hely lesz a településen. Az egykori járási bíróság nyolcvannégy évnyi történetét egy kötetben foglalták össze, amit november 29-én mutatnak be Balatonfüreden.

A Balatonfüredi Királyi Járási Bíróság történetét és tevékenységét összegző kötet társszerzője és szerkesztője a Városi Helytörténeti Gyűjtemény vezetője volt. P. Miklós Tamás a könyvbemutatón elmondta: a magyar közigazgatás és a jogszolgáltatás 1869-től indult meg, és 1872-ben háromszáz másik járási bírósággal együtt a füredi is létrejött. Székházuk nem létezik, a református egyházközségtől

kaptak helyet a mostani Óvárosi Óvoda épületében egy vállalkozói konstrukció keretében. – Hitelt vett fel az egyházközség az épület felújítására, majd bérbe adta azt az Igazságügyi Minisztériumnak. A bérleti díjból tudták fedezni a hitel törlesztőrészeit, majd tizenöt év elteltével egy szép épülettel gyarapodott az egyházközség, miközben elősegítette a füredi törvénykezést is – idézte fel a kezdeteket P. Miklós Tamás.

1908-ban járási székhelyé emelkedett Füred, 1913-ban pedig a telekkönyv is ide került. A nyolcvannégy évnyi működésből hetvenkét éven át mindössze három vezetője volt a hivatalnak, ami az állandóságot bizonyítja, ez azonban 1948 után megtört. Ezt az időszakot már dr. Szabó Viktor, a Veszprémi Törvényszék bírósági titkára dolgozta fel.

– A második világháborút követő államszocialista hata-



lomátvétele mindenki előtt ismert, de az már kevésbé, hogy egy ilyen fordulat hogy jelent meg egy bíróság életében. Példaként említeném Jánossy

Gábor járásbírósi elnököt, aki ellen azért indult fegyelmi eljárás, mert egy gyermekartási per során a forint inflációjára utalva megemelte a



Bóka István, Némethné Szent-Gály Edit és Kahler Frigyes a kötetbemutató helyszínén kiállított tárgyi emlékek között

gyerektartási díjat. Az akkori hatalom szerint ez megrengette a forintba vetett bizalmat, ezért Jánossyt eltávolították a bíróság éléről – mutatott rá dr. Szabó Viktor.

A kötet a Veszprémi Törvényszék kiadásában jelent meg. A szervezet elnöke, dr. Némethné dr. Szent-Gály Edit jelen volt a tanulmánykötet

füredi bemutatóján, ahol fel-szólalt az ELTE tanszékvezető egyetemi tanára, prof. dr. Mezey Barna Dsc. és a Veszprémi Törvényszék nyugalmazott kollégiumvezetője, prof. dr. Kahler Frigyes is. A vendégeket dr. Bóka István polgármester köszöntötte, megköszönve a szerzők munkáját.



Irodalmi szalon nyílt

Megnyílt a város új kulturális tere, irodalmi szalon a Vaszary-villa épületében. A szalon a tavaly elhunyt, Balatonfüredhez erősen kötődő Szöcs Géza Kossuth-díjas költő nevét viseli. A Hamvas-napok keretében tartott megnyitón elhangzott: közösségi terek nélkül nem élhető egyetlen város sem, az irodalmi szalon a beszélgetések, találkozások új helyszíne lehet.

– Szöcs Géza Balatonfüred támogatója volt, több füredi rendezvény szereplője és mentora. Szellemi örökségét szeretnénk ápolni az irodalmi szalonnal. Az a dolgunk, hogy megtöltsük ezt a helyet élettel, tartalmas programokkal – mondta a megnyitón *Bóka István* polgármester.

Az irodalmi szalon egy részében Szöcs Géza kedvenc festményei és az általa használt bútorok kaptak helyet. A tárgyak között özvegye, *Gergely Zsuzsa* tartott személyes hangvételi tárlatvezetést, *Für Anikó* színművész pedig a



Szöcs Géza özvegye, Gergely Zsuzsa tartott személyes hangvételi tárlatvezetést

költő Füredhez kötődő verseiből mondott el néhányat.

