



INFORMÁCIÓS MAGAZIN

RÉGIÓ



VI. ÉVF. 1. SZÁM • 2020. FEBRUÁR 23.

A BALATONI KRÓNIKA TÉRSÉGI KÜLÖNKIADÁSA

IDŐSZAKI KIADVÁNY





Keszthelyi Belvárosi Múzeumok



Március 15., 10:00-16:00 óráig

Várhelyek – fejedelmek a magyar történelemben játékos vetélkedő és ingyenes látogatás a Történelmi Panoptikumban.

Április 12. Húsvét A Népviseletes Babamúzeumban festett tojáskeresés a főszíntől, a padlásig, a Játékmúzeumban szerencsekerék vár benneteket. Pörögni rá a meglepetés ajándékokra, garantált, érdemes! Míg a Nostalgia Múzeumban időszakos kiállítás várjuk az érdeklődőket „Szódásüvegtől a kölniig” címmel...

Május 1.-17. Szezonnyitó: tavaszi Nyitott Balaton programsorozat. Pecsetteld körbe a Balatont két keréken - Múzeumtúra: több állomásos pecsetes pontgyűjtés a sétálóutcai Tourinform iroda, és az általunk adott pecsettellel rendelkezők, a játék végén ajándékbelépőt kaphatnak a balatonszentgyörgyi Csillagvár Múzeumba.

Május 24. 15:00-18:00 óráig Csellengők, lámpások éjszakája Ingyenes látogatás a Népviseletes Babamúzeumban! Az érdeklődőket ajándéksomag várja.

Májustól – augusztus végéig: Időszaki kiállítás a Játékmúzeumban: „Társasjáték egy életen át,” Több, mint félszáz társasjáték; - népi, klasszikus, kockás, figurás, de akár modern típusú gyűjtemény ad izelítőt a csatajátékok világába. Az itt látható játékok a múzeum gyűjteményeit kiegészítve bővíti a tartalmat. Dudás Lajos gyűjtő, Püspökladányban él. (Keszthelytől 386km), 200 db-os társasjátékgyűjtő.

Június 27., 18:00-24:00 óráig Múzeumok Éjszakája Külön program: Gyertyafényes kiállítás, zenei időutazás, népviseletes és reneszánsz ruhába öltözött vendégvárók. Babamúzeumban : játék és tombola, fődíj – népviseletes porcelánbaba Sorsolás: 23:00 –kor. Időszaki kiállítás a Nostalgiamúzeumban: „Suszterműhely” mesterségek hagyománya – címmel.

Júliustól – augusztusig szerda este 17:00- 20:00-ig „Belvárosi nyári esték programsorozata” – hosszabított nyitva tartás. Külön – külön, tematikára épített kedvezményekkel szolgítjuk meg látogatóinkat. Mitöbb, az esti múzeumlátogatás során képeslapokat is gyűjthetnek vendégeink múzeumainkról.

Keszthelyi Belvárosi Múzeumok • 8360 Keszthely, Kossuth Lajos u. 11. • Tel.: 36 83 318 855
bgyszanett@gmail.com • facebook.com/belvarosimuzeumokkeszthely • www.babamuzeum-keszthely.hu

KESZTHELYI BELVÁROSI MÚZEUMOK:

Babamúzeum, Csigaparlament, Történelmi Panoptikum, Játékmúzeum, Nostalgia Látványtár és Giccsmúzeum, Kínzómuzeum és Erotikus Panoptikum

A csoportoknak, családoknak és a pihenni vágyóknak nem mindennapi játékos programjai és akciói adnak lehetőséget. Egész évben nyitva tartó tárlatai külön-külön, tematikára épített kedvezményekkel szólítja meg látogatóit.

További információk olvashatóak a www.babamuzeum-keszthely.hu, illetve facebook (Belvárosimuzeumokkeszthely) oldalán.

Várunk mindenkit sok szeretettel, jó szórakozást kívánunk!

ALKOTÓHÁZ ÉLMÉNYEKKEL, KÖZÖSSÉGGEL

PÁHOKI KAPO(L)CS ALKOTÓHÁZ – Ahol élmény a tanulás! Ez a szlogenje az alsópáhoki alkotóháznak, melyet – önkormányzati projekt megvalósításával – a közösség erősítése, valamint az egész életen át tartó tanulás iránti igény hívott életre a településen.

