



# Mezőtúr és Vidéke

Alapítva 1884-ben. A szalagcímet rajzolta: id. Badár Balázs.



Városi közéleti lap

Megjelenik kéthetente

Ingyenes

## 50 éves jubileumát ünnepelte a Mongol-Agrár Zrt. Népdalköre

### Igazi „túrikum” a helyi népzenei műhely

A Mongol-Agrár Zrt. Népdalkörének 50 éves jubileumi népzenei hangversenyére várták a zeneszerető közönséget szeptember 17-én, a Községi Ház jurta termében, ami csordultig megtelt. A résztvevőket köszöntötte Fűzfa Noémi, a Mongol-Agrár Zrt. elnök vezérigazgatója, Szabó Ferenc, a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közgyűlés képviselője, Szűcs Dániel, Mezőtúr város polgármestere és Herczeg Zsolt országyűlési képviselő. Az első meglepetésvendég ifjú Kazinczy Judit volt, aki népdalokkal kezdte meg a jubileumhoz méltó hangversenyt.

Elsőként a Mongol-Agrár Zrt. Népdalköre lépett színpadra Seres Attiláné Jutka néni vezényletével, aki 36 éve aktívan népszerűsíti a magyar népzénet. Városunk közisztületben álló díszpolgára most ünnepli pedagógusi pályafutásának fél évszázados évfordulóját is. A hangverseny alkalmával bemutatták a Seres Attiláné Jutka néni által megírt „A Mongol-Agrár Zrt. Népdalkörének 50 éves krónikája” című könyvet is, melynek borítóját Kovács Karolina iparművész tervezte. A későbbiekben a Vadvirág Népdalkör és a Mongol-Agrár Zrt. Népdalköre mutatott be rimóci népdalokat. A produkcióban közreműködött Dudás Klára citeraművész is. A Forráskútról származó, a

Zeneakadémián diplomát szerzett népi ének-citera-koboz-tekerő művésztanár önállóan is színpadra állt lórincai révi dalokat adva elő.



A fegyverneki Szapáry Népdalkör és a Pacsirta Citerazenekar kalocsai dalokkal nyugtázták le a közönséget. A mezőtúri Vadvirág Népdalkör bukovinai dalokat mutatott be. Ahogy a zenélő túri vadvirágaink, úgy a Szolnoki Népdalkör a Sodrás Népzenei Kisegyüttes kíséretében is nagy tapsot kapott. Utóbbi népdalkör 2019-ben ünnepelte 50. születésnapját. A Vivace Kamarakórus többek között egy ősi ír áldással fejezte ki háláját a Mongol-Agrár Zrt. népdalkörének és Seresné Jutka néninek azért az értékes munkáért, amit a mezőtúri zene-művészetért és kóruskultúráért tett az elmúlt évtizedekben.

A legmesszebből a marosvásárhelyiek érkeztek. A Fagyöngy Citerazenekar magával hozta az erdélyi hegyek békéjét, erejét és a belső székely tüzet, amit jó volt megérezni. Kávási Sándor, Vass Lajos, páva-mozgalom... mind többször elhangzott, hiszen hatásuk, szellemiségük átjárta a jelenlévőket. „Kultúrát nem lehet örökölni. Az elődök kultúrája egykettőre elpárolog, ha minden nemzedék újra meg újra meg nem szerzi

magának.” – figyelmeztetett Kodály Zoltán. Birinyi József, a Magyar Kórusok, Zenekarok és Népzenei Együttesek Szövetsége – azaz a

kultúra szolgálatában eltöltött éveikért. László Franciska, Barancsi Lászlóné, Gyimesi András 5 éves énekléséért, Pete Sándorné, Nyitrainé Galambos Ibolya, Vígh János, Takács Margit, Maár Lászlóné, Nagy Istvánné 10 éves munkájáért, Soncz Ferencné, Herczeg László, Szilágyi Gáborné, Molnár Ferencné 15 éves munkájáért vehetett át mívés díszoklevelet. Csurgó Lajosné 20 éves munkásságát díjazták. Balog Lajos, Kun Péterné, Kun Péter 25 éves munkájukért vehettek át elismerést. Seres Attiláné 36 éves munkásságáért, míg Bíró Lajosné a zenekultúra szolgálatában eltöltött 40 évért kapott díszoklevelet. Biróné Pöszike citerás levelet is írt az ünnep alkalmából, amit Berczeliné Boldog Mária olvasott fel a közönség részére. „Ami a kezemből zene kiszól, az tiszta szívemből hozzátok szól!”

„A Mongol-Agrár Zrt. Népdalkörének 50 éves krónikája” című könyvet minden tagnak Szűcs Dániel polgármester és Fűzfa Noémi vezérigazgató adta át ünnepélyesen. A könyv nyomtatott megszületését Mezőtúr Város Önkormányzata, az Agrárminisztérium és a Mongol-Agrár Zrt. támogatta, a mezőtúri DP Grafik Kft. igényes kivitelezésében.

A hangverseny közös örömezőléssel ért véget. Ennek a délelőttnek az emléket nem csak a Mongol-Agrár Zrt. Népdalkörének tagjai, családtagjai, segítői, hanem minden résztvevő zeneszerető magával viszi az életének útján. Felemelő ünnep volt, hálaadással, örömmel, megható pillanatokkal, zenei bravúrokkal, elismerésekkel, fűszerezve a „mongolosok” rájuk jellemző életigenlésével, amiért annyian szeretik őket.

Kakuk Móni



Elbúcsúztattuk a nyarat és köszöntöttük az őszt

3. old.

Az V. Mezőtúri Őszi Sütiparádé győztesei

9. old.

Kiállnak a magyar termékek mellett

4. old.

Felsőoktatási ösztöndíjpályázat kiírása

10. old.

Ökotudatos lépés: az autómentes nap

7. old.

Díjazták a legszebb konyhakerteket

12. old.

## Köszönet

A Mongol- Agrár Zrt. Népdalköre köszönetet mond az 50 éves jubileumi népzenei hangverseny lebonyolítása érdekében végzett tevékenységükért és anyagi támogatásért:

Fűzfa Noéminek a Mongol-Agrár Zrt. elnök-vezérigazgatójának,  
Mezőtúr Város Önkormányzatának,  
Szűcs Dániel polgármester úrnak,  
Patkós Éva alpolgármester asszonynak,  
Herczeg Zsolt országgyűlési képviselő úrnak,  
Mezőtúri Közművelődési és Sport Kn Kft. igazgatójának, Bordács László úrnak és munkatársainak,  
Szabó Ferenc úrnak a Szolnok Megyei Közgyűlés képviselőjének,  
Dr. Barancsi Ágnesnek a Közösség Megújuló Vidékért Egyesület Elnökének,  
Berczeliné Boldog Marikának,  
Borzi Lajos videósnek,  
Uzsoki János fotósnak,  
Pályi Mihály virágkötőnek,  
Birinyi Józsefnek az Országos Kóta társelnökének és Dr. Lengyel Erzsébetnek a Szolnok megyei KÓTA elismerő szavaiért.  
Köszönjük a műsorban fellépő együttesek színvonalas műsorát!  
Köszönjük Szilágyi Mihálynak és segítőinek a finom ebédet,  
Pálincásné Rózsikának és csapatának a kedves felszolgálatát!  
Tömösközi Tibor cukrászának és feleségének Rózsikának az ünnepi tortát és a szervírozást!

A lelkes közönségnek köszönjük a buzdító tapsokat!

Seres Attiláné művészeti vezető  
Kun Péter titkár  
és a Népdalkör tagjai

## ÁDÁM JÁNOSNÉ OLVASÓI LEVELE

### A Mongol-Agrár Zrt. Népdalkörének 50. születésnapja

„A zene mindenkié, a zene gyógyít, ha szomorú vagy, a zene boldoggá tesz, de csak ha igazán szereted!” Így volt ez 2022. szeptember 17-én a Mongol-Agrár Zrt. Népdalkörének az 50. születésnapján is. Most is, mint mindig, a Közösségi Ház jurta terme megtelt zeneszerető emberekkel. Nagyon színvonalas és nagyon megható eseménynek lehettünk részesei. Drága Juditkám és drága népdalkör minden egyes tagja, csodáljuk a kitartásotokat, az éneklésedet. Példaértékű emberek vagytok! Rengeteg munkát, erőt, energiát fektettetek a készülődésbe ahhoz, hogy ilyen remek sikerek legyenek. Köszönet illeti Seresné Jutkát ennek a csodálatos krónikának a megírásához, köszönet a két drága leányának a fáradozásért, a város vezetőségének az önzetlen fáradozásáért. Szintén köszönet mindenkinek, ha bármilyen formában hozzájárult a krónika sikeréhez. Nem kis dicséret illeti Fűzfa Noémi vezérigazgatót, dr. Barancsi Ágnes, Bihariné Izbéki Etelkát és Berczeliné Boldog Marikát, aki méltó tisztelettel vezette le a műsort. De hiszen név szerint nem is lehet mindenkit felsorolni, mert az legalább két oldalt venne igénybe. Egyszóval mindenkit köszönet illet. Minden fellépő együttes csodálatos volt. Mindenkinek csak gratulálni tudunk. Juditkám, köszönöm, hogy helyt adtál az írásomnak könyvedben. Számomra kétséges volt, hogy el tudok-e menni, ugyanis hat hetes utókezelésen vagyok túl. Igaz, hogy nagyon szerettem volna segíteni bármiben. No de majd bepótoljuk. De viszont annak nagyon örülök, hogy ismét részese lehettem a méltó sikereiteknek, amihez csak gratulálni tudok és még nagyon sok dalos napokat, minél több örömet és boldogságot kívánok. Ezért ez az 50-es szám legyen számotokra felejthetetlen, hiszen ez a nap csak a Tietek volt! Az ég összes madara Nektek dalolt! Köszönet a citerásoknak, Bíróné Pöszikének, Balog Lacinak és Herczeg Lacinak.

Tehát csodálatos volt, most is, mint mindig, vastappsal és közös énekléssel búcsúztunk Tőletek. Még azért a Közösségi Ház igazgatójának, Bordács Lászlónak is megköszönjük a szíves közreműködését, a helyet, és a videós fiúknak, hiszen ők is mindent megtettek, hogy simán és remekül sikerüljön minden.

**„FELEMELKEDIK MINDEN SZÍV A NÉPDAL MADARÁVAL, MELY ÖRÖKKÉ ÉNEKEL, DE SOHA NEM HAL MEG.”**

Méltó tisztelettel: Ádám Jánosné és a zeneszerető emberek

**SZABADSÁG**  
**MOZI**  
FILM ÉS SZÍNHÁZ

**MOZIMŰSOR**

### 2022. október 6. csütörtök

17:00 Miután boldogok leszünk 2D amerikai romantikus dráma

19:15 Mosolyogj 2D amerikai horror

### 2022. október 8. szombat

14:00 AVATAR 3D amerikai fantasztikus kalandfilm

17:15 Nyugati nyaralás 2D magyar krimi vígjáték

19:30 Mosolyogj 2D amerikai horror

### 2022. október 9. vasárnap

14:00 AVATAR 3D amerikai fantasztikus kalandfilm

17:15 Szia Életem! 2D magyar vígjáték

19:45 Mosolyogj 2D amerikai horror

### 2022. október 14. péntek

17:00 Beugró a paradicsomba 2D amerikai romantikus vígjáték

19:15 Mosolyogj 2D amerikai horror

### 2022. október 15. szombat

14:00 AVATAR 3D amerikai fantasztikus kalandfilm

17:15 Nyugati nyaralás 2D magyar krimi vígjáték

19:30 Beugró a paradicsomba 2D amerikai romantikus vígjáték

### 2022. október 16. vasárnap

14:00 AVATAR 3D amerikai fantasztikus kalandfilm

17:15 Miután boldogok leszünk 2D amerikai romantikus dráma

19:45 Beugró a paradicsomba 2D amerikai romantikus vígjáték

Jegyvásárlás személyesen a Szabadság Mozi - Film és Színházban, nyitvatartási időben a vetítési napokon az első vetítés előtt 1 órával, vagy online a [szabadsagmozi.hu](http://szabadsagmozi.hu) honlapon lehet.