Balázs János Kossuth-díjas zongoraművész és *Kovács Péter* Bartók–Pásztory-díjas hegedűművész kisebb hangversenye tette még emlékeze-

tebbé az eseményt, amelyen részt vett a miniszterelnök felesége, *Lévai Anikó* is.

Cserép László, a szalon vezetője kérdésünkre elmondta: nyitott szellemi műhelyként a tervek szerint koncer-

teknek, irodalmi esteknek, különböző kulturális eseményeknek ad majd helyet a szalon, de megtalálható itt egy folyamatosan bővülő könyvtár is, ahol bárki kedvére olvashat. **Martinovics**



Elsőként balatonfüredieké az Optimum Opus-díj

Szekeresné Bucsy Piroska intézményvezető logopédus-gyógypedagógus és Kalmár Katalin gyógypedagógus vehette át elsőként az idei tanévben alapított Optimum Opus-díjat. Az indoklás szerint a Veszprém Megyei Pedagógiai Szakszolgálat balatonfüredi tagintézményének vezetője és munkatársa kiemelkedő szakmai munkájával hozzájárult a megyei szakszolgálat magas színvonalú tevékenységéhez.

A Veszprém Megyei Pedagógiai Szakszolgálat a kollégák elismeréseként és megbecsüléseként 2021-ben adta át először az Optimum Opus-díjat. Az intézményi szakmai díjat minden évben olyan kollégáknak ítélik oda, akik-

nek saját szakterületükön elhivatott, magas fokú hivatástudattal végzett munkája a mindennapokban is követendő példa, kollégáikra inspiráló hatással vannak, megosztják a tudásukat, és az intézményi munkájukon túl helyi szinten is hitelesen képviselik a szakszolgálatot.

Szekeresné Bucsy Piroska negyvenkét éve van a gyógypedagógiai pályán. Egy fogyatékosokat nevelő otthonban kezdett, majd összevont osztályokban tanított. Harminc éve a balatonfüredi szakszolgálat (korábban nevelési tanácsadó) főállású gyógypedagógus-logopédusa. Évekig volt igazgatóhelyettese, tizenégy éve pedig vezetője az intézménynek. Oligofrénpedagógia-logopédia szakos gyógypedagógiai tanárként diplomázott, majd gyógypedagógiai szakvizsgát is tett. Rendszeresen képezte magát

a logopédia, a korai és a mozgásfejlesztés területén, később pedig vezetői ismeretek következtek, majd mesterpedagógusi minősítést szerzett. A díj laudációja szerint embersége, bölcsessége, a jót, jól tenni másokért jelmondata kiemeli a pedagógusok köréből. Humorral vagy alázattal, együttérzéssel, a kicsikhez lehajolva kártyázik, focizik vagy számháborúzik, mert nála mindig a gyermek az első.

Kalmár Katalin matematika-technika szakos általános iskolai tanárként dolgozott, majd Füredre költözve 1993-ban kezdett dolgozni a nevelési tanácsadóban. A pszichopedagógiai és fejlesztő-differenciáló pedagógiai diploma megszerzése mellett számos továbbképzésen vett részt. Nagy gyakorlatla van óvodás, iskolás gyermekek vizsgálatában, terápiájában, illetve szakmai csoportok aktív résztve-



Kalmár Katalin és Szekeresné Bucsy Piroska az elismeréssel

vője. Széles körű szakmai tárházzal rendelkezik, amit a gyerekek nagyon szeretnek, eredményessége pedig a peda-

Balaton Programajánló

8230 Balatonfüred, Horváth Mihály u. Tel.: +36(87)480-196. Fax: +36(87)482-193
e-m@il: balatonkonferencia@t-online.hu
honlap: http://www.balatonkozpont.hu/

December 11.
Balaton Kupa – A Magyar Látványtánc Szövetség táncversenye

December 12.
Acro Dance-karácsony

December 18.
Diótörő – Mesés táncshow

December 29., 20.00
Ketten az úton
Aranyosi Péter és Dombóvári István közös estje
jegyinformáció: dumaszinhaz.hu

December 30., 9.00–16.00
Megyei asztalitenisz-verseny

A MŰSORVÁLTOZTATÁS JOGÁT FENNTARTJUK

Hamvas-napok

A hazai irodalom és bölcsélet egyik legnagyobb 20. századi alakjára, Hamvas Bélára emlékező programsorozat ezúttal is a megemlékezéssel kezdődött: a Tagore sétányon magyarul és angolul olvasták rá a Hamvas-hársra az író Fák című esszéjének egy részletét.

