



SZEKSZÁRDI

VASÁRNAP

XXX. évfolyam, 43. szám

Lapunk a www.szekszard.hu honlapon is olvasható

2020. november 29.

A SZEKSZÁRDI ÖNKORMÁNYZAT HETILAPJA



Négy szekszárdi orvos
van karanténban

➤ 2. oldal

Még keresik
Az ivó szarvas helyét

➤ 3. oldal

Nem költöznek
a Baka iskola diákjai

➤ 15. oldal

Ez az év olyan sebet ejt rajtunk,
ami nehezen fog behegedni

➤ Hatalmas a kézművesek jövedelemkiesése 12–13. oldal

Négy szekszárdi orvos van karanténban

Dr. Schranz Róbert szerint már a tolnai megyeszékhelyen is több száz mintát vesznek naponta

Napi több száz víruseszt, sok új beteg, illetve fertőzős-gyanús személy, köztük négy orvos. Tombol a koronavírus-járvány Szekszárdon is. Dr. Schranz Róbert háziorvos osztja meg tapasztalatait lapunk olvasóival.

Wessely Gábor

Egy közepes méretű háziorvosi praxist működtet Szekszárdon dr. Schranz Róbert. Mintegy 1600–1700 páciens tartozik hozzá. Ez az év persze nála is más, mint a többi.

– Hogyan emlékszik vissza a tavaszi időszakra, a járvány első hullámára?

– Akkor volt két olyan hét, amikor mérhetetlenül sokat dolgoztunk. Mindenki jött vizsgálatokra, kezelésekre, gyógyszeríratásra, mert ki tudja, később lehet-e... Aztán egy nyugodt periódus következett, egészen őszi.

– S akkor ismét megszaporodott a tennivaló?

– A szeptember mindig olyan, hogy iskolakezdek sorban a légúti betegségek. De most azok tüneteit sokan nem tudták megkülönböztetni a koronavírus-fertőzés jellemzőitől. Úgyhogy volt dolgunk bőven. Október végére szinte kezelhetlenné vált a helyzet, mert miközben az időpontra berendelt beteggel foglalkoztunk, szinte folyamatosan csörögtek a telefonok: vagy az enyém, vagy az asszisztensemé, vagy a rendelőé, vagy mindhárom. Volt két olyan hetünk is, amikor mindemellett beadunk több száz influenza elleni oltást.

– A telefonnak felértékelődött a szerepe...

– Igen, mert így nincs fertőzésveszély. Kikérdezzük a beteget, és nagy bizonyossággal megállapítható, koronavírus-sal van dolgunk vagy nem. Száraz köhögés, fulladás, magas láz, íz- és szagvesztés. Ezek a jellemző, nagy tünetek.

Ha ezek közül legalább egy fennáll, akkor indokolt a teszteltetés. Előfordulhatnak egyéb tünetek is: nátha, izomgyengeség, esetleg hasmenés. A sima nátha, torokfájás is beletartozhat esetenként a tünetegyüttesbe, de biztosat akkor mondhatunk, ha a legjellemzőbbek valamelyike is jelen van. A kontakt személyekre is figyelemmel kell lenni. Ha a telefonon bejelentkező környezetében volt már vírusfertőzött, értelemszerűen nagyobb az esély arra, hogy ő is elkaphatta.

– Nagyjából hány fertőzős-gyanús páciensét küldte már mintavételre?

– Sokat, hetente több tucatot. Az utóbbi időben nagyon megugrottak a számok. Főleg hétfőnként égnek a telefonok. Akkor általában tíz fölötti a szűrésre küldendő száma. Ha egyértelműnek tűnik, hogy koronavírusos a beteg, akkor nem hívjuk be vizsgálatra, hanem elrendeljük az otthon maradását és a tesztelést, intézzük a táppénzét és egyebeket. Hosszas az adminisztrációs folyamat, egy emberre legalább negyedórát kell fordítani helyi és országos járványügyi kötelezettségeket ellátva. Aztán még követnünk is kell a folyamatot: ha a tesztelés eredménye felkerül az EESZT-re (elektronikus egészségügyi szolgáltatási tér), tájékoztatjuk az illetőt. Egyébként, aki regisztrál a kormányablaknál és van ügyfélkapuja, az egyénileg is hozzáférhet az eredményéhez.



FOTÓ: JANTNER

– A tesztelés Szekszárdon hogyan történik?

– Két lehetőség áll rendelkezésre. Ha a beteg idős, nem tud mozogni, illetve súlyos állapotban van, akkor a mentőszolgálat végzi a beteg otthonában. Ha képes közlekedni, elkülönítve másoktól, saját kocsival, akkor elmehet a Sárvíz utcai tesztközpontba egyeztetett időpontra. Ott gyorseszt végeztethető, melynek fél órán belül megvan az eredménye. Ha pozitív, akkor életbe lép a járványügyi karantén. A részletekről értesítést küld e-mailban vagy telefonon a járványügyi hatóság, közlik, hogy mennyi ideig tart – minimum tíz nap –, és megkezdik a kontaktkutatókat. Ha a gyorseszt eredménye negatív, akkor ott rögtön elvégzik a hagyományos tesztet, és a min-

tákat Pécsre szállítják. Ennek az eredményére kicsit várni kell, mert nagyon nagy a mennyiség, csak Szekszárdról napi több százat visznek mostanában.

– Sokakon úrrá lesz a pánik, és koronavírusosnak érzik magukat akkor is, ha nem azok. Találkozott ilyen képzelte betegekkel?

– Igen, előfordul ilyesmi. Volt, aki szédüléssel, panaszokkal következtetett arra, hogy ő koronavírus-fertőzött. Ami persze nem zárható ki száz százalékos biztonsággal, de kicsi a valószínűsége, ha nincs más tünete.

– Az orvosok félnek-e? Ön veszélyben érzi-e magát?

– Azokat a szabályokat, amelyek a munkavégzéshez, illetve a társadalmi érintkezéshez fontosak, maximálisan betartjuk. Én is szedem a javasolt C- és D-vitamint, és szabadidőmben mozgok a friss levegőn. Így szerintem nincs félnívalónk, de adódhat bármi, teljesen bebiztosítva senki nincs.

– Vannak karanténban szekszárdi orvosok?

– Jelenleg négyről van tudomásom. Egyikük igazoltan pozitív, de csak enyhe tünetekkel, hárman pedig megfigyelés alatt állnak, mert olyanokkal érintkeztek, akik miatt szoros kontaktoknak minősülnek. Az egészségügyi, a köznevelési és a szociális szférában dolgozókat rendszeresen tesztelik, náluk hamar kiderül a probléma.

Tesztelik a pedagógusokat

Megkezdődött az önkormányzat fennhatósága alá tartozó nevelési-oktatási intézmények dolgozóinak – önkéntes alapú – tesztelése – írta közösségi oldalán hétfőn Ács Rezső. A szekszárdi óvodákat, illetve a bölcsődéket illetően 107 gyermek és további 21 dolgozó van karanténban. A Babits Kul-

turális Központban 5 dolgozó tartózkodik hatósági karanténban, a Szekszárdi Sportközpontnál pedig 2 munkatársnak lett pozitív a koronavírus teszthez.

A tankerület által fenntartott intézményeknél (4 általános iskola és 2 gimnázium) 267 fő pedagógus kérhetett tesztet, közülük

eddig 186 fő igényelte a mintavételt. A Szekszárdi Szociális Központ által foglalkoztatott közel 100 munkavállaló közül hétfő délelőtt már 57 fő rendelkezett negatív eredménnyel. Az időslátásban érintett szekszárdi intézményeket illetően a Kadarka, illetve a nagy Mérey otthonban nincsen fertőzött, a kis Méreyben viszont 4 fő pozitív – írta a polgármester. SZV

Még keresik Az ivó szarvas helyét

Farkas Pál a szobor restaurálásának jelentős részével már végzett

Évek óta üres az egykori Gemenc Hotel melletti terület, ahol „Az ivó szarvas szobra” állt. A minden székszárdi számára jól ismert köztéri alkotás – melyet ismeretleneknek kis híján sikerült ellopniuk – számára a Zöld Város Projektben keresnek új és biztonságos helyet.

Steiner Viktor

Mint azt 2017 márciusában megírtuk, a Götz János szobrászművész által készített köztéri szobrot ismeretlenek megcsontkították. A művész az alkotást az 1971-es Budapesti Vadászati Világkiállításra készítette, melynek Székszárd az egyik fő vidéki helyszíne volt. A város akkor úgy döntött, megmenti a megyeszékhely történelmének részét képező alkotást. Ács Rezső polgármester korábban úgy nyilatkozott, a szobor megmentésével azért is szeretnének tenni, hogy a Gemenc mint természeti érték, egyre inkább visszakerüljön a köztudatba. Emellett cél az is, hogy a volt hotel környékét rendbe tegyék.



FOTÓ: JANTNER

Több ötlet is felmerült annak kapcsán, hogy hol kapjon új helyet a helyreállított szarvas, ám egyelőre nem született meg a végső döntés. Herr Teréz, Székszárd főépítésze lapunkat arról tájékoztatta, hogy – a jelenleg a tervezés időszakában lévő – Zöld Város Projektben keresik az ideális helyszínt a bronzszobor számára.

Megkerestük Farkas Pált, a restaurálással megbízott szobrászművészt is. A művész kér-

désünkre elmondta, hogy szörnyű állapotban került hozzá a szobor. Az alkotás agancsait ismeretlenek letörték, emellett az egyik hátsó lábán is törés található. Hozzátette, a nyomok alapján a szobrot valaki megpróbálta a talapzatáról lefeszíteni, ami kis híján sikerült is. Így nem sokon múlt, hogy talán örökre nyoma vesszen a szarvasnak.

A szobrászművész elmondta, a cél az eredeti állapot visszaállítá-

sa, melyet azonban nehezít, hogy az eredeti gipszforma már nincs meg. Ezért aztán fotók segítségével, fényképek alapján történik a helyreállítás, melynek egy részével már végzett. A bronz agancsok már elkészültek, ám ezeket még el kell helyezni az alkotáson, illetve a talapzat helyreállítása is hátravan. Szavai szerint mintegy két hét alatt tudja befejezni a hátralévő munkát. Hozzáfűzte, a szarvas szobrához eredetileg tartozik egy kis medence is (mely jelenleg is az eredeti helyén található – a szerk.), és az volna az ideális, ha a szobrot ezzel együtt vinnék majd az új helyére.