## Mezőtúr AFC-Syngenta -

### Optimum Solar- Békési FKC U23 18-14 (36-29)

Mezőtúr AFC-Syngenta: kezdő: kapus- Czíkó 1, Zalai 3, Murányi 5, Schnetter 5, Bella 5, Soós 1, Zvolenszki 6. Csere: Lipták, Kocsor 2, Farkas 1, Kovács 3, Andrikó 1, Tusjak 3, Dénes.

Csizmadia Tamás vezetőedző nyilatkozata a mérkőzésről: „Jól kezdtük a mérkőzést, ez mind támadásban, illetve védekezésben is megmutatkozott. Sikerült folyamatosan növelni az előnyünket, amely egy magabiztos győzelmet hozott!”

**Hajrá Mezőtúr! Hajrá MAFC!**

Zvolenszki Attila



## Elbúcsúztattuk a nyarat és köszöntöttük az ősz



A városi rendezvényekben az azonos, hogy egytől egyig mindegyiket hatalmas lelkesedéssel szervezzük. Így volt ez az idei Ősz-Ülő összeállításánál is. Bár ilyenkor – azt szoktuk mondani – az egyik szemünk sír, a másik pedig nevet. Nevet, mert ismét együtt tölthetjük a napot Önökkel, és sír, hiszen ezzel zárjuk a szabadtéri rendezvényeink sorát.

Elmondható, hogy a korábbi napokhoz képest az időjárás nagyon kegyes volt hozzánk, így minden programpontra zavartalanul meg tudtuk tartani.

Már a kora reggeli órákban megérkeztek hozzánk a kézműves árusok és a főzőverseny résztvevői. A kézműves vásárban megtalálhatóak voltak bögrék, poharak, ásványok, egyedi táskák, öko zsákok, vegyszermentes szépségápolási termékek, fajtékók, fazekas termékek, sálak, lakásdíszek, bőrdíszművek, kosarak, bográcsok, méhészeti termékek, rostos ivólevelek, befőttek, savanyúságok, chilis termékek, édességek, házi percc. A főzőverseny mellett az ételekről vendéglátóságaink is gondoskodtak, sülték, gyors ételek, kürtös kalács, koktélok, vattacukor várta az érdeklődőket. A gyermekek számára az ingyenes légvár és trambulin mellett népi játékokkal, illetve kézműves foglalkozásokkal is készültünk a szerencsehorgászat és célbadobás mellett. Mezőtúr Város Önkormányzatának elektromos kisbuszát is ingyenesen próbálhatták ki az érdeklődők, amely lehetőséggel sok család élt.

A programokat aszfaltrajzversennyel nyitottuk meg, a rajzok az ősz témakörében készültek. Csodálatos alkotások díszítették a Szabadság tér járdáját. A rajzok elkészülte után, amíg zsűrink – Patkós Éva, Ádám Eszter – megviz-

sgálta az alkotásokat, Molnár Orsival táncolhattunk és énekelhettünk együtt. A zenés műsor után a díjazottak mellett minden rajzoló gyermek kapott egy kis apróságot. Az aszfaltrajzversenyben az alábbi eredmények születtek:

**Különdíj: Rácz Gréta Liliána**

**Különdíj: Tanács Anna**

**Különdíj: Balázs Emese**

**III. helyezett: Medgyesi Dóra**

**II. helyezett: Kozma Villó Zselyke**

**és Kozma Zengő Kerka**

**I. helyezett: Balázs István**

Az eredményhirdetést követően a Maminbaba hordozós latin fitness csoport lépett színpadra. Az anyukák és babák ismét elkápráztatták közönségünket. Erről a mozgásformáról azt kell tudni, hogy a kisbaba anyukák sportja, amely szórakoztató, mégis intenzív, csinosító mozgásforma várandós és kisbaba anyukáknak.

A gyermekeket követve jó ebédhez szolt a nóta Fodor Otília és Sülyi Károly jóvótából, műsorukban magyar nótát, operettet és musicalt is hallhattunk.

Később Patkós Éva Mezőtúr Város alpolgármestere köszöntötte a megjelenteket, majd kihirdetésre kerültek a főzőverseny és a sütiparádé díjazottjai. A három tagú zsűri – Erdős Hanna olimpiai-és világbajnok mestercukrász, Szabó Zsigmond a Mezőtúri

Szakképző Iskola szakoktatója és Patkós Lajos a Placc -Family Bistro tulajdonosa – egymás után kóstolta a hozzánk benevezett süteményeket, majd az elkészült bográcsos ételeket. Elmondták, hogy volt jó és kevésbé jó étel, ám rossz idén sem készült. Eredmények:

**Sütiparádé:**

**Különdíj: Molnárfi-Pipó Viktória – mogyorós karamellás torta**

**Mezőtúr Város**

**Önkormányzatának különdíja: Oroszné Szatmári**

**Anikó – csokoládés mousse torta, szilvazselével**

**III. helyezett: Kiss**

**Imréné – Pavlova**

**tekercs, szilva és**

**otello dzsemmel**

**II. helyezett:**

**Dorogházi**

**Krisztina – szilvás**

**csiga**

**I. helyezett: Vékony Vivien –**

**répatorta**

**Főzőverseny:**

**Különdíj: Ádám Imre –**

**birkapörkölt**

**Mezőtúr Város**

**Önkormányzatának különdíja:**

**Varga Ferenc – birkapörkölt**

**III. helyezett: Kovács Mihály –**

**babgulyás**

**II. helyezett: Mezőtúri**

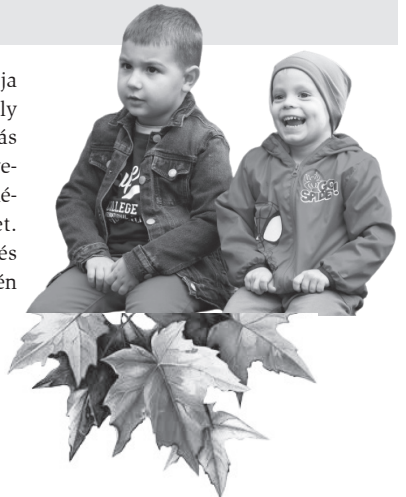
**Szépkorúak Hagyományörző**

**Klub, Herczeg Antal – Topogó**

**I. helyezett: Kovács Zsolt – mar-**

**ha-nyak kapros túrósgaluskával**

Az eredményhirdetést követően a helyi művelődési közösségek műsora következett. Városunkban igen aktív a civil élet, ebből szeretnénk volna egy szeletet a közönségünk elé tárni. Így fellépett ez alkalomból a Vadvirág Népdalkör, Balázs Béláné Piroska néni, a Petőfi Dalkör és a Kéknefelejes Dalkör is.



Őket az Edda Tribute zenekar énekes Zelenák Gyula követte a színpadon, majd Tabáni István Fonogram díjas magyar énekes, dalszerző érkezett a mezőtúri közönséghez.

15:45-kor tombola húzással folytatódott a programunk, ahol számos értékes tombolatárgy talált rá új tulajdonosára.

A tárgyak legértékesebbje egy húszezer forint értékű Szarvasi Kávéfőző volt.

A délután további részében ismét a zenéé volt a főszerep, először Sipos F. Tamás, majd Betty Love, aztán Marót Viki és a Nova Kultúr Zenekar lépett színpadra, az estét pedig utcabállal zártuk, az F. Tóth Zenekar közreműködésével.

Eseményünkön a Plazma Center is részt vett, akik toborzást tartottak. Nagyon fontos tudni, hogy a vérplazma olyan gyógyszerek alapját képezi, amelyek szintetikus úton nem állíthatók elő, de számos súlyos beteg számára azonban életmentő gyógyírt jelentenek.

Összességében egy hangulatos, napsütéses, kellemes napot tudhattunk magunk mögött. Köszönjük, hogy velünk tartottak.

Rendezvényünket a Cselekvő közösségek támogatása a „Kunhalmok” menti településeken című projektből tudtuk finanszírozni.

Támogatóink:  
Mezőtúr Város  
Önkormányzata,  
Mezőtúri Intézményellátó és  
Ingatlankezelő Közhasznú  
Nonprofit Kft.,  
Magyar Vöröskereszt,  
Szebegyinszki Attila -  
MobilShop

Bodor Márty

Fotó: Csikósné Vida Vikória



Állandóság a változó világban Mezőtúron az Aszódi Kisáruház. Hisznek a régimódi értékekben és az élő kapcsolat erejében, ami versenyre kelhet az internet előre törésével, a web áruházakkal is. Kiállnak a magyar termékek mellett immár 24 éve. Tavaly karácsonykor a két szülő, Aszódi Tiborné Zsuzsa és Aszódi Tibor elvesztésével megtörttek, de lányuk, Andrea és a kezdettől ott dolgozó munkatársak továbbviszik az álmot.

Egy üzlet, ami talpon maradt a 2008-as gazdasági világválság idején, a világválság napjaiban és most is szembenéznek, velünk közösen az előttünk álló bizonytalan jövőképpel. Egy dolog ad számukra erőt, hisznek abban, hogy Mezőtúron szükség van egy ilyen széles termékpalettájú kisboltra, ahol sokféle dolgot lehet kapni és hisznek a magyar termékek minőségében. Kézsmárkiné Aszódi Andreahoz tértem be egy beszélgetésre az egyik legrégebbi mezőtúri üzletről, aki csillogó szemmel, szenvedélyesen mesélt nekem.

**K.M.:** Hogyan kezdődött minden?

Kézsmárkiné Aszódi Andrea: Édesanyám volt az első igazi kereskedő nálunk, de ha visszagondolok, nagymamám is kereskedett a háziasszonyi teendői mellett. Amit megtermelt fölösleget, eladta a piacon és én kislányként vele tartottam. Édesanyám már 14 éves korától ezt tanulta és mindig képezte magát később is. Aztán az ÁFÉSZ nagyáruházban dolgozott a méteráru, kötött áru, rövidáru részlegen. Amikor 1990-ben a Telekiben leérettségiztem, épp rendszerváltás történt és új lehetőségek jöttek. Mégis kevesen mertek belevágni. Mi úgy döntöttünk, kibérelünk egy butikot a nagy áruház emeletén. Az volt a neve az első kisboltnak: „Kristály-üveg-porcelán”, és ezen



## Kiállnak a magyar termékek mellett

### Beszélgetés Kézsmárkiné Aszódi Andreával



termékeket az Amfóra nevű üveg nagykereskedéstől vásároltuk. A kereskedelem mindig nagyon érdekelt, így nem volt kérdés, hogy elindultam az utamon, ami egyben a családom jelene és jövője is volt.

