



INFORMÁCIÓS MAGAZIN

RÉGIÓ



VI. ÉVF. 5. SZÁM • 2020. DECEMBER 15.

A BALATONI KRÓNIKA TÉRSÉGI KÜLÖNKIADÁSA

IDŐSZAKI KIADVÁNY



TELE-TANK
üzemanyagtöltő állomás

*Goldog karácsonyt és
sikeres új évet kívánunk!*

Balatszentgyörgy,
Bersenyi D. u. 54.
Nyitva tartás:
6.00–22.00

Kövessen bennünket
facebook -on is!

Balatoni Krónika
Információs Magazin

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

Lapunk következő száma **2021. január 15-én** jelenik meg.
Lapzárta: megjelenés előtti pénteken.

Minden
péntek 19:15
a Keszthelyi Televízióban

MÁS KÉP(P)

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

Rejuvena **DIEGO**

Viva Virág

KESZTHELY, PIAC TÉR

*Karácsonyi mesevilágban várunk
Mindenkit adventi koszorúkarácsonyi
díszek díszgyertyák cserépes, illetve
vágott virágok széles választékával.*

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

VAGY SZEMÉLYESEN
A BOLTBAN:
VIVA VIRÁG
KESZTHELY, PIAC TÉR

ÜTEMEZETT ÚTFELÚJÍTÁSOK KESZTHELYEN

A KÖZLEKEDÉS FELTÉTELEINEK, BIZTONSÁGÁNAK JAVÍTÁSA MELLETT A VÁROSKÉP SZEBBÉ TÉTELE, TURISZTIKAI, VALAMINT LOGISZTIKAI SZEMPONTBÓL EGYARÁNT LÉNYEGES, HOGY A VÁROSBAN ÉS KÖRNYÉKÉN MEGÚJULJANAK AZ UTAK, ILLETVE ÚJAK ÉPÜLJENEK.



Nagy Bálint polgármester és Horváth Tamás képviselő: megújult a Tapolcai út

Nagy Bálint, Keszthely polgármestere hangsúlyozta: a városban már évekkel ezelőtt elindult egy program, melynek köszönhetően ütemezetten újulnak meg az utak.

– Még alpolgármesterként tettem javaslatot arra, hogy forrást elkülönítve, ütemezetten, minden évben újítsunk meg utcákat Keszthelyen – fogalmazott. – A beruházássorozat elindult, a város több frekvenciált utcája új burkolatot kapott. Az ütemezésre nagy szükség van, nemcsak azért, hogy a lakók tudják, mikor érünk az utcájukba, hanem hogy a közmuvelőkezelők is tudjanak tervezni. Nem lenne ugyanis szerencsés, ha a burkolat felújítását követően kellene javítani a hálózatosítást. Az egyeztetéseknek köszönhetően a szükséges munkákat, cseréket el tudják végezni.

Az elmúlt évekhez hasonlóan idén is több városi utat sikerült megújítani.

– A járványhelyzet okozta gazdasági válság nehéz helyzetbe hozott minket is mint önkormányzatot. Ettől függetlenül nem engedjük el a fejlesztéseinket. Fontos, hogy a tervet tartsuk, még úgy is, hogy az ütemeken változtatnunk kell. Idén például a Kazinczy utca kapott új burkolatot, ami nagy forgalmat bonyolít, s jelentős igény mutatkozott a felújítására. Jelenleg

a Balaton utca rekonstrukciójával kapcsolatosan folytatunk egyeztetéseket. Lényeges, hogy ne csak az önkormányzati, hanem a Magyar Közút fenntartásában lévő utak is megújuljanak. Nagy öröm, hogy idén megtörténhetett a Csapás út teljes felújítása, ami meglehetősen nagy forgalmat bonyolít le. Ugyancsak jelentős eredmény a Tapolcai út megújítása, amit egy Belügyminisztérium által nyújtott támogatásból és önkormányzati forrásból sikerült megvalósítani. Ez a szakasz – amellyel, hogy folyamatosan nagy forgalmú – majdnem teljes egészében vezet be az északra érkező balatoni forgalmat, rossz állapota miatt minden szempontból – közlekedés, városkép, turizmus – fontos volt, hogy végre megújuljon. A munkát szeretnénk folytatni, gondolok például a Lovassy és a Sörház utcára. A tervek rendelkezésre állnak, a beruházások összegét a jövő évi költségvetésben készítjük elő.

Jelentős mértékben érinti Keszthelyt az M76-os gyorsforgalmi út építése is. Ennek balatszentgyörgyi szakaszát októberben adták át a forgalomnak.

– Ha Keszthely fejlődéséről beszélünk, akkor elengedhetetlen, hogy a várost a

térség egyik erős szereplőjeként pozícionáljuk. A jó kapcsolatokhoz – mint amilyen például Zalaegerszeggel van – pedig minden szempontból jó úthálózat is szükségeltetik. De az M76-os léte – amellyel, hogy biztonságosabban és gyorsabban lehet csatlakozni az M7-es autópályára, s így könnyebben lehet elérni a fővárost – turisztikai és logisztikai szempontból is fontos. Az új út mindemellett a fejlesztéseket is szolgálja. A tervek szerint jövő év tavaszán indul be az a logisztikai központ, mely ötven munkahelyet teremt Keszthelyen, és a cég a városnak adót fizet majd. Nos, a hely kiválasztásában az elérhetőség jelentős szerepet kapott. Remélhetőleg még több cég dönt majd úgy a fejlődő infrastruktúra miatt is, hogy Keszthelyen telepedik le. Fontos, hogy a város több lábba álljon, a turizmus mellett az ipar is jelentős tényező legyen. Hozzáteszem: a jövőt szolgálja, hogy a Közgazdasági Szakközépiskolában logisztikai képzés indul. S ha már a turizmusról esett szó, akkor meg kell említeni a Hévíz-Balaton Airportot is, aminek megközelítését szintén nagyban szolgálja az M76-os gyorsforgalmi út – tette hozzá Nagy Bálint.

RÉGIÓ INFORMÁCIÓS MAGAZIN

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.