Arról is szólt, hogy a bronzszobor az agancsai, valamint karcsú lábai miatt sérülékeny, ezt pedig a rossz szándékú emberek ismét megpróbálhatják kihalászni. Vagyis akár az is előfordulhat, hogy újból megkísérelhetik ellopni a szobrot. Ezért a művész véleménye szerint tanácsos volna a korábbinál biztonságosabb helyre tenni a szarvast. Farkas Pál javaslata szerint az alkotás számára ideális helyszín volna a Babits Mihály Kulturális Központ és a Művészetek Háza közötti sétány, esetleg a Wosinsky Mór Megyei Múzeum két szárnya között fekvő virágos terület.

A tűzifa felét már kiszállították

December 15-ig kell megérkeznie az önkormányzat által vásárolt tűzifának a rászoruló családokhoz. A szállítás jól halad, a határidőt biztosan tartani tudják, a háztartások fele már meg is kapta a tüzelőanyagot.

Farkas Melinda

November 12-e óta folyamatosan szállítják a tűzifát a rászorulóknak az Sz+C Stúdió Kft. munkatársai. Czank Géza, a cég ügyvezetője lapunknak azt mondta, a tűzifa felét 12 nap alatt kiszállították. Szükség esetén akár szombaton is dolgoznak, és két járművet bevetnek. Ha ebben

az ütemben haladnak tovább, akkor jó eséllyel már a december 15-i határidő előtt mindenhol eljut majd a tűzifa. Összesen 168 különböző címre 336 kaloda fát visznek ki a rászorulóknak.

Mint ismert, idén emelt összegű keretet biztosított a rászorulóknak tűzifa-beszerzésére a székszárdi közgyűlés, amelyben az Éljen Székszárd (ÉSZ) képviselői vannak többségben. Újdonság, hogy eddig mázsában szerezte be a tüzelőt az önkormányzat, ezúttal azonban kalodában vásárolták a fát, mert így ugyanannyi pénzből nagyobb mennyiséget tudtak beszerezni. Egy erdei köbméter kalodás fa 1x1x1.7 méter befoglaló mérettel rendelkezik, ez a



FOTÓ: FB.COM/SZ+C STÚDIÓ KFT.

mennyiség nedvességtől függően 30–40 százalékos többletmennyiséget jelenthet a mázsás vásárláshoz képest.

– Azt látom, hogy az érintettek örülnek a kalodás szállításnak, hiszen így sokkal rendezettebben kerül az udvarukba a tüzelőanyag, és a fa is jobb minőségű, kevésbé vizes, mint korábban – jelentette ki lapunk érdeklődésére Csötönyi László, a közgyűlés Kultúra, Civil Szervezetek és Városmarketing Bizottságának (KCV) elnöke. Az ÉSZ képviselője szerint több, mint tucatnyi olyan háztartás van, ahová nem tudták nagykocsival, kalodában szállítani a fát, de ezt a problémát zökkenőmentesen oldotta meg a kivitelező: kisebb járművel, kézi rakodással. Kisebbséget jelentett még, hogy a cég nem kapott telefonos elérhetőséget a rászorulókhöz, így előfordult, hogy valakit nem találtak otthon az első alkalommal.

(05815)

MENEDZSERSZÜRÉS

**NEMCSAK MENEDZSEREKNEK!
BÁRKINEK, AKINEK FONTOS AZ EGÉSZSÉGE!**

MIT ÉRDEMES TUDNI A MENEDZSERSZÜRÉSRŐL?

- 4 féle szűrési csomag közül választhat
- Különböző vizsgálati tartalmak, Ön választja ki, melyiket szeretné igénybe venni
- A vizsgálati időpont meghatározása Önnel együtt kerül meghatározásra
- Minden csomag magába foglalja a vizsgálatokat összefoglaló személyes orvosi konzultációt
- Tájékoztatást kap, milyen egyéb teendője van az egészsége megóvása érdekében

TOVÁBBI INFORMÁCIÓK:
www.ergonom.hu/menedzserszures

ERGONOM
MUNKAVÉDELMI SZOLGÁLTATÓ KFT.

7101 Székszárd, Pf. 473.
+36 20 388 2730
info@ergonom.hu
www.ergonom.hu

Sz+C Stúdió Kft.
Székszárd Tartsay u. 30.
Tel: 06-74/511-833, 06-30/656-0581
web: www.epitoanyag-online.hu; www.szpluszcstudio.hu
e-mail: info@szpluszcstudio.hu

Az építványok forrása

METALLO-PONT ÁRUHÁZUNKBAN

600 NM-ES FEDETT,
FÜTETLEN, 6 M BELMAGASSÁGÚ
RAKTÁRHELYISÉG KIADÓ,
HOSSZÚ TÁVRA

- KÜLÖN BEJÁRATTAL
(4X4 MÉTERES KAPU + BEJÁRATI AJTÓ)
- RIASZTÓVAL,
- VILÁGÍTÁSSAL,
- POLCÁLLVÁNYOKKAL.
- AKÁR 600 RAKLAPNYI HELLYEL

ÉRDEKLÖDNI: 30/ 869 8129
ULRICH TAMÁS ÁRUHÁZVEZETŐNÉL

VELÜNK GYEREKJÁTÉK

(05830)

Barátságban a természettel

„Különleges hotel az I. Béla Gimnázium udvarán”

Otthonra lelt a Székszárdi I. Béla Gimnázium diákjai által készített rovarhotel az intézmény udvarán. Az idei tanévben a gimnázium rovarvilágának védelmét helyezték középpontba a természet, az élővilág és a természettudományok iránt érdeklődő tehetséges diákok.

A rovarhotel „A Székszárdi-dombság rejtett kincsei” program keretében indult tehetséggondozó szakkör foglalkozásain készült. Az év elején a természet- és környezetvédelem iránt érdeklődő, elkötelezett és a természettudományokban tehetséges diákokból gyűjtöttük össze lelkes kis csapatunkat. A szakkört és a programot a Nemzeti Tehetség Program keretén belül az Emberi Erőforrások Minisztériuma támogatta (a pályázat azonosítószáma: NTP-MTTD-19-0198).



A szakkör foglalkozásai során tanulóink megismerkedhettek a Székszárdi-dombság legfontosabb növényeivel, jellemző állataival, felszínformáival, az éghajlat elemeivel és vizsgálatával, valamint a környéket érintő környezetvédelmi és természetvédelmi problémákkal.

Nagy hangsúlyt fektettünk a terepen végzett munkára, saját mérések végzésére, egyéni tapasztalatok és következtetések levonására. A program keretében digitális terepasztalon is modellezhetjük a dombság felszínformáit.

A szakkör a lehetőségekhez alkalmazkodva megszakításokkal működött. A programok eredményeiről, tapasztalatairól a diákok folyamatosan készítettek fényképes dokumentációt. A program kiemelkedő eseménye volt az ősszel lezajló két napos szakmai tanulmányút. A tanulmányút során kitekintésként a dombságon túlra is ellátogattunk a diákokkal, a Kelet-Mecsek tájait jártuk be. Tanulmányoztuk a felszínformákat, a növényvilágot, megismerkedtünk az ott élő állatokkal és gombákkal. Izgalmas terepi kirándulásokkal tettük emlékeztetése a két napot.

Gimnáziumunk fontosnak tartja a természettudományos ismeretek oktatását, a természettudományos gondolkodás és a környezettudatos látásmód erősítését a diákok körében. Ennek érdekében indítottuk el több, mint két éve a geo-informatika tagozatunkat, amelyre következő években is várjuk a jelentkezőket.



Nemzeti
Tehetség Program



EMBERI ERŐFORRÁS
TÁMOGATÁSKÉZELŐ



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA

(05827)


ESZTERBAUER

Karácsonyi ajánlat



Tivald & Mesterünk '17
diszdobozban

Nemzetközi aranyérmek:

- Vinalies Internationales Paris
- Berliner Wine Trophy
- Monde Selection Bruxelles
- VinAgora Hungary

Ajándék: „Borkorcsolyák” receptkönyv vagy dugóhúzó
 (a készlet erejéig)

~~15.400,-~~ helyett **11.900,-**

Hagyomány, hogy a régi nagy évjáratok hazai és nemzetközi díjas tételeiből az utolsó 100-200 palackot nem értékesítjük, ezeket csak különleges alkalmakkor kóstoljuk. Jelen gazdasági helyzetben úgy döntöttünk, hogy 50-50 palackot értékesítünk e régi féltett kincseinkből.

Az ajánlott tételek több arany- és ezüstérmet nyertek a következő hazai és nemzetközi borversenyeken: Szekszárd Borvidéki Borverseny, Pannon TOP 25, Syngenta, Országos Borverseny, VinAgora, Vinalies Internationales Paris, Challenge International du vin Bordeaux, Mundus Vini Germany, Monde Selection Bruxelles, Concours Mondial Bruxelles. A Tüke Bikavér 2013 Szekszárd Város Bora díjat nyerte el 2016-ban.



6+1 ajándéksomag

- „Nagyapám” Kadarka 2013
- „Tüke” Bikavér 2009
- „Tüke” Bikavér 2012
- „Tüke” Bikavér 2013
- „Tivald” Cabernet Sauvignon 2009
- „Tivald” Cabernet Sauvignon 2012
- Ajándék: „Így főznek a borászok” receptkönyv
- 6-os faláda

39.900,-

Hol kapható?

Karácsonyi ajándéksomagjainkat keresd a
 Bor u. 8. szám alatt található üzletünkben,
 és a Garay Élménypincében!



info@eszterbauer-bor.hu
 +36 30 650 8596



**NYITVA
VAGYUNK!!!**
MENÜ MINDEN NAP
A HONLAPUNKON ÉS
FACEBOOK OLDALUNKON!

ELŐRENDELÉST IS LEHET LEADNI ÍGY AMIKOR MEGÉRKEZEL MÁR
A PÉNZTÁRNÁL ÖSSZEKÉSZÍTVE VEHETED ÁT FINOM EBÉDED!

ELŐRENDELÉS LEADÁS:
☎ **06-70/384-0077**
✉ **info@corsogrill.hu**
📘 **facebook.com/corsogrill**

FACEBOOK OLDALUNKON ÜZENETBEN

AJÁNDÉK MELEG TEÁVAL VÁRUNK
MINDENKIT, ELVITELES DOBOZOK ÉS
MŰANYAG EVŐESZKÖZ FÉL ÁRON
AJÁNDÉK SZATYOR ELVITELES ÉTELEIDHEZ

SZEKSZÁRD, KISKORZÓ TÉR 1.
WWW.CORSOGRILL.HU
NYITVA: hétfő – péntek 11:00-tól 17:00-ig
SZÉPKÁRTYA, BANKKÁRTYA ELFOGADÓHELY





KÉRD ÉS VIDD, HÍVJ ÉS VISSZÜK!