**K.M.:** Közülük ki a legfontosabb példakép?

Kézsmárkiné Aszódi Andrea : Az édesanyám volt a legfőbb példaképem. Szerette a vásárlókat. Ha röviden kellene összefoglalnom ezt: *mindene volt a bolt!*

**K.M.:** Az első kisbolt megalapítása után mi történt?

Kézsmárkiné Aszódi Andrea: Másfél-két év múlva a Dózsa György úton volt egy régi üveg-porcelán bolt, ahol a Szappanos Feri bácsi és Valika néni dolgozott. Ők nyugdíjba mentek és ki lehetett bérelni a helyet. Úgy döntöttünk, belevágunk nagyobb árukészlettel. Nagyon sok magyar termékünk volt. Hozzáférhető volt a Hollóházi porcelán, a Zsolnay porcelán, ráadásul megfizethető áron. A bonyhádi zománccgyárból érkezett a kiváló minőségű edény. A salgótarjáni üveggyárból az üvegáru. A fő profilom mindig az volt, hogy főként magyar termékeket kínáljunk. Mellé érkeztek német porcelánok, cseh, szlovák kristályok, üvegáru, kiváló minőségben. Ez a bolt 1992-től 1998-ig működött. Közben még ezzel párhuzamosan 1993-ban megnyitottuk a Dózsa György úton a játékboltot, amit édesanyám vezetett. Tehát ekkoriban három üzletünk volt a városban, mert 1998-ban megvettük a Kossuth téren a mai Aszódi kisáruházat, ami korábban autószerelőként működött. Édesanyám játékokat, lakástextileket, méteráru, rövidáru, függönyöket kínált. A néniknek, bácsiknak kellett a cipőfűzők, a varráshoz az eszköz-

zők, apró, hétköznapi tárgyak és gyönyörű textilek mind másért fontosak. Egy ideig egymás mellett boltban dolgoztunk. Közben édesapám, Aszódi Tibor is kereskedővé vált a téglagyári évek után. Amikor várandós lettem a fiammal, Fecóval, édesapám helyettesített. A karácsonyi forgalmaknál még a férjem, Kézsmárki Feri is beállt a pult mögé. Úgy döntöttünk, az üvegboltot bezárjuk és két saját üzlethelységben elértünk. Édesapám átjött hozzánk az Aszódi kisáruházba.

**K.M.:** Milyen csapattal indult a kisáruház és napjainkra milyen termékekkel foglalkoztok?

Kézsmárkiné Aszódi Andrea: A kezdőcsapat megmaradt. Pályiné Szűcs Juli, Bíró Anikó és Pályiné Papp Erzsike azóta is itt dolgoznak, illetve új fiatal kolléganőnk, Szemes Diána is a csapatot erősíti. Annamari és Mariann pedig anyai feladatukat látják el. A Juli, Böbi és Anikó már édesanyámmal is együtt dolgoztak és tanultak tőle. Olyan árukészletet igyekeztünk kialakítani, ami magyar gyártóktól származik. Van erdélyi, felvidéki magyar beszállítónk is. Szegedi cégtől rendeljük a paplanokat, párnákat. Többségében a függönyök is magyar vállalkozásoktól származnak. Sajnos a kínai árut sem tudjuk kiküszöbölni, mert valami már csak ott gyártanak, például a porcelánt. Egyrészt megszűntek a nagy hazai porcelángyárak másrészt a Hollóházi és Zsolnay nagyon drága lett, magas kategóriát képviselnek. Így tényezőkat, poharakat Törökországból és Kínából tudjuk behozni, a kristálypoharakat Lengyelországból. Bevezettük a magyar fehérneműket, pizsamákat. Ezeket Debrecenből, Győrből, Kalocsáról hozzuk precíz készítőktől. Igaz, az anyagok külföldről

származik, mivel nincs magyar textilipar, de itthon remekül megvarrják. A magyar termékeket helyezzük előtérbe, de nehéz lépést tartani a kínai üzletekkel. A kisáruházban 2022-ben édesanyámtól átvettük a játékok forgalmazását is. Holland, német licencces termékek mellett magyar játégyártó termékeit is forgalmazzuk, ami bevizsgált, biztonságos, minden előírásnak megfelel. A Dózsa György úti bolt 2020-ig üzemelt. Mikor elkezdődött a covid járvány, bezártuk, mert féltettük a szülőket. Nagy feladat hárult ránk. Annak a boltnak a teljes árukészletét áthoztuk az Aszódi kisáruházba. Próbáltunk igazodni a vásárlói igényekhez a járványhelyzet alatt is. Ez az időszak igénybe vette a vásárlók türelmét és a mi energiáinkat is. Azóta a Dózsa György úti üzletet nem látom gazdaságosnak, hogy megnyissuk, ezért értékesítés alatt áll.

**K.M.:** A covid járvány aztán elvitte a boltból a két legdrágább kincset...

Kézsmárkiné Aszódi Andrea: Édesanyámat, édesapámat elvesztettem 2021 decemberében. Édesanyám karácsony előtt 3 nappal, édesapám szilveszter után 1 héttel hunyt el. Mindketten covid-áldozatok. A vásárlók érezték, hogy baj van már akkor, mikor senkinek sem mondtuk. Igyekeztünk karácsony előtt ezzel senkit sem terhelni, tartottuk magunkat. Utána nagyon sok városlakó jött és éreztették, hogy velünk vannak. A város lakosságának ezért nagy hálával tartozunk. Kitartottak mellettünk, jöttek. Nem megijedtek és elfordultak, hanem támogattak.

**K.M.:** Melyik időszak volt a leg-sikeresebb az Aszódi kisáruház történetében?

Kézsmárkiné Aszódi Andrea: A 90-es évek nagyon jó volt, rengeteget dolgoztunk. Árudömping volt. Kinyílt a piac, bővebb árukészlet lehetett. Olyan volt akkor, mintha minden lenne. Aztán 2008, a válság, nagy mélyrepülés volt. Sem vásárlóerő, sem fizetőképes kereslet nem volt. Begyűrűztek a hitelek, megemelkedtek a kamatok, 30-40 %-os forgalomesés volt egyik hónapról a másikra. Mindig előre dolgozunk. Ha valami gyorsan változik, nagy levegőt kell vennünk és újra kell terveznünk. Napjainkban az áremelkedés, az energiaszámlák, az infláció kihát a kereskedelemre. Decemberig még bizakodó vagyok. Viszont januártól még nem látom, mi lesz. Bízom abban, hogy

a magyar termékekkel előnyben leszünk. Amíg udvariasak, segítőkészek vagyunk, addig szívesen jönnek a vásárlók. Fontosak az emberi kapcsolatok. Mi ezt tanultuk édesanyámtól, a régi kereskedőtől, ÁFÉSZ-es dolgozóktól, Túróczi Ica nénitől, Molnár Zsuzsa nénitől, Borbiri Sanyi bácsitól, Szabóné Éva nénitől. A vásárlók a bevásárlóközpontokban megszokták, hogy senki se szól hozzájuk, nézelődnek, ezért ezt is hagyni kell. De aranyos példa erre, hogy a mezőtúri vízparti nyaralókba sokan lejárnak nagyvárosokból, akik

betérnek hozzánk nyáron is és hamar rájönnek, hogy hopp, itt lehet beszélgetni, kérdezni. Jönnek Tiszaföldvárról, Mesterszállásról, Mezőhékről és más környékbeli városokból is hozzánk vásárolni.

#### K.M.: Mi a jövő?

Kézmárkiné Aszódi Andrea: Hiszem, hogy kellene az ilyen kisboltok. Ha vészhelyzet is van, és nehéz is talpon maradni a kereskedőknek a mai válsághelyzetben, nekünk maradni kell. Nem hagyhatjuk a várost ilyen régimódi vegyes kisbolt nélkül.

Kakuk Móni



- **A Vass Lajos Népzenei Szövetség** vezetőségében Biró László mezőtúri népzeneész, népzene tanár is helyet kapott. Vass József leköszönő elnök helyett Vass Dávid Dániel vette át az elnöki szerepet, aki a névadó, Vass Lajos unokája. Juhászné Antal Gabriella (Szolnok) helyett Biró László (Mezőtúr) lett a vezetőség tagja.

- **Dr. Barancsi Ágnesnél** járt az M1 stábjá szeptember 21-én, akik a családok pályázati lehetőségeiről kérdezték a Tűri Kamra Tudásközpont vezetőjét.

- **Csizmadobálás, kötélhúzás**, népi játékok, talicskázás és sok egyéb ügyességi feladat várta a Csoda-vár Köponti Óvoda szervezésében a nagycsoportos óvodásokat és szüleiket szeptember 23-án, a Városi Sportcentrumban.

- **Harmadik alkalommal** rendezték meg a nyugdíjas "Ki mit tud?" vetélkedőt Örményesen szeptember 23-án. A vidám délelőttön fegyverneki, kengyeli, kuncsorbai, tiszatényői és örményesi székporúak egyéni ének, vers, csoportos ének, paródia és tánc kategóriában neveztek és szórakoztatták egymást színvonalas produkcióikkal.

- **Egyetlen tőről fakadt szőlőből** három emelet lakói falatozhatnak Szolnokon. Az 1980-ban ültetett tőke ma sok lakónak biztosít évről évre nem csak árnyékot, de finom csemegét is.

- **Autós felvonulással tiltakoztak** az autós oktatók Szolnokon szeptember 29-én. Az országos megmozdulásokhoz csatlakozva a KATA-törvény módosítása miatt tartottak autós felvonulással egybekötött demonstrációt a megye gépjármű-szakoktatói.

- **Kökény Attila** tartott gospel koncertet a Hit Gyülekezetének szervezésében Mezőtúron, a Szabadság téren szeptember 28-án. A rendezvényen a betegekért imádkozott Szakalopulosz Georgisz lelki pásztor.

- **Változik a tanév rendje**, miszerint nem lesz őszi szünet, cserébe hosszabb lesz a téli szünet, ezzel csökkentve a közoktatási intézmények rezsiköltségeit. A rendelet szerint a téli szünet előtti utolsó tanítási nap 2022. december 21., a szünet utáni első tanítási nap pedig 2023. január 9. lesz. Az őszi szünetet a mostani tanévben nem lehet megtartani, még a nemzetiségi oktatásban részt vevő iskolákban sem.

- **Bár a betakarítási munkákat** jelentősen hátráltatja a csapadékos időjárás, a talajok feltöltődése jól halad, egyre mélyebb rétegekbe is jut a nedvesség. Az őszi kalászosok vetéséhez jó magágyat lehet készíteni, és a frissen kelt repce fejlődéséhez is adott a nedvesség-tájékoztató az OMSZ.

- **Kevesebb, mint két hónap alatt** 3000 látogató választotta a Szabadság Mozit.

- **A Kötővizig jelentése** szerint hétfőn a Tisza vízállása Tiszafürednél 557 centiméter, Kisköre-felsőnél 730 centiméter, Kisköre-alsónál 64 centiméter, Szolnoknál 48 centiméter. A Zagyva Jászteleknél 130 centiméter, a Hármas-Körös Kunszentmártonnál 131 centiméter.

- **Pálmaligetet épített** udvarában Oberna István, a fiatal kunszentmártoni szikvízkészítő. Számszerint 34 fajta pálmája van, 45 cserép leandere és 6 cserép hatalmas agavéja.

- **A XIV. Vass Lajos Népzenei Találkozó és Verseny** elődöntőjén a mezőtúri Vadvirág Népdalkör ARANY minősítést szerzett. Ezzel tovább jutottak a középöntőbe, ami 2023 tavaszán lesz megrendezve.

- **41 fő adott vért** szeptember 27-én a Közösségi Házban. Legközelebb október 25-én várják a véradókat. Ments meg három életet!

Kakuk Móni

Népszámlálás 2022

# Feleljünk, egymásért!

**Töltse ki egyszerűen, interneten a kérdőívet**  
október 1. és 16. között a [nepszamlalas2022.hu](https://nepszamlalas2022.hu) oldalon,  
és nyerjen 100.000 Ft-os ajándékutalványt!

Október 1-jén indul a népszámlálás, hazánk legnagyobb, mindenkire kiterjedő statisztikai adatgyűjtése!

A kérdőív kitöltése közös érdekünk, és minden Magyarországon élő ember számára kötelező!

