



INFORMÁCIÓS MAGAZIN

RÉGIÓ



VI. ÉVF. 4. SZÁM • 2020. OKTÓBER 20.

A BALATONI KRÓNICA TÉRSÉGI KÜLÖNKIADÁSA

IDŐSZAKI KIADVÁNY



Minden
péntek 19:15
a Keszthelyi Televízióban

MÁS-KÉP(P)

csajok • nők • hölgyek
szépség • egészség • divat • párkapcsolat
a mai nők helyállása




Kövessen bennünket
facebook -on is!

Balatoni Krónika
Információs Magazin

Kedves Olvasóink!
Kérdéseiket, észrevételeiket, témajavasataikat várjuk az
ujsag@tvkeszthely.hu e-mail-címre. Lapunkat digitális
formában olvashatják a **www.tvkeszthely.hu** oldalon.

Lapunk következő száma **2020. november 6-án** jelenik meg.
Lapzárta: megjelenés előtti pénteken.



Természetes szépségápolás tudatosan

Biró Mónika
szépségterapeuta, kő- és lábápoló
bejelentkezés:
06 30 939 2035
nyitva:
kedd - péntek: 8-18-ig
szombat: 8-13-ig
Keszthely, Schwarz Dávid u. 69.

- személyre szabott
biokozmetikai arckezelések
- kis- és nagykezelés, arcmasszázs
- bőrcsiszolás, mezoterápia
- ultrahangos kezelések
- alkalmi smink
- manikűr, pedikűr
- CND shellac (gellak)

BIGLA **GEHWOL** **CND** **f**

TELE-TANK

Az „Ön benzinkútja”

PB gázpalack
Káv
Kaparós sorsjegy
Nemzetközi pályamatricák

Minőségi ADALÉKOLT és PRÉMIUM üzemanyag kedvező áron!
Balatonszentgyörgy,
Berzsenyi D. u. 54.

Autómosó

Nyitva tartás:
6.00–22.00

LPG **AdBlue®** **E5/100**

2020.09.17-től
visszavonásig.

Fabrikett AKCIÓS ÁRON
előrendelhető!

VIGYÁZZUNK EGYMÁSRA!

STABILAN, KÉSZÜLVE A JÖVŐRE

AZ ORSZÁG TÖBBI TELEPÜLÉSHEZ HASONLÓAN KESZTHELYT IS KEMÉNYEN ÉRINTETTÉK A KORONAVÍRUS-JÁRVÁNY OKOZTA GAZDASÁGI NEHÉZSÉGEK. NAGY BÁLINT POLGÁRMESTER AZ ELMÚLT IDŐSZAKOT ÉRTÉKELVE AZT MONDTA: A VÁROS STABILAN MŰKÖDIK.

– Az év nem úgy telt, ahogy terveztük. Nagyszabású elképzelésekkel indultunk, ennek megfelelően állítottuk össze a stabil és fejlesztésorientált költségvetést, illetve a programokat – fogalmazott Nagy Bálint. – Aztán jött a járvány, s mindent felülírt: az elképzeléseinket, terveinket. Az első számú feladat – betartva a jogszabályokat – az emberek egészségének megőrzése volt. Sajnos, mint minden önkormányzatot, Keszthelyt is nehéz helyzetbe hozta gazdaságilag a járvány, megnöttek a kiadások a fertőtlenítések, illetve a segélyek miatt. Mindemellett az önkormányzat bevételei jelentősen lecsökkentek, a város előre tervezett, illetve tervezhető adóbevételeitől esett el. A költségvetésünket módosítani kellett. A számításaink szerint mintegy kétszázmillió forint többletkiadásunk keletkezett a járvány miatt. Körülbelül ugyanekkorra összeg esik ki a bevételekből. Mindezek ellenére a város likvid, leépítések nem került sor. Az, hogy Keszthely jelenleg



ködésre felhasználva stabil a város költségvetése. A másik, hogy szigorú intézkedéseket hoztunk, melyek az önkormányzatnál, a városi intézményeknél, cégeknek csökkentették a kiadásokat. Semmiféle felesleges kiadásra nem kerülhet sor. Itt jegyzem meg, hogy megkezdődtek a cégekkel, intézményekkel kapcsolatos átszervezések, ezek érintik egyebek



viszonylag stabilan működik, két dolognak köszönhető. Az egyik, hogy februárban sok fejlesztést és jelentős tartalékot tartalmazó költségvetést fogadott el a képviselő-testület többsége. Ezeket a pénzeket mű-

közt a Városüzemeltető Kft.-t, a GESZ-t és a hulladékgazdálkodás területét. A cél a profil-tisztítás, az átláthatóbb, hatékonyabb működés. A veszélyhelyzet elmúltával kiváló szezont zárt Keszthely.