Néhány éve vásárolta meg az önkormányzat az ingatlant, melyben létrehozta az alkotóházat. Fontos cél volt az Alsópáhok központjában lévő régi, közel száz-húsz éves ház lebontás helyetti megőrzése, melyet csaknem húszmillió forintos pályázati támogatással és az önkormányzati ötmillió forintos önerővel újítottak fel. Az épület teljes körű rekonstrukción esett át, megőrizve annak eredeti jellegét. Kicsérélték a tetőt, hőszigetelték és lefestették a homlokzatot, belül megtörtént a padozat víz- és hőszigetelése, felújították az elektromos rendszert, a padlóburkolatot és a mosdókat, akadálymentesítették az épületet. Az alkotóház a jövőben számos programnak ad otthont, a különböző kézműves-foglalkozások mellett egyfajta közösségi térként is funkcionál.

– Ez egy nagyon régi, százhusz éves épület a faluközpontban, ami most kezd kialakulni Alsópáhokon – fogalmazott Czirány Sándor, a település polgármestere. – Úgy gondoltuk, hogy a modern épületek mellett elfér ez a kicsit idősebb ház, ráadásul a tartalmát szeretnénk inkább fontossá tenni. Az a célunk, hogy rendszeresen nagyon sok programot szervezzünk. Várjuk a helyi lakosokat, a környező települések lakóit és az ide érkező vendégeket is. Az alkotóház mögött áll egy lakópark, nem messze van a Kolping Hotel, az iskolánk, az óvodánk, tehát könnyen és gyorsan elérhető. Márpedig ez sem utolsó szempont, de a lényeg mégis a belső tartalom, azok a programok, melyek megtöltik az épületet. Úgy fogalmaznánk: rendkívül fontosnak tartom a szellemi építkezést. Azt, hogy a közösségi élet ne csak egy kifejezés legyen, hanem valóság, mert anélkül egy település csak lakóhely, nem lakóközösség. A közösségépítés pedig szerintem a legjobban a közös munka közepette lehetséges. Az új létesítmény otthont ad előadásoknak, kézművesek, művészek vezetésével zajló foglalkozásoknak, táboroknak.

Gasztrosuli is indult – elsőként a kovászos kenyér készítésével ismerkedhettek a résztvevők. A főzőtanfolyamoknak kialakítottak egy korszerű konyhát. Nagy Anita Lilla, az alkotóház vezetője, projektmenedzsere úgy fogalmazott: az alkotóház élményműhely, az egész életen át tartó tanulás jegyében.

– Álmodtunk egy újabb csodát Alsópáhokra: alkotóházat értéktérítő közösséggel, élményteli tudásmegosztással, az emberi kreativitás kibontakoztatásának lehetőségével – mondta. – Szeretnénk, ha itt helyben egy valódi Páhoki Kapo(l)cs születne, ahol élmény tanulni, élmény közösségben lenni. A névválasztás provokatív, azért is, hogy megálljunk és elgondolkozzunk egy pillanatra. Itt megtehetjük azt a helyet, ahova jó betérni, mert értékeset kapunk, ahol jó időzni egymás társaságában, ahol mindig tanulni valami újat egymástól.

– Az alkotóház miként segíti a közösségi élet „életben tartását”, erősödését Alsópáhokon?

– A különböző érdeklődésű emberek, akik részt vesznek a workshopokon, új közösségek életre hívói lehetnek. Vannak, akik a sütés-főzésben tudnak kiteljesedni, velük egy főzőklub alakulhat idővel. Azok, akik varrással szeretnek foglalkozni, szívesen jönnek heti rendszerességgel, és igénylik is a folytonosságot, újabb praktikák megismerését. Akik az alkotótáborokban vettek részt, ők visszajárnak bútor- és textilfestő workshopokra, akár önkéntes munkára is.

– Milyen hatással van a szomszédos településekre?

– Az alkotóház régiós környezetben funkcionál, sok esetben ötven kilométeres körzetből is látogatják programjainkat. Manapság a fizikai távolság nem mérvadó. Ahol vendégként érzi magát a résztvevő, és még sok hasznos ismerettel és kapcsolattal is gazdagodik, oda eljár, ha autózni is kell érte.



– Az avatás óta eltelt már egy kis idő, mik a tapasztalatok?