Keresse a kitöltéssel kapcsolatos információkat tartalmazó postai levelet 2022. szeptember 26-tól a postaládájában!

További információt a [nepszamlalas2022.hu](https://nepszamlalas2022.hu) oldalon talál.

06 80 080 143

[kapcsolat@nepszamlalas2022.hu](mailto:kapcsolat@nepszamlalas2022.hu)

**A Népszámlálás online kitöltésében szívesen segít a Mezőtúri Móricz Zsigmond Városi Könyvtár felnőtt könyvtára nyitvatartási időben!**

**Hétfő 9-17 óra, kedd 9-17 óra, szerda 13-18 óra, csütörtök 9-17 óra, péntek 9-17 óra, szombat 9-12 óra.**



## A Mezőtúri Intézményellátó és Ingatlankezelő KN Kft. oldala:

### 7. Közfoglalkoztatási kiállítás Szolnokon!



Mezőtúrt képviselve már 7. alkalommal vehettünk részt 2022. szeptember 19-én Szolnokon megrendezett megyei közfoglalkoztatási kiállításon, ahol lehetőséget kaptunk a Mezőtúron minden évben pályázati keretek között megszervezett közfoglalkoztatási programokban előállított helyi termékeink bemutatására. Az Aba-Novák Agóra Kulturális központ aulájában saját stand felállítása mellett az érdeklődőket összesen 18 fő munkavállalót foglalkoztató Start Mezőgazdaság és a Start Helyi sajátosságokra épülő mintaprogramban előállított termékek széles palettája fogadta. A délután 17 óráig tartó kiállításon köszöntötte a jelenlévőket dr. Berkó Attila, az eseményt szervező Jász-

Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal vezetője, illetve Herczeg Zsolt képviselő úr is tiszteletét tette. A standunkon kiállított értékek (fűszerpaprika, fűrjtójas, asztalosipari termékek és péksütemények), ahogy 2016 óta minden alkalommal, most is nagy sikert arattak, és örömmel elmondhatjuk,

hogy a kedves látogatók a lekváros néro aprósüteményből vitték a legtöbb mennyiséget.

Közfoglalkoztatási programjainkat bemutató az értékteremtő programokban többek között faipari termékek előállításával és felújításával foglalkozunk, melynek köszönhetően a városban megújul-

nak a köztéri bútorok, padok valamint a hat év óta folyamatosan működő és fejlődő Mini Sütődéknben a köztisztítás során felhasználható péksütemények (almás lepény, kakaós lepény, piszkó tekerics, sajtos rúd, percc stb.) előállítását végezzük, szervesen kapcsolódva az 1600 adagos városi közkonyhánk igényeihez. A Mezőgazdaság programelemben egész évben fóliasátor alatt virágpalántákat zöldségeket termelünk valamint fűrjtartás mellett tojásokat állítunk elő a közkonyhánk számára. Összefoglalva kijelenthetjük, hogy ezek a közfoglalkoztatási programok Mezőtúr város igényeit szem előtt tartva, a rendelkezésre álló erőforrásokat figyelembe véve igazodnak a helyi adottságokhoz és terveink szerint 2023-ban is folytatódhatnak majd.

## VÁROSÜZEMELTETÉSI HÍREK

A Mezőtúr-Szarvas között közlekedő komp októberben reggel 7:00 és este 18:00 között igény szerint közlekedik. Délben 12:00 – 12:30 között a szolgáltatás szünetel.

Tisztelt Lakosság! Mezőtúr Város Önkormányzata 174/2022. (IX.29.) képviselő-testületi határozata alapján a Mezőtúri Fedett Uszoda térítési díjai 2022. október 1-től az alábbiak szerint módosultak:

A külterületi nyaraló övezetekhez kihelyezett és a nyaralótulajdonosok számára fenntartott hulladékgyűjtő konténereket illegális hulladéklerakóként használják. A kommunális hulladékok részére kihelyezett konténerekbe állandó jelleggel nagyméretű bútorok, építési- és bontási hulladék és lomhulladékok miatt, az összesen 50 konténerürítés történt, ami kb. 5 tonna hulladékot jelent, amit az NHSZ Szolnok Községszolgáltató Nonprofit Kft. szemetes autója az Intézményellátó Kft. munkatársainak segítségével szállított el a hulladéklerakó helyről. Kérjük, fokozottan ügyeljenek környezetükre, köszönjük!

Közfoglalkoztatási program keretében folytattuk Mezőtúr rossz állapotú járdaszakaszainak felújítását, így október hónapban a Gödör út összesen 23 méteres szakasza került felújításra.

Gondnok / karbantartó munkakörbe munkavállalók jelentkezését várjuk fényképes önéletrajzzal az intezmenyellato@mturiellato.hu e-mail címen, vagy telefonon a 0656350037-es telefonszámon.

Mezőtúri Strandfürdő és Fedett Uszoda  
Mezőtúr, Fekete István u. 1

Kedves Vendégeink!

### Az USZODA NYÍTVÁ TARTÁSA

2022 október 3.-tól változik!

#### WELLNESS RÉSZLEG

HÉTFŐ

ZÁRVA

KEDD – VASÁRNAP

9-18

#### TANUSZODA RÉSZLEG

HÉTFŐ

ZÁRVA

KEDD – VASÁRNAP

9-19

Bérleteseink kedd, szerda, péntek reggelente 6-tól 7-ig használhatják a tanmedencét (úszómedencét)!

| MEGNEVEZÉS   | Mezőtúri lakcímmel rendelkező lakosok* |   |
|--|--|---|
|  | Mezőtúri lakcímmel rendelkező lakosok  | Mezőtúri lakcímmel nem rendelkező lakosok |
| 2022. október 1-től  |  |   |
| Napi jegyek  |  |   |
| Ft   |  |   |
| Felnőtt napijegy (úszómedence, meleg vizes medence, szauna)                    | 1.200,-                                | 1.500,-                                   |
| Diák, nyugdíjas napijegy (úszómedence, meleg vizes medence, szauna)            | 900,-                                  | 1.200,-                                   |
| Felnőtt 2 órás jegy (úszómedence, meleg vizes medence)                         | 800,-                                  | 1.000,-                                   |
| Diák, nyugdíjas 2 órás jegy (úszómedence, meleg vizes medence)                 | 600,-                                  | 750,-                                     |
| 70 év feletti nyugdíjas, rokkantigazolvánnyal rendelkező napijegy              | 600,-                                  | 750,-                                     |
| Szauna jegy  | 600,-                                  | 750,-                                     |
| Gyermek napijegy (0-6 éves korig)  | Díjmentes                              | Díjmentes                                 |
| Testnevelés órajegy  | 500,-                                  | 600,-                                     |
| Családi (2 felnőtt és 2 gyermek)   | 3.500,-                                | 4.200,-                                   |
| Látogatói jegy (csak a Strandfürdő által megjelölt versenyeken vehető igénybe) | 300,-                                  | 400,-                                     |
| Csoportos belépőjegy (min. 15 fő)  | 800,-                                  | 1.000,-                                   |

### Tisztelt Lakosság!



Szeretettel meghívjuk Önöket a Mezőtúri Intézményellátó és Ingatlankezelő KN Kft. által szervezett

### „Virágbörze”

rendezvényre.

Időpont: 2022.10.19. (szerda)  
9:00

Helyszín: Mezőtúr, Petőfi tér 1.  
Városi Oktatási Centrum  
parkolója

Várjuk a már feleslegessé vált hajtásokat, főleg az összfelültethető évelő vagy kétnyári palántákat.

A hozott növények árusíthatóak illetve szabadon cserélhetőek.

A program ingyenesen látogatható.

Mezőtúri Intézményellátó és Ingatlankezelő KN Kft.

## Hol itt, hol ott spórolok!



### Spórolás az ecet segítségével

Legtöbbször a konyhában, savanyúságok készítéséhez használjuk. A valóságban azonban ez is egy sokrétűen felhasználható anyag. Az ecetsav egy közepesen erős sav. Kiváló fertőtlenítő, öblítő és vízkőoldó szer. A 20 %-os változatát mindig hígítva használjuk.

Ecettel a mosógép is tovább él! Öntsünk mosógépünkbe 2 liter 20 %-os ecetet, majd engedjük bele vizet. Ezután szakítsuk meg a programot és hagyjuk egy éjszakán át hatni. Másnap menjen végig a program 60 fokon, meglátjuk gyönyörűen leoldja a dobról a vízkövet.

Öblítőként is kitűnően megállja a helyét. Hígított ecetet öntve az öblítő tartályba a kimosott ruhák puhák lesznek, színük pedig élénk marad. Talán legismertebb régi felhasználási módja, az ablak pucolásnál foltmentesíti a felületet. Vízfórallókat, kávéfőzőket remekül vízkőteleníti, ha vizes oldattal átfőzzük őket. Csaptelepeket, króm mosogatótálcákat is széppé varázsolhatjuk vele.

**Kedves Olvasónk! Ha szívesen megosztaná jól bevált házi megoldásait, spórolási trükkjeit, várjuk az ujsag@mkskft.hu email címen vagy a Mezőtúr és Vidéke, 5400 Mezőtúr, Szabadság tér 17. postacímen.**

- szerk-

## MEGHÍVÓ

Mezőtúr Város Önkormányzatának

Képviselő-testülete

2022. október 27-én (csütörtökön) 13:30 órakor

közmeghallgatást tart,

amelyre ezúton tisztelettel meghívom.

Az ülés helye: Városháza Díszterme

5400 Mezőtúr, Kossuth Lajos tér 1. (I. emelet 9.)

Szűcs Dániel  
polgármester

## Fontos lépés az ökotudatosságért: az autómentes nap



**Az autómentes nap remek alkalom, hogy kipróbáljuk, milyen egyéb, kevésbé káros lehetőségek vannak a közlekedésre. Ha ezt az év többi napján is megfontoljuk az alternatív közlekedési lehetőségeket, azzal sokat teszünk a környezetünk és önmagunk érdekében.**

Szűcs Dániel, Mezőtúr polgármestere is kétkerekű járműre cserélte az autót szeptember 22-én, ahogyan több mezőtúri általános iskolás és középiskolás szülő megtette az intézmények felhívására. Az Európai Mobilitási Hét és Autómentes Nap kampány 1998 óta minden évben szeptember 16-22. között Európa országaiban megtartott – a társadalom környezettudatosságát erősíteni hivatott – rendezvénysorozat, amely felhívja a figyelmet

- \* a megnövekedett autóforgalom okozta környezeti, baleseti és városképi problémákra,
- \* a közlekedési mód felelősségteljes megválasztására,
- \* a fenntartható, környezet- és emberbarát városi közlekedés előnyeire,
- \* a közösségi, a kerékpáros és a gyalogos közlekedés fejlesztésének szükségességére.

A rendezvény egyik hosszú távú célkitűzése az, hogy rávegye a rendszerint autóval munkába, iskolába vagy kikapcsolódni járó polgárokat, hogy az utazáshoz fenntartható alternatív közlekedési módokat vegyenek igénybe.

Spórolj időt, és ne feledd: egy jó autó 10-20 évig szolgál, a jó egészséged akár 100 évig is! Tegyél egy próbát kerékpárral, netalán gyalog, vagy közösségi közlekedéssel érd el úticélot, és fedezd fel újra a településed szépségeit! A dugóban ülve nem lehet levezetni a napi feszültséget, miért ne éreznéd jobban magad? - olvasható az Európai Mobilitási Hét és Autómentes nap oldalán.