Szekszárd, Tinódi u. 1. • Nyitva: H.–P. 11:30–14:00

Szekszárd, Garay tér 1. • Nyitva: H.–P. 11:30–14:30

Kiszállítási igényt kérjük, munkanapokon 08:00–11:00 óra között a 06–20/404–0550-es telefonszámon jelezni.

Kiszállítás: Szekszárdon, min. 1.350,- Ft-tól, általunk biztosított ingyenes csomagolásban, 11:00 óra után a rendelések alapján összeállított optimális útvonalon.

Hétvégi Poharas Halászcserda és egyéb ajánlataink elérhetők a facebook.com/poharasfaloda oldalon.



Kínálat	Nov. 30. (hétfő)	Dec. 01. (kedd)	Dec. 02. (szerda)	Dec. 03. (csütörtök)	Dec. 04. (péntek)
Levesek 650,- Ft	Zöldséges csirkegulyás csipetkével Négy sajtleves pirított kenyérkockákkal	Szicíliai csirkeragu leves Négy sajtleves pirított kenyérkockákkal	Májgombóc leves zöldségekkel, tésztával Szicíliai csirkeragu leves Tefőfőles krumpli-leves füstölt sonka csikokkal (elhagyható)	Kolbászos fejtett babléves Májgombóc leves zöldségekkel, tésztával Édesburgonya-krémleves bacon chipsszel és kenyérkockákkal	Dísznótoros húsleves cérumetlél Édesburgonya-krémleves bacon chipsszel és kenyérkockákkal Poharas harcsahalászlé tésztával (+150,- Ft)
Főételek 1.250,- Ft	Csirke gyrostál sült burgonyával, joghurtos friss salátával	Zöldborsó-főzelék rántott csirkemellfilével	Csülökragu Pékné módra fűszeres sültburgonyával	Roston sült csirkemell színes-szaftos zöldségraguval (cukkini, sárgarépa, paprika, kukorica, spagetti tészta)	Túrós csusza (990,- Ft) Fűszeres csirkeszárnyak BBQ mártással, sült burgonyával
Desszert 750,- Ft	H.–Sze.: Túrógombóc tejjel és/vagy sárgabaracklekvárral			Cs.–P.: Poharas „Házikrém”	
Szabadon összeállítható menü	Kis menü		Leves + zóna adag főétel		1.190,- Ft
	2 fogásos menü		Leves + Desszert Leves + Főétel		1.350,- Ft 1.490,- Ft
	3 fogásos menü		Leves + Főétel + Desszert		1.990,- Ft

Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák!
A menü változtatás jogát fenntartjuk! Kérj egy pohárral!

(05840)

TOSCANA
PIZZÉRIA, ÉTTEREM ÉS KÁVÉZÓ

**HÁZHOZ
SZÁLLÍTUNK**

06-74/411-789

ONLINE: www.toscana-etterem.hu
Olaszország ízei

Pizza Tészta Saláta

VEGYE IGÉNYBE KISZÁLLÍTÁSI SZOLGÁLTATÁSUNKAT!

Café Amarello

Café Amarello Véndéglő és Amarello Cukrászda
7100 Szekszárd, Béri B. Á. 4-6. • 7100 Szekszárd, Garay tér 6.

Üzletünkben most csak elvitelre van lehetőség.

Rendelésfelvétel: H.–Szo. 08:00–10:45 óráig.

Telefon: 74/316-255

Kiszállítást vállalunk, bankkártyás és SZÉP-kártyás fizetésre is van lehetőség.

Karácsonyra beigli és dobozos karácsonyi aprósütemény rendelhető.




(05836)



A fémipar specialistája

Célcsoportunk 2002 óta a fémipari félkész termékek piacán bizonyít folyamatosan, több magyarországi telephellyel, gyártókapacitással, kivitelezéssel és ausztriai leányvállalattal. További fejlődésünkhöz várunk kihívásokra nyitott, lendületes és csapatban gondolkodó munkatársat a következő területre:

PROJEKT IGAZGATÓ

Feladatok

- A projektcsapat irányítása és a projekttevékenység átfogó vezetése az előkészítéstől az átadásig
- Kapcsolattartás a külső partnerekkel (tervező, megrendelő, gyártó és kivitelező) és belső osztályokkal
- A projekt költségvetések és erőforrás szükségletek készítése, felügyelete és ellenőrzése
- Szerződés elkészítésében és tárgyalásokon való aktív részvétel

Elvárások

- Felsőfokú műszaki irányú végzettség
- Dinamikus, határozott személy, irányítói készségekkel
- Erős problémamegoldó és kommunikációs képesség
- Megbízhatóság, terhelhetőség és precizitás
- Értékesítésorientált szemlélet

Amit kínálunk

- **kiemelten versenyképes juttatások köre**
- **stabil háttér, hosszútávú kiszámíthatóság, jó munkahelyi légkör**
- **a szektor meghatározó szereplőivel való együttműködés**

A fényképes önéletrajzát a hr@metmark.hu e-mail címre várjuk.

Kiemelt bérezéssel keresünk:

Önállóan dolgozni tudó
AUTÓSZERELŐT,
valamint
MŰSZAKI

VIZSGABIZTOST
személy- és teherautóra.

Munkavégzés helye:

Szekszárd.

Jelentkezni a

06-30/936-1490

telefonszámon lehet,

08:00 és 18:00 óra között.

Euro Szervizcentrum

(05857)

2020 december 03.
08-17 óráig

Egy nap egymásért
VI.

2020.
Ez az év sok mindenben más, mint az eddig megélték...
Mazkban járunk, kötelezően távolléást kell tartanunk.
A rendezvények nem a megszokott módon,
vagy nincsenek megtartva.
Az emberek többsége bezárkózik
és csak a problémáival foglalkozik.

A VÉRED ÉLETET MENT

A GoldSoli Szolárium Stúdió az idei évben is azon
igyekezik, hogy megteremtse Nektek a lehetőséget
a segítség nyújtására.
Immáron hatodik alkalommal a már hagyománnyá vált
GoldSoli-s véradással

még ha rendhagyó módon is.

Aki ezen a napon vért ad, megajándékozzuk
megköszönve segítségét.

helyszín:
Vérellátó
Szekszárd, Ybl M. u. 6.



TÁMASZ Alapítvány
Dél-dunántúli Regionális
Diszpécserszolgálat
72/233-169

Hajléktalan embereket segítő szolgálat

(Utcai segítségnyújtás, elhelyezés,
adománykövetítés, információ stb.)

Hívható: 0-tól 24 óráig.

20/975-2385

diszpecser@tamaszalapitvany.hu

(05825)

ANHUR TEMETKEZÉS
Szekszárd, Béri B. Ádám utca 78.
Telefon, fax: 74/411-912



www.anhurtemetkezes.hu

ALLANDÓ KÉSZENLET

0-24 ÓRÁIG: 06-30/936-32-55

(05819)



Kedves vendégeink, törzsvendégeink!

A kormányrendeletre való tekintettel a tavaszihoz hasonlóan
a Diófa Étterem és Panzió Szekszárd és a Diófa Csárda Harc
november 11-től 1 hónapra bezár.

MINDKÉT ÉTTERMÜNKBŐL LEHETŐSÉG VAN ÉTEL ELVITELRE!!!

Szekszárdról a kiszállítást újraindítjuk.

Rendelésfelvétel 08:00 – 18:00 óra között.

06-20/929-6229 • 06-20/267-1567

Kiszállítás min. 3.000,- Ft-tól.

A kiszállítás díja: 30,- Ft/km • Kiszállítás: 11:00 – 19:00 óra között.

Megértésüket köszönjük! Jó egészséget mindenkinek!!!



(05838)

Matteo pizza & pasta
Minden nap nyitva vagyunk!
Kiszállítás késő estig!

Ünnepi sültés tálakra
rendelést felveszünk!

NE IZGULJ,
MI HÁZHOZ MEGYÜNK!

Vidékre is szállítunk!

SZEKSZÁRD

+36 20/210 7332 +36 74/407 000

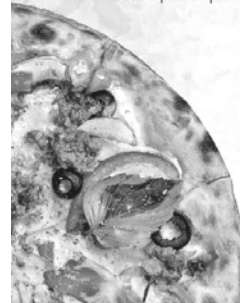
matteopizzapasta@gmail.com

PAKS

+36 20/280 9395 +36 75/418 528

matteopizzapasta2@gmail.com

Rendelés
és további info:
www.matteopizzapasta.hu



(05841)

(05835)

Boroscímkére varázsoljuk ünnepi jókívánságaitokat!

Borainkat most egyedi címkével is megrendelhetitek saját vagy céges ajándéknak.
Akár a cégetek, vállalkozásotok logójával, akár karácsonyi, ünnepi dizájnnal is elkészítjük nektek a grafikát, mely természetesen a mi ajándékunk számotokra.

Keressetek bennünket a
marketing@gyuszubirtok.hu e-mail címen!



WWW.GYUSZUBIRTOK.HU



BŐRGYÓGYÁSZATI MAGÁNRENDELÉS Dr. Pere Tímea

HELYE:

Ergonom | Szekszárd, Tartsay u. 16.

RENDELÉSI IDŐ:

kedd 15:30 órától

BEJELENTKEZÉS:

hétfő – péntek: 10:00–19:00 óráig

06-20/443-7603

(05830)

ÁLLÁSHIRDETÉS

**Építőiparban és
csőszerelésben**

jártas szakembereket
keresünk Szekszárdra.

Telefon:

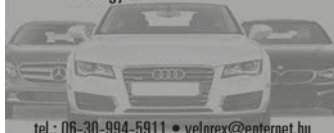
+36-30/2888-458

(05818)



VELOREX AUTÓKERESKEDÉS

- használt gépkocsik értékesítése
- bizományos értékesítés
- eredetiségvizsgálat
- átírás ügyintézés
- kötelező biztosítás megkötése
- gépkocsi polirozás, takarítás
- műszakvizsgáztatás
- hitelügyintézés



tel.: 06-30-994-5911 • velorex@enternet.hu
Szekszárd, síófoki elágazó

www.velorex2000.hu

(05821)

VARÁZSLATOS TÉLI AJÁNLATUNK

(05824)



2 év garancia

Kapcsolat **Optimum**

mobilcsomag mellé 2 év hűséggel.