– A tavaly októberi megnyitó után rögtön alkotóházat szerveztünk húsz fővel kézműves ajándékkészítő technikákról. Ez óriási lendületet adott nekünk is, a résztvevők is megismerték a házat, szívesen jönnek vissza más kurzusokra. Mézeskalácsot készítettünk eddig három alkalommal, kenyeret sütöttünk két hétvégén, angyalokat festettünk ajándékba, és varrótanfolyamot indítottunk tíz fővel. A majd három hónap alatt közel száz résztvevő fordult meg a foglalkozásainkon, ami biztató így kezdésként. Szeretnénk tovább szélesíteni a tematikát: tésztaakkal foglalkozunk bővebben (tojásos, durum, töltött, házi), de lesz bőrtáskakészítő workshop, és a helyi hagyományokhoz is kapcsolódunk, farsangi fánkot sütünk, mézeskalácsszívet készítünk, sőt a nagyiféle kelt tésztaakat is megismerhetjük a foglalkozásokon. Mindezekről értesülhetnek az érdeklődők az alsópáhoki alkotóház közösségi oldalán.

– Jövőbeni terveik?

– Egy a sok közül, hogy az alkotóház melletti helyi fajtából álló gyümölcsöskertet gondozzuk, és alig várjuk, hogy a terményekből befőttek, lekvárok készüljenek a közösségi konyhában. Szeretnénk, hogy a településen minél több kiskertben újra elterjedjenek a páhoki tájfajta almák, körték, amire tavasszal közösségi rendezvényt szervezzünk.



Balatonszentgyörgy központjában az „**Ön benzinkútja**”

E5/100 benzin



Minőségi ADALÉKOLT és PRÉMIUM üzemanyag kedvező áron!

Nyitvatartás: **mindennap 6-22-ig**

Autómosó
LPG, ADBLUE töltőanyagok 

Folyamatos akciók!



INFORMÁCIÓS MAGAZIN

NEGYEDÉVENTE MEGJELENŐ KÖZLETTI 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.

A GYERMEKKOR (ZALAI) ÍZVILÁGA

Évszakok jönnek, mennek, repülnek a dolgozós hétköznapok, riadtan eszmélünk, hogy újra születésnapja, névnapja van a család valamelyik tagjának. Sütjük a farsangi fánkot, hamarosan főzzük a húsvéti sonkát és tojást, pedig még a szánkban érezzük a karácsonyi menü ízeit.

Hétvégeken nagyon jó pihenni, közös programokat szervezni, hogy jobban megismerjük egymást, mint a kollégáinkat, akikkel napi 8-9 órát is együtt vagyunk.

Családi ebédeken a drága mama erőn felül, magát nem kímélve hívja életre a hagyományos családi recepteket, de ha kell, kiségit minket egy hétköznapi vacsorával is, ami mindenkinek visszahozza a gondtalan gyermekkor ízvilágát.



Álljunk meg! Rendezzük sorainkat, és térjünk be e két remek fickó által életre hívott étterembe, AzÉn Anyósomban! Szűcs Attila és Dénes Gyuri séfek valóban a drága mama ízeit vonultatják fel, náluk igazi zalai finomságok, hagyományos és újragondolt változatban választhatók a menüből vagy az a la cartról. És hogy mit választhatunk a kínálatból, íme, egy kis étvágygerjesztő:

Rozéra sült kacsamell burgonyafánkkal, aszalt szilvás párolt káposztával

Első lépésként a kacsamelleket pácoljuk. A melleken a bőrt fél centiméterenként éles késsel vékonyan beirdaljuk. Sózzuk, borsozzuk, kevés barna cukorral, pár csepp almaecettel és friss rozmaringgal ízesítjük. Fóliába szorosan, légmentesen lezárva 24 óráig hűtőben érleljük. A burgonyafánkhoz héjában burgonyát főzünk, és még melegen áttörjük. Az élesztőt langyos, enyhén cukros tejben megfuttatjuk, majd az egész tojásokkal, kevés zsírral és a sima liszttel kidolgozzuk, kidagasztjuk.