Kakuk Móni  
Fotó: Jenei József

## Elindult a csapadékcatorna-hálózat fejlesztése

A beruházás megvalósítására 2021-ben nyert el pályázati forrást az önkormányzat, melynek köszönhetően a korábbi csapadékvíz-elvezetési problémákon jelentős mértékben javulhatnak, így a nagy esőzésekkor problémás területeken is (Tulipán u., Dob u., Andrassy u., Damjanich u., Puskin út vége) gyorsabbá válik a csapadékvíz lefolyása. A napokban elkezdődött az Akasztó ér rekonstrukciója. A csatorna tisztítását követően

megvalósul a Földvári útig tartó szakasz betonelemekkel történő burkolása is- tájékoztatott Szűcs Dániel polgármester.

A projekt további részeként a piaccsarnoktól a strand irányába tartó zárt csatorna cseréje is megtörténik.

A beruházás tehát nem csak a fejlesztési területre koncentrálódik, pozitív hatása több városrész és számos lakóingatlant is érint.

-szerk-

Fotó: Jenei József



# Népszámlálás 2022

## Töltse ki a kérdőívet online!

[nepszamlalas2022.hu](https://nepszamlalas2022.hu)

Idén újra népszámlálás, ahol mindannyiunk válasza számít.  
Az online kitöltésre október 1. és 16. között van lehetősége.

**Feleljünk,  
egymásért!**

Készült a Központi Statisztikai  
Hivatal megbízásából.





## Az V. Mezőtúri Őszi Sütiparádé győztes receptjei

### I. helyezett: Répatorta (Vékony Vivien)

#### Hozzávalók

##### A tésztához

- 30 dkg rétesliszt (vagy finomliszt)
- 3 db tojás
- 30 dkg sárgarépa (reszelt)
- 1.5 dl napraforgó olaj
- 25 dkg porcukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- fahéj ízlés szerint (vagy reszelt citromhéj)
- 1 csomag sütőpor

##### A mázhoz

- 10 dkg porcukor
- 2 ek. vaj
- 1 db tojásfehérje
- 1 teáskanál citromlé



#### Elkészítés

##### A tésztához

1. A cukrot kikavarjuk a tojássárgákkal és az olajjal.
2. Hozzáadjuk az apróra reszelt sárgarépát, a vaníliás cukrot és a sütőporos lisztet. Alaposan összekavarjuk.
3. Kis fahéjjal vagy citromhéjjal ízesítjük.
4. A tojásfehérjékből habot verünk. Óvatosan a masszához forgatjuk
5. Sütőpapírral bélelt tortaformába simítjuk, és előmelegített sütőben sütjük.
6. A máz hozzávalóit kb. méz sűrűségűre kavarjuk, és a kihűlt tortát bevonjuk vele. Díszítésnek használhatunk marcipánrépát.

## Hatodik osztályos lány sütíremeke győzedelemeskedett a Sütiparádén



A zsűri tagjai maguk is meglepődtek, amikor Vékony Vivien elindult, hogy átvegye az első helyezést, hiszen a tortája alapján eszükbe sem jutott, hogy azt egy ifjú, általános iskolás lány készítette. Nem csak a gyakorlat hozhat sikert, hiszen az ízek harmóniájára ráérezni kortalanul lehetséges.

Vékony Vivien elmondta, a Kossuth Lajos Magyar - Angol Két Tanítási nyelvű Általános Iskola 6. osztályába jár és hat éves kora óta érdeklik a konyha rejtelmek. Egészen kiskorában készített már kókuszgolyót, palacsintát, muffi-

nokokat, zabkekszes süteményeket és ma már bátran kísérletezik a torták ízkombinációival is. Szívesen tanul és édesanyja támogatja ebben, hiszen így édes az élet számukra. Az biztos, Erdős Hannát, az olimpikon cukrászt lenyűgözte répatortájával és süteménye bármelyik elegáns, budai szalonban megállná a helyét. Ki is szokta mondani, hogy a mai, fiatal lányok nem szeretnek sütni?

Kakuk Móni  
fotó: Csikósné Vida Viktória

### II. helyezett: Szilvás csiga (Dorogházi Krisztina)

#### Hozzávalók

##### A tésztához (kb. 8-10 darabhoz)

- 25 dkg finomliszt
- 5 dkg kristálycukor
- 1 tojássárgája
- 1,5 dl langyos tej
- 2 dkg friss élesztő
- 5 dkg olvasztott vaj vagy margarin

##### A töltelékhez

- 8-10 dkg barna cukor
- őrölt fahéj ízlés szerint
- 5 dkg olvasztott vaj vagy margarin
- 30-40 dkg szilva



#### Elkészítés:

A langyos tejben egy kis cukorral felfuttatjuk az elmorzsolt élesztőt. Az átszitált lisztet összekeverjük a maradék cukorral, hozzáadjuk a tojássárgáját, a felfuttatott élesztős tejet és összegegyrjük, majd hozzáadjuk az olvasztott vajat és jól kidolgozzuk. Letakarva duplájára kelesztjük. A töltelékhez a barna cukrot összekeverjük a fahéjjal. A kimagozott szilvát kisebb darabokra vágjuk. A megkelt tésztát téglalap alakúra nyújtjuk, megkenjük kb. 3 dkg olvasztott vajjal. A vajra rászórjuk a fahéjas barna cukrot, majd elszórta ráhelyezzük a szilvadarabokat. Szorosan feltekerjük a hosszabbik oldalánál fogva, mint a bejglit, és egy éles késsel 2-3 cm széles csigákra szeleteljük. A csigákat egymástól 2 cm távolságra fektetjük a tepsiben. Hagyjuk kelni őket még 10-15 percig. A csigák tetejét lekenjük a maradék olvasztott vajjal. Előmelegített, 170 fokban kb. 20 percig sütjük.

### III. helyezett: Pavlova rolád szilva-otelló szőlő dzsemmel (Kiss Imréné)

#### Hozzávalók

- 200 g tojásfehérje (kb 5 nagyobb tojás)
- egy csipet só
- 350 g kristálycukor
- 1 evőkanál citromlé
- 15 g kukoricakeményítő
- Töltelék:
- 250g mascarpone
- 200 g tejszín
- szilva dzsem (savanykásabb) kb 200 g
- otelló szőlő dzsem kb. 200 g

#### Elkészítés

Tojásfehérjét a sóval alacsony fokozaton kezdjük verni. Mikor habos, fokozatosan adagoljuk a cukrot hozzá, a robotgép sebességét emeljük. Addig keverjük, míg a cukor el nem olvad (15-20 perc) Legyünk kitartóak. Ezután vegyük ismét kisebb fordulatra a gépet, adjuk hozzá a citromlevet és a kukoricakeményítőt. Keverjük simára. 200 fokra melegítsük elő a sütőt. Tepsit béleljük ki szilikonos sütőpapírral, a tojásmasszát simítsuk el benne. Előmelegített sütőbe tesszük és a hőfokot 160 fokra csökkentjük. 20 perc alatt készre sütjük. A kész a tepsit kivesszük, befedjük egy sütőpapírral, arra rácsot vagy tálcát teszünk és megfordítjuk. Lehúzzuk a sütőpapírt az aljáról. Hagyjuk kihűlni. Addig elkészítjük a krémet. A tejszínt habbá verjük, hozzáadjuk a mascarponét és összekeverjük. A kihűlt habcsók lapot megkenjük a krémmel. Külön-külön habzsákba töltjük a dzsemeket. Az egyik felére a krémnek pöttyöket nyomunk a szilva dzsemből, a másik felére otelló szőlő dzsemből. Lehet, sűrűn minél több legyen rajta. Aki szeretné, a krémre rá is kenheti a dzsemet. Óvatosan feltekerjük a sütőpapír segítségével. Tegyük hűtőbe 1-2 órára. Lehet csak egyféle ízesítéssel is készíteni, vagy friss gyümölcscsel. A savanykásabb gyümölcsökkel még jobb íz hatást érhetünk el.



## November 3-ig igényelhető a Bursa Hungarica Felsőoktatási Ösztöndíj

### FONTOS: ITT A RÉSZLETES PÁLYÁZATI KIÍRÁS

**Mezőtúr Város Önkormányzata csatlakozott a hátrányos szociális helyzetű felsőoktatási hallgatók, illetve felsőoktatási tanulmányokat 2023-ban kezdő fiatalok támogatására létrehozott Bursa Hungarica Felsőoktatási Ösztöndíjpályázat 2023. évi fordulójához.**

A polgármester 171/2022. (IX. 29.) számú képviselő-testületi határozat alapján kiírja a Bursa Hungarica Felsőoktatási Ösztöndíjpályázat 2022. évre felsőoktatási hallgatók részére. A határozat 1. melléklete megjelent Mezőtúr Város honlapján, ahol a részletes pályázati kiírás megtalálható.

„A” típusú pályázat

A pályázatra azok az önkormányzat illetékességi területén lakóhellyel rendelkező, hátrányos szociális helyzetű hallgatók jelentkezhetnek, akik felsőoktatási intézményben (felsőoktatási hallgatói jogviszony keretében) teljes idejű (nappali munkarend) alapfokozatot és szakképzettséget eredményező alapképzésben, mesterfokozatot és szakképzettséget eredményező mesterképzésben, osztatlan képzésben vagy felsőoktatási szakképzésben folytatják tanulmányaikat, kivéve a Magyar Honvédség és a rendvédelmi feladatokat ellátó szervek hivatásos és szerződéses állományú hallgatóit, doktori (PhD) képzésben részt vevő hallgatókat, valamint a kizárólag külföldi intézménnyel hallgatói jogviszonyban álló és/vagy vendéghallgatói képzésben részt vevő hallgatókat.

Az ösztöndíj időtartama 10 hónap, azaz két egymást követő tanulmányi félév (a 2022/2023. tanév második féléve és a 2023/2024. tanév első féléve). Az ösztöndíjra pályázhatnak a 2022 szeptemberében felsőoktatási tanulmányaik utolsó évét megkezdő

hallgatók is. Amennyiben az ösztöndíjas hallgató jogviszonya 2023 őszén már nem áll fenn, úgy a 2023/2024. tanév első félévére eső ösztöndíj már nem kerül folyósításra.

Az ösztöndíjra pályázatot benyújthatnak azok a hallgatók is, akiknek a hallgatói jogviszonya a felsőoktatási intézményben a pályázás időpontjában szünetel. Az ösztöndíj folyósításának feltétele, hogy a 2022/2023. tanév második félévére a beiratkozott hallgatói jogviszonnyal rendelkezzen.

Az ösztöndíj elbírálása kizárólag szociális rászorultság alapján történik.

A Bursa Hungarica Ösztöndíjrendszer 2013. évi fordulójától kezdődően a Kulturális és Innovációs Minisztérium és az Emberi Erőforrás Támogatáskezelő a Bursa Hungarica pályázatok, illetve ösztöndíjak kezelésére kifejlesztett Bursa Hungarica Elektronikus Pályázatkezelési és Együttműködési Rendszerben (továbbiakban: EPER-Bursa rendszer) indítja el a pályázatok kezelését. A pályázat beadásához az EPER-Bursa rendszerben egyszeri pályázói regisztráció szükséges. Azok a pályázók, akik a korábbi pályázati évben regisztráltak a rendszerben, már nem regisztrálhatnak újra, ők a meglévő felhasználónév és jelszó birtokában léphetnek be az EPER-Bursa rendszerbe. Amennyiben a jelszavukat elfelejtették, az Elfelejtett jelszó funkcióval kérhetnek új jelszót. A pályázói regisztrációt, vagy belépést követően tölthetik fel pályázati adataikat a csatlakozott önkormányzatok pályázói az EPER-Bursa rendszerben. (Elérése: <https://bursa.emet.hu/paly/palybelep.aspx>.) A személyes és pályázati adatok ellenőrzését és feltöltését követően a pályázati űrlapot kinyomtatva és aláírva, a települési önkormányzatnál kell benyújtaniuk a pályázóknak. A pályázat csak a pályázati kiírásban meghatározott csatolandó mellékletekkel érvényes.