– A vendéglátóiparban dolgozók visszajelzései szerint nagyon jó szezont zárt az ágazat. A tavalyi is kiemelkedő esztendő volt, de a mostani még azt is felülmulta. Ez fontos, hiszen sok ember kapott így munkát, a vendégek pedig jó körülmények között nyaralhattak. Ez a cél a jövőre nézve, Keszthelyt minőség tekintetében

kell fejleszteni. A városnak kulturális központként kell működnie a régióban, a Balatonnál. Olyan attrakciókat kell nyújtanunk, mely a vonzó a vendégek számára. Az idén már beindult ez, a Pörögj fel! kampánnyal, melynek zászlóshajója kétségtelenül az ország egyik legnagyobb óriáske-reke bizonyult. A másik kiemelkedő attrakció a Kutyás Park és Piknikkert beindítása volt. Ennek szervezését még két éve kezdtem alpolgármesterként, s bár a kampány időszakában ellenzéki hangok megpróbálták ellehetetleníteni, szerencsére ez nem sikerült. A kutyás strand nagyon népszerű volt, több mint tízezeren keresték fel.

Nagy Bálint polgármestert a koronavírus várható második hullámával kapcsolatosan is kérdeztük.

– Alapvetően nehéz és bizonytalan a helyzet a járványt, s annak hatásait illetően. Gyorsan változó időszak jön, késlekedés nélkül kell döntenie, intézkedni, hitelesen tájékoztatni. Felkészültünk, dolgozunk, hiszen ezt kívánja a város érdeke.

RÉGIÓ
INFORMÁCIÓS MAGAZIN

NEGYEDÉVENTE MEGJELENŐ KÖZÉLETI LAP

Kiadja: Keszthelyi Televízió Nonprofit Kft. • **Ügyvezető-főszerkesztő:** Sámel József
Szerkesztőség: 8360 Keszthely Kossuth Lajos u. 45. • Telefon/Fax: 06 83 320-200
Marketing: Hamucska Franciska • E-mail: marketing@tvkeszthely.hu • Telefon: 06 30 9270 003
Grafika, tördelés: RENZOL Dekor Reklámstúdió • www.renzoldekor.hu
Nyomda: ADC Hungary Kft. • **Megjelenik 20 ezer példányban** • ISSN 2415-9131
A Balatoni Krónika kiadója a lap bármely részének másolásával, terjesztésével, a benne megjelent adatok elektronikus tárolásával kapcsolatos minden jogot fenntart. A hirdetések tartalmáért lapunk nem vállal felelősséget.

ŐSZI KÚRA AJÁNLATOK A THERMALBAN

Intsünk búcsút a fájdalomnak

Az őszi, hűvösebb hónapokban fokozódhatnak a reumatikus panaszok, a fájdalmak ellen hatékony és gyors megoldásra van szükségünk!

TÖKÉLETES MEGOLDÁS – ENSANA FÜRDŐKÚRA

Az Ensana Thermal Hévíz szálloda gyógyászatán évtizedek óta sikeresen alkalmazzák a kénben, kalciumban és magnéziumban rendkívül gazdag hévízi gyógyvizet és gyógyiszapot, melyek különlegessége, hogy reumatikus panaszok, mozgásszervi megbetegedések, izom- és idegrendszeri panaszok esetén is jótékony hatásúak. A hotelben minden esetben személyre szabott kezeléskombinációt ajánlanak, ami magába foglalja a gyógyvíz használata mellett a masszázst, gyógytornát, vízzel történő kezeléseket, pakolásokat, elektroterápiát – természetesen mindenkinek panaszai és általános egészségi állapota szerinti összetételben. A kezelések igénybevételére nem szükséges várni, így akár azonnal enyhíthetjük panaszainkat.