A dagasztási idő közepe táján hozzákeverjük a tésztánkhoz a melegen áttört burgonyát, és sóval kevés őrölt borssal, szerecsendióval és izlés szerint gyömbérrel is ízesítjük. Az erősebbek kézzel, a rutinosabbak géppel is végezhetik ezt a műveletet. Kiválóan alkalmas erre a feladatra a kenyérsütő gépek dagasztó, keverő programja. Dagasztás után a fánktésztánkat meleg helyen fél órát kelesztjük, majd forró bő olajban kisebb méretű fánkokat szaggatva, kis lángon megsütjük. Párolt káposztát a szokásos módon készítünk: vöröshagymán, étolajon cukrot karamellizálunk. Mikor már barnul a cukor, beletesszük a gyalult lila káposztát, és őrölt köménnyel, babérlevéllel, ecettel ízesítve, fedő alatt kevergetve megpároljuk. Ha a káposztánk kezd megpuhulni, akkor tesszük bele a vörösbort és az aszalt szilvát. Rövid ideig pároljuk, hogy a szilvát ne főzzük szét. A kacsamellről sűtés előtt lecsepegtetjük a páclevet, és a bőrös felével egy felforrósított serpenyőben elkezdjük sütni. Ha megpirult a bőre, megfordítjuk, és lassú tűzön tovább sütjük, figyelve, hogy ne süljön túl. A legjobb megoldás, ha maghőmérővel a mellett megsúrjuk, és 68-72 °C-ra sütjük, majd félretesszük, és 3-4 percet pihentetjük, akkor a húsrunk belseje szép rózsaszín marad, nem szárad ki. A serpenyőben, amiben a kacsát sütöttük, kevés vörösborral, vízzel és valamilyen pirosbogyós házi lekvárral összeforraljuk a zsírt, és az ebből készült zaftot tálaljuk mellé.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

AzÉn Anyósom csapata

BERUHÁZÁSOK, FELÚJÍTÁSOK, PROGRAMOK KARMACSON

AHOGY AZ ELMÚLT ÉVEKBEN, IDÉN IS SZÁMOS FEJLESZTÉS, BERUHÁZÁS VALÓSUL MEG KARMACSON, AHOOL KÖZÖSSÉGI PROGRAMOKBÓL SEM LESZ HIÁNY 2020-BAN.

– Folytatódik a TOP-5.3.1-16-ZA1-2017-00002 azonosítószámú regisztrált, „A helyi identitás és kohézió erősítése” című projektünk, melynek keretében március 7-én négy szomszédos település részvételével regionális asztalitenisz-tornát rendezünk – fogalmazott Kelemen István polgármester. – Ennek a pályázati programnak köszönhetően megújult önkormányzatunk honlapja. A támogatás 2022-ig biztosít lehetőséget közösségi rendezvények megtartására. A Magyar Falu Programban található magántulajdonú ingatlanok mellett a település szennyvízét továbbító átemelőszivattyú működését

újítása című, támogatást nyert projektünk kivitelezését hamarosan megkezdjük – folytatta Kelemen István. – A vállalkozó ígérete szerint, amennyiben az időjárás lehetővé teszi, március hónapban elkezdik az előkészítő munkálatokat. A temetőhöz vezető út erősen rongálódott felülete kap új aszfaltburkolatot. Az „Óvodaudvar fejlesztése” című alprogramban nyert támogatásból az intézmény udvarán új játékokat telepítünk, és az Árpád utca felőli régi kerítést újítjuk fel. A nyári leállás idejére ütemezzük a munkálatokat. A hosszú távú programunk célkitűzései között kiemelt helyen szerepel a Békás-tó revitalizációja. A fejlesztést különösen a hirtelen lezúduló csapadék okozta villámárvizek teszik indokolttá. Az érintett terület közvetlen közelében található magántulajdonú ingatlanok mellett a település szennyvízét továbbító átemelőszivattyú működését

is veszélyeztetik az elöntések. Pályázatunkat befogadták, várjuk a döntést. Az „Önkormányzati épületek energetikai korszerűsítése” című programban az önkormányzati hivatal épületének hőszigetelését és a régi szárny nyílászáróinak cseréjét, valamint a fűtési rendszer korszerűsítését tervezzük megvalósítani. A fejlesztés révén napelemrendszer biztosítaná az épület energiaigényének jelentős részét. A költséghatékony működtetés érdekében szükséges a fejlesztés. A feladat alapú támogatási rendszer biztosítja a település működését, de a fejlesztésekre nem nyújt elegendő forrást. Fejlesztéseket, nagyobb beruházásokat kizárólag a pályázatokon nyerhető támogatásokból tudunk megvalósítani, ezért minden kínálatot meg kell ragadnunk. Különösen az önerőt nem igénylő pályázati támogatásokat szeretnénk megelőzni.

Viva Virág

NYITVATARTÁS

H - P 8.00-17.00

Szo 8.00-13.00

KESZTHELY, PIAC TÉR

Nénapra és a tavaszi ünnepekre, alkalomokra cserepes, illetve vágott virágokkal, valamint születésnapi dísz tárgyakkal lepje meg szeretteit, barátait kínálatunkból!