TAKARÉKOSAN, MÉGIS FEJLESZTVE, SZÉPÍTVE ALSÓPÁHOKOT

AZ IDEI ESZTENDŐBEN KIALAKULT VÍRUSHELYZET MINDENKI SZÁMÁRA RENGETEG NEHÉZSÉGET OKOZOTT. NEM VOLT EZ MÁSKÉPPEN A TELEPÜLÉSEKET IRÁNYÍTÓ, FEJLESZTŐ ÖNKORMÁNYZATOK ESETÉBEN SEM. ALSÓPÁHOK KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA BELSŐ ÁTSZERVEZÉSEKKEL IGYEKEZETT TAKARÉKOSKODNI, MEGOLDANI AZ ELŐTTE ÁLLÓ FELADATOKAT.

Amikor az év elején sorba vettük a ránk váró munkákat, meghatároztuk, majd elfogadtuk a költségvetés is, még nem láthattuk az idén azóta kialakult vírushelyzetet, nem számolhattunk annak negatív hatásaival sem – kezdte a beszélgetést Czigány Sándor, a község polgármestere. – Aztán tavasszal megtettük a szükséges belső átszervezéseket, és áttevettük az elvégzendő feladatok sorrendiségét, szükségességét. Elsődleges szempont a pénzügyi egyensúly és dolgozónk munkahelyének megtartása volt. Döntöttünk arról is, hogy csak olyan feladatokat, fejlesztéseket fogunk elvégezni, amelyek nem igényelnek jelentős önerőt, illetve amire a korábbiak alapján már kötelezettségünk volt. Ezért határoztunk úgy, hogy a „mini bölcsőde” építését jövő év elejére, indítását szeptemberre halasztjuk. Azonban a régóta tervezett felnőtt-

suth Lajos utca folytatásában, valamint a Hunyadi János utcában is. A magántulajdonban levő 117 belterületi telek tulajdonosainak összefogásával, hozzájárulásaik befizetésével lesz lehetőség az ivóvízhálózat kiépítésére. Ebben az önkormányzat feljájnlja koordináló szerepét, segítségét. Községünk a nehézségek ellenére is egész évben rendezett volt.

– Az önkormányzat, azon belül is a GESZ dolgozóinak köszönhetően közterületeink, parkjaink, árokpártjaink, a községbe vezető utak melletti területek rendszeresen kaszáltak, gondozottak voltak. Most, advent időszakában a GESZ-dolgozók keze munkája nyomán hat fenyőfa állítására, díszítésére került sor. A jövő évre gondolva mi is nagyon várjuk, hogy az Alsópáhokra oly jellemző közösségi élet, a civil szervezetek közösségformáló szerepe újra felerősödjik. A vírushelyzetre



Czigány Sándor polgármester

az eszközöket javasolta, és ezt figyelembe véve adta be pályázatát az önkormányzat. Azt szerettük volna, hogy elsősorban ő legyen majd, aki ezekkel az eszközökkel dolgozik! Sajnos az élete nem így alakult. Köszönjük a településért végzett odaadó munkáját. Nyugodj békében, Tibi! Ezt a pályázati eredményt felajánljuk a Te emlékedre. – Pár napja kaptuk a hivatalos értesítést, hogy a „Területi Operatív Program” pályázat keretében támogatják a csapadékvíz-elvezetésére beadott pályázatunkat. Így jelentősen tudjuk csökkenteni a hegyekről, zárt kerti területekről leejövő vizek okozta problémákat, károkat.

Alsópáhok Község Önkormányzata nevében is köszönöm mindazok támogatását, akik segítettek bennünket egész éves munkánkban. Köszönöm valamennyi munkatársam, képviselőtársaim, vezetőink, dolgozóink, a gyermekek nevelésében, tanításában, egészségügyben dolgozók odaadó munkáját! Hálásan köszönjük községünk lakosságának, vállalkozóinak, a Kolping Hotelnek, az egyháznak, civil szervezeteinknek az együttműködő támogatását! A nehézségek ellenére is sikeres év végéhez közeledve békés, boldog karácsonyi ünnepeket és egészségben, sikerekben gazdag boldog új évet kívánok! Fogadja jókívánságaimat minden kedves olvasó is, aki kezébe vette és olvassa a Balatoni Krónika RÉGIÓ lapot – zárta a beszélgetést Czigány Sándor, Alsópáhok polgármestere.



A tervek szerint halad az orvosi rendelő felújítása

és gyermekorvosi rendelőt a két éve elnyert BM-pályázat és szükséges önerő biztosításával még az idén teljes körűen korszerűsítjük, felújítjuk. A munkálatok a tervek szerint folynak. Külső és belső megjelenésében is megszépül, korszerűsödik az orvosi rendelőnk. A teljes fűtésrendszert új, takarékos kazánokkal oldjuk meg. Az épület ünnepélyes átadására, avatására a járvány által bevezetett korlátozások megszüntetése után, tavasszal kerülhet sor. Az előbbiekben említett orvosi rendelő felújítása mellett idén is jelentős előrelépések történtek az infrastruktúra-fejlesztésben. A község déli végén az egy éve megvalósult szennyvízcsatorna-hálózat után idén decemberben az E.ON kiépítette a villanyhálózatot a Kos-

zuk az épület körüli csapadékvíz-elvezetést. A nemesboldogasszonyfai falurészben levő temetőépületet pedig önerős ráfordítással fogjuk felújítani, mivel a pályázat csak az egyik épület felújítását tette lehetővé. Az új év elején elindítjuk egy új, 82 lóerős, fűthető kabinos erőgép és a hozzá tartozó 7,9 tonnás pótkocsi, valamint hótoló és szárzúzó beszerzését. Ezeket szintén pályázati sikerrel tudjuk majd beszerezni. A „közterület karbantartását szolgáló eszközbeszerzés” pályázathoz a településfejlesztő Horváthné Makó Judit alpolgármester kikererte a véleményét a pár hete, 42 éves korában tragikus hirtelenséggel elhunyt ifj. Kocsmár Tibornak, aki 15 éven át volt a GESZ dolgozója. Tibor volt, aki ezeket

TORNACSARNOK, VÍZIMALOM, SZÁLLODA

A PANDÉMIA ELLENÉRE SEM ÁLLTAK LE A FEJLESZTÉSEK GYENESDIÁSON. EGYEBEK KÖZÖTT TORNACSARNOKOT ÉPÍTENEK, ÉS ELKÉSZÜL A VÍZIMALOM IS.