SZEZONÁLIS CSOMAGAJÁNLATAIK

Ensana ambuláns kiskúra:

orvosi vizsgálat,
6 orvos által előírt gyógykezelés,
gyógy- és élménymedencék használata
59.900 Ft személyenként

Ensana ambuláns „spar” kúra:

kezdő és záró orvosi vizsgálat,
kontrollvizsgálat igény szerint, **20** orvos
által előírt gyógykezelés, gyógy-
és élménymedencék használata
151.000 Ft személyenként

Ensana ambuláns nagykúra:

kezdő és záró orvosi vizsgálat,
kontrollvizsgálat igény szerint, **30** orvos
által előírt gyógykezelés, gyógy-
és élménymedencék használata
201.000 Ft személyenként



ensana

**Ha csak rövidebb időre tudjuk szabaddá tenni magunkat,
napijegy váltására is van lehetőségünk.**

Személyenként 5.400 Ft-ért a szálloda teljes fürdőrészlegét használhatjuk:

- szabadtéri élménymedence (200 m2) fénycsővel és víz alatti zenével
- beltéri úszómedence, jacuzzi • beltéri termálfürdő két medencével

• bioszauna (aromaterápiás), finn szauna, infrasauna, gőzkabin, élményszuhany • kerti finn rönkszauna

További információ: Ensana Thermal Hévíz (korábbi Danubius HSR Hévíz)

8380 Hévíz, Kossuth L. u. 9. ● 06 30 / 505 6407

ensanahotels.com/thermal-heviz/hu

EGYMÁST ÉRIK A FEJLESZTÉSEK KARMACSON

Karmacson a vírushelyzet miatt sem állt meg az élet, számos fejlesztés zajlik jelenleg is.

– Sajnos továbbra is felülírja a pandémia az idei terveinket. A szeptember végére tervezett „Őszi fesztivál” elnevezésű rendezvényünket elhalasztottuk, és még kétséges, hogy az „Idősek és elszármazottak napja” nevű programunkat novemberben meg tudjuk-e tartani – fogalmazott Kelemen István polgármester. – Természetesen nem állt le az élet Karmacson. A rendkívüli helyzet ellenére is zajlanak a fejlesztések. A TOP-2.1.3-15-ZA1-2019-00018 kódszámú, Környezetvédelmi infrastrukturális fejlesztések című pályázati programban a Békástó revitalizációja című projektünk megvalósításának fontos szakaszához érkezünk. A kiviteli tervek elkészültét követően egyeztetni fogunk a szakhatóságokkal. Remélhetőleg hamarosan zöld utat kap a projekt, és megkezdhetjük a kivitelezést. A főzőkonyha energetikai fejlesztése című pályázatban elindítottuk a beszerzési eljárást, jövő esztendőben szeretnénk megvalósítani a korszerűsítést. Új nyílászárókat építünk be, az épület külső homlokzata hőszigetelést és új színezést kap, valamint napelemeket helyezünk el, amelyek biztosítják az üzemeltetéshez szükséges elektromos energiát. Ezzel a fejlesztéssel jelentős mértékben csökkenthetjük az épület energiaigényét. Az operatív programnak köszönhetően hasonló energetikai fejlesztést végzünk el az önkormányzati hivatal épületén is. A projekt előkészítését követően hamarosan megkezdődhetnek a munkála-



tok. Külső szigetelés, fűtés-korszerűsítés, napelemek elhelyezése révén újul meg az épület. A fejlesztés elkészültét követően az üzemeltetési költségek csökkenésére számíthatunk.

Elkészült a 2019. évi Magyar Falu pályázati programban az „Óvodaudvar fejlesztése Karmacson” címen támogatást nyert játszóudvar fejlesztése. Ebben a projektben

megújult a kerítés, és új kültéri játékokat helyeztek el.

– 2020-ban, kihasználva a kínálkozó lehetőséget, elindítottuk a falugondnoki szolgálatot. A Magyar Falu programban pályáztunk falugondnoki gépjármű beszerzésére. Sajnos ebben a körben nem nyertünk támogatást. A következő alkalommal ismét megpróbáljuk, hisz a szolgálat ellátásához szükség van az autóra. Ugyanakkor támogatást nyertünk közterületi játszótér építésére szintén a Magyar Falu fejlesztési programban. Tavasszal szeretnénk elkezdni a kivitelezést, a megvalósítás határideje 2021 augusztusa. Remélhetőleg előbb elkészül a játszótér kivitelezése, és még a nyár folyamán birtokba vehetik a közterületi játékokat a gyermekek. A magyar falvak fejlesztésére létrehozott pályázati program számtalan lehetőséget kínál a kistelepüléseknek. Önkormányzati kerékpárút építésére is nyújtottunk be támogatási kérelmet. A fejlesztés során kerékpározható, stabilizált szerkezetű út kialakításával csatlakozhatunk a 13-as számú Fertőd–Keszthely kerékpárhálózathoz. Igyekezzünk megragadni minden fejlesztési lehetőséget, hiszen óriási lemaradást kell behoznunk.



