



5.



**Különleges tárlat nyílt
Mezey István emlékére**



4.

Megújulnak az Építők úti terek



3.

**Az Országgyűlésben is
szó volt a 26-os út ügyéről**

Regisztráljon és válasszon!



Kazincbarcika Város Önkormányzata
egyedülálló programot vezetett be
a közétkeztetésben.

**Szeptembertől
A és B menü közül
választhatnak ebédet
az általános
és középiskolások,
valamint az idősek is!**



Szüreti fesztivál Vadnán

Az őszi beköszöntével elérkezett a szüret ideje. Vidéken megtelnek a putonyok a bor alapanyagával. A borospincékben már erjed a must, arra várva, hogy a gazdák szakértő keze nyomán asztalainkra kerülhessen a királyi nedű. Természetesen a kemény munka jutalma a mulatság. Az elvégzett feladatok után több helyen tartanak szüreti karnevált. Vadna hegyein kiváló minőségű borszőlő terem. Nem véletlen, hogy az itt lakók minden évben megmérettetik magukat a három falu közös részvételével megrendezett Bánvölgye borversenyen. Idén negyedik alkalommal tartottak szüreti fesztivált a faluban, emlékeztetősebbé téve a lakosok számára a szüreti munkák befejezését. Szeptember 16-án, kora délután a Gööz Pál Művelődési Háztól indulva a zenés menet a Meri-



dián együttes kíséretében, traktorral és gyalogosan bejárta az egész falut, hogy végül megérkezzen a rendezvény színhelyére, a Faluházba. A kulturális műsor a népi hagyományok vonalát követte. A helyi tehetség, Sárvári Melinda népdalokat adott elő, majd a szomszéd község színjatszói, az Akkord Színpad társulata vásári komédiáján derült a közönség. A vadnai Őszirózsák Nyugdíjasklub tagjai vidám borszalomsorral léptek a nagyerde-mű elé. A Velezd Néptáncgyűttes műsorát követően igazi sztár fellépésének örülhettek a helyiek, ugyanis Tarnai Kiss László néptáncos szórakoztatta a megjelenteket. A késő délután kezdődő szüreti mulatság talpalávalóját a Meridián zenekar szolgáltatta. A nap folyamán az érdeklődők megismerhették a borkészítés hagyományos eszközeit és technikáját. Óriási sikere volt a gyermekek körében, hogy saját kezűleg darálták le és préselték ki a szőlőt, majd kóstolták meg a friss mustot. Ugyancsak szívesen próbálták ki a népi játszótér játékeit. Mint mindig, ezúttal is nagy keletje volt a kemencében sült édes és sós „köttes” tésztáknak.



Nyugdíjasklubok találkozója Alberttelepen

Immár ötödik alkalommal találkoztak a térségi nyugdíjaskörök a Múcsonyhoz tartozó Alberttelepen. A hagyományos rendezvényen hat település szepkorú jöttek össze, hogy erősítsék a meglévő baráti szálakat és jól mulassanak egymás társaságában. A megjelenteket Demeter Zoltán országgyűlési képviselő, valamint Úveges Ferenc, a vendéglátó nagyközönség, Múcsony alpolgármestere köszöntötte. A program kiállításokkal kezdődött, a vendégek Szilasi Tiborné, a Sajómenti Népművészeti Egyesület alkotójának csuhéból készült munkáiban gyönyörködhetek, illetve Jónás Béla, a Kazincbarcikai Don Bosco Általános Iskola, Szakközépiskola, Szakgimnázium, Gimnázium tanárának lánghegesztéses módszerrel, csepegtető eljárással készített sárgarézből alkotott fém facsodait tekinthették meg. Ezt követően az alberttelepi, a múcsonyi az izsófalvai, a rudolftelepi, a tardonai nyugdíjasklubok, illetve a kazincbarcikai Újkazinci Baráti Kör tagjai bemutatók műsorral készültek, melyek között a tánc, táncparódia és prózai paródia előadások domináltak. Az összejövetelen köszöntötték a legidősebb csoporttagot és a legidősebb közreműködőt. Az eseményt közös vacsora és zenés táncos mulatság zárta.