Samsung Galaxy A20s

1560×720 px felbontás • Hátlapi kamera: 13+8+5 MP •
Előlapi kamera: 8 MP • 3 GB RAM • 32 GB belső tárhely

61.990 Ft helyett

„Optimum” kedvezménnyel:

19.990 Ft



www.tarr.hu | 1223

A feltüntetett akció 2020.11.01-től visszavonásig és a készlet erejéig érvényes. A tájékoztatás nem teljes körű, további részletek és feltételek az ÁSZF akciós mellékletében vagy a tarr.hu oldalon. A feltüntetett árak bruttó árak és a 27% áfát tartalmazzák. Nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.



Szekszárdi Diákétkeztetési Kft.

7100 Szekszárd, Mátyás király u. 8.

Diákétkeztetés Tel.: 74/314-580 • web: www.diaketkeztetes.net

RENDELÉSLEADÁS: 08:00 – 14:00 óráig

e-mailben: rendeles@diaketkeztetes.net

telefonon: 06-20/210-8961

Az ételek elvitelre vagy házhozszállítással kérhetők. Az ételeket saját dobozaikkban tudjuk biztosítani, a csomagolás díja 50,- Ft/doboz. A kiszállítás díja 1.450,- Ft felett ingyenes, alatta +250,- Ft.

MENÜ	November 30.	December 1.	December 2.	December 3.	December 4.	December 5.	
„A” 1.350,- Ft	Tárkonyos csirkeraguleves	Lebbencsleves	Zöldségleves	Fahéjas szilvaleves	Grízgaluskaleves	Májgombóclevés gazdagon	400,-
	Csokis gombóc	Parajfőzelék, virslis omlett	Halfilé magvas bundában, párolt rizs tartármártás	Sült csirkecomb petrezselymes burgonya savanyúság	Vadas pulykaragu, makaróni tészta	Rántott sertésborda, petrezselymes burgonya, káposztasaláta	1.250,-
„B” 1.350,- Ft	Tárkonyos csirkeraguleves	Lebbencsleves	Zöldségleves	Fahéjas szilvaleves	Grízgaluskaleves	Mézes-mustáros csirkecombfilé, párolt jázmin rizs	1.250,-
	Sörben sült csülök, fűszeres parázs-burgonya, savanyúság	Cigánypecsenye, tepsis burgonya, savanyúság	Chili con carne	Borsos tokány, tészta	Rántott csirkecombfilé, karottás rizs	Brassói arópecsenye, káposztasaláta	1.250,-
Heti ajánlat 1.250,- Ft	Rántott jércemell, kukoricás jázmin rizs, káposztasaláta	Rántott jércemell, kukoricás jázmin rizs, káposztasaláta	Rántott jércemell, kukoricás jázmin rizs, káposztasaláta	Rántott jércemell, kukoricás jázmin rizs, káposztasaláta	Rántott jércemell, kukoricás jázmin rizs, káposztasaláta		
Fitness ajánlat 1.450,- Ft	Tengeri halfilé zöldségekkel, csőben sütvé	Tengeri halfilé zöldségekkel, csőben sütvé	Tengeri halfilé zöldségekkel, csőben sütvé	Tengeri halfilé zöldségekkel, csőben sütvé	Tengeri halfilé zöldségekkel, csőben sütvé	Fahéjas-szilvás pite	550,-

(05822)



Szekezsardi Kolping Katolikus Szakképző Iskola, Gimnázium és Alapfokú Művészeti Iskola



Ha vágyasz a törődésre, a figyelemre és a szeretetre, akkor gyere TE is közénk!



Szekezsardi Kolping Iskola, ahol a TE napod is felragyog.

Képzési kínálatunk a 2021/22-es tanévre:

3 éves szakképzéseink		(1+) 2 éves szakiskolai képzéseink	
» szakács	KIFIR 0001	Jelentkezés feltétele: Tanulási Képességeket Vizsgáló Bizottság javaslata (SNI)	
» szociális ápoló és gondozó	KIFIR 0002		
» divatszabó, női szabó szakirány	KIFIR 0003	» parkgondozó	KIFIR 0007
» kertész	KIFIR 0004	» lakástextil-készítő	KIFIR 0008
» szárazépítő	KIFIR 0005	» számítógépes adatrögzítő	KIFIR 0009
» gyermek- és ifjúsági felügyelő	KIFIR 0006	» szakácssegéd	KIFIR 0010
		» háztartásvezető	KIFIR 0011

Esti tagozaton továbbra is indítunk négy éves, gimnáziumi képzést, valamint szakképzéseinket is megfelelő létszám esetén.

SZEKESZÁRDI KOLPING ISKOLA | 7100 Szekezsárd, Pázmány tér 4.
 Tel.: 74/512-130, 20/359-8891 • www.kolpingiskola.hu
 e-mail: szekezsard@okt.koszisz.hu (05837)

Megkezdődik a kármentesítés a Lőteri vízbázison

Az Európai Unió és a Magyar állam által biztosított 6,35 milliárd forint vissza nem térítendő támogatásból **decemberben megkezdődik** a talajt és a talajvizet is érintő környezetszennyezés végleges felszámolása. A pályázati forrás teljes egészében biztosítja „Szekezsárd Lőteri vízbázis kármentesítése” című, a **Környezeti és Energiahatékonysági Program (KEHOP)** keretében megvalósuló beruházás fedezetét.

A kármentesítési műszaki beavatkozás megkezdését alapos előkészítő tervezés előzte meg, amelynek keretében megtörtént a szennyezettséggel érintett terület lehatárolása és vizsgálata.

A vizsgálatok eredményei két területen mutatták ki a szennyező anyagok olyan mértékű jelenlétét, amely beavatkozást tesz szükségessé. A megtervezett komplex technológia nemcsak kezeli a kimutatott talaj és talajvíz szennyeződést, hanem gátolja az oldott szennyezőanyag további terjedését is. A beavatkozás hatékonyságának ellenőrzésére monitoring rendszer épül ki.

A projekt megvalósítása a múltban keletkezett, ipari eredetű környezetszennyezés felszámolásával egy régóta fennálló probléma megoldását teszi lehetővé. A projektet megvalósító, az Országos Vízügyi Főigazgatóság és a Közép-dunántúli Vízügyi Igazgatóság alkotta konzorcium kéri az érintettek szíves közreműködését és türelmét a kármentesítés időszaka alatt.

További információk: szekezsardloter.ovf.hu




SZÉCHENYI 2020



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

(05831))

MAGYARORSZÁG KORMÁNYA

(05823))

B A R S I É K S Z E R

Szekezsárd- Széchenyi utca 32.
+36302350672



Barsi Ékszer

www.barsiekszer.hu

BLACK WEEK

A METMARK-NÁL

KERÍTÉSELEMEKRE*

-20%

**EGY NAP HELYETT
EGY EGÉSZ HÉT
DOMINIK MESTERNÉL**

*A kedvezmény a hirdetés bemutatásával érvényes.

Az akció a készleten lévő kerítésekre érvényes és a listaár -20% a mértéke, a készlet erejéig tart.

Az akció időtartama:
11.30-12.04

A szokott helyen, a felüljáró alatt.
 Szekezsárd, Pollack M. u. 92.
 +36 74 407 692, +36 30 600 8788
www.metmark.hu



(05832)

A jó pálinka magán viseli készítője kézjegyét

A Brill Pálinkaház érlelt kádárka törkölypálinkája nyerte 2020-ban az Ország Legjobb Pálinkája címet az Országos Pálinka- és Törkölypálinka Versenyen. A harci vállalkozás negyedszer nyerte el a díjat. Nagy Attila ügyvezető beszélt a kezdetekről, a törvényi anomáliákról és a párlat borral történő összevetéséről is.

Balázs László

A Miskolcon lebonyolított versenyre rekordmennyiségű, több mint 400 tétellel nevezett 48 pálinkaház, ezek közül 32 szakértő véleménye alapján választották ki a legjobbat. Az érzékszervi bírálaton idén 18 champion, 71 arany-, 175 ezüst- és 113 bronzérmes osztozott ki.

– A Brill Pálinkaház a kezdetekkor nem pálinkafőzéssel kezdte. Milyen ültetvény adta a pálinkafőzés alapját?

– A vállalkozás alapjai 1990-re nyúlnak vissza, amikor szörpök készítésével kezdtem foglalkozni. A hozzánk érkező vendégeknek erről így szoktam beszélni: „Mára felnőttek a fogyasztóim, így a gyümölcs alapanyagból másfajta italt kellett készítenem. Tréfát félretéve, alkoholos italokat 1994 óta készítettünk, valódi gyümölcspálinkákat 2000 óta. Mivel Szekszárd környékén saját szőlő nélkül elképzelhetetlen az élet, így nekem is van egy kisebb darab. A mátrai muskotályból és kékfrankosból természetesen pálinka készül. Itt termett az a kékfrankos is, amely az idei Országos Pálinka- és Törkölypálinka ersenyen kategóriagyőztes lett (*Champion-díj*).”

– Az elmúlt egy-másfél évtized legrosszabb gyümölcstermése volt idén itthon. Ha eltekintünk a távolságból adódó nehézségektől, meg lehet találni azokat a termelőket, akik minőségi gyümölcsöt tudnak biztosítani a pálinkafőzéshez?



– Ma már igen. A kezdetek dőcögősek voltak, akkor a kategorizálás így szólt: „Mit szeretne vásárolni? Van az étkezési meg a cefrének való.” Ez ma már nem így van, a legtöbb gyümölcsstermelő érti, hogy csakis minőségi alapanyagból lehet jó terméket előállítani.

– A bor számos író és gondolkodót ihletett meg, hogy írással a dicsőségét hirdessék. A pálinkának is van ilyen szép, emlékedett nyelvezete?

– A hárommberes, guggolás kifejezések inkább a minőségileg hibás pálinkákra utalnak, melyek fogyasztását nem javasolom. Természetesen vannak a pálinkáról is írott emlékeink, sőt mostanában íródott kiadványok, melyek a pálinka népszerűsítését, dicsőítését célozták meg. Ajánlom mindenkinek Dlusztus Imre-Soós Kálmán: A jó magyar pálinka, és Balázs Géza: A magyar pálinka című könyvét.

– Az egymástól való különbözőség és az évjáratok a bornál értéként tűnnek fel. Nem lehet így pozicionálni a pálinkát is?