Gál Lajos polgármester elmondta: letették a Kárpáti János Általános Iskola fejlesztésének alapkövét. A mintegy másfél milliárdos, pályázati forrásokból megvalósuló beruházás során tornacsarnokkal, táncteremmel, új tantermekkel és szaktantermekkel bővül a minden esztendőben szépen fejlődő oktatási intézmény. A 800 négyzetméteres sportcsarnok a jelenlegi iskolaépület mögött épül fel. A projekten belül lehetőség lesz informatikai eszközök, bútorok beszerzésére, és a pedagógusok módszertani képzésében vesznek részt. Jelenleg is zajlik a Talabér-féle vízimalom rekonstrukciója. A tervek szerint jövő tavasszal a benne lévő Herbáriummal és Fűszerkerttel adják át a nagyközönségnek. A polgármester elmondta: a nyári szezon élénk volt, s eredményes. Öröm számukra, hogy a Balaton valamennyi strandja közül a Diási Játékstrand bizonyult járványügyi védekezésben

a legfelkészültebb fürdőhelynek. Mindezeket megkoronázta, hogy öt csillagot nyert el a Diási Játékstrand és a Gyenesi Lidóstrand is. Állami forrásokat is fel tudtak használni, tavaly mintegy 90 millió forintot tudtak pályázati forrásokból a strandok modernizálására fordítani. Több más beruházás is beindult, így a parti kerékpársétány építése, a többlepcsős horgásztanya-fejlesztés, és a 120 szoba férőhelyes szálloda építése. Az alap infrastruktúra bővítését szeretnék elérni



további utak, járdák, csapadékvíz-elvezető rendszerek építésével.

Kívánok ezúton is Mindannyiuknak jó egészséget, békességben, szeretetben gazdag, áldott adventi elcsendesedés időszakát, és – még ha szűkebb körben is, de – meghítt karácsonyi ünnepeket.

Gál Lajos polgármester

Halvásártól a karácsonyi süteményekig

A Keszthelyi Halászcserda készül az ünnepekre, idén is halvásárral, valamint bejgli- és süteményvásárral várja a karácsonyra készülődőket.

Szita Gábor, az étterem egyik tulajdonosa elmondta: **december 18. és 23. között naponta 8 órától délután 5-ig** tart nyitva az alkalmi vásár, ahol az érdeklődők számos halféléből válogathatnak. Lesz ponty egészben, pontyfilé, pontypatkó, harcsafilé, szürkeharcsa, fogas egészben, fogasfilé, pisztráng, keszeg, friss lazacfilé, halbelsőségek: ikra, haltej. Amint Szita Gábor elmondta, jégágyról saját feldolgozású, konyhakész, friss,

minőségi alapanyagokat vásárolhatnak a hozzájuk betérők. Újdonság, hogy kérésre a kiválasztott darabokat meg is sütik, de szokás szerint elvitelre készletekkel is segítik a karácsonyi készülődést. Idén is kínálnak kész, tradicionális balatoni halászlévet, annak elvitelére edényzetet biztosítanak. Halászléből 24-én délig vihetnek a vásárlók.

A Keszthelyi Halászcserda kínálatában lesznek a karácsonyi asztalra való édességek is. Szita Gábor ezzel kapcsolatosan kiemelte: minden süteményük helyben készül, kínálnak egyebek között diós és mákos bejlit. De az idei vásárban lesznek egyéb karácsonyi sütemények is, például linzerek, mézesek, isler, néró sárga és barna változatban.

Hozzátette: örömmel készültek, céljuk a kínálat biztosítása mellett az is, hogy a karácsonyi hangulatot teremtsenek.

Keszthelyi Halászcserda
Keszthely,
Csárda u. 9.
Tel: 06-83/310-036
06-30/692-6656



SZIGLIGETI MINDENNAPOK

2020. OKTÓBER 18-ÁN ÚJ IDŐSZÁMÍTÁS KEZDŐDÖTT SZIGLIGET ÉLETÉBEN. AZ IDŐKÖZI VÁLASZTÁSOKON ELÉRT EREDMÉNY ALAPJÁN BALASSA DÁNIEL LETT A TELEPÜLÉS POLGÁRMESTERE, A NÉGY KÉPVISELŐ PEDIG SZABÓ TIBOR ANDRÁS, PUPOS FERENC, BALASSA SÁNDOR ÉS DR. KARASSZON DIÁNA. AZ ÚJ TESTÜLET TERMÉSZETESEN A FOLYÓ ÜGYEK LEZÁRÁSA MELLETT ÚJ CÉLOKAT IS KITŰZÖTT MAGA ELÉ.

A 2020-as évben megvalósult a szigligeti strandfürdő nagyszabású fejlesztése a Kisfaludy-program pályázati forrásából. Vizesblokk-felújítás, új öltözőkabinok, gyepfelújítás, új tájékoztató táblák, új vízbe vezető lépcsők készültek el.

A vár 470 millió forintos fejlesztése is megvalósult a Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt. támogatásával. Az építési munkák lezárultak, a felsővári termekben létrehozandó kiállítások vannak még hátra a projektből. Emellett természetesen üzemeltetőként a település saját forrásból is fejleszti a várat, erre jó példa a Martonfalvay-rondella alsó szintjének faanyag-cseréje, vagy a nézőtér felújítása. Az október közepe óta eltelt időszakban a

település falubuszt vásárolt, mellyel az iskolás gyermekek és a szociális étkezés fuvarozását oldják meg. Elkészült a temető bekerítésének befejezése, valamint kisebb javítások, melyek sokat javítanak a faluképen. Év végi meglepetésként elkészült a település főterén a karácsonyi dekoráció, mely jelentős civil segítséggel nyerte el végső formáját.

Az elmúlt évek jó gazdálkodásának eredményeképpen a 2021-es évnél Szigliget önkormányzata stabil költségvetési tartalékkal tud nekivágni, ennek ellenére a testület takarékosan, megfontoltan kíván költekezni a következő időszakban. A megfogalma-



zott irány alapján egyensúlyban kívánják tartani a község állandó lakosainak javát szolgáló és a turisztikai fejlesztéseket.