Különleges futás az Aggteleki cseppkőbarlangban

Idén már hatodik alkalommal rendezték meg azt a versenyt, ami különleges helyszínen és körülmények között zajlott Aggteleken szeptember első hetében. A Baradla Trail elnevezésű verseny, igazi embert próbáló feladatok elé állította az indulókat. Az eseményen mindenki megtalálta a saját felkészültségének megfelelő távot, amelynek nagyobb része a felszín fölött, egy két kilométeres szakasza viszont a cseppkőbarlangban haladt. A 34 kilométeres, leghosszabb számban a férfiaknál és a hölgyeknél egyaránt miskolci győzelem született. A férfiaknál Tugyi Levente, a hölgyeknél Szanyi Ágnes ért célba először. Sok futó érkezett hozzánk, de külön örültünk annak, hogy Felvidékről is rengetegen jöttek el a megmérettetésre – értékelte Eördögh Ákos főszervező a programot. Gondolat szintjén felmerült, hogy esetleg egy téli forduló is tartunk a jövő esztendőben, januárban, esetleg februárban. Ezzel kapcsolatban konkrétumok még nincsenek, viszont ha mindenki partner benne, akkor közel sem lehetetlen a vállalkozás. A hideg hónapban is gyönyörű a karszt, az emberek szeretnek futni, úgyhogy ha a hatóságok és a Nemzeti Park is mellénk áll, akkor összejöhet ez a tervünk.

Emberméretű busát fogtak a Lázberci-tónál



Emberméretű, hatalmas busát fogott egy horgász szeptember 16-án este a Lázberci-víztározón.

A beszámoló szerint a szerencsés horgász, Boros Tibor már a pecázás vége felé tartott, hiszen a tavon este kilencig lehet horgászni, amikor kapása volt. A hal elképesztő méretéhez képest kifejezetten hamar, másfél óra alatt sikerült kifárasztania, ami azért is bravúros, mert mindössze 0,22 milliméteres volt a főzsinórja.

Az ilyen nagy fogásoknál ritkaság, ha hivatalos személy is látja a halat, de ez itt adott volt, mert a horgászt a fásasztáskor a tározó egyik halőre és a helyi horgászegyesület elnöke segítette. A busa pontos tömegét ennek ellenére nem tudni, mivel nem volt náluk ilyen teherbírási mérleg. A horgász a zsákmányt a végén elajándékozta, az azt hazavivő az otthoni szobai mérlegen próbálta lemérni, így 78 és 81 kiló körüli értékek jöttek ki neki. Az biztos, hogy a parton 135 centi hosszúnak és 105 centi körmértékűnek mérték. Boros Tibor azt mondta: „Nem volt nehéz fásasztás, csak türelem kellett hozzá sok. Sajnálom így utólag, hogy nem hitelenen mértük, de nem vagyok rekordhajhász, így nem igazán foglalkoztatott a dolog.” A busa nem fért bele a bojlis merítőbe, vágóhoroggal húzták partra, ami közben kiegyenesedett. A hivatalos magyar busarekord – ami könnyen lehet, hogy egyben világrekord is – 77,5 kilós, és 2009-ben fogták a Tiszán. (Forrás: 444.hu)

AZ ORSZÁGGYŰLÉSSEN IS SZÓ VOLT A 26-OS ÚT ÜGYÉRŐL

Szeptember 18-án tartotta a 2017. évi őszi ülészakánának első ülését a magyar Országgyűlés, ahol Gúr Nándor, a Magyar Szocialista Párt alelnöke, parlamenti képviselő interpellált a 26-os út ügyében. Az alelnök beszédében arra hívta fel a figyelmet, hogy 2006 óta a Sajó-völgyében jogos igény az elkerülőút megépítése.

„Naponta átlagosan ezen az úton több mint tizenötezer autó halad végig a településeken belül, ahol emberek élnek, így Kazincbarcika vagy Sajószentpéteren. Van olyan autópályánk, ahol a napi átlag nem éri el a tízezeret. A szmogtérképen

ez a térség az egyik legszennyezettebb területe az országnak, a szállópor-koncentráció sokszor 500-700%-kal haladja meg az egészségügyi határértéket. Ha baleset van, káosz alakul ki, járhatatlan az egész környék, Sajóecsegen, Boldván, Edelényen, Múcsonyon keresztül lehet megkerülni ezeket a településeket. Több éve már, hogy ígéretet kaptunk a kormánytól és a helyi országgyűlési képviselőktől arra vonatkozóan, hogy végre történik valami, végre kiállnak az elkerülőút építése mellett. Ez nem történt meg annak ellenére, hogy már 2007-ben a kiviteli tervek

és az engedélyek is megvoltak.” – mondta az alelnök.