– Véleményem szerint az évjáratolás – mint a borászatban – a pálinkakészítésnél is nagyon fontos tényező. Nem terem minden évben ugyanolyan gyümölcs, ennek következtében a belőle készült pálinka minden évben kicsit más. Nem véletlen,

hogy a prémium terméksorunkon minden palackon feltüntetjük az évjáratot. Így könnyebben eligazodik a fogyasztó, érthető mindenki számára a különbség.

– A kívülállóknak egy Madách-idézet juthat eszükbe: sok az eszkimó, kevés a főka, vagyis túl sok név forog a köztudatban. Mi kellene ahhoz, hogy a „pálinkatörvényként” elhíresült szabályozás után tovább tisztuljon a pálinkapiac?

– Mit ér bármilyen rendelet, szabály, ha azt senki nem ellenőrzi? Magyarországon 2010 óta gyakorlatilag ugyanarra az italra háromféle adóztatás vonatkozik. Gondolok itt a magánfőzésre, a bérfőzésre és a kereskedelmi pálinkákra. Óriási a különbség az adótaratamban és az ellenőrzésben. Addig, amíg tudás, szakértelem, ellenőrzés nélkül bárki főzhet, készíthet magának párlatot, igen lassú lesz a minőségi fejlődés.

– Hogyan és miről ismerheti fel a laikus a top pálinkát?

– A piacon sajnos kaphatók exkluzív kiszerelésben nagyon silány termékek is. Eligazodást adhat a fogyasztóknak, ha látunk a palackon egy Országos Pálinkaverseny eredményét jelző érmet, vagy az Agrárminisztérium által meghirdetett Nemzeti Pálinkakiválóság Program minősítő matricáját.

Ha a beltartalomról beszélünk: egy jó pálinkának hordoznia kell az adott gyümölcs fajtajegyeit. Elsőre felismerhetőnek, kellemes illatúnak és ízűnek kell lennie. A pálinka nem lehet elő- és utópárlatos, karcos-savanyú, idegen illatokat, ízeket hordozó.

– Mennyire könnyen értékesíthető manapság egy jó minőségű párlat, amely adott esetben díjjal is rendelkezik?

– A jelenlegi piaci trendek sajnos nem a pálinkának kedveznek. Nem véletlenül kezdett bele több pálinkás cég is egyéb italok (*gin, whisky*) gyártásába. Ugyanakkor egy jó italra mindig van piac, különösen, ha az jó és eredményes.

– Mennyire látja végtelennek vagy éppen végesnek az újabb és újabb pálinkafajták kikísérletezését?

– Ez nagyon jó kérdés. Egyrészt fontos a szakma (szakmaiság) számára, hogy fejlődjön, tapasztaljon. Ehhez kell, hogy kísérletezzünk, próbálkozzunk különböző gyümölcspálinkákkal. Másrészt nem lehet végtelen terméksortimentet fenntartani, ugyanis a forgalom megoszlik és elaprózza magát az ember. Egy egészséges, kezelhető portfóliót kell fenntartani.

– Adna tanácsot az olvasóknak, hogy egy prémium minőségű párlatot hogyan lehet használni a konyhában?

– A pálinka szerepe a gasztronómiában kicsit más, mint borral vagy sörrel főzni. A pálinkát mint fűszert kell használnunk. Alkalmas pácolásra, vagy az elkészült étel fűszerezésére, „megbolondítására.” Zöldségpárlataink különösen alkalmasak krémlevesekbe, mártásokba, szószokba, vagy egyszerűen salátára öntve. Mindenkit arra biztatok, hogy bátran kísérletezzon, de csak óvatosan, kis mennyiségekkel, hogy megmáradjon az étel ízharmoniaja.

Közlemény

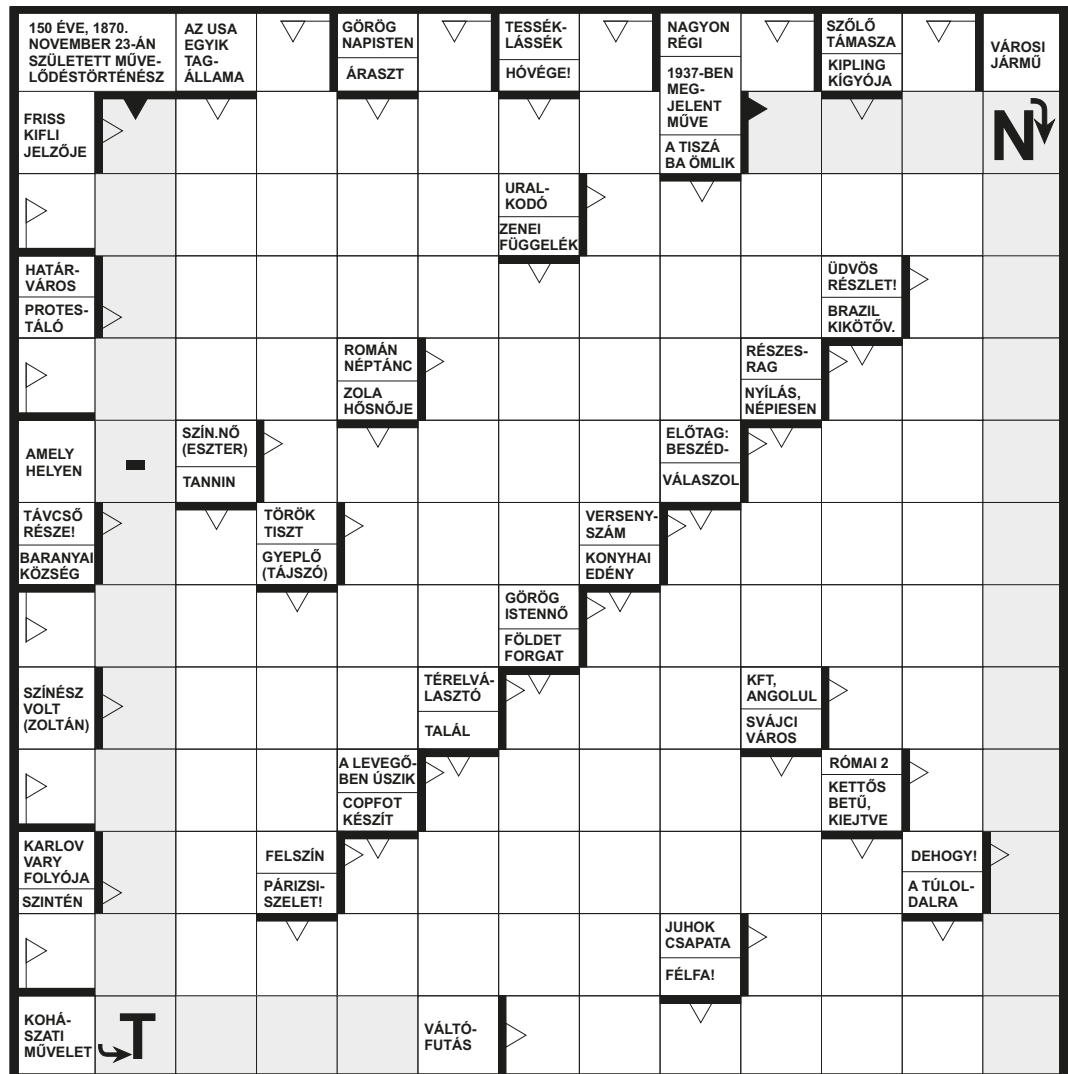
Tisztelt távhőszolgáltatást igénybe vevő polgárok!

Korábbi felhívásunkra számos fizetési felszólítás másolatot juttattak el a távhőszolgáltatóhoz. Az eljuttatott dokumentációk átvizsgálása során megállapítottuk, hogy a rendelkezésünkre bocsátott fizetési követelések esedékességétől számított 5 éves időtartam eltelt, amely megalapozhatja a követelés elévülését. Amennyiben az elévülési idő alatt a korábbi szolgáltatótól vagy a követelés kezelésével megbízott társaságtól a fogyasztó nem kapott igazolt átvételi igazolással ellátott fizetési felszólítást vagy a bírósági eljárást lezáró jogerős határozatot, akkor a követelés elévültnek tekinthető.

A GLOBAL FAKTOR Zrt.-vel szemben minden felszólított fogyasztónak egyénileg kell eljárnia. A fizetési felszólítás értelmezéséhez a Szekszárdi Távhőszolgáltató Nonprofit Kft. elektronikus és telefonos ügyfélszolgálatára szakmai segítséget nyújt a kozpont@szeptavho.hu e-mail címen, illetve a 06-74/684-401-es telefonszámon.

Együttműködésüket ezúton is köszönjük!

SZMJV Önkormányzata



November 22-ei rejtvényünk megfejtése: **Robert Louis Stevenson, A kincses sziget.**

A helyes megfejtők közül könyvet nyert: **Arató Lajosné.** Nyereményét átveheti szerkesztőségünkben, munkaidőben. E heti rejtvényünk megfejtését december 3-án (csütörtök) délig várjuk címünkre: 7100 SZEKSZÁRD, HUNYADI U. 4.

EVANGÉLIUM

Advent a lelki növekedés útja

„Mint újszülött csecsemők a hamisítatlan lelki tejet kívánjátok, hogy azon növekedjete az üdvösségre.” (1Péter 2,2)

Adventi időbe lépünk, a Krisztus-várás időszaka kezdődik, vagy inkább folytatódik. Az emberiséget sújtó járvány talán isteni figyelmeztetés és felhívás: legyünk folyamatos lelki növekedésben, s mint Isten gyermekei vegyük komolyan a Krisztusban való fejlődésünket. Péter első levele alapvetően fiatal, újszülött keresztényeket szólít meg. A levél első címzettje öt kisázsiai

gyülekezet, amelyeket kiválasztottak a Jézus Krisztusnak való engedelmisségre, miután megmosta, megtisztította őket a gótgótai Báránynak a vére. Péter így beszél erről: Jézus Krisztus vérével meghintett választottak vagytok. Mindnyájunknak szól ez az isteni hívás!

De ez a kiválasztó meghintés nem jelenti azonnal a kész tanítványi életet! Növekedniünk kell. Ahogy egykor Dávidnak, a pásztortorfiúból lett királynak sok lelki megtapasztaláson kellett átmennie, hogy Isten emberévé válhas-

son. Ahogy Péternek és tanítványtársainak is szüksége volt arra a három évre, és a feltámadt Úrral való későbbi személyes és lelki találkozásokra, egy elmélyülő kapcsolatra, hogy hitük, reménységük és szeretetük növekedjék. Simon Péter sem lett azonnal hitvalló vagy apostol, akinek hitére Krisztus egyházat tudott volna építeni.