KEDD



HAPPY
HOURS

„Magyarország ősszel is vár”

Tematikus napok
a Helikon Kastélyban

SZERDA



KÖNYVMOLY

CSÜTÖRTÖK



MÚZEUM
EXTRA

PÉNTEK



ÁLLATI
NAP

SZOMBAT



CSALÁDI
NAP

VASÁRNAP



KÖZLEKEDÉS
NAPJA

Információ bővebben:

www.helikonkastely.hu

facebook.com/festeticskastelyhivatalos

Tel.: +36 20/325-0260

HELIKON



KASTÉLYMÚZEUM
FESTETICS-KASTÉLY
KESZTHELY

KONCERTÉLMÉNY OTTHON

RAKTÁRKONCERT A KÖNNYŰZENEI IPAR TÁMOGATÁSÁRA

A HAZAI KÖNNYŰZENEI IPAR TÁMOGATÁSÁRA INDÍTOTT KONCERTSOROZAT, A RAKTÁRKONCERT FELVÉTELEI MÁR AUGUSZTUS KÖZEPE ÓTA ZAJLANAK, MÁR BÁRKI SAJÁT OTTHONA KÉNYELMÉBŐL ÉLVEZHETI A KÖZEL 200 KONCERT BÁRMELYIKÉT. A PROJEKT EGYIK KOORDINÁLÓ CÉGCSOPORTJÁNAK, A LOUNGE GROUPNAK KÖSZÖNHETŐEN A KÖZVETÍTÉSEK KEZDETÉIG SEM MARAD SENKI TARTALOM NÉLKÜL, A PRODUKCIÓ HONLAPJÁN ÉS KÖZÖSSÉGI MÉDIAFELÜLETEIN BEPILLANTHATUNK A KULISSZÁK MÖGÉ.



„Egy magyar nyár sem telhet el koncert nélkül” – mondta közösségi oldalán Szentkirályi Alexandra kormányzóvivő. A Raktárkoncert-sorozat olyan kapcsolódási lehetőséget jelent, amely segítségével a zenészek az elmaradt koncertjeiket online pótolhatják, rajongóik pedig járványhelyzetben is biztonságosan szórakozhatnak. A különleges raktárépületekben készült felvételeken közel 200 előadó áll színpadra, köztük zenei legendák, fesztiválenekarok és a mulatós zene jeles képviselői, egyenként 45 perces koncertet adva. A bulik helyszíni közönség nélkül zajlanak, kizárólag a technikai személyzet jelenlétében rögzítik az előadásokat.

A Raktárkoncert-felvételek az Antenna Hungária mindiGO TV alkalmazásában folyamatosan válnak majd elérhetővé. Az első előadások megtekinthetők – végigbulizhatók – lesznek, ezt követően a tervek szerint egészen november végéig érkeznek majd folyamatosan az új koncertek. A felvételek

megtekintéséhez csupán egy díjmentes regisztrációra van szükség a mindiGO TV mobilapplikáción, és máris elérhetővé válik többek között Keresztes Ildikó, az EDDA vagy épp Tóth Gabi koncertje. A raktárkoncertek nyilvánosságra kerüléséig sem maradnak tartalom nélkül a zenekedvelők, hiszen a Lounge Group ügynökség jóvoltából számos értékes tartalom válik elérhetővé a kulisszák mögött. A cégcsoport a Raktárkoncert-sorozat látványvilágának kialakítása mellett a koncertfelvételek technikai véglegesítésében és kommunikációjában is országrészt vállal, amelynek köszönhetően a rajongók bepillantást nyerhetnek a legfrissebb kulisszatitkokba. A fellépőkről készült fotók, videók, exkluzív tartalmak és a sztárok folyamatosan bővülő listája a raktarkoncert.hu oldalon és a produkció hivatalos Facebook és Instagram oldalán tekinthetők meg. A Lounge cégcsoport már több hasonló, komplex produkciót vitt sikerre, többek között rendezvényes területen, ilyen volt például az MVM

Zenergia első online sugárzott, komolyzenei koncertjének megvalósítása is.