Az innovatív Foglalkoztatási Paktum tervei a következő évre

A 2018 januárjától indult Kelet-Zalai Foglalkoztatási Paktum projekt a keszthelyi és a zalaszentgróti járásban a foglalkoztatási, képzési támogatások biztosítását, munkaerőpiaci szolgáltatások nyújtását, a térségi munkaerőpiac élénkítését és az együttműködések tapasztalataira épített területi partnerség működtetését tűzte ki célul. Az eredetileg 42 hónapra tervezett, majd a COVID-19 járvány okozta körülmények miatt 3 hónappal meghosszabbított projekt vége várhatóan 2021. szeptember 30. lesz. Keszthely Város Önkormányzata mint fő kedvezményezett a Zala Megyei Kormányhivatallal, a Keszthelyi Városfejlesztő Nonprofit Kft.-vel, valamint a Civil a Civilekért Egyesülettel közös konzorciumban dolgozik a projekt megvalósításán, amelyben a következő időszak feladatai közé tartozik a bérköltség-támogatások és a vállalkozóvá válási támogatások elszámolása, valamint a célcsoportokhoz tartozó, projektbe bevont ügyfelek részére munkaerőpiaci szolgáltatások nyújtása. A program célcsoportja az alacsony iskolai végzettségűek, pályakezdők, 50 év feletti, GYED-ről, GYESE-ről, ápolási díjról visszatérők, foglalkoztatást helyettesítő támogatásban részesülők, roma nemzetiségűek, inaktív vagy közfoglalkoztatásból kilépők. A Paktumiroda munkaerőpiaci tanácsadói mentori szolgáltatással, munka-, álláskeresési és pályatanácsadással, helyi foglalkoztatási tanácsadással és foglalkoztatási információnyújtással segítik az ügyfeleket az eredményesebb álláskeresés érdekében. A projekt keretében az idei évre tervezett rendezvények többsége a vírusjárvány miatti veszélyhelyzet következtében átütemezésre került a 2021. évre. Így a jövő év folyamán kerül megtartásra két workshop, amelyek a hiányszakmák népszerűsítését célzó pályaaorientáció, valamint a kis településekről történő bejárás és a mobilitási lehetőségek fejlesztésének témakörét járják körül. Végül zárórendezvényként egy paktumkonferencia kerül majd összehívásra a térség munkáltatóinak részvételével. A projekt keretében jelenleg a munkaerőpiaci szolgáltatások nyújtására vonatkozó, a Paktumirodában történő személyes ügyfélfogadásra – a jelenlegi járványügyi intézkedések értelmében – csak előzetes bejelentés alapján lehet érkezni. A projekt működéséről, eredményeiről további információ található a honlapon.

Elérhetőségek: Paktumiroda: 8360 Keszthely, Kossuth L. u. 45.

Telefon: +36 30 634 81 64 • Honlap: http://www.civilforum.hu/civilforum/Paktum_124

TOP-5.1.2-15-ZA1-2016-00003

Innovatív foglalkoztatási együttműködés a keszthelyi és zalaszentgróti járásokban



VIGYÁZZUNK EGYMÁSRA!

MINDEN ÉLET SZÁMÍT

www.koronavirus.gov.hu

Készült Magyarország Kormányának megbízásából.

LISSÉ: A MINŐSÉGRE KONCENTRÁLVA

MINŐSÉGI ALAPANYAGBÓL KÉSZÜLNEK A LISSÉ ÉDESSÉGGYÁR TERMÉKEI, MELYEK KÖZÜL IDEI VERSENYEKEN TÖBB IS RANGOS HELYEZÉST ÉRT EL.

Rácsai Marianna kereskedelmi vezető kiemelte: „Társaságunk 2005 márciusától üzemel, kezdetben Coco House Kft. néven, 200 m²-es bérleményben, egy termékkel és hat fővel. 2010-ben szereztük meg a bérlemény tulajdonjogát, és az 550 négyzetméteres üzemeltetési területet 1980 m²-re bővítettük. 2014 áprilisában cégünk neve a megújulás jegyében Lissé Édességyár Kft.-re változott. Termékpalettánk mára 50 feletti termékre bővült, dolgozóink létszáma 50-60 fő, szezontól függően. A korábbi kókuszrudínál kibővült az ostyákkal (tasakos, illetve vödörös változatban). Az ostyakategóriában elsőként nekünk volt fekete-fehér ostyánk tejszínes krémmel töltve. Szezonális termékeink, a szaloncukrok több díjat is besöpörtek az évek folyamán. Legfrissebb díjaink: a Lissé Fitt rumos-kakaós szaloncukor „Az év szaloncukra” versenyen II. helyezést ért el a laktózmentes kategóriában, a Lissé karamellás szaloncukor pedig az ország összes karamellás szaloncukrai között az I. helyezést hozta el.

Cégünk úgy gondolja, hogy ezeket a sikereket csak úgy lehet elérni, ha kizárólag minőségi alapanyagokat

használunk. Korábban is és jelenleg is minőségi belga csokoládét és lübecki marcipánt használunk. A kókuszos és karamellás termékeink pedig a magas kókusz illetve karamell felhasználásának köszönhetik sikerüket. Prémiumkategóriás édességeink és szezonális termékeink szinte mindegyik multinacionális, illetve hazai lánc polcain megtalálhatóak. A kézműves csokoládéinkat jelenleg 19 országba szállítják. Ahhoz, hogy a minőséget garantálni tudjuk, fontos a minőség iránti elköteleződés. Komoly erőfeszítéseink eredményeként a HACCP-rendszert kiegészítettük 2010-ben az ISO-9001 minősítéssel, majd 2012-ben megszereztük az IFS Food tanúsítványt, 2012 januártól pedig korszerűsítettük informatikai rendszerünket, vállalatirányítási rendszert (SAP) vezettünk be, e-számlát tudunk kibocsátani és fogadni, valamint rehabilitációs foglalkoztatóként is regisztráltunk. Jövőbeni terveink között szerepel az üzem további bővítése és a meglévő termékkör bővítése.”



kehidatermal.hu

Ajánlékutalvány
A család felfedezése a Balatonon!