Az érdeklődők találkozhattak *Bernard Adams* műfordítóval, *Jász Attila* főszerkesztő és *Várhegyi Miklós* szerkesztő révén megismerkedhettek az Új forrás folyóirat Hamvas-számával, *Balázs János* zongoraművész és a Mendelssohn Kamarazenekar koncertjén pedig meghallgathatták többek között Hamvas egyik kedvenc művét, Schumann *Karneval* című szerzeményét. Volt irodalmi reggeli, és *Szarvas József* színész vezetésével séta indult a Koloska-völgy ikonikus hársfájához.

A szellemi örökségét ápoló Hamvas Béla Asztaltársaság idén a Magyar Írószövetségkel és a helyi önkormányzattal közösen egy orszá-

gos Hamvas Béla-esszépályázatot írt ki az Európai kultúra válsága címmel.

– Hamvas Béla a hazai esszéirodalom kimagasló alakja, írásainak kivételes gondolati mélysége van. Abban bízunk, hogy alakja ösztönzi majd a szerzőket, és jobbnál jobb esszék születnek – fogalmazott *Erős Kinga*, a Magyar Írószövetség elnöke.

– Legyenek az esszék csipősek és provokatívok, hiszen a kritikus gondolkodás Hamvas sajátja – tette hozzá *Szántó Tamás*, a Hamvas Béla Asztaltársaság elnöke.

A Hamvas-napok programsorozatát a következő években is támogatja a Veszprém–Balaton 2023 Európa Kulturális Fővárosa program – jelentette be *Can Togay János* művészeti főtanácsadó, aki hangsúlyozta: Hamvas Béla európai dimenzióval rendelkező, kivételes egyéniségű szerző, aki írsaiban örök perspektívákat tud nyitni az ember számára.

A Hamvas-napok borköszöntővel zárult, *Ambrus Lajos* író, borász beszélgetett *Jásdi István* és *Figula Mihály* borászokkal. **MT**

Szekeresné Bucsy Piroska és Kalmár Katalin rendszeresen tart előadásokat, bemutató foglalkozásokat, ezekre az egész megyéből érkeznek hozzájuk pedagógusok, huszonöt éve pedig alapozó mozgásfejlesztést is végeznek.

A balatonfüredi tagintézmény járási feladatokat lát el. Feladatai közé tartozik például a fejlesztőpedagógiai és gyógypedagógiai, pszichológiai, logopédiai ellátás, a korai fejlesztés, a tehetséggondozás és tanácsadás, valamint az óvoda- és iskolapszichológiai ellátás.

A járás összes gyermekét térítésmentesen látják el, illetve azokat a 18 év felettieket, akik nappali rendszerű középiskolában tanulnak, ezek mellett pedig a felnőttek szakértői vizsgálatát is ők végzik. Munkatársaik kivétel nélkül több diplomával rendelkeznek.

Mórocz Anikó

Giro 2022: Balatonfüred a cél

A világ egyik legjelentősebb kerékpáros körversenye, a Giro d'Italia jövő májusban a Balatonnál rendezti az egyik szakaszát. A világlaszis bringások három szakaszt tesznek meg Magyarországon, a harmadik táv célállomása lesz Balatonfüreden. A versenyre jellemző, hogy turisztikailag látványos tájakon tekernek a versenyzők, így esett a választás Balatonfüredre.

Május 6-án a 195 kilométeres, Budapest–Visegrád etappal kezdődik, majd egy fővárosi, 9,2 kilométeres egyéni időfutammal folytatódik másnap a verseny. Május 8-án a Kaposvár–Balatonfüred közötti 201 kilométeres szakasz következik a 105. Giro d'Italia országúti kerékpárversenyen, melynek során Nagykanizsán, Badacsonyon és Tihanyon át Füredig teker majd a mezőny – jelentette be Paolo Bellino, az olasz körversenyt szervező RCS Sport igazgatója a budapesti tájékoztatóján.