RENDELÉSEIKET
LEADHATJÁK
TELEFONON:
06 20/510-4326
06 20/397-3580

VAGY SZEMÉLYESEN
A BOLTBAN:
VIVA VIRÁG
KESZTHELY, PIAC TÉR



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

"NAVIGARE NECESSE EST"

Hajózni pedig muszáj - tartja a régi latin mondás.

Igazságtartalmát a tengerrel rendelkező országokban magától értetődőnek veszik, de mi hajthat egy magyar fiatalembert a kontinenseket összekötő végtelen vízre?

Erre kapunk választ Fodor Ferenc könyvéből. 1972-ben illegálisan hagyta el Magyarországot. Olaszországba került, majd onnan Dél-Afrikába emigrált. Hősünk életének főbb állomásait egy igaz történet szűrőjén keresztül ismerjük meg, miközben körbehajózunk vele az Atlanti-óceánon.

Egy könyv kalandvagyáról, kitartásról, küzdelemről és hajózásról nem csak vitorlázóknak.

FODOR FERENC

- Ut a végtelenbe -
könyvbemutató
2020. 02. 29.
szombat, 18.00
Keszthely, Alphapark

A részvétel INGYENES!
Asztalfoglalás: 83/950-738

Új műsor

a Keszthelyi Televízió palettáján minden pénteken 19:15-kor

MÁS-KÉP(P), avagy hogy látjuk mi

csevegős, beszélgetős műsor szépségről, egészségről, párkapcsolatokról, a mai nők helyzetéről, helyállásáról

Következő adások:
minden pénteken 19.15
Könnyed, csevegős műsor nőkről.

Támogatóink: Rejuvena Esztétika Szalon Hévíz, Diegó Keszthely, Jenny's FIT Keszthely

Rejuvena DIEGO Jenny's FIT

NIFTY www.nifty.hu

LAKBERENDEZÉS

Keszthely, Georgikon u. 6. 2020. 03. 01-TŐL 03. 21-IG
Tel.: 83/310-761

A FELMÉRÉSTŐL - A FELSZERELÉSIG!

HÚSVÉTI ÜNNEPVÁRÓ LAKÁSTEXTÍLIÁKKAL ÉS ÚJ TAPÉTÁKKAL!

-50% FÉMKARNISOK

-30% TRENDI TAPÉTÁK bevezető áron

Dekorok és függönyök KIÁRUSÍTÁSA!

-50% KÁRPITOZÁS!

-30% DUO ROLÓ

Nyitva tartás: hétfő szünnap • kedd-péntek 9.30-16.00 • szombat 9.30-12.00

Akciós könyvvásár

Kastélyban

A nemzeti ünnepre való tekintettel az Amazon és a Vadászati múzeum ajándékboltjaiban is 20% kedvezménnyel vásárolhatják meg a Helikon Kastély saját kiadványait.

2020. március 15. 10:00-17:00
Helyszín: a kastély északi szárnya

JAVASLATKÉRÉS KITÜNTETÉSEKRE

Keszthely Város Önkormányzata Képviselő-testülete méltó módon kívánja elismerni azon személyek, illetve intézmények, civil szervezetek, közösségek, gazdasági társaságok munkáját, akik/ amelyek kiemelkedő tevékenységükkel hozzájárultak Keszthely város jó hírnevének növeléséhez, maradandóan és kimagaslóan gazdagították a város értékeit.

A képviselő-testület az elismerésekre a közvélemény bevonásával a legszélesebb körből várja a javaslatokat, a javaslatlételt feltételei Keszthely város honlapján (<http://www.keszthely.hu/hirdetmenyek>) megtalálhatók.

A kitüntetések adományozására vonatkozó javaslatokat részletes indokolással 2020. március 31. (kedd) napjáig lehet megküldeni Keszthely város polgármestere címére (Keszthely Város Önkormányzata, Nagy Bálint polgármester, 8360 Keszthely, Fő tér 1.).

A javaslatlételtre vonatkozó nyomtatvány (Kezdeményezés Keszthely Város Önkormányzata Képviselő-testülete által alapított kitüntetés átadására) letölthető Keszthely város honlapjáról (<https://www.keszthely.hu/ugyintezes/polgarmesteri-hivatal/jogi-es-szervezesi-osztaly/titkarsagi-feladatok>).