A pályázati kiírásban meghatározott valamely melléklet hiányában formai hibásnak minősül. A benyújtott pályázatok befogadását az önkormányzatnak az EPER-Bursa rend-

szerben igazolnia kell. A nem befogadott pályázatok a bírálathoz nem vesznek részt.

A pályázat kötelező mellékletei:

- A felsőoktatási intézmény által kitöltött eredeti hallgatói jogviszony igazolás vagy annak másolata a 2022/2023. tanév első félévéről.

- Igazolás a pályázó és a vele egy háztartásban élők egy főre jutó havi nettójövedelméről. (Egy háztartásban élőknek tekinteni a pályázó lakóhelye szerinti lakásban életvitelszerűen együttlakó, ott bejelentett lakóhellyel, vagy tartózkodási hellyel rendelkező személyeket.)

- A szociális rászorultság igazolására az alábbi okiratok:

Rövid önéletrajz a pályázó szociális helyzetéről. Pályázó személyi igazolványának és lakcímkártyájának aláírt másolata. Ha a pályázó szülei elváltak, a jogerős bírósági ítélet másolata, ennek hiányában nyilatkozat a különélésről. Ha a pályázó szülei külön élnek, mindkét szülő lakcímkártyájának aláírt másolata vagy a különélést igazoló 3 hónapnál nem régebbi hatósági bizonyítvány. Ha a pályázó gyermektartásdíjban részesül, akkor a szülő által a gyermektartási díj összegéről tett nyilatkozata. Amennyiben a pályázó, az eltartója és/vagy a vele egy háztartásban élők közül bárki tartós beteg, egészségkárosodott, fogyatékkal élő, az ezt igazoló irat. Ha az egy háztartásban élők között iskoláskorú van, tanulói / hallgatói jogviszony fennállásáról szóló igazolás. Ha a pályázó nem részesül kollégiumi elhelyezésben, akkor az elutasításról szóló dokumentum. Nyilvántartott álláskereső családtag esetében az állami foglalkoztatási szerv (munkaügyi központ) által kiállított igazolás.

A pályázat rögzítésének és az önkormányzathoz történő benyújtásának határideje: 2022. november 03. (csütörtök) 16:00 óra. A beérkezett pályázatok az illetékes önkormányzat bírálja el 2022. december 05-ig.

A települési önkormányzat döntéséről és annak indokáról 2022. december 06-ig az EPER-Bursa rendszeren át elektronikusan vagy postai úton küldött levélben értesíti a pályázókat.

A polgármester a 171/2022. (IX. 29.) számú képviselő-testületi

határozat alapján kiírja, a Bursa Hungarica Felsőoktatási Önkormányzati Ösztöndíj pályázatot 2022. évre a felsőoktatási tanulmányokat 2023-ban kezdő fiatalok részére.

„B” típusú pályázat

A polgármester a 171/2022. (IX. 29.) képviselő-testületi határozat 2. számú melléklete alapján kiírja a Bursa Hungarica Felsőoktatási Ösztöndíjpályázat „B” típusát.

A pályázatra azok az önkormányzat illetékességi területén lakóhellyel rendelkező, hátrányos szociális helyzetű (a 2022/2023. tanévben utolsó éves, érettségi előtt álló középiskolás, illetve felsőfokú végzettséggel nem rendelkező, felsőoktatási intézménybe felvételt még nem nyert, érettségizett pályázók jelentkezhetnek, akik a 2023/2024. tanévtől kezdődően felsőoktatási intézményben teljes idejű (nappali munkarend) alapképzésben, osztatlan képzésben, vagy felsőoktatási szakképzésben kívánnak részt venni.

A „B” típusú pályázatra jelentkezők közül csak azok részesülhetnek ösztöndíjban, akik a 2023/2024. tanévben először nyertek felvételt felsőoktatási intézménybe és tanulmányaikat a 2023/2024. tanévben ténylegesen megkezdik.

Nem részesülhet támogatásban az a pályázó, aki a Magyar Honvédség és a rendvédelmi feladatokat ellátó szervek hivatásos és szerződéses állományú hallgatója, doktori (PhD) képzésben részt vevő hallgató, illetve aki kizárólag külföldi intézménnyel áll hallgatói jogviszonyban és/vagy vendéghallgatói képzésben vesz részt.

Az ösztöndíj időtartama 3x10 hónap, azaz hat egymást követő tanulmányi félév (a 2023/2024. tanév, a 2024/2025. tanév és a 2025/2026. tanév). A támogatott pályázók szociális rászorultságát az önkormányzat évente egyszer felülvizsgálja. A Bursa Hungarica Ösztöndíj-rendszer 2013. évi fordulójától kezdődően a Kulturális és



Innovációs Minisztérium és az Emberi Erőforrás Támogatáskezelő a Bursa Hungarica pályázatok, illetve ösztöndíjak kezelésére kifejlesztett Bursa Hungarica Elektronikus Pályázatkezelési és Együttműködési Rendszerben (továbbiakban: EPER-Bursa rendszer) indítja el a pályázatok kezelését. A pályázat beadásához az EPER-Bursa rendszerben egyszeri pályázói regisztráció szükséges. Azok a pályázók, akik a korábbi pályázati évben regisztráltak a rendszerben, már nem regisztrálhatnak újra, ők a meglévő felhasználónév és jelszó birtokában léphetnek be az EPER-Bursa rendszerbe. Amennyiben a jelszavukat elfelejtették, az Elfelejtett jelszó funkcióval kérhetnek új jelszót. A pályázói regisztrációt, vagy belépést követően tölthetik fel pályázati adataikat a csatlakozott önkormányzatok pályázói az EPER-Bursa rendszerben. (Elérése: <https://bursa.emet.hu/paly/palybelep.aspx>.) A személyes és pályázati adatok ellenőrzését és feltöltését követően a pályázati űrlapot kinyomtatva és aláírva, a települési önkormányzatnál kell benyújtaniuk a pályázóknak. A pályázat csak a pályázati kiírásban meghatározott

csatolandó mellékletekkel érvényes.

A pályázati kiírásban meghatározott valamely melléklet hiányában formai hibásnak minősül. A benyújtott pályázatok befogadását az önkormányzatnak az EPER-Bursa rendszerben igazolnia kell. A nem befogadott pályázatok a bírálatban nem vesznek részt.

A pályázat kötelező mellékletei:

- Igazolás a pályázó és a vele egy háztartásban élők egy főre jutó havi nettójövedelméről. (Egy háztartásban élőknek kell tekinteni a pályázó lakóhelye szerinti lakásban életvitelszerűen együttlakó, ott bejelentett lakóhellyel, vagy tartózkodási hellyel rendelkező személyeket.)

- Szociális rászorultság igazolása az alábbi okiratok:

Rövid önéletrajz a pályázó szociális helyzetéről.

Pályázó személyi igazolványának és lakcímkártyájának aláírt másolata.

Ha a pályázó szülei elváltak, a jogerős bírósági ítélet másolata, ennek hiányában nyilatkozat a különélésről.

Ha a pályázó szülei külön élnek, mindkét szülő lakcímkártyájának aláírt másolata vagy a különélés

igazoló 3 hónapnál nem régebbi hatósági bizonyítvány.

Ha a pályázó gyermektartásdjában részesül, akkor a szülő által a gyermektartási díj összegéről tett nyilatkozata.

Amennyiben a pályázó, az eltartója és/vagy a vele egy háztartásban élők közül bárki tartós beteg, egészségkárosodott, fogyatékkal élő, az ezt igazoló irat.

Ha az egy háztartásban élők között iskoláskorú van, tanuló / hallgató jogviszony fennállásáról szóló igazolás.

Ha a pályázó nem részesül kollégiumi elhelyezésben, akkor az elutasításról szóló dokumentum.

Nyilvántartott álláskereső családtag esetében az állami foglalkoztatási szerv (munkaügyi központ) által kiállított igazolás.

A pályázat rögzítésének és az önkormányzathoz történő benyújtásának határideje: 2022. november 03. (csütörtök) 16:00 óra.

A beérkezett pályázatokat az illetékes önkormányzat bírálja el 2022. december 05-ig.

A települési önkormányzat döntéséről és annak indokáról 2022. december 06-ig az EPER-Bursa rendszeren át elektronikusan vagy postai úton küldött levélben értesíti a pályázókat.

A Bursa Hungarica Felsőoktatási Önkormányzati Ösztöndíjról bővebb felvilágosítás kapható a [www.emet.gov.hu](http://www.emet.gov.hu) internetes címen, vagy a Mezőtúri Közös Önkormányzati Hivatal Hatósági Osztályán (Mezőtúr, Kossuth Lajos tér 1. mf.sz. 3. szoba) Tóthné Törjék Edina szociális ügyintézőnél, tel.: 56/551-926.

Szűcs Dániel  
polgármester

Mezőtúr Város Önkormányzata tisztelettel  
meghívja Önt és kedves hozzátartozóit  
az 1956-os forradalom és szabadságharc 66. évfordulója  
alkalmából rendezett városi megemlékezésre.

## ÜNNEPI PROGRAMOK

**2022. OKTÓBER 23.**

Helyszín: Mezőtúr, Kossuth Lajos tér, Városháza

11.00 Megemlékezés, koszorúzás az 1956-os emlékműnél  
Emlékező beszédet mond Szűcs Dániel,  
Mezőtúr Város polgármestere  
Ünnepi műsort adnak: Liszi Melinda és Balázs Csongor a  
békéscsabai Jókai Színház művészei

12.00 Díjak, kitüntetések átadása  
Az elismeréseket átadja: Szűcs Dániel  
Mezőtúr város Polgármestere

Kapcsolódó programok:

10.00 Ünnepi Istentisztelet  
Helye: Belvárosi Református Nagytemplom  
Igét hirdet: Mihalina László lelkészelnök

10.00 Szentmise Hazánkért  
Helye: Római Katolikus Templom  
Misét mutat be: Ondavay Tibor pápai prélat

## Változtak az avarégetés szabályai október 1-től



Az avar és kerti hulladék égetési szabályairól alkotott rendeletet Mezőtúr Város Önkormányzata. E szerint belterületen az avar és a kerti hulladék nyílt téri égetése október 1-től április 30-ig megengedett.

- Az égetés hétfőtől - péntekig 10:00 és 18:00 között, szombaton 10:00 és 15:00 között lehetséges.

- Vasárnap tilos a zöldhulladék égetése.

- Külterületen csak megfelelően kialakított helyen, a tűzvédelmi előírások fokozott betartása mellett lehetséges az avar és a kerti hulladék égetése.

**Az NHSZ továbbra is elszállítja a zöld hulladékot,  
biológiailag lebomló zsákban!**

A zöld zsákokat az alábbi helyeken lehet megvásárolni:

Hulladékudvar

Veres Barkács - Mezőtúr, Kossuth Lajos tér 1.

Piactéri Horgász és Kisállateledel Bolt - Mezőtúr, Földvári út 15.

Kertvárosi Csemege - Mezőtúr, Erkel Ferenc út 10.

Újvárosi ABC - Mezőtúr, Sugár út 37.

HONI ABC - Mezőtúr, Kiss János u. 74.

Ági Csemege Bolt - Mezőtúr, Túrkevei út 4.

**FONTOS!** Ha a komposztálás helyben nem megvalósítható, akkor a zöldhulladék elszállítása még mindig kevésbé káros, mint az égetés. A zöldhulladék-gyűjtő zsákok kezeléséről a hulladékkezelő telephelyén gondoskodik. A településeken végighaladó gépjárművek szennyezése, bár önmagában jelentős, még így is jóval kisebb, mint a zöldhulladék égetése, amelynek során mindenféle szűrő használata nélkül, órákon át kontrollálatlanul kerülnek a szennyező anyagok a levegőbe.