Gúr Nándor a nyár folyamán sajtótájékoztatót is tartott Sajószentpéteren, majd aláírásgyűjtésbe is kezdett annak érdekében, hogy még hangsúlyosabbá tegye az elkerülőút megépítésének fontosságát.

A felszólalásra reagálva Fónagy János államtitkár nagyobb összefüggésben ismertette a 26-os út ügyét az Országgyűléssel. Az államtitkár beszélt arról, hogy a Miskolcot és Kassát összekötő M30-as út megépítése már megtörtént, majd 2020 első

negyedévéig kormányhatározat szerint a 25-ös utat Ózd felé, Salgótarján–Hatvan–Bátonytereny térségéből is felújítják, beleértve a 23-as utat is az elkerülőút kivitelezésével.

Ami pedig a 26-os utat érinti: „A kormány folyamatosan figyelemmel kíséri a térség útépitési tevékenységét, és a rendelkezésre álló forrásoknak megfelelően, a közelmúltban elfogadott kormányprogramot negyedévenként felülvizs-

gálja és frissíti. Meggyőződésem, hogy ennek során a 26-os út felújítására is sor fog kerülni.” – mondta Fónagy János államtitkár.

„Nem fogom veszni a magamét az ügyet és nem fogom tenni a mellébeszélést. A 26-os út mellett élő embereknek joguk van az egészséges és a tisztességes élethez, amitől jelenleg meg vannak fosztva. Képviselni fogom az itt élők érdekeit ebben az ügyben is.” – reagált erre Gúr Nándor.



Gyurcsány Ferenc Kazincbarcikára látogatott

Telt ház előtt tartott lakossági fórumot Gyurcsány Ferenc, a Demokratikus Koalíció elnöke szeptember 14-én a Mezey István Művészeti Központban.



Gyurcsány Ferencet Molnár Zoltán, a DK helyi elnöke, helyi önkormányzati képviselő konferálta fel, aki köszöntötte az eseményen megjelenteket, illetve a DK országos elnökét. Gyurcsány Ferenc úgy fogalmazott, a következő időszakban bejárja az egész országot, hiszen „a választást

vidéken kell megnyerni”, ezt pedig úgy tudják elérni, hogyha elmondják az embereknek, mi a tétje a jövő évi országgyűlési választásnak. Gyurcsány úgy fogalmazott, reméli, hogy a 2018-as választás új irányt fog szabni az eseményeknek, mert alapvetően reménytelennek látja az ország sorsát, és az emberek túlnyomó többsége szerint úgy gondolja, nincs itthon megfelelő perspektíva.

A DK elnöke azt mondta, a fórum címe azért „Orbán, vagy Európa”, mert ma már Magyarország miniszterelnöke egyre kevésbé tekintendő európainak, azonban a magyarok túlnyomó többsége szeretne Európához tartozni. Hangsúlyozta: lehet, hogy az uniós támogatásokat nem jól költik el minden esetben, de nem lehet nem észrevenni, hogy Európában van egy nagy felelősség,

hogy ezt a térséget felelősen meg kell kezelni. A politikus többször szövegezte elismeréssel Szitka Péter polgármesterről és az általa irányított városról. Mint mondta, Kazincbarcika az elmúlt években rengeteget fejlődött, valóban színes város lett. A fórum második, nem sajtónyilvános részében a megjelent érdeklődők tehetek felkérdéseket Gyurcsány Ferencnek.

FELHÍVÁS

Ismét visszaélnék a Tigáz nevével

Ismét csalók élnek vissza a TIGÁZ-DSO Kft. nevével. A trükkös szakemberek gázkonvektorok EU szabvány szerinti vezetékcserejét ajánlják túlárazottan, melyre előleget vesznek fel elsősorban idős felhasználóktól – tájékoztatott a cég kommunikációs osztálya. A TIGÁZ