– Örülünk a lehetőségnek, hogy a város helyet adhat ennek a látványos versenynek. Azzal, hogy itt lesz a magyarországi verseny záró célállomása, külön figyelmet kap majd Balatonfüred – válaszolta a balatonfüred.hu kérdésre Holczer András alpolgármester.

– Ez egy világhírű verseny, kiváló sportolókkal, nem mellesleg egy jó lehetőség a város számára, hogy megmutassa az épített és természeti környezetét, a fürediek vendégszeretetét, mindent, amire büszkék lehetünk – mondta az alpolgármester.

Paolo Bellino ígérete szerint a verseny egy nagy show lesz. A Kaposvár–Balatonfüred etapról azt mondta, hogy azzal egy szinte teljes Magyarországot bemutató szakaszt kínálnak, amely az országimázs szempontjából nagyon fontos lesz, hiszen a versenyzők kis híján körbetekerek majd a Balatont.

Révész Máriusz, az aktív Magyarországot felelős kormánybiztos arra hívta fel a figyelmet, hogy a járványügyi helyzet miatt 2020 őszén és 2021 tavaszán elmaradtak

ugyan a magyarországi versenyek, de az mindenképpen hasznunkra válik, hogy 2022-ben sokkal jobb körülmények között tud otthont adni a verseny rajtjának az ország. Hozzátette: akár 4-5 hazai kerékpáros is részt vehet majd a versenyen, köztük természetesen Valter Attila, aki az idei olasz körversenyen három napon át viselheti a rózsaszín trikót.

Balatonfüredre a 71-es úton érkeznek majd a bringások, a javasolt cél a Petőfi utca–Séta utca kereszteződés lesz.

A Girót közel 200 országban több mint 800 millióan nézik a tévék előtt, 3-400 ezer ember pedig a helyszíneken szokott szurkolni a bringásoknak a világ egyik legismertebb körversenyén. A magyarországi rajt tehát egy jelentős országimázskampány is lehet, amely hozzájárulhat a hazai turizmus újraélesztéséhez.

A Giro 1909 óta íródo történetében eddig 13 alkalommal rajtolt a viadal Olaszországon kívül, legutóbb 2018-ban, amikor Izraelben volt a Grande Partenza (nagy rajt, remek kezdés).

Martinovics Tibor

Januártól a ranglista első helyére lép Emese

Gálfi Dalma nagykorúvá válása óta nem volt balatonfüredi korosztályos ranglistavezető a magyar teniszben, januártól azonban lesz: Serkédi Emese.

A korosztályos válogatott teniszező idén tavasszal csatlakozott a BUSC csapatához, és azóta sikert sikerre halmoz. Két kiemelt országos verseny mellett számos tornát nyert

– Mit szeretsz a teniszben?
– Mindent, de leginkább a győzelmet.
– Hogy érzed magad a BUSC-ban?
– Nagyon élvezem, hogy sok ügyes csapattársammal tudok együtt készülni. Mindenki jó barátom, jól megértjük egymást, tehetséges teniszezők.
– Mit jelent számodra, hogy januártól ranglistavezető leszel?



meg idén, már most, 11 évesen is hatodik a 12 évesek között, januárban pedig az ő nevével kezdődik majd a lányok 12-es ranglistája.

– Hány évesen kezdted el teniszezni, és miért éppen a teniszt választottad?

– Négyévesen kezdtem el ismerkedni az ütővel és a labdával. Elsősorban azért választottam ezt a sportot, mert a szüleim (Zsoldos Mária és Serkédi Erik) is teniszezők.

– Kik voltak az edzőid?
– A kezdetek óta a szüleim az edzőim, idén nyáron pedig csatlakozott hozzájuk Wachá Gergely.

– Büszke vagyok rá, de az a legfontosabb, hogy sokat tudjak még fejlődni. Nagyon köszönöm az edzőknek és az egyesületnek is, hogy segítettek elérni ezt az eredményt. Külön szeretném megemlíteni a nagypapámat, aki sok lelki erőt ad a győzelmekhez.

– Ki a példaképed a teniszben?

– Roger Federer, Barbora Krejčíková és természetesen Gálfi Dalma.

– Van konkrétan megfogalmazható célod a teniszben?