- szerkesztő

## Díjazták a legszebb konyhakerteket

Sári Kovács Szilvia ötletgazda, Karcag város alpolgármestere által létrehozott „A legszebb konyhakertek” – Magyarország legszebb konyhakertjei országos programhoz Mezőtúr is csatlakozott idén is, immáron 10. alkalommal.

se. A Csoda-vár Központi Óvoda Maci csoportja amellett, hogy részt vettek a megmértetésen, műsorral is készültek az ünneplő közönségnek.

Balkon kategóriában különdíjban részesült Bodor Márti és Dóczi Norbert. Az övök remek példa arra,



A közösségi kategóriában III. helyezett lett Farkas András, Bandi bácsi, akit már mindenki jól ismer, hiszen évek óta példaként szolgál az Ifjúsági lakótelep közössége, fia-

mélységes szeretet, a szakmai tudás, a hozzáértés, a folyamatos fejlődés, a fáradhatatlan, alázatos munka jellemzi kertjük minden momentumát.



A szervezők célja az idei Programmal is az volt, hogy elismerjék a kertművelők munkáját és ezzel ösztönözzék a lakosságot arra, hogy minél többen alakítsanak ki konyhakertet, gondozzák azt, természetesen benne maguk és családjuk számára minél több konyhakerti növényt, zöldséget, gyümölcsöt, fűszert – és gyógy növényeket, továbbá szépítsék saját és városuk környezetét.

Az év témaköre a környezettudatos kert. „LEGYEN ZÖLDSÉGES/GYÜMÖLCSÖS KERT MAGYARORSZÁG MINDEN BALKONJÁN, UDVARÁN ÉS KERTJÉBEN!”.

hogy lehet lakótelepen kertészkedni, zöldséget termelni.

Mini 50 m<sup>2</sup>-ig kategóriában különdíjban részesült Oláh János és kedves neje.

Normál kategóriában III. helyezést ért el Lukács Mihály és családja, akik többek között chili paprikát is természetesen.

II. helyezett lett Juhászné Török Orsolya, aki színes, változatos udvarával nyerte el a zsűri tetszését.

Az I. helyezésért járó díjat Pechácsekné Seres Edit vehette át, aki Országos díjra lett jelölve ebben az évben. Az idei évben is két, különböző helyszínen lévő kerttel



taljai számára és fáradhatatlanul dolgozik azért, hogy a 14-es épület és környéke, ez által a város környezete is megszépüljön. Bár az idei év szárazsága Bandi bácsinak is feladta a leckét, de nem adta fel, mindent megtett azért, hogy a 14-es épület és környéke virágokban pompázzon.

Az II. helyezésért járó díjat a Mezőtúri Városi Intézmény Csodavár Központi Óvoda gyermekei és pedagógusai vehették át.

I. helyezett lett a Mezőtúri Városi Óvoda - Harmatcsepp Tagintézménye. Az Óvodát az idei évben Országos díjra is jelölték.

A Mezőtúri Városi Óvoda – Gyermek-kert Tagintézménye is elismerésben részesült szorgalmáért.

Zártkert zöldséges kategóriában II. helyezést ért el Tóth Sándor és neje, ők az idei évben jelentkeztek először csodálatos kertjükkel.

I. helyezést ért el Fehér András és Enyedi Erzsébet. Bandi bácsiék örökös résztvevői a versenynek, az évek alatt már kétszer Országos Díjat nyertek. A természet iránti

Zártkert gyümölcsös kategóriában a tavalyi évhez hasonlóan egy jelentkező volt Sándor János Vilmos személyében. Tavaly Országos Díjban részesült, melyet a



Balázs Családdal együtt Budapesten az OMÉK keretein belül vett át.

Zártkert vegyes kategóriában különdíjjal köszöntötték az örökös, több generációs jelentkezőt, Jászné Polgár Mária, Jász Ferencet és 5 unokájukat. Az elmúlt években Országos díjjal is büszkélkedhetnek.

Jövőre ismét kiírásra kerül a verseny, és várják az új és régi jelentkezőket, a kezdő és gyakorlott kertészeket egyaránt.

Kakuk Móni

Fotó: beküldött fotó



Összesen 15 kertművelő 16 kertet mutatva meg munkáját és annak eredményét a nagyközönségnek. Ismét bővült az óvodás jelentkezők köre a közösségi kategóriában, hiszen nagyon fontos, hogy már kisgyermekkorban megkezdődjön a gyermekek természet iránti szeretetre, környezetvédelemre nevelé-

nevezett. Példamutató tevékenységben lánya is szívesen segítkezik.

Az idei évben nagyon megérdemelt különdíjat vehet át Balázs István és családja, akik a tavalyi évben Országos díjban részesültek.

Kiss Ferenc és felesége példaértékű munkásságát elismerésben részesítették.

## Nemzeti Vágta a Hősök terén

Mezőtúrról és vidékéről is bemutatkoztak a lovasok



Mezőtúriak balról jobbra. Lovasok: Kálnai Helga, Kovács Borbála, Szabó Flóra, Vetési Virág, Szilágyi Zoltán  
Kísérők: Murányi Mónika, Monokiné Fórizs Beatrix - edző, Szilágyi Zoé, Szilágyi Zoltán, Kun Viktória

Idén 15. alkalommal rendezték meg az eredetileg Geszti Péter zenész és dr. Tamási István Pál fejből kipattanó országos és európai hírű rendezvényt, a Nemzeti Vágtát, mely sok érdeklődőt vonzott.

A Nemzeti Vágta fő célja a nemzeti hagyományok ápolása és a hídépítés az egyes települések és lakosaik, valamint a

magyar vidék és Budapest között. Mind közül a legfőbb cél: Magyarország újbóli felemelése a lovas nemzetek sorába. Az esemény központi eleme a névadó „Nemzeti Vágta”, amelyre évente mintegy 100 település nevezi be a lovát és lovasát.

Az idei győztes Ócsény lovasa, Németh János lett Galaxy nevű lovával. Ám a fináléig

hosszú út vezetett, ugyanis a budapesti Hősök terén tartott végső megmérettetésre kvalifikáló versenyeket májustól szeptemberig 9 magyarországi és 4 határon túli helyszínen rendezték. Az idei programozat középpontjában a gyerekek és a fiatalok, a lovaglás népszerűsítése és a hagyományok továbbadása állt. **150 gyereklovas felvonulásában vet-**

**tek részt a mezőtúri és környékbeli lovasok, többek között Örményesről, a Táltos Lovas Baráti Kör Egyesülettől Monokiné Fórizs Beatrix edző szervezésében.**

A felvonulók piros, fehér és zöld ruhában a magyar zászlót jelenítették meg és integettek a budapesti közönségnek.

Kakuk Móni

Fotó: Szabó Ferenc



# Tour 'd Mező

2022. október 16.

Kézműves Ház, Mezőtúr

## TAVASZRA ELHALASZTVA!



**Halloween party**  
**2022.10.28. Mezőtúr**  
**Részletek hamarosan!**

### Közeledik a lomtalanítás!

Tájékoztatjuk, hogy az NHSZ Szolnok Közszolgáltató Nonprofit Kft. az Önkormányzattal közösen 2022. október 15-én szombaton és 2022. október 22-én szombaton a közszolgáltatás keretében ingyenes közterületi LOMTANÍTÁSI AKCIÓT szervez.

A háztartásokban nap mint nap keletkező kommunális hulladék mellett selejtezések, nagytakarítások alkalmával, eseti jelleggel nagyméretű, a vegyes hulladéktól külön gyűjtendő, kidobásra szánt bútorok, lomhulladékok is felhalmozódhatnak. Ezek lakossági gyűjtése akcióorozatokkal valósítható meg a leghatékonyabban. Az akció során lehetősége van Mezőtúr valamennyi ingatlan tulajdonosának, hogy a háztartásában keletkező lomokat, selejtezésre került, használhatatlan bútorokat (szekrény, ágy, szék, stb.) ingyenesen elszállíttathassa. A lom hulladék elszállítása az egyes körzetekben az alábbiak szerint történik:

- Nyugati városrész: 2022. október 15.

- Keleti városrész: 2022. október 22.

A lomtalanítási akció során NEM adható át, illetve nem kerül átvételre:

- Építési és bontási hulladék (Elszállítása külön megrendelhető Társaságunk Ügyfélszolgálati irodájában vagy Információs Pontján)

- Veszélyes hulladék (Ezek a típusú hulladékok átadhatók a Hulladékudvarokban, illetve gyűjtésükről, elhelyezésükről tájékoztatást kap Társaságunk Ügyfélszolgálati irodájában)

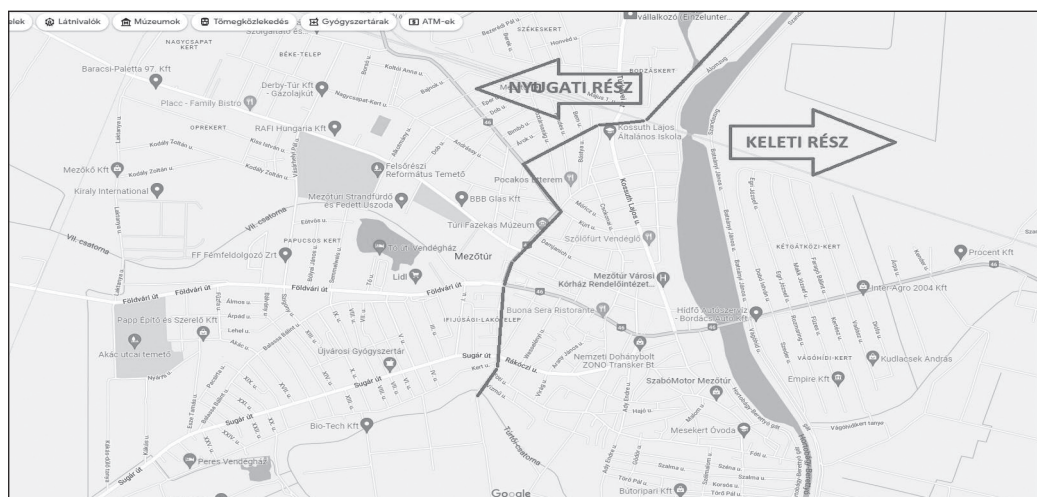
- Kertgondozásból származó zöldhulladék

- Elektronikai hulladék (Ezek a típusú hulladékok átadhatók a Hulladékudvarokban, illetve gyűjtésükről, elhelyezésükről tájékoztatást kap Társaságunk Ügyfélszolgálati irodájában)

Kérdéseikkel, problémáikkal kapcsolatban keressék bizalommal Ügyfélszolgálatunkat vagy Információs Pontunkat!

Belvárosi Ügyfélközpont – Szolnok, 5000 Szolnok, Kossuth tér 9.,  
Telefon: +36 56 503 569, e-mail: [ugyfeloizpont.szolnok@nhsz.hu](mailto:ugyfeloizpont.szolnok@nhsz.hu).

Mezőtúri Információs Pont (Mezőtúri Hulladékudvar) 5400 Mezőtúr,  
Kávási Sándor u. 52. Telefon: +36 20 331 1579, e-mail: [hulladek.szolnok@nhsz.hu](mailto:hulladek.szolnok@nhsz.hu).



Szeretettel vár mindenkit a  
Mezőtúri Móricz Zsigmond  
Városi Könyvtár  
október 12-én, szerdán  
17 órától kezdettel  
a felnőtt könyvtár  
olvasótermében.