A Raktárkoncerttel kapcsolatban szinte mindenki egyetért azzal, hogy a hazai könnyűzenei paletta sokszínűségét új, online platformon bemutató megoldás egyedi a maga nemében, és várhatóan a zenerajongóknak is különleges élményt nyújt majd. Noha világszerte kísérleteznek hasonló megoldásokkal, az innovatív magyarországi módszer egyszerre képes a zeneipar támogatására és a rajongók járványhelyzet-kompatibilis szórakoztatására.

A Raktárkoncert-sorozat közel 200 fellépőjéből akik már színpadra léptek: Balázs Fecó, Tóth Gabi, Tóth Vera, Demjén Ferenc, Skorpió, Edda, Neoton Família, Charlie, Tátrai Band, Mobilmánia, Radics Gigi, Török Ádám és a Mini, Zorán, Dinamit, Ganxsta Zolee és a Kartell, Magna Cum Laude, Hobo, Hooligans, Emelet, Besh O Drom, Aurevoir, Rúzsa Magdi, Keresztes Ildikó.

A járvány második hulláma elérte Magyarországot is.

Ne hagyjuk, hogy a vírus megbénítsa a mindennapokat, ezért kövessünk néhány egyszerű, de fontos szabályt:



**Mossunk
kezet
gyakran és
alaposan!**



**Továbbra is
tartsuk
a 1,5 méteres
védőtávolságot!**



**Mindannyian
hordjunk
maszkot!**

EGYÜTT ÚJRA SIKERÜLNI FOG!



Készült Magyarország Kormánya megbízásából.

Átadták a Kis-Balaton Látogatóközpontot

A Fenékpusztához közeli, tájba illeszkedő, zöldtetős, ugyanakkor modern, a kor igényeit kielégítő épület a Kis-Balaton olyan értékeit mutatja be, amely a vezetett túrák során nem tárul a látogató elé.



Az érdeklődők megismerhetik a madarak életformáját, képet kaphatnak a Kis-Balaton mai formájának kialakulásáról, de meglevenedik az egykori kócsagór mindennapi élete is.

A látogatóközpont ünnepélyes megnyitóján dr. Nagy István elmondta, cél fenntartani a természet csodája és az emberi kéz munkája közti egyensúlyt. Az agrárminiszter hozzátette, fel kell fedeznünk hazánk csodáit, és meg kell őriznünk azokat a következő generáció számára.

Az átadón elhangzott, a Kis-Balaton nemzeti identitásunk szimbolikus helye, ugyanis egyesíti magában a természeti és kulturális örökségünket, hiszen Fekete István művein keresztül meglevenedik a berek világa. Semjén Zsolt elmondta, amellyel, hogy a természeti örökség átélhetővé teszi a nemzeti identitást, óriási gazdasági szerepe is van. A miniszterelnök-helyettes kifejtette, az ilyen beruházások nemcsak a hazai, hanem a nemzetközi turizmusban is erősítik Magyarországot.



Kehida Termál
Gyógy- és Élmenyfürdő, Hotel****

Wellness kalandok a Kehida Termálban

Minden nap 17 órától kedvezményes jegyárakkal!

8784 Kehidakustány, Kossuth u. 62.
E-mail: sales@kehidatermal.hu
Tel.: +36 83/534 503

kehidatermal.hu

NIFTY www.nifty.hu
Lakberendezés: felméréstől a felszerelésig
Keszthely, Georgikon u. 6.
Tel.: 83/310-761

Őszi Kiárúsítás október 27. - november 15.

INGYENES
fehér
függöny-
szegés

**Ilyen biztosan
nem lesz másnak!**

KÁRPITOZÁS!