Nagy Bálint polgármester

PEDAGÓGUS DÍSZOKLEVELEK IGÉNYLÉSE

Tisztelettel felhívom a keszthelyi lakcímmel rendelkező, illetve Keszthelyen tanított nyugalmazott pedagógusok figyelmét arra, hogy lehetőségük van jubileumi diploma igénylésére.

Aki 30 évet dolgozott pedagóguspályán és óvónőképzőben, és főiskolán vagy egyetemen

- 50 éve diplomázott, arany,
- 60 éve diplomázott, gyémánt,
- 65 éve diplomázott, vas,
- 70 éve diplomázott, rubin díszoklevelet kaphat.

A kérelemhez csatolni kell:

- végzettséget igazoló oklevél másolata vagy amennyiben már rendelkezik kiállított emlékdiplomával, akkor annak másolata,
- rövid szakmai önéletrajz, amely tételen tartalmazza az óvodapedagógusi/pedagógusi pályán eltöltött éveket (munkahely, munkakör megnevezése és évek száma),
- a munkaviszonyra vonatkozó igazolás másolata (például munkakönyv vagy nyugdíjazáskor kiállított munkaviszony-beszámítás),
- adószám, TAJ-szám,
- kérelmező lakcíme, telefonszáma.

Az igények benyújtásának határideje:
2020. március 10.

Benyújtás helye: Keszthelyi Polgármesteri Hivatal
Önkormányzati és Igazgatási Osztály (8360 Keszthely,
Fő tér 1.)

Nagy Bálint
polgármester

KIADÓ GARÁZS!

Keszthelyen a Rákóczi F. u. 3. sz. alatt található Fórum parkolóházban egyedi villamos mérővel ellátott **16 m²-es garázsok** (5 db) minimálisan 1 év időtartamra bérelhetők.

A bérleti díj 16.000 Ft +ÁFA.

Érdeklődni a parkolas@khvuz.hu

e-mail-címen lehet.

VÜZ Nonprofit KFT
Parkolás-Piac részleg



Zalakaros Aspetti II Giro! – indul a Go Bike 2.0

A Giro d'Italia tiszteletére Go Bike 2.0 néven folytatja és új elemekkel is bővíti kerékpáros kampányát Zalakaros. A Go Bike program a tavalyi évben debütált és óriási sikert aratott.

A Zalakarosi Fürdő és a szállodák bringás kedvezményekkel, a Kerékpáros Centrum és a Tourinform Iroda akciós kerékpárbérléssel, a város új kerékpárút átadásával és szemléletformáló túrák szervezésével csatlakozott, de a kampány keretében alkották meg Magyarország első bike food ételét is.

Idén a Teker Egyesülettel társszervezésében valósítják meg a kampányt, a bevált programelemek mellett a Giro d'Italia tiszteletére látvány show-val, kísérőprogramokkal és még több szemléletformáló túrával készülnek. A programsorozat első állomása január 30-án, a Nemzeti Sportügynökség által szervezett Rózsaszín Fények Éjszakája volt, amelynek keretében több zalakarosi attrakció is rózsaszínbe öltözött.

- Magyarországra, ezen belül térségünkre fog figyelni a világ május 11-én, hiszen nem csak áthalad Zalakaroson a Giro d'Italia, de a befutó is a szomszédos Nagykanizsán lesz. Zalakaros a marketing előnyökön túl, lokációjának, szállodai infrastruktúrájának és fürdőjének köszönhetően minden bizonnyal az egyik nyertese lesz a Giro-nak, de nem csak rövidtávon gondolkodunk. Szerencsére van hova visszacsatolnunk a verseny óriási felhajtó erejét. – fogalmaz Kovács Szabolcs, a Zalakarosi Turisztikai Nonprofit Kft. ügyvezetője.

Zalakaros egyik legfőbb előnye, hogy a Kis-Balaton közvetlen közelében, kis forgalmú utakon kerékpározhatunk olyan attrakciókat vonva be a túrába, mint a lenyűgöző Kányavári-sziget, a Kápolnapusztai Bivalyrezervátum, vagy a Zobori Élménypark. Minden év június második felében kerül megszervezésre a Mapei Tour de Zalakaros országúti kerékpárverseny, amely 2500 nevezőjével, mára a bringások egyik kedvenc hazai örömműpévé nőtte ki magát. A kerékpáros hétvége már minden korcsoport számára kínál alternatívát: gyermekversenyt a legkisebbeknek, családi bringatúrát a Kis-Balaton körül és valódi megmérettetést a zalai dombokon keresztül, 60 és 137 km-en.