Nem vagyunk mindjárt készen. Az elvetett magvak fejlődnie kell, nem képes rögtön gyümölcsöt hozni, mondja Jézus a magvető példázatában. Forduljunk így ebben az adventben a tápláló, hamisítatlan Igéhez, a lelki növekedésünket segítő igehallgatáshoz, az imádsághoz, és a lelki beszélge-

tésekhez. Újszülöttek, csecsemők, magzatok, akiknek fejlődniük kell – ez az eredeti görög szó jelentése. Amit a mai textusunk még inkább hangsúlyoz: „újszülött csecsemők”. Egyedül itt szerepel ez a hangsúlyos összetétel a Bibliánkban.

Az újonnan elhívott tanítvány, a megtérő ember, vagy az éppen megfáradt Krisztus-követő még nem „kész”. Vegyük ezt figyelembe az idei adventben, és értsük meg újra az egészséges lelki növekedésünk feladatát, a gondos ápolás, napi gondozás felelősségét. Ettől a gondozástól is függ, hogy lesz-e egészséges lelki életünk.

dr. Khaled A. László
metodista lelkész

Az idei év olyan sebet ejt rajtunk, ami nehezen fog behegedni

A kézművesek jövedelemkiesése ötven százalék körüli

Az amúgy sem fényes bevételekkel rendelkező helyi kézművesekre rájárt a rúd az idén. Elmaradt a pünkösdi fesztivál, elmaradtak a szüreti napok, és az adventi vásár sem tartható meg a járványhelyzet miatt. Éves bevételeik tetemes részétől elestek, próbálnak más értékesítési csatornákat keresni, ami nem könnyű.

Wessely Gábor

A kézművesek többségének élete úgy néz ki, hogy a karácsonyi vásár bevételéből tartják el magukat és családjukat tavaszig. Közben szorgalmasan dolgoznak, hogy legyen portéka a húsvéti vásárra, aztán a pünkösdi, majd az augusztusi Mesterségek Ünnepe, és az ezeken szerzett jövedelemből húzzák ki adventig. A termeléssel most sincs baj, csak az értékesítéssel. Merthogy nincsenek vásárok. S mivel az idős mesterek nem az online kereskedelem világában mozognak, könnyen felkophat az álluk. Támogatást egyelőre nem kaptak, hacsak nem tekintjük annak a Vásárolj hazai kézművestől! – felhívást.

Fel a fejjel, egyszer a járvány is véget ér

A pandémia miatt az idei adventi vásár Szekszárdon is elmarad. **Nepp Dénes** szíjgyártó, a népművészet mestere az elmúlt 25 évben minden alkalommal ott volt ezen a rendezvényen. Önálló iparosként 1979 óta dolgozik, neve van a szakmában, más településekről, más megyékből is keresik a portékáit: nadrágszíjakat, táskákat. Korábban viszonylag sok lószerszámot készített – világbjaink fogathajtók számára is –, ám az utóbbi 3–4 évben ilyen megrendelést nem kapott. Ez nem róható fel a koronavírusnak, az viszont igen, hogy a kismester éves bevételének 30–40 százaléka ugrott.



Nepp Dénes szíjgyártó, a népművészet mestere

– Külföldre is jártam évente egy-két vásárra – mondja –, de most azok is elmaradtak. Két ok miatt érzem magam szerencsésnek: azért, hogy a lányom megoldotta az internetes jelenlétemet – mert én ahhoz nem értek –, és azért, hogy ismernek és megkeresnek akkor is, ha nem állok kint a vásárbán. Valamilyik nap egy pécsi úr kopogott be hozzám azzal, hogy engem ajánlottak neki. Persze jó ösztöszelőn a többi kézművessel, látni, hogy ki mit csinál, merre halad a szakmájában. Szeptember végén voltunk Zalaegerszegen egy kirakodóvásárbán. Nem árultunk egy forintot se, de nagyon örültünk egymásnak. Összességében, 65 évnyi élettapasztalattal azt mondom: fel a fejjel, egyszer minden véget ér, a járvány is. Én már megtanultam felejteni. El fogjuk ezt is felejteni, s továbblépünk a remélhetőleg szebb jövő felé.

Az internet segít a túlélésben

Némi képzavarral élve: a keramikus is régi motoros. **Rács Róbert** népi iparművész már több mint tíz éve a szekszárdi adventi vásár ismert résztvevője. Pályája kezdetén a csatári kerámiaüzemben dolgozott, aztán 1993-ban önállósodott. Saját tervezésű, iparművészeti

igényességű, figurális edényekkel bíbelődik legszívesebben. Egészen nagy méretű munkái is vannak: ajándék korsók, borversenydíjak. Csakhogy az idén a vásárok és a borversenyek is elmaradtak. Pár napja készített magának egy netes profilt. Reméli, hogy valamit hoz majd a konyhára. Megszokta a küzdelmeket, hosszú időn keresztül öttagú családot tartott el kerá-

érkezik egy-két vevő, és néhány telefonos megrendelés is befut. Most tavasszal viszont egy hónapig meg se csörrent a telefon. Akkor egy picit megijedtem. Aztán mégiscsak eladtam párat a halászlés készletekből és a süttö-főző edényekből. Na jó, nincs meg a vásári hangulat, de majd csak visszazökkenünk a régi kerékvágásba! Egy-két éve még el nem tudtuk volna képzelni, hogy



Rács Róbert keramikus, népi iparművész

miái értékesítéséből. Vannak visszatérő vevői is. Nem panaszkodik, de a számok magukért beszélnek: idei jövedelemkiesése 40–50 százalék közötti lesz.

– Normális körülmények között – mondja – nap mint nap

ilyesmi létezhet: nincs baj – se háború, se gazdasági válság –, mégis baj van. Reméljük, jövőre fellélegezhetünk, és ismét lesznek olyan rendezvények, amelyek munkát, bemutatkozási, árusítási lehetőséget adnak a kézműveseknek!

Házhoz jönnek a vásárlók

A vásárok elmaradása **Lengyel Pétert** is érzékenyen érintette. A jó nevű méhész termékei hazai és nemzetközi versenyeken is kiváló eredményeket érnek el évek óta. Az adventi vásárra 10–12 éve jár. Gyümölcsfeldolgozással is foglalkozik: lekvárokkal, aszálványokkal. Piacon is árusít, ám mint ismeretes, a piacok sem voltak az igaziak az idén, főleg tavasszal. Nála az éves forgalomkiesés 60–70 százalékra tehető. Szerencse a szerencsétlenségben, hogy vannak visszatérő vásárlói, akik házhoz mennek a mézért és más kézműves árucikkért, valamint ő is vállal házhozszállítást.



FOTÓ: JANTNER

Lengyel Péter méhész, gyümölcscsészítvány-előállító

– Mindent klasszikus módon, kézi munkával, vegyszermentesen állítunk elő a feleségemmel, mint egykor a

manufaktúrákban. Mennyiséget sokan gyártanak, mi a minőségre törekszünk. Inkább kevesebb legyen, de vállalható!

Sajnos nekünk ebben az évben nemcsak a koronavírus okozott nehézségeket. Alig volt tél, a kártevők nem pusztultak el, hanem munkába kezdtek már jó korán. Jött az aszályos tavasz, aztán a kései fagyok, amit az akácvirág nagyon megsínylett. Az is gond a méhekre nézve, hogy melegszik az éghajlat. Nehézen viselik, érzékenyek. Na meg a mézimport! A kritikán aluli minőségű külföldi szállítmányok... Szóval az, hogy most elmarad az adventi vásár, és elesünk némi bevételtől, csak egy epizódja a pechsorozatnak. A 2020-as év olyan sebet ejt rajtunk, ami nagyon nehezen fog behegedni.

Jó döntésekre és rutinra van szükség a sikerhez

A női kézilabda NB I/B-be két év után visszatérő Szekszárdi Fekete Gólyák KC nem mindig nyerő csapat, de az elvesztett mérkőzéseken mutatott játéukból arra lehet következtetni, hogy javulni fog a mérlegük. Persze ennek előfeltétele, hogy a szinte vadozatú csapat összeszokjon, és a fiatal játékosok tétmérkőzéseken szerezzenek rutint.

Bálint György



FOTÓ: JANTNER

Biztató, hogy gyorsaságban és a játékhelyzetek technikai megoldásaiban a modern kézilabdázás követelményeinek eleget tud tenni az új csapat, amelyben több itteni nevelésű, szekszárdi kötődésű játékos kap helyet. Borbándi István edző feladata, hogy ütőképes csapatot formáljon a gólyákból, rátalálva arra a taktikára, ami erre a játékosállományra eredményesen adaptálható.

– Gyorsaságban valóban ott vagyunk, ahol a többiek, de a magasságot és testsúlyt tekintve sajnos hátrányban vagyunk. Amiben javulni kell, az mindenképpen az adott játéksituációkban a jó döntések meghozatala. Erre nincs recept, ezt mindenkinek magának kell megéreznie,

kellő rutint szereznie – értékelt lapunknak Borbándi István.

Az edző elsősorban a védekezésben szeretne újat hozni, ennek begyakorlása a hétközi edzéseken továbbra is hangsúlyos. „Ennek lényege, hogy mindig a labda felé oldalt állunk, kilépünk, majd visszazárunk, ami nagyon sok lábmunkát igényel. Ami a támadójátékot illeti, klasszikus átlövőkkel – ahogy ebben az osztályban a csapatok jelentős része – mi sem rendelkezünk. Bár Csajkó Eliza és Lengyelfalusy Vivien, a nyáron visszatérő két játékosunk képes a távoli zónából is gólokat szerezni, de az ily módon szerzett találatokra nem épülhet a taktika”.

Tóth Barbara nyári távozása után kérdéses volt, hogy a beálló poszton tud-e igazolni olyan játékost a Szekszárdi FGKC, aki az NB I/B követelményeihez fel tud nőni. Egy fiatal játékos érkezett a posztra Dunaújvárosból, Ketringer Klaudia. Borbándi szerint az új beálló egészen más játszott Dunaújvárosban, mint amit az itteni csapatszerkezetben kell, ezért óhatatlanul tanulási folyamatban van a játékos, ami a új csapat építésének része.