Kehida Termál

Csomagolja be az élményt és vigye haza, lepje meg vele Szeretteit Karácsonyra!

Keressen minket és segítünk a választásban:
sales@kehidatermal.hu | 06 83-534-500

AZ ELTE AZ ORSZÁG LEGRÉGEBBEN MŰKÖDŐ, LEGNÉPSZERŰBB EGYETEME.

MINDEN ÉVBEN IDE JELENTKEZNEK A LEGTÖBBEN ÉS ITT KEZDIK MEG TANULMÁNYAIKAT A LEGTÖBBEN. AZ ELTE A NEMZETKÖZI RANGSOROKBAN IS AZ EGYIK LEGJOBBAN TELJESÍTŐ MAGYAR EGYETEM.

NÉZZ BE HOZZÁNK!

**KÖVESS MINKET FACEBOOK-ON: [FACEBOOK.COM/ELTESEK](https://www.facebook.com/elte),
WEBLAPUNK: [SEK.ELTE.HU](http://www.sek.elte.hu)
ÍRJ IDE: [FELVETELI@SEK.ELTE.HU](mailto:felveteli@sek.elte.hu), HA ÉRDEKEL
A FELVÉTELI, A KÉPZÉSEINK, AZ EGYETEMI ÉLET,
A KOLLÉGIUM, AZ ÖSZTÖNDÍJAK.**

Legyél te is ELTE-s Szombathelyen

Az ELTE Szombathelyen 2017 óta teljes pedagógusképzési portfólióval várja a felvételizőket, ahol a 21. század követelményeinek megfelelő szakmódszertani és technológiai ismereteket sajátíthatnak el a képzés során, és tanító, általános iskolai, illetve középiskolai tanári diplomát is szerezhetnek. **Ha szereted a gyerekeket, a változatosságot és szeretsz alkotni, akkor válassz pedagógus szakjaink közül. Piacképes szakokat kínálunk a gazdaságtudományi, a sporttudományi, az informatikai, a műszaki, a pszichológia és a közösség-szervező képzési területeken is.** Persze tudjuk, hogy a felsőoktatásban tanulni családi vállalkozás: havi több tízezer forintos költséggel jár. Ám az ösztöndíjaknak, támogatásoknak köszönhetően nem lehet anyagi akadálya annak, hogy egyetemista legyél és ELTE-diplomát kapj Szombathelyen. Ráadásul minden hallgatónknak tudunk kollégiumi férőhelyet biztosítani, aki ezt igényli.

Téged is várunk hallgatóink közé.

HELIKON
KASTÉLYMŰZEUM
FESTÉTS-KASTÉLY
KESZTHELY

Meghitt, békés karácsonyt és sikeres, boldog új évet kívánunk!

„BABOSKENDŐS” KARÁCSONYI FINOMSÁGOK

TELNEK-MÚLNAK A NAPOK, A TÁJRA, A HÁZAKRA RÁNEHEZEDIK A TÉL SÚLYA, LOMHA FELHŐK KÚSZNAK AZ ÉGEN, ÉS CSAK A SZÍVEKBEN VAN EGYRE MELEGEBB. AZ ÉTTEREM SZÍVÉBEN, ITT A KONYHÁBAN, Ahol MINDENNAPOK Felforrósodik a LEVEGŐ A SÜTŐKTŐL ÉS A FŐZŐRŐZSÁKTÓL, MIALATT A MENÜK KÉSZÜLNEK, A KARÁCSONY KÖZELEDTÉVEL VALAHOGY MÁSKÉNT IZZIK A LEVEGŐ. TELE VAGYUNK ÖTLETEKKEL, FINOMABBNAK FINOMABB ÉTELEK RECEPTJEI KAVAROGNAK A FEJÜNKBEN, DE VALAHOGY A HAGYOMÁNY ÉRZÉSE ÉS ANNAK SZOMJÚHOZÁSA NEM HAGY MINKET NYUGODNI.

Egyik este, mivel a kiszállításokkal korábban végeztünk, mint ahogy a nyitvatartáskor szoktunk, felhívtuk a drága Mamát, mondja el nekünk, milyen menü kerüljön a karácsonyi asztalra. Ő határozott hangon azt felelte:

– Részeseítetek előnyben azokat, amelyek bőséget, jó termést ígérnek! Tudjátok, Édeseim, ilyenkor ünnepeljük a fény születését, hiszen mostantól egyre hosszabbak a nappalaink, hiszünk az új tavasz elérésében, reménykedünk a sötét tél betegség nélküli átvészelésében, és szívünk megtelik szeretettel. Az én nagyanyám karácsonykor három piros terítőt terített az asztalra, a négy sarkára szénát, fésűt, követ és kést tett, az asztal alá szalmát vetett, hogy egészség, bőség legyen a ház népén. Csak azokhoz az alapanyagokhoz tudott nyúlni főzőskor, amelyek ekkor még megtalálhatóak voltak a kamrában, mint a borsó, a bab, a lencse, kukorica, a káposzta és a tök. A frisset az ilyenkorra felhízalt disznó jelentette, aminek a gyorsan romló részeit főzte, sütötte, mert nem volt hűtő. Mágikus erejű karácsonyi étel volt a méz és a fokhagyma (nem meglepő módon a két legkiválóbb immunerősítő a hideg időszakra), valamint a bölcsességet hozó dió, és az anyagi bőséget jelképező mák. Jé, hogy pont ez a két csonthéjas lett a bejgli töltelke, és mézeskalácsreceptek cserélnek gazdát évről évre! Igaz, édeseim? Nem véletlen, és az sem, hogy ezek mennyire gazdag D-vitamin-források a napsütésben szegény télen. Kedves hagyomány volt egy almát annyi gerezdre vágni, ahányan voltunk a családban, majd szétosztani köztünk. Ha mindenki megevett egy cikkelyt a nagy egézből, az erősítette a családi összetartozásukat. A karácsony varázslatát Ti is ismeritek, bár a mai ünnep rendkívül fontos momentuma az ajándékozás, mégis az éj misztikuma, csodája nem múlt el. Karácsonyeste minden lecsendesedik, leáll a közlekedés, és ha szerencsénk van és hó is esik, a csend még teljesebb. Ennek a meghitt pillanatnak és emlékeknek az ismeretében készítek remekművet az ünnepi asztalra. Csók, drágáim, békés készülődést! Mi megszívlevél ezekre a tanácsokat, valódi, hagyományos alapanyagokat használtunk fel, kicsit újragondolva.