Fémkarnisok
-30%

**Kifutó
függönyök
és sötétítők**
-50%

**SZALAG-
FÜGGÖNY**
-30%

**BÚTORSZÖVET
TAPÉTA**
-30%

NY-Z: Hétfő szünnap K-P: 10-16, Szo: 10-12

AZÉN ANYÓSOM LIBA, KACSA... TÖRTÉNETE

LASSAN, FOKOZATOSAN VÁLTOZIK, HÚVÖSBÉ HAJLIK AZ IDŐ. CSÖKKEN A NAP EREJE. KÍVÁNJUK A MELEGET, A TELTEBB ÍZEKET. NÁLUNK IS AZ IDÉNYZÖLDSÉGEK, GYÜMÖLCSÖK ÉS A FÜSZERESEBB, SZÁFTOS HÚSOK KERÜLNEK TERÍTÉKRE, HISZEN A TÉL KÖZELEDTÉVEL GÉNJEINK ÖSTÖNÖSEN KÍVÁNJÁK A KALÓRIADÚSABB ÉTELEKET AZ ALACSONYABB HŐMÉRSÉKLET ELLENI VÉDEKEZÉS ÉRDEKÉBEN. A DRÁGA MAMA ILYENKOR A LELKÜNKRE KÖTI: „KACSÁT, LIBÁT EL NE FELEJTSETEK SÜTNI!”

Egyszer unokástól köré ültünk, és kifagattuk: miért pont kacs, liba?

– Hát, édeseim, mert annál finomabb és zamatosabb nem létezik. Na, meg ilyenkor már nincs annyi kerti munka, és el lehet a készítésével bíbelődni. Régen minden rendes háznál volt baromfi, ami elkapirgált, elcsipegetett az udvaron. Tavasszal a kikelt kiskacsáknak vizes darával elkevert csalánt adták, amit faltak, mint „kacs a nokedlit”. Sárga pelyhes fi-



vagy rizzsel főfogás lett. A hájat felkockázták és lassú tűzön először fedő alatt, majd kifedve, hogy a víz elpárologjon piros, ropogós töpörtyűvé sütötték.

Ebbe a sós zsírba merült a hízott máj, hogy megsülve, vékony szeletekre vágva igazi csemege hívja életre az ízlelőbimbókat. Persze készítés közben a máj hangos lövöldözésbe, pattogásba kezdett, hogy mentse, ami még menthető, de legyőzöttként mindig tátra került. A mellet, a combok és a püspökfalat (mert ez ám az igazi, tíz ujjat megnyalós csemege) szóva, a sült zsírral leöntve került a kemencébe vagy sparheltre. Lassan, órákon keresztül, éppen csak tízpercenként egy-egy buborékot vetve, minden szál rostjukat átforrósítva érték el azt az omlós, de kívül pirosan ropogós állapotot, amitől a család apraja-nagyja a falatozás minden percét ünnepnek élte meg. A hagymás tört krumplicsalával a látványon kívül az ízeket is

felemelte a csúcsra. A hosszúlépés vagy a kisfröccs mindig segített szétcsapni a zsírosabb falatokat. Napok múlva a frissen sült, meleg házi kenyér és a sült zsír, töpörtyű lilahagymával még mindig felszínre hozta a kacs- vagy libalakoma élményét. Hát édeseim, így éltük meg az őszi, borongós napokat, melegséget, vidámságot csálva a szívekbe a finom falatokkal...

A drága Mama utasításait betartva, de a saját fantáziánkkal átszöve mi is asztalra tesszük finomságainkat kacsából, libából az Alsópáhok és Hévíz közötti körforgalomnál, a Hévízi út 13. alatt. Könnyű odatalálni: babos kendő a kapuban....



ókákból 6-8 hét után szép, hófehér tollas, lassan ringó járású, méltóságos dámák lettek. Érett a húruk, hízott a májuk a sok kerti zöldtől. Ahogy befejeződött az őszi betakarítás, a háziasszonyok áztatott, zsíros kukoricával tömni kezdték 3-4 héten át a pecsenyekacsát, libát. Egy ilyen hízott szárnyas több napra ételmezt adott a családnak, csak érteni kellett a beosztásához. Fontos volt, hogy fiatal, de hízott legyen. Ilyenkor megnézték, hogy ha ül, akkor a hátulja szép, széles legyen, a szeme fehér és a csőre világossárga. Amelyik csak félig hízott, annak kevés volt a zsírja, kicsi a mája és íztelenebb a húsa. A mellet szétfűjták a pehelytollakat, és a szép

sárga bőre is elárulta, hogy sok zöldet és kukoricát kapott-e.