– Igen, a világ száz legjobb játékosá közé szeretnék majd bekerülni. **BUSC Média**

Hatékonyabb szakmai munka

Kiemelt műhelyként folytatja a Balatonfüredi Utánpótlás Sport Club

A 2020/2021-es idényben gyökeres átalakuláson esett át a Balatonfüredi Utánpótlás Sport Club (BUSC) labdarúgó szakága. A változásoknak része az is, hogy az egyesület új versenyrendszerekben, korcsoportokban méretet megmagát, a mindennapi szakmai munkájában pedig erőteljesebben fókuszba kerül a tehetséggondozás és a kiválasztás.



A Magyar Labdarúgó Szövetség (MLSZ) közel két éves munkával akkreditálta a tagszervezetei közé tartozó, utánpótlás-neveléssel foglalkozó klubokat. Az MLSZ szakértői számos kritérium alapján vizsgálták és állították fel új struktúrát az országban működő több ezer, kisebb-nagyobb egyesület tekintetében. Az auditot követően a BUSC abba a 94 klubot magába foglaló csoportba került, amelyek fontos szakmai feladatot látnak el az országot lefedő, megyei és régiós utánpótlás-

képző központok hálózatának körzetvezető tagjaként.

Hogy mik lesznek a jövőben a BUSC leglényegesebb körzeti teendői?

A labdarúgó-szövetség célja, hogy már az óvodás kortól biztosított legyen a magas minőségű szakmai és kiválasztómunka, a tehetségek felfelé áramoltatása a grassroots szinttől az akadémiákig. Ennek elérésére, a meglévő akadémiái és tehetségközponti szintekhez kapcsolódva, létrejöttek a 10-12 egyé-
sületet integráló, területi

alapon működő körzetközpontok is. Ezzel – a szövetség tervei szerint – a legmagasabbban pozicionált akadémiai munkát támogató kiválasztási rendszer is hatékonyabban működhet a jövőben. A gyakorlatban a BUSC feladata a körzetbe tartozó tehetségek felkutatása és gondozása lesz. Mindez természetesen nem jár a klub eddigi arculatának el-

vesztésével, vagy alapcéljainak feladásával.

A BUSC 2021 őszétől tehát a labdarúgó-szövetség kiemelt, körzeti központi egyesülete, amely a vonzáskörzetébe tartozó, több száz gyermeket foglalkoztató 11 klub előkészítő korosztályainak szakmai munkáját, versenyztetését és tehetséggondozását koordinálja Balatonfüred kistérségében. Az úgynevezett Bozsik-központ szakmai vezetését a klub fiatal szakembere, Laurinyecz Ákos látja el. **BUSC Média**



MINISZTERELNÖKSÉG



BETHLEN GÁBOR Alapkezelő Zrt.

Megválasztották az év vitorlázóit

A Magyar Vitorlás Szövetség elnöksége a versenyengedélyes sportolók és az elnökség szavazatai alapján az év vitorlázójának választotta Berez Zsombort és Erdi Máriát, az év ifjúsági vitorlázója lett Fehér Boróka és a Tóth Attila–Borda Levente páros.

Berez Zsombor (Procelero Sportegyesület) 2021-ben Portugáliában, Finn hajóosztályban Európa-bajnok lett, a világbajnokságon 4. helyezést ért el. A tokiói olimpián Finn hajóosztályban olimpiai ezüstérmes lett, az éremfutamban látványos győzelmet aratott. A

magyar vitorlássport eddigi legjobb olimpiai eredményét érte el.

Erdi Mária (MVM SE) a női vitorlázás kiemelkedő alakja. 2021-ben a Portugáliában megrendezett európai kvalifikációs versenyen 14. helyezést, a hollandiai Allianz Re-

gattán 2. helyezést ért el. A tokiói olimpián a 13. helyen végzett. Az ötödik futamban sikerült megszereznie a 2. helyet.