SZŐNYEG • VINYL PADLÓ • LAMINÁLT PADLÓ • FÜGGÖNY • TAPÉTA

DIEGO

Keszthely, Murvás u. 3.
Stop Shop mellett
Telefon: 83/511-826
Nyitvatartás:
H-P: 8-18-ig, Sz: 8-13-ig

[Diego Keszthely](#)



**A keszthelyi Diego®
farsangi ajánlatai!**

**Akciós
függönyök
nagy választékban
kaphatóak
üzletünkben
a készlet erejéig!**

**Laminált padló kollekciónkba
megérkeztek az új, magas
kopásállóságú Chrome és
Titan termékcsalád dekorjai!**

KERESSE ÜZLETÜNKBEN!



**1. Harper
tölgy**
(84362)
AC4/8mm
3.599Ft/m²

2. Platinum szőnyeg
(63488/6656 graphite)
80x150 cm 19.990Ft/db
120x170 cm 39.990Ft/db
160x230 cm 59.990Ft/db
200x290 cm 94.990Ft/db

**3. Colibri mintás
sötétítő függöny**
280 cm-es tekercsben,
2.399 Ft/m² (6.717 Ft/fm)

3. Nepal zöld szőnyeg
(kapható begie, terra és szürke színekben is)
60x100 cm 5.990 Ft/db 3.990 Ft/db
80x150 cm 10.990 Ft/db 6.990 Ft/db
120x170 cm 19.990 Ft/db 11.990 Ft/db
160x230 cm 35.990 Ft/db 21.990 Ft/db
200x300 cm 54.990 Ft/db 32.990 Ft/db
240x340 cm 74.990 Ft/db 49.990 Ft/db

Az árak február 29-ig érvényesek.



Tekintse meg honlapunk katalógusait, webáruházunk márkakínálatát.

További kedvezményes készülék ajánlatokért keressen bennünket személyesen keszthelyi üzletünkben.

Keszthely, Tapolcai út 58.
Tel.: 83/ 510 056

www.konyhastudio-tisza.hu



Beépíthető és szabadon álló konyhai készülékek széles választéka, folyamatosan változó akciókkal.

BOSCH, AEG, Electrolux, sütők, gőzsütők, főzőlapok, mosogatógépek, mikrók. Kiváló minőségű BLANCO gránit és króm mosogatótálak, csaptelepek. Hűtő-fagyasztók, Hitachi side-by-side hűtőszekrények. Legújabb CATA, Elica, Silverline páraelszívó modellek.



Ajándék turmixgép Bosch szettjéhez

Ajándék szakácskönyv AEG gőzsütőkhöz.



VITAL SZAUNA HETEK KÉSZÜLJ A TAVASZI ZSONGÁSRA!



SAUNA FELÖNTÉSEK | REMEK ZENÉK | MESÉS ILLATOK

Éld át a hamisítatlan zalakarosi relax élményt az ÚJ SZAUNAVILÁGBAN!



Részletes programot keresd a hellozalakaros.hu oldalon és a facebookon!

hellozalakaros.hu



BACONOS CSAVART RÚD

Hozzávalók: 1 kg darált hús (sertés, pulyka vagy csirke), 2 db tojás, 9 g zsemlemorzsa, 2 tk. só, 1 tk. bors, 4-5 gerezd fokhagyma vagy 1 ek. fokhagymapor, 6 szelet sonkafelvágott, 6 vékony szelet sajt, 20 dkg friss spenót, 20 dkg baconszalonna

A darált húst a tojással, zsemlemorzzával, sóval, borssal és az aprított fokhagymával alaposan összekeverjük egy mély tálban, mint egy vagdalt esetében. Kiterítünk egy 30-32 cm hosszú alufóliát, amire a húspépet a nedves kezünk segítségével egyenletesen elterítjük. A kiterített húrra helyezük először a sonkaszeleteket, rá a sajtokat és a megmosott, de alaposan leszárított spenótleveleket. A fólia segítségével szorosan feltekerjük, mint egy

rétest. A felszabadult alufóliára a baconszalonnát átfedéssel – egymás mellé sorakoztatjuk, ráhelyezzük a hústekercset, és begöngyöljük. (Az alufólia egyik végénél 4-5 cm-t elhagyunk, hogy feltekeréskor le tudjuk zárni a „csomagot”.) Előmelegített 180 fokban 25 percig sütjük. Kicsomagoljuk a sültet és még 260 fokon szintén 25 percig ropogós kérget pirítunk rá.