Békés ünnepet, finom falatokat minden otthonba!

Az én Anyósom csapata

Alsópáhok, Hévízi út 13. alatt. 06 83/344-232

Könnyű odatalálni: babos kendő a kapuban...

Lassan sült malaccsülk, burgonyaprószával, citrusos káposztával

A megtisztított malaccsülköket vizes sóoldatban (aránya 1 liter vízbe 8 dkg só) pácoljuk minimum 24 órát. Ezután olyan tűzálló táliba, kerámiába, tepsibe helyezünk, amibe fele-fele arányban vizet és zsírt teszünk, hogy a csülköket majdnem teljesen ellepje. Karikára vágott vöröshagymát, 2-3 gerezd fokhagymát, babérlevelet hozzátéve, sütőben lassú tűzön (100-110°C-on) sütjük minimum 2-3 órát. Prószához a megtisztított burgonyát lereszeljük, 5 dkg zsírral, 10 dkg liszttel, 2 tojással, 3 dl aludttejjel, sóval egyneművé keverjük. Alaposan kizsírított tepsiben 150-160°C-on ropogósra sütjük. A káposztához kevés olajon félkarikára vágott vöröshagymát pirítunk. Cukorral, kevés római köménnyel tovább pirítjuk (karamellizáljuk a cukrot). Beletesszük a vékonyra gyalult lilakáposztát, egy-egy citrom és narancs héját belereszelve ízesítjük. A citrusok levét is hozzáfacsarva a káposztához, állandó keverés közben megpároljuk. Kevés vörösborral, sóval, őrölt borssal ízesítjük. Tálalás előtt a csülkökről leöntjük a szaftját (a babérlevelet kivesszük), ezt forrón turmixoljuk, és így adjuk fel a csülök mellé. Közben magas hőfokra vagy grillfunkcióra téve megpirítjuk a csülkök bőrét ropogósra. Tálaláskor a csülköt a csontjánál megnyitjuk és a káposztával tálaljuk, úgy hogy a prószát ne áztassa el a szaft és a káposzta leve.



Meggyes-mákos palacsinta borhabbal

A mákos töltelékét készítjük el először. A tejet cukorral, vaníliás cukorral felforraljuk. Kókuszreszeléket, darált mákot és búzadarát hozzáadva tejbedara sűrűségűre főzzük a töltelékét. A tűzről levéve magozottmeggy-kompótot és annak kevés levét adjuk hozzá. Rummál vagy meggylikörrel ízesíthetjük. Palacsintákat sütünk, és a töltelékkel megtöltve négyzetesre hajtogatjuk. Porcukorral alaposan meghintjük a tetejét, hogy rá tudjuk karamellizálni a cukrot fáklya vagy grillfunkció segítségével. Mellé borhabot készítünk, amihez a tojássárgájához cukrot, vaníliát, fehérbort adunk, vízfürdőbe tesszük, és habverővel gyors keverés (felverés) mellett habosra hevítjük, de nem főzzük meg. Ezzel a borhabbal, csoki- vagy meggyöntettel, magozott cukrozott meggyel, tejszínhabbal tálalhatjuk.



Rendőrségi Hírek – Gondtalan karácsony

Az év utolsó hónapjában gondolataink legtöbbször a karácsonyi ajándékok beszerzése körül forognak, ezért figyelmünk el-elkalandozik, elővigyázatosságunk csökken. Néhány alapvető jó tanáccsal próbálunk segíteni Önöknek, hogy az ünnepvárás hangulatát semmi ne árnyékolja be.

A bevásárlóközpontokban feltűnhetnek mindenféle kitalált jótékonyági szervezetek adománygyűjtői vagy zsebtolvajok is. Vigyázzanak értékeire! Vásárlás közben és a megvásárolt ajándékok autóba pakolásakor is legyenek elővigyázatosak, táskájukat, pénztárcájukat, telefonjukat ne hagyják felügyelet nélkül! Az autóban ne az utastérbe, látható helyre pakoljanak, inkább a csomagtartóba, kesztyűtartóba.

Növekedik a netes vásárlásokkal kapcsolatos feljelentések száma is. Egyre többen az internetről szerzik be a karácsonyi ajándékokat. Figyeljenek oda, hogy valódi webáruházakból, valódi termékeket vásároljanak! Magánszemélyektől vásárolva semmi garancia nincs arra, hogy valóban a megrendelt terméket és jó minőséget kapunk! Lehetőleg ne küldjenek előre pénzt online csalóknak. Bankkártya- és személyes adataikat csak biztonságos webhelyeken adják meg!

Kellemes ünnepvárást kíván Önöknek a Keszthelyi Rendőrkapitányság!



Lepje meg szerettét ajándékutalvánnyal!

10+5 órás tóberlet
10 000 Ft
20+10 órás tóberlet
19 000 Ft

Megrendelés, bővebb információ:

Tel.: +36 30 678 6648 • E-mail: alexandra.czene@spaheviz.hu

 **Hévízgyógyfürdő és Szent András Reumakórház • www.spaheviz.hu**

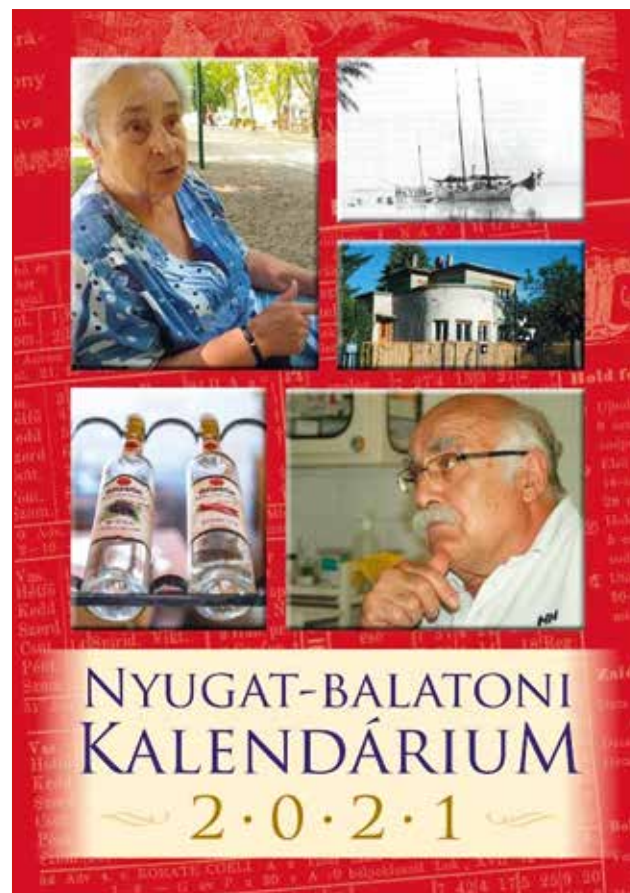
(Az ajándékutalványok megrendelésére 2021. január 31-ig van lehetőség.)

NYUGAT-BALATONI KALENDÁRIUM 2021

MEGJELENT A NEHÉZ ÉVBEN IS

2019-BEN VOLT FÉL ÉVTIZEDES JUBILEUMA A NYUGAT-BALATONI KALENDÁRIUMNAK. KEZD ISMERTTÉ VÁLNI A KESZTHELYI KÖZPONTÚ KIADVÁNY, AMELY KÖRNYÉKÜNK LAKÓINAK, VENDEGEINEK IGYEKSZIK BEMUTATNI HAGYOMÁNYAINKAT, ÉPÍTETT, NÉPRAJZI, EMBERI ÉRTÉKEINKET, S MINDAZT, AMIÉRT JÓ IDEJÖNNI, ITT ÉLNI.

A szerzők munkáját dicsérő, Papp Péter és Pelcz István által szerkesztett olvasnivaló egyre gyarapodó színekkel mutatja meg, hogy a Balaton, a gyógyvizek, az éttermek, szállodák mellett mily sokszínű élményekkel szolgálhat e vidék Balatonmárfiafürdőtől Kehidakustányig, Sármelléktől Balatongyörökgig. Sok-sok impulzust kaphatnak, akik itt laknak, nyaralnak s ismeretekre, élményekre vágyanak. A Nyugat-Balaton nem közigazgatási fogalom, s mégis mindenki ismeri, határait toleránsan kezeli. Ki honismereti egységet lát benne, ki megannyi látnivalót, emberi értéket fedezhet fel általa félszáz kilométeres sugarú körben. E nagyon nehéz évben, adventre megjelent a hatodik Nyugat-balatoni Kalendárium. A járvány miatt elmaradt a könyvtári bemutató, nem lesz ott a könyv a közintézményekben, de ott van már a településeken, a Helikon Könyvesboltban, a Lira Könyvesboltban Keszthelyen, és a Hétvezér Könyvesboltban Hévízen.



„Legyen másoknak is szép a karácsony!”

A kialakult járványhelyzetre való tekintettel az áruházakban tervezett élelmiszeradománygyűjtés elmarad. A Vöröskereszt Keszthelyi Területi Szervezet vezetősége kéri azokat, akik **élelmiszeradományokkal** szeretnék támogatni a rászorulókat, hogy adományaikat a Vöröskereszt Adománycentrumában (**Keszthely, Vásártér 10. VÜZ Kft. Irodaház udvari épület**) leadni szíveskedjenek hétfőtől péntekig 8.00 és 16.00 óra között. Az Adománycentrumban persely elhelyezésével lehetőséget biztosítunk a pénzügyi támogatásra is, amelyből élelmiszert vásárolunk.



„Segítsen Ön is adományával!”

Élelmiszeradományait köszönettel elfogadjuk és a rászoruló családokhoz eljuttatjuk!

Vöröskereszt Keszthelyi Területi Szervezete

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](#)

Az Adventi időszakban is bőséges választékkal és kihagyhatatlan kedvezményekkel várjuk kedves Vásárlóinkat a Keszthelyi DIEGO® Áruházban!

Aranyhétvégén is hosszabbított nyitvatartással működünk!

Adventi nyitva tartás:

H-P: 8:00-18:00
Sz: 8:00-16:00
V: 9:00-14:00

Kövesse karácsonyi játékunkat a facebook oldalunkon! [Diego Keszthely](#)

A KIHÍVÁS ITT KEZDŐDIK! JELENTKEZZ!

Jelentkezhet minden: nagykorú, magyarországi lakóhellyel rendelkező, büntetlen előéletű és cselekvőképes magyar állampolgár. A katonai szolgálat lehetősége nyitva áll 18-tól 65 éves korig.

Szerződéses szolgálat

Egészségügyi, fizikai, pszichikai alkalmassági vizsgálat
Illetmények:
Nyolc általános iskolai végzettséggel:
nettó 170.769Ft/hó-tól
Érettségi bizonyítvánnyal:
203.279Ft/hó-tól
Számos egyéb, béren kívüli juttatás!

Főállású szolgálati forma!

Önkéntes Területvédelmi Tartalékos

Fizikai felmérés a jelentkezéskor NINCS!
A felkészítés alapvetően a járásban, esetleg a megyén belül összesen 20 nap, rugalmas időbeosztással havonta 2 vagy 4 nap.

A tartalékosok alkalmazása a megyén belüli valósul meg rugalmasan, évente minimum 15 napban
Illetmény a behívás napjára, egyszeri szerződéskötési díj, éves rendelkezésre állási díj.

Főállás mellett vállalható szolgálati forma!

VÁRUNK A KESZTHELYI TOBORZÓ PONTON!

8360 Keszthely, Kossuth Lajos utca 45. – zala.toborzo@mil.hu – Nyitva tartás: H-CS 08:00 – 16:00, P 08:00 – 13:00



VAKCINAINFÓ

Regisztráljon a koronavírus elleni oltásra:

vakcinainfo.gov.hu

Az oltás önkéntes és ingyenes. Amennyiben szeretné beoltatni magát, regisztráljon most, és értesüljön elsőként a vakcinával kapcsolatos információkról és teendőkről!