A nyáron Dorogról két játékos érkezett: Szabó Janka irányító poszton szerepel, Kaposvári Anita pedig elsősorban a védekezésben lehet hasznára a szekszárdi csapatnak. Ebbéli erőnyeiket felvillantották már az

eddig meccsiken, mindkettőjük-nél játéuk, formájuk stabilizációjára van szükség. „Janka nagyon jó irányító, remek megoldásokat látunk tőle, de még gyakran előfordul, hogy elbizonytalanodik, például nem mer löni, olykor a kelletténél több labdát ad el. A köztes állapotot kell megtalálnia. Anita a védekezésünkben hamarosan alapember lesz, eddig a belső hármásban volt, legutóbb a kettes pozícióban is megállta a helyét. A játéukba neki is bele kell szoknia” – jegyezte meg Borbándi. A női NB I/B nyugati csoportjának erőviszonyaival kapcsolatosan a következőket mondta: – A Budaörs kiemelkedik a mezőnyből, a bajnoki cím egyértelmű esélyese. Mellettük még talán a Kozármisleny tűnik erősebbnek a többiek-nél. Úgy gondolom, a harmadiktól az utolsó előtti helyezettig bárki bárkit meg tud verni, így roppant kiélezett verseny zajlik majd a csapatok között a minél jobb helyezésekért. Bízom benne, hogy a koronavírus elleni küzdelem lesz annyira eredményes, hogy nem kell félbeszakítani a bajnokságot.

Cseppet sem elhanyagolható háttérinformáció: Tolna megye jelenleg egyetlen NB I/B-s kézilabdacsapatának pénzügyi helyzete Bay Attila ügyvezető elnök szerint végre stabilnak nevezhető, ami az elmúlt években nem volt mindig így.

Gemenc Judo: a lányok is felléptek a bajnoki dobogóra

Bálint György

Három utánpótlás korcsoportban is remekelt az országos bajnokságokon az új generáció építésén munkálkodó szekszárdi Gemenc Judo SE. Az ezeken begyűjtött 11 különböző érem és több ötödik-hatodik helyezés előrevetíti: a szekszárdi dzsúdósoknál egy újabb ígéretes generáció bontogatja szárnyait a Tartsay utcában, az ottani exkluzív edzőközpontban. A Diák C kategóriában (10 évesek) Vaszari Kinga és Simon Máté ezüstérmet szerzett a súlycsoportjában, bronzérmes lett Fülöp György és Beke Csongor. A Diák A kategóriában (12 évesek) a már két évvel ezelőtt különleges tehetségét megvillantó Pető Léna megvédte országos bajnoki címét, a három bronzérmes egyike pedig ikertestvére, Pető Levente lett. A dobogó harmadik fokára állhatott még fel a Gemenc Judo cselgáncsozói közül Nagy Pál Enikő és Varga Ambrus Sebestyén.

Mint azt Szepesi József vezetőedző elmondta, a serdülőknél még úgy is be volt



kalkulálva egy arany, hogy elsőszámú esélyesük, Sárosi Ákos komolyabb csuklósérülése miatt nem indulhatott az ob-n. Hilbert Józsefben, a tavalyi bajnokban idén is benne volt a győzelem lehetősége, de a fontos szituációkban most nem volt annyira összeszedett a szekszárdiak versenyzője, így az idén meg kellett elégednie a bronzal. Öröndetes, hogy a Szepesi Dávid edző javaslatára a városban csak néhány évvel ezelőtt beindult női szakágban már vannak ígéretes ifjúsági és

junior korú versenyzők is, az alsóbb korosztályokban pedig már az év legfőbb versenyén bizonyítani tudó tehetségek is jelentkeznek.

Most úgy tűnik, a Gemenc Judo SE számára sajnos véget ért a 2020-as év. Hiába lett impozáns csarnokuk, a veszélyhelyzeti rendelkezések miatt a rendőrségi fenntartású létesítménybe december 10-ig ők sem léphetnek be, így szabad téren kezdik meg az alapozást a következő szezonra. Nem tudni, milyen lesz a vírushely-

zet, feloldja-e a kormány decemberben az intézkedéseket. Amennyiben ugyanis a Tartsay utcai otthonukban a későbbiek során sem tarthatnak edzést, és az iskolai tornatermekben sem lehet, akkor ők is szeretnének a városi sportcsarnok egyik edzőtermében lehetőséget kapni, különben komoly, nehezen behozható hátrányba kerülnek a jövő évi versenyekre való felkészülésben a többi klubbal szemben. Erre egyelőre nem gondolnak, bízva a probléma elfogadható megoldásában.

Babits Mihály Kulturális Központ – az online kultúra nem fertőz

Intézményünk számos programmal várja az érdeklődőket online felületein! Kövesse Facebook- és weboldalunkat!

Babits 50 – fél évszázad a kultúra szolgálatában

- November 26-án, Babits Mihály születésnapján elindítottuk Babits 50 programsorozatunkat. Az első összeállítást már láthatják Facebook- és weboldalunkon.
- November 28-án, szombaton 18:00 órától az idén 70. születésnapját ünneplő Munkácsy-díjas festőművész, Bakó Péter Visszatekintés című kiállításából készült videónkat mutatjuk majd be, amely a

Bakta galéria ablakain bepilantva is megtekinthető.

Önarckép értékkel – beszélgetéssorozat ismert Tolna megyei művészekkel, közéleti személyiségekkel

- November 29., 18:00 óra: beszélgetés Bakó Péterrel, a Művészetek Háza korábbi igazgatójával.
- December 04., 18:00 óra: beszélgetés Szabadi Mihály néprajzkutatóval, koreográfussal.

A Babits 50 programsorozatban december 1-től minden kedden 18:00 órától tematikus összeállításokkal adunk képet intézményünk fél évszázadáról.

- December 6., 17:00 óra: Érkezik a Mikulás! A nagyszakállút a Holló együttessel várjuk.
- Online Adventi Kalendárium: december 1-től, 17:00 órától minden nap meglepésekkel.
- Adventi Kalendárium a kulturális központban: ha benéznek intézményünk északi (mozi felőli) oldalának ablakán, akkor a szekszárdi Szent József Katolikus Általános Iskola diákjai által készített rajzokat csodálhatják meg – minden nap egyet-egyet.
- Adventi Varázsasztal: karácsonyi és ünnepi kreatívkodás az online advent minden vasárnapján, valamint a két ünnep között 10:00 órától fb-oldalunkon.

Egy doboznyi szeretet – karácsonyi ajándékgyűjtés

Intézményünk a korábbi évekhez hasonlóan idén is meghirdeti a nagy sikerű Cipősdoboz akcióját! Az ajándécsomagokat a Humánszolgáltató Központ által pártfogolt gyermekek kapják meg. Az ajándékokat 2020. december 15-ig, hétfőtől csütörtökig 08:00 – 17:00 óra, pénteken 08:00 – 14:00 óra között lehet leadni a Babits Mihály Kulturális Központ déli bejáratánál (a Szent István-szobor felőli oldalon) kihelyezett gyűjtőponton!

A programváltozás jogát fenntartjuk!

Karácsonyi
ajándécsomag

A 62. ÉLETÉVÜKET BETÖLTÖTT
SZÉKSZÁRDI POLGÁROKNAK.

A RENDELETBEN SZABÁLYOZOTT KARÁCSONYI TÁMOGATÁS
REGISZTRÁCIÓHOZ KÖTÖTT, NOVEMBER 30-TÓL
DECEMBER 20-IG AZ ALÁBBI MÓDON LEHET IGÉNYELNI:

TELEFONON:
Tel.: 06 74/504-172 vagy 06 74/504-175
(H-Cs 8:30 - 16:00, P 8:30 - 14:00)

ELEKTRONIKUSAN:
E-mail: szepakor@szekszard.hu
(kérjük adja meg nevét, lakcímét és pontos születési dátumát)

SZEKSZÁRD
ACS REZSŐ
POLGÁRMESTER

Meghívó – online borkóstolóra

Tisztelt borkedvelők!

Egy ideig még nem tudunk személyesen találkozni, viszont nem szeretnénk, hogy a „Borokról könnyedén a Pincében” rendezvénysorozat elmaradjon.

Ugyan most személyes találkozóra nincs lehetőség, de a Zoom alkalmazás segítségével szeretnénk mindenkit egy jó hangulatú online kóstolóra invitálni. A hideg időre való tekintettel témánk a Cabernet Franc lesz.

Az esemény időpontja: 2020. december 03. (csütörtök) 19:00.

Az online kóstolón a következő tételeket mutatjuk be: Dúzsai Tamás – Cabernet Franc Rozé 2019; Twickel Szőlőbirtok – Kajmád Cabernet Franc 2015; Tüske Pince – Baranyavölgyi Cabernet Franc 2017; Prantner Pince – Cabernet Franc 2017.

A borsomagot kedvezményes áron 9.900,- forintért vásárolhatják meg a Garay Élménypincében a rendezvény hetén.

A borokat bemutatja Molnár András a Garay Élménypince üzletvezetője.

Az online kóstoló nyílt, mindenki számára elérhető. A zoom belépési kódot megtalálják a kóstoló közeledtével a rendezvényhez kapcsolódó facebook eseményen: **Borokról könnyedén a Pincében – Cabernet Franc kóstoló (Online)**, vagy kérésre elküldjük a kóstoló előtti órákban e-mailben. Ezzel kapcsolatos kérésüket jelezzék a marketing@garaypince.hu e-mail címen.

Várunk minden kedves érdeklődőt! Jó borokat, jó egészséget!

Nem költöznek a Baka diákjai

Bár korábban felmerült, hogy a Baka István Általános Iskola diákjai és tanárai az épület felújításának idejére a Szekszárdi Szakképzési Centrum (SZSZC) épületébe költözzenek, mivel jelenleg a középiskolákban online oktatás folyik, erre mégsem kerül sor.

Farkas Melinda

– Levelet kaptam a polgármester úrtól, amelyben kifejtette, az iskola kiürítésére nincs lehetőség. Tény, hogy a bizonytalan helyzetben nem lehet tudni, csak néhány héttel, vagy hónapokig lesznek-e üresek a középiskolák, rövid időre pedig nem lenne értelme nekiállni a költözésnek – mondta lapunknak Czank Géza, az iskola korszerűsítését végző SZ+C Stúdió ügyvezetője. A munkálatok most úgy folynak, hogy a gyere-

kek közben az intézményben tanulnak, de nem találkozhatnak a munkásokkal, ezért mindig csak az épület egy kisebb részletén dolgozhatnak a szakemberek.