Friss salátával, zöldségekkel és bagettel vagy pirított burgonya is fenséges köret mellé.



Szeretne ilyen terméket gyártani?

Legyen munkatársunk Keszthelyen a Csokigyárban, ahol várjuk Önt:



ÉLELMISZERIPARI GÉPKEZELŐ MUNKAKÖRBE

Főbb feladatok:

Az 1 éve üzembeállított töltött ostyagyártó gépsor szakszerű működtetése, felügyelete és tisztán tartása. • A berendezés több műszakos munkarendben dolgozik, emiatt a munkavégzés ehhez alkalmazkodik. • A napi gyártási tervben foglalt mennyiség kiváló minőségben történő legyártása. • A műszak tevékenységének felügyelete, a kapcsolódó dokumentumok folyamatos vezetése. • Szoros együttműködés a cégvezetéssel, középvezetőkkel, munkatársakkal, a hatékony munkavégzés érdekében. • Munkaterület tisztántartása.

Pontos anyagelszámolás.

Az álláshoz tartozó elvárások:

• Legalább szakmunkás végzettség • Jó kommunikációs és szervezőkészség • Önálló és felelősségteljes munkavégzés • Folyamatos igény a fejlődésre • Saját és mások munkájára való igényesség

Az állás betöltéséhez előnyt jelent:

• Hasonló munkakörben szerzett tapasztalat • Élelmiszeriparban szerzett munkatapasztalat • Idegen nyelv/nyelvek ismerete

Amit kínálunk:

• Versenyképes munkabér nettó: 250.000 Ft-tól teljesítményfüggően • Stabil vállalati háttér, főállású, egész éves határozatlan munkaviszony • Igényes munkaruházat • Folyamatos szakmai fejlődés • Törvény szerinti útiköltség-térítés • napi egyszeri meleg étkezés • Saját termékek vásárlása kedvezményesen

FÉRFI MASSZAKEVERŐ MUNKAKÖRBE

Amit elvárunk:

Nyitottság egy változatos, de fizikailag teljes embert kívánó munkára • Élelmiszeripari gyártóüzemben szerzett tapasztalat előnyt jelent • több műszakos munkarend • önálló munkavégzés képessége • tisztaság és rend iránti igény • pontos munkavégzés • együttműködési készség • megbízhatóság • alkalmazkodó készség

Amit kínálunk:

Hosszú távú, határozatlan idejű, bejelentett munkalehetőség, stabil vállalati háttér • Teljes körű betanítás • változatos munkahely • munkaruha • 3 hónap próbaidő letelte után napi egyszeri meleg étkezés, valamint a munkába járás támogatása a törvény által előírt mértékben • saját termék kedvezményes vásárlási lehetősége • élelmiszeripari szakmai fejlődési lehetőség • A pozícióban kínált nettó munkabér 150.000-220.000 Ft/hó műszaktól, teljesítménytől függően, munkaruha

Jelentkezni lehet személyesen Keszthely Külső Zsidi u. 2., vagy a titkarsag@lisse.hu e-mail-címen.

VITARA **HYBRID**

már 4.990.000 Ft-tól



MOTORRA
TURBÓRA
VÁLTÓRA
HIBRID
RENDSZERRE



Felszereltségtől és motorizáltságtól függő üzemanyag-fogyasztás vegyes használat mellett: 5,1-6,69 l/100 km és CO₂-kibocsátás vegyes használat mellett: NEDC szabvány alapján: 97,95-117,47 g/km, WLTP szabvány esetében: 115,49-151,37 g/km. A kép illusztráció, a változtatás jogát fenntartjuk. További részletek a Suzuki márkakereskedésünkben.



Way of Life!

GADÁCSI
CSOPORT
KOR-AUTÓ Kft.

KOR-AUTÓ KFT.
8360 Keszthely, Tapolcai u. (Alpha Park mellett)
Tel: 83 511 040
www.suzukikeszthely.hu • info@suzukikeszthely.hu

2020. február 29.

Csobbanjon

a Hévízi Gyógytóban
február utolsó napján!

Egész napos
Hévízi Tófürdő

+

Wellness-szaunavilág
belépő CSAK

6 600 Ft



Hévízgyógyfürdő és Szent András Reumakórház • 8380 Hévíz, Dr. Schulhof Vilmos sétány 1. (+36) 83 501 700
spaheviz@spaheviz.hu • www.spaheviz.hu