Erdi Mária kilencedszer, Berez Zsombor pedig tizenegyszer lett az év vitorlázója. **Forrás: hunsail**



ÚJ KOZMETIKA A VÁROS SZÍVÉBEN



LIPOZERO

• alakformálás • zsírbontás • cellulit kezelés • feszesítés

Fiatal, szakmailag ambiciózus, új kozmetikus, Putnoki Szindi kezdi meg a munkát a Silver Bevásárlóközpont emeletén. Szindi a legfrissebb arc- és testkezeléseket alkalmazza, állandó megújulást ígér, hiszen nem csak mi nők, de a bőrünk is mindig új kényeztetésre vágyik.

A Beauty Face and Body kozmetikában érdemes kipróbálni a Lipozero, az egyik egkorszerűbb alakformáló géphatékonyaságát!

Felhasználható:

zsírbontásra, alakformálásra, méretesökkentésre, cellulit kezelésre, bőrfeszesítésre, striákra és arc-bőrfeszesítésre, fiatalítására is.

Mi is az a Lipozero?

Az EunSung LipoZero öt rendkívül hatékonyan működő alakformáló technológiát integrál egyetlen kezelőrendszerben, azaz 5 lépcsős alakformálást tesz lehetővé egyidőben! A berendezés kezelőfejei a rádiófrekvencia, a kavitáció, a soft-lézer, a vákuum és a LED fényterápiák kombinálásával lenyűgözően látványos zsírbontó és alakformáló eredmények tesztelhetővé.

A kezeléseket megelőzi egy ingyenes 15 perces konzultáció, állapotfelmérés. 5-10 kezelést követően már látható eredmény várható, de van, amikor már 4 kezelés után is érezhető a változás.

Professionális szépségápolás Babor termékekkel!

A Babor egy professzionális kozmetika termékeket gyártó márka, melyet dr. Michale Babor alapított. A márka 65 éves története alatt jellegzetes logója a fekete rózsza. A Babor a kezdetektől biokozmetikumokat fejleszt, 1997-ben a BABOR elnyeri a professzionális szépségápolás Oscar-díját, a Beauty Award '97 díjat az "Év Kozmetikai Vállalata" kategóriában.

A Babor Cosmetics ma a világ 60 országában van jelen egyénre szabott bőrápolási sorozataival, amelyekben a leginnovatívabb összetevőket használják fel.

Ha azt szeretné, hogy legyen szebb a bőre, látogasson el Szindi most nyitott kozmetikájába, aki a bőrdiagnosztikát követően tanácsokat ad az otthoni arcápoláshoz is.

Instagram: @beaut_yfaceandbody

Telefonszám: 06 / 30 9029571

Arácsi út 16.



Türedi
ADVENT
2021

DIÓTÖRŐ

Mesés tánc-show
egy felvonásban (90 perc)

Előadják a Sárközi Gyula Társulat
és a Madách Művészeti Iskola
növényékei

2021. december 18.
szombat, 17:00
Balaton Szabadidő és
Konferencia Központ

A klasszikus történetet átdolgozta,
színpadra alkalmazta és koreografálta:
4forOne: Kovács Zsolt, Jürányi Patrik,
Kovács Gergely Csánád, Sárközi Gyula

Zene: Csákosvölgyi - Weisz Nándor
Diszkrét: Magyar Romana
Smink: PG (Pál Gergely)

Mária Hercegnő: Frank Flóra
Diótörő Herceg: Sárközi Gyula József
Drosselmeyer: Mezei Ábel
Masa: Miskolczi Tamara
Kis Diótörő: Gyenes Mór

Jegyár: 2.000 Ft/fő, nyugdíjas/diák: 1.000 Ft/fő,
családi (4 főre): 5.000 Ft

A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk!

Kérjük az érvényben lévő járványügyi szabályok
betartását! Köszönjük!

kisfaludyshaz.hu, +36 (30) 305-1606, jegy.hu,
kultura.balatonfured.hu, info@turedkult.hu,
+36 (87) 950-876, facebook.com/balatonfuredkultura



KISFALUDY,
SZÍNHÁZ
ESTÉK
2021.
Balatonfüred

Erdi Tamás

zongoraművész szólóestje

December 28. kedd, 18:00
Anna Grand Hotel Díszterem

Jegyár: 2.500 Ft/fő, nyugdíjas/diák: 1.500 Ft/fő

A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk!
kultura.balatonfured.hu,
facebook.com/balatonfuredkultura, jegy.hu

Fotó: Erdi-Harmos Réka