Mint emlékeztetés, már az őszi szünet idején megkezdődhetett volna az iskola felújítása, ám a polgármester járványügyi góctól tartva hetekig nem írta alá a szerződést a kivitelezővel. Többek között arra hivatkozott, hogy az intézménynek egyetlen bejárata van, így a munkálatok során nem biztosított a gyerekek egészségének védelme. A valóságban az iskolába – a hátsó ajtókkal együtt – három helyen lehet belépni. A veszélyhelyzet kihirdetése előtti utolsó, október végi közgyűlésen aztán meglepetésre a polgármester is megszavazta a szerződés egy napon belüli aláírását. A munkaterületet november 5-ig kellett átadni a kivitelezőnek.

Elérhetőségek, fogadóórák

- **Ács Rezső polgármester**
Polgármesteri Hivatal (Béla király tér 8.). Tel.: 06-74/504-102, e-mail: polgarmester@szekszard.hu
- **Dr. Gábor Ferenc jegyző**
Polgármesteri Hivatal (Béla király tér 8.). Előzetes bejelentkezés alapján: 06-74/504-103.
- **Gyurkovics János alpolg. (3. vk.)**
Tel.: 06-30/994-8754, e-mail: gyurkovics.janos0915@gmail.com
- **Greczy-Félegyházi Gyöngyvér képviselő 1. vk.**
Tel.: 06-30/278-6433, e-mail: szekszard1.korzet@gmail.com
- **Csötönyi László képviselő 2. vk.**
Tel.: 06-30/508-6548, e-mail: csotkelaci@gmail.com
- **Csillagné Szánthó Polixéna képviselő 4. vk.**
Tel.: 06-30/418-1368, e-mail: csopolix@freemail.hu
- **Illés Tamás képviselő 5. vk.**
Tel.: 06-30/937-2548, e-mail: illtama@gmail.com
- **Murvai Árpád képviselő 6. vk.**
Tel.: 06-30/203-6169, e-mail: murvaiarpad01@gmail.com
- **Rácz Zoltán képviselő 7. vk.**
Tel.: 06-30/933-5072, e-mail: raczstudio@gmail.com
- **Faragó Zsolt képviselő 8. vk.**
Tel.: 06-20/933-2888, e-mail: zsfaresz@gmail.com
- **Gulyás Róbert képviselő 9. vk.**
Tel.: 06-70/366-2371, e-mail: robert.gulyas1965@gmail.com
- **Máté Péter képviselő 10. vk.**
Tel.: 06-20/942-7848, e-mail: matepetersandor@gmail.com
- **Kövári László képviselő**
Tel.: 06-20/457-4202, e-mail: kovaril@tolna.net
- **Móra Viktória képviselő**
Tel.: 06-70/602-6525, e-mail: moravicky76@gmail.com
- **Bomba Gábor képviselő**
Tel.: 06-20/980-4967, e-mail: gbomba70@gmail.com
- **Zaják Rita képviselő**
Tel.: 06-30/370-8930, e-mail: zajak.rita@gmail.com

(05814) **Amaryllis**
HÁZHOZZÁLLÍTÁS

☎ 74/314-009 ; 30/7-314-009
amaryllishazhoz.hu
H-P 8:00-15:00

MENÜ ELVITEL 1150 Ft* / ZÓNA MENÜ ELVITEL 950 Ft*

! Rendelj házzhoz akció !*
2 db menünél: **1350 Ft / menü**
Heti 4 vagy napi 4 menünél: **1250 Ft / menü**

! Családi akció !
4 DB
ZÓNA MENÜ
3450 Ft

2020. NOVEMBER 30. HÉTFŐ
Menü 1: Grízgaluska leves, Bakonyi sertésszelet orsófértával / 1650 Ft
Menü 2: Grízgaluska leves zöldséggel, Finom főzelék pörkölt feltéttel / 1650 Ft
Tészta: Sankával és sajttal töltött csirkemell, rizibizivel, paradicsomsalátával / 1750 Ft
Fitt: Paradicsomos sertésszűragu, juhtúrós hagymaleves tésztával / 1450 Ft
Főzelék: Finom főzelék pörkölt feltéttel / 1150 Ft

2020. DECEMBER 1. KEDD
Menü 1: Brokkoli krémleves, Ropogós sült csirkecomb zöldséges rizzsel / 1650 Ft
Menü 2: Brokkoli krémleves krutonnal, Diós guba vaníliásodóval / 1650 Ft
Főétel: BBQ oldalas steakburgonyával, káposztasalátával / 1750 Ft
Tészta: Diós guba vaníliásodóval / 1050 Ft
Fitt: Fűszeres sertéskaraj, balsamecet zöldsálatával és safrányos rizzsel / 1450 Ft
Főzelék: Magyaros zöldborsó főzelék fasíttával / 1150 Ft

2020. DECEMBER 2. SZERDA
Menü 1: Zöldségleves, Göngyölt tarja hagymás tört burgonyával / 1650 Ft
Menü 2: Zöldségleves, Túrós csusza tepertővel / 1650 Ft
Főétel: Grill zöldséggel és sajttal töltött rántott csirkemell jázmin rizzsel / 1650 Ft
Tészta: Túrós csusza tepertővel / 1050 Ft
Fitt: Rántott Camembert jázmin rizzsel, áfonya lekvárral és őszibarackkal / 1550 Ft
Főzelék: Paradicsomos káposzta főzelék roston sült karajjal / 1150 Ft

2020. DECEMBER 3. CSÜTÖRTÖK
Menü 1: Tojásleves, Sajtos-tejfölös csirkemell rizzsel / 1650 Ft
Menü 2: Tojásleves, Szarabab főzelék sült kolbással / 1650 Ft
Főétel: Roston sült lazacfile snidlinges burgonyapürével / 2050 Ft
Tészta: Lasagne / 1450 Ft
Fitt: Baconbe göngyölt pulykatekeres paradicsomos babbal / 1650 Ft
Főzelék: Szarabab főzelék sült kolbással / 1150 Ft

2020. DECEMBER 4. PÉNTEK
Menü 1: Csülkös bableves, Rizsfelfújt eperöntettel / 1650 Ft
Menü 2: Csülkös bableves, Rántott sertésszelet, majonézes kukoricasalátával / 1650 Ft
Főétel: Csirke gyros hasábburgonyával, joghurt öntet salátával / 1650 Ft
Fitt: Ratatouille vadrizsel, pirított csirkemell csikokkal / 1450 Ft
Főzelék: Paraj főzelék tükörtojással / 1150 Ft

Napi leves: 650 Ft / Pénteki napi leves: 850 Ft / Főzelék feltét nélkül: 550 Ft

(05828) **VONÓHOROG**
FOOD TRUCK

év végi ajánlatunk

CÉGES RENDEZVÉNYEK TELJESKÖRŰ LEBONYOLÍTÁSA

KÜLTÉRI - BIZTONSÁGOS - KÜLÖNLEGES

EGYENI ÖSSZEÁLLÍTÁSBAN

HOROG ÉTTEREM PROFI CSAPATÁVAL

- *elegáns tájlevegű streetfood ételboxok
- *forró italok, borkínálat
- *cég által választott kültéri helyszínen
- *kiegészítőkkel: könyöklők, asztalok

EGYEDI AJÁNLATUNKÉRT KERESSE MUNKATÁRSUNKAT!
www.horog-foodtruck.hu
f/vonohorogfoodtruck

BUZÁS DÓRA
ÉRTÉKESÍTÉSI VEZETŐ
+36/30/ 315-3567
buzasdora@gmail.com

(05833) **Sárhidi Méhészet** **Termelői MÉZ**
Szekszárdon
Ingyenes kiszállítás! (2 kg-tól)

SÁRHIDI BALÁZS
☎ 06-20 450 77 84
06-30 323 94 62

Akác: 2500.-Ft/kg
Hárs: 1600.-Ft/kg
Vegyes: 1300.-Ft/kg
Erdei: 2500.-Ft/kg

Víz-, gáz-, fűtés- és villanyszerelés, burkolás!
GYORSSZERVIZ!

Szolgáltatásaink:

- Fürdőszoba-, vizesblokk-felújítás
- Ingatlanok komplett felújítása, átalakítása.
- Egyéb kőműves-, és lakatosmunkák.
- Új épületek, lakások teljes körű kivitelezése.

Új gázbekötések, mérőfelszerelések.
Egyszerűsített gázkészülékcsere.

Telefon: 06-30/26-80-777

Dugulás-elhárítás!
EX-PRESSZ

(05816) **PANTEON KFT.**
OSZEKSZÁRD

PANTEON TEMETKEZÉS Teljes körű temetkezési szolgáltatás
7100 Szekszárd, Alkotmány u. 1. • +36-74/511-755
• +36-20/480-84-84 • Készenlét: 0-24 óráig, tel.: +36-20/941-3376
www.panteon-temetkezes.hu • www.panteonkft.eu

A TOLNAI SZENT ISTVÁN KATOLIKUS GIMNÁZIUM (volt SZTÁRAI MIHÁLY GIMNÁZIUM) képzési formái a 2021/2022-es tanévben:



- 6 ÉVFOLYAMOS KÉPZÉS: 1 OSZTÁLY
0101 EMELT ÓRASZÁMÚ IDEGEN NYELV (ANGOL v. NÉMET)
- 4 ÉVFOLYAMOS KÉPZÉS: 1 OSZTÁLY
0102 EMELT ÓRASZÁMÚ IDEGEN NYELV (ANGOL v. NÉMET)

Honlapunkon és Facebook oldalunkon elérhető a részletes felvételi tájékoztató, valamint rövid videók az iskola életéből.

A felvételtől szóló döntést a középiskolai felvételi vizsga eredményei és az általános iskolai tanulmányi eredmények alapján hozzuk meg. Az írásbeli felvételi vizsgára a honlapunkról letölthető jelentkezési lap megküldésével lehet **jelentkezni december 04-ig**. Iskolánk ösztönösen ingyenes online felvételi előkészítő foglalkozásokat tart 6. és 8. évfolyamos diákoknak. Jelentkezni lehet telefonon a **06-74/440-571-es** számon vagy e-mailben a **gimim@tolnaigimi.hu** címen.

Érdeklődni lehet személyesen, telefonon vagy e-mailben; nézze meg honlapunkat!
Tolnai Szent István Katolikus Gimnázium
7130 Tolna, Bajcsy-Zsilinszky u. 73. • Telefon/fax: +36-74/440-571
E-mail: gimim@tolnaigimi.hu • Honlap: http://www.tolnaigimi.hu
Igazgató: Novothné Bán Erzsébet