MINDEN ÉLET SZÁMÍT

Készült Magyarország Kormánya megbízásából.

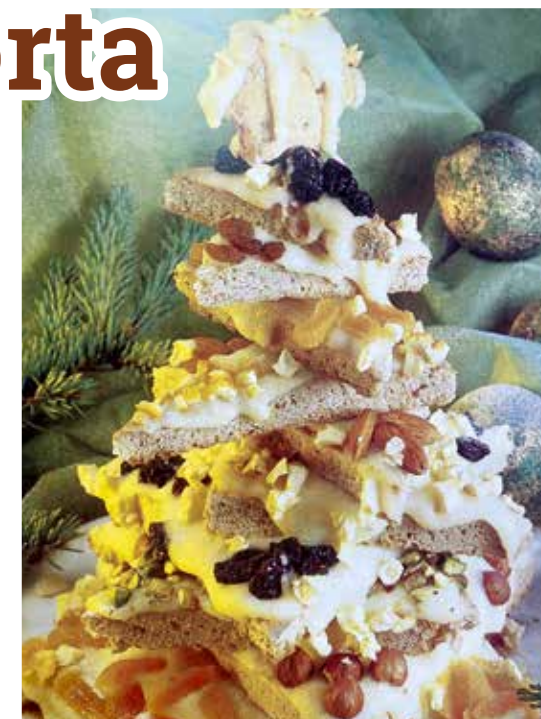


Mézeskalácstorta

Hozzávalók:

50 dkg liszt, 25 dkg méz, 10 dkg cukor, 5 dkg vaj,
2 tojássárgája, 1 kávéskanál mézessütemény-fűszer.
A krémhez: 3 dl tej, 4 evőkanál búzadara,
2 evőkanál méz, 10 dkg porcukor, 10 dkg vaj.
A díszítéshez: 40 dkg vegyes aszalt gyümölcs.

A tésztához valót össze gyúrjuk, és fóliába csomagolva hűtőszekrényben legalább egy napig pihentetjük. A mézes tésztát lisztezett deszkán fél centiméter vastagra nyújtjuk, és sütőpapírral borított tepsire fektetve előmelegített sütőben 180 Celsius-fokon 20-25 perc alatt aranyárára sütjük. A sütőből kivéve 10-12 darab, egyre kisebb háromszöget vágunk ki belőle. A krémhez a tejet a mézzel felforraljuk, belefőzzük a búzadarát. Ha langyosra hűlt, a porcukorral habosra kevert vaját is hozzáadjuk. A lapokat a krémmel megkenve egymásra helyezzük, a kinyúló sarkokat apróra vágott aszalt gyümölccsel megszórjuk.



Rendőrségi hírek – Őszi-téli autós közlekedés

Az időjárás változása, a csípős, esős-ködös reggelek, a csúszós utak következtében ősszel-télen jelentősen megnövekszik a közúti balesetek száma.

A rendőri jelenlétnek a közutak mentén is visszatartó ereje van a szabálysértések elkövetésében, de nem állhat mindenhol egy rendőr, aki vigyáz ránk, felügyeli a közlekedőket, esetleg figyelmeztet a szabályok betartására. A baleseteket meg lehetne előzni felelős gondolkodással, a szabályok tiszteletével, magunk és gépjárművünk felkészítésével a váratlan időjárás-változásra vagy eseményekre.

Az őszi-téli közlekedésre rá kell hangolódni! És itt nem csak a sebesség csökkentésére kellene gondolni! Soha ne feledjük, hogy csak „négytenyérnyi helyen”, az abroncsok tapadási felületén közlekedünk, jó és rossz útszakaszok és időjárási viszonyok között! 7 Celsius-fok alatt a nyári gumik használata veszélyes! Nem éri meg kopott vagy rossz minőségű gumikkal a saját és a gépjárműben utazók, vagy a velünk szemben közlekedők testi épségét sem



veszélyeztetni – kockára tenni mások életét!

Levelek hullnak az aszfaltra, ködös-párás-fagyos időjárás váltakozik, figyeljünk jobban, mert a hideg, csúszós úton megnövekszik a fékút és a féktávolság! Nagyobb követési távolság tartásával megelőzhetjük a koccanásos baleseteket. A korai sötétedés miatt,

a vadak mellett, a láthatósági mellényt nem viselő gyalogosok és kerékpárosok is óriási veszélyt jelentenek a közutakon. Számítsunk a váratlan felbukkanásukra!

Fűtő-hűtő berendezések és jól működő ablaktörő lapátok mind a szélvédőn történő kifogástalan kilátást segítik elő. A világító berendezések karbantartása a jól látás és láthatóság érdekében elengedhetetlen. Ha mindezeket észben tartjuk, nagy valószínűséggel elkerülhetjük a tipikus őszi-téli baleseteket.

**Balesetmentes közlekedést kíván Önöknek
a Keszthelyi Rendőrkapitányság!**

TELE-TANK

Az „Ön benzinkútja”

ÚJ MOSÓ!



VIGYÁZZUNK EGYMÁSRA!

ADALÉKOLT üzemanyag
Balatonszentgyörgy,
Berzsenyi D. u. 54.

Nyitva tartás:

6.00–22.00

LPG

AdBlue®

E5/100



2020. 12. 15.-től
visszavonásig.

Fabrikett

89 Ft/kg

20 kg/csomag=1780 Ft

48 csomag vásárlása
esetén

1600 Ft/20 kg



Kellemes Karácsonyi Ünnepeket és
Boldog Új Esztendőt kíván a
Gadácsi Autóház
minden Ügyfelének!

2021-ben is
állunk rendelkezésére!

GADÁCSI
CSOPORT

8360 Keszthely, Tapolcai u.
(Alpha Park mellett)

T: 83 511 040 Fax: 83 511 041
www.gadacsi.hu • info@gadacsi.hu



KIA

FIAT

FIAT

PROFESSIONAL

SUZUKI Way of Life

ISUZU