Vágáskor az első fogás belőle a hagymás vér volt reggelire fehér kenyérral. Ezután szárazon tisztították meg, hogy a pehelytollak jó dunyha- és párnatöltelek legyenek, amiben mindig csodálatosakat lehetett álmodni. A forrázást követően a tokozás a jó szemű lányok feladata volt, hogy ők is bíbelődjének, tanuljanak egy kicsit. Mindig jó volt a hangulat, mert tudták, hogy a hosszú, aprólékos munka különleges ízezt teremt az asztalra. Az aprólékból sok zöltséggel, kardamommal, tejföllel aranyító leves, a megmentett főtt húsból, répából kásával

Göcseji babpörkölt

Hozzávalók: 40 dkg szárazbab, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj (vagy zsír), 2-3 gerezd fokhagyma, 1 szál füstölt házikolbász, pirospaprika, só

A babot előző este beáztatjuk, majd másnap tiszta, sós vízben puhára főzzük. A felforrósított olajon üvegesre pirítjuk az apróra vágott vöröshagymát és az összezúzott fokhagymát. Pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, kevés vízzel felöntjük, és jól kiforraljuk. A karikára vágott kolbászt a leszűrt, puha babbal együtt a hagymás lébe tesszük.

Annyi bablével öntjük fel, hogy bőven ellepje, és néhány perc alatt jól átforraljuk, ha kell, megsózzuk. Melegen tálaljuk, aki szereti, tejföllel meglocsolhatja.



Közlekedjünk körültekintően ősszel is

Az őszi beköszöntével fokozott figyelmet kell fordítani a közlekedésre a forgalomban részt vevőknek. A legnagyobb problémát ilyenkor a csúszós út és a romló látási viszonyok jelentik, ezért a körültekintő közlekedés mellett fontos, hogy a járművezetők felkészítsék autóikat a megváltozott körülményekre.

Horváth-Szabó Szilvia, a Keszthelyi Rendőrkapitányság Közlekedésrendészeti Osztályának vezetője elmondta, ilyenkor



fontos ellenőrizni a fékeket, a világítást és az ablaktörlő lapátot, valamint a gumik állapotát is. Elhangzott, ilyenkor foko-

zottan figyelni kell a gyalogosokra is, akik sok esetben sötét ruházatban lépnek le a zebrára. Horváth-Szabó Szilvia hozzátette, az a

tapasztalat, hogy egyre többen fordítanak figyelmet a járművek felkészítésére, ugyanakkor még mindig vannak olyanok, akik nem az időjárási viszonyoknak megfelelően vezetnek. Keszthelyen sok esetben a hulló gesztenye is balesetet okozhat, az úttesten lévő termés pedig csúszóssá teheti az útfelületet. A rendőrség felhívja a figyelmet arra, ilyenkor nemcsak az autósoknak, hanem a gyalogosan és kerékpárral közlekedőknek is fokozott óvatossággal kell részt venniük a forgalomban.

Hello ősz, hello énidő!

**Egész napos Tófürdő belépő
6000 Ft helyett 4300 Ft**



60 per Hello Ősz arckezelés: 7 900 Ft
30 per Hello Ősz résztest masszázsa: 5 000 Ft 40 per Hello Ősz egésztest masszázsa: 7 000 Ft

További információ, foglalás: Festetics Fürdőház I. emelet
Tel.: +36 83 501 700 / 528. m. • +36 70 668 0623 • E-mail: toterapia@spaheviz.hu

Hévízgyógyfürdő és Szent András Reumakórház • www.spaheviz.hu

(Érvényes:
2020.10.01-2020.10.31.)

HYBRID PRO 3+7 EV GARANCIA

SUZUKI Way of Life!

HYBRID

AZ ELÉRHETŐ HIBRID. MINDENKINEK.

A kép illusztráció, a tájékoztatás nem teljes körű, a változtatás jogát fenntartjuk. A garancia és a kedvezmény további részleteiről érdeklődjön márkakereskedésinkben vagy online a suzuki.hu oldalon.

ADÁCSI CSOPORT

KOR-AUTÓ KFT.
8360 Keszthely, Tapolcai út (Alpha Park mellett)
Tel: 30 8630 221
www.suzukikeszthely.hu • info@suzukikeszthely.hu

MYSUZUKI
HÜSÉGPROGRAM
ÁRKEDVEZMÉNY