A Mezőtúri Móricz Zsigmond Városi Könyvtár  
szeretettel meghívja Önt

**Forray R. Katalin**  
**Romológia**

című előadására

október 20-án csütörtökön 17 órától  
a felnőtt könyvtár olvasótermében.

A rendezvény ingyenes!



## Mester virágkötő a Monardában



**2022. szeptember 10-én a Monarda stúdió vendége volt hazánk egyik legnevesebb virágkötő mestere: Kövér Krisztián. A mester a Monarda meghívására érkezett Mezőtúrra, hogy szakmai továbbképzést tartson virágkötők részére.**

Krisztián, Botanicart nevű virágkötészeti platformján keresztül vállal felkéréseket. Nemzetközi versenyeken vesz részt, bemutatókon szerepel, folyamatosan szervez és vezet oktatásokat virágkötő szakembereknek. Stílusára a letisztult finom elegancia jellemző. Kézjegye abszolút felismerhető minden alkotásán.

A Monarda alkotónap 12 résztvevővel zajlott. Olyan témát választottunk, ami a virágkötők életében, szakmai munkájában az egyik legalapvetőbb, napi szinten is megkezdhetetlen téma: a kegyelet.

A szakmai továbbképzést vagy workshopot egy hosszadalmas előkészítés előzte meg. Egészen onnan, amikor tavaly októberben először felvetettük az ötletét.

Nagy megtiszteltetés ez a stúdió és a város számára is, mert a mesterek többnyire csak bemutatók, versenyek kedvéért mozdulnak ki a saját fellegvárukból. Ha bevállalnak képzéseket, akkor kis csoportoknak és a saját kis birodalmukban, műhelyükben vagy üzletükben tartják, vagy azokban a nagyker hálózatokban, ahonnan mi szakemberek, a kellékeinket is be tudjuk szerezni. Az, hogy sikerült ezt a

workshopot megszervezni, kivételes alkalomnak tekinthető és egy sikeres együttműködés eredménye.

Ami inspirálta a program ötletét, az az volt, hogy én magam gyakran részt veszek kötészeti bemutatókon, vásárokon, továbbképzéseken. Folyamatosan figyelemmel kísérem a trendeket, technikai újításokat, az új eszközök, virágfajták megjelenését. Látom, hogy mekkora mozgás van a szakmán belül és látom azt, hogy milyen szűk réteg az a szakmán belül, akik ezt – hozzám hasonló módon – lekövetik.



A virágkötészet gyakorlatorientált szakma, ezért rendkívül fontos, hogy ne elégedjünk meg a netről, magazinokból ellesett látvánnyal. Ahhoz, hogy az ujjunkban legyen a tudás, a szemünkben a látásmód, a szívünkben a szakma iránti állandó nyitottság, kell a személyes útmutatás. Erre egy face to face workshop, limitált számú résztvevővel a lehető legjobb megoldás.

Mezőtúr azt gondolom, és ezzel biztosan egyet tudnak velem érteni, hogy az országnak nem a leggazdagabb régiójában van. Nagyon sok virágkötő dolgozik a környéken, de bevallom, igen kevés kollégával találkozok ezeken a szak-

mai kiruccanásokon erről a részről. Az volt az egyik nem titkolt célja a programnak, hogy többek között az útiköltség megtakarításával, nagyobb esélyt adjak helybeli vagy környékbeli kollégáknak is a képzésre, a

továbbfejlesztésre. Ez sokak szemében furcsán hangozhat. Sokszor kapom meg a kritikát, hogy vajon nem érzem-e konkurenciának a kollégáimat. Egy ilyen továbbképzési lehetőség pont az ellenfelek esélyegyenlőségét növelné szerintük. Eszerint az álláspont szerint legalábbis így van. Az én véleményem az, hogy mindenki más stílusban dolgozik. Ez egy alkotómunka jó esetben, ami kreativitást kíván. A továbbképzés a technikai tudást adja meg, amire igenis szükség van. Az, hogy ezzel ki-ki mit kezd és hogy építi be a saját munkásságába, már a személyes jegyek közé tartozik. Az, hogy korszerű tudásunk legyen, azért is fontos, mert számtalan eszköz és technika elavult. Hogy stílusokról ne is beszéljünk. Muszáj, hogy szemlé-



át a képeken. Azt a résztvevők hazavihették, elraktározhatják és beépíthetik a mindennapi virágkötészeti munkáikba. A végén mindenki sikeresnek értékelte a napot, mind neves oktatónk, mind maguk a résztvevők.

Az alkotónap alatt számtalan meglepetés ért, de ezek közül is kiemelném azt, hogy végül a résztvevői kör nagyon színesen alakult. A legközelebbi település Szolnok volt, ahonnan két résztvevő is érkezett. A többiek az ország távoli pontjairól jöttek el, hogy BotanicArt Kövér Krisztiántól tanulhassanak. Jöttek a Nyírségből, Hajdú-Biharból, Békés megye távolabbi részéről és Tolna megyéből is.

Meg kell, hogy mondjam, szívét melengető volt az az alázat, amivel a kollégák végigvitték a napot és büszke vagyok arra, hogy csodaszép alkotások kerültek ki mindenki keze alól.

A távoli virágtermelőknél kívül a helybeli és a közeli vállalkozók közül is akadtak támogatói a programnak, akiknek ezúton is szeretném megköszönni, hogy hozzám hasonlóan fontosnak és értékesnek érzik ezt a missziót.

Így kiemelném a Nagy és Társaság temetkezést, akik a kegyeleti téma okán kapcsolódtak a programhoz, és akikkel évek óta tart a munkakapcsolatunk.

Köszönöm Patkós Erika kerámikus közreműködését, aki a csodás kerámia edényeket adta nekünk a rendezvényhez, amiből a cateringet biztosítottuk a résztvevőknek.

Köszönet illeti elsődleges virágbeszállítóimat, Antal Zoltánt és csapatát az Antal Virágtól, akikkel szintén kezdettől fogva együtt dolgozunk.

És nem utolsó sorban köszönöm szépen a Városi Televíziónak, hogy a híradások között helyet kaphat egy ilyen esemény bemutatása is!

Bordács Mónika - Monarda

Fotó: Nyemcsok Pál - Men-Te Trió -

Szekszárd

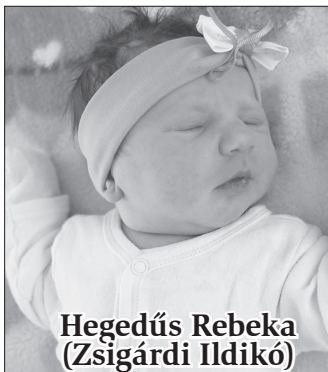


## ÚJSZÜLÖTTÉK

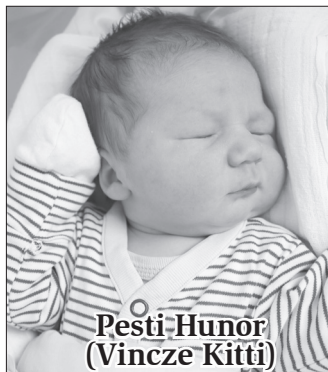
Fotó : Uzsoki Jánosné



**Kiss Míra Zoé**  
(Lakatos Andrea)



**Hegedűs Rebeka**  
(Zsigárdi Ildikó)



**Pesti Hunor**  
(Vincze Kitti)



### Túri Fazekas Múzeum

Mezőtúr, Bajcsy-Zsilinszky E. út 41.

+36/70 770-2322, +36/56 350-174, fazekasmuzeum@gmail.com  
Facebook/Túri Fazekas Múzeum, fazekasmuzeum.hu

### Keresse a gyepmestert:

- kóbor állat bejelentése, - otthonában elhullott házi állatok elszállítása,
- közterületen elhullott állatok bejelentése.

#### Gyepmesteri telep nyitvatartása:

Hétköznap: - délelőtt 8-10-ig, - délután 13-14 óráig.  
Hétfőigéhez és nyitvatartási időntúli megkereséshez telefonon egyeztetés szükséges. TELEFONSZÁM: 06/70 338-0517

**Mezőtúr és Vidéke Városi Közéleti lap. A Települési Értéktár eleme. Megjelenik kéthetente. Szerkeszti, kiadja és terjeszti:**

Mezőtúri Közművelődési és Sport Közhasznú Nonprofit Kft.

**Szerkesztőség:**

5400 Mezőtúr, Szabadság tér 17.

Tel.: 56/350-075, Fax: 56/350-299, e-mail: ujsag@mkskft.hu.

Felelős szerkesztő: Bordács László. Szerkesztő, tipográfus: Kakuk Móni.

Nyomdai munkák: Prima Nyomda és Reklámstúdió Kft.

5400 Mezőtúr, Dózsa György út 42-44.

ISSN 0864-7607

## ELHUNYTAK

Kovács Lajos élt 78 évet,  
Andó Judit élt 98 évet,  
Varga Gyuláné Vithalm Zsuzsanna Éva  
élt 66 évet,  
Tóth Árpád élt 71 évet,  
Tóth Lajos István élt 74 évet,  
Kólya Zoltán Sándor élt 67 évet,  
Tömösközi István élt 55 évet,  
Busi Lajosné Hajdú Ilona élt 76 évet.

Nyugodjanak békében.



Az elhunytak adatait a temetkezési vállalatok küldik meg a szerkesztőségnek.

### UNITAS-NAGY BT.

06-30/773-7322

TEMETKEZÉS ÉS TEMETŐGONDNOKSÁG

MEZŐTÚR DÓZSA GYÖRGY ÚT 18.

TEMETÉSEK TELJES KÖRŰ LEBONYOLÍTÁSA,

TELJES KÖRŰ TEMETÉSI ÜGYINTÉZÉS, SÍRHELYMEGVÁLTÁS

ÜGYELETI SZÁLLÍTÁS ÉJJEL-NAPPAL:

06-30/239-6721, 06-30/347-6628

### Pietas Kft.

Cím: Mezőtúr, Dózsa Gy. út 16.

(Bodorik mellett),

Telefon: 06-56/350-149

Mindennemű temetési

ügyintézés.

Ügyeleti szállítás: 06-30/963-27-33

Koszorúk, sírcsokrok

megrendelése és kiszállítása.

Pietas Kft. Temetkezés, Búcsúztató terem és Katolikus

Temetőgondokság. Temető gondok: 06/30 963-2733.

## ÜGYELETEK

**Készenléti gyógyszerár:**

**Állatorvosi ügyelet:**

**Október 7-13-ig:**

**Vasúti Gyógyszertár**

**Mezőtúr, Köztársaság utca 1.**

**Tel: 56/350-637**

**Október 8-9-ig:**

**dr. Szabó Zoltán**

**Túrkeve, Kenyérmezei u. 2.**

**Tel: 06/20-941-5217**

**Október 14-20-ig:**

**Újvárosi Gyógyszertár**

**Mezőtúr, Újváros VII. u. 13.**

**Tel: 56/350-111**

**Október 15-16-ig:**

**dr. Matuska László**

**Mezőtúr, Szabadság utca 7.**

**Tel: 06/30-978-2286**

**Lapzártá: 2022. október 12. (szerda) 15.00 óra**

Olvasói leveleket, kéziratokat, cikkeket a 350-299 telefaxra, illetve az ujsag@mkskft.hu e-mail-címre vagy személyesen a Közösségi Ház titkárságára lehet eljuttatni. **Lapzártá után érkezett anyagokat nem áll módunkban megjeleníteni.** Meg nem rendelt írásokat szerkesztve, azok lényegének megtartása mellett közlünk. Kéziratokat nem őrizzük meg. A lapban közölt adatok tájékoztató jellegűek melyekért felelősséget nem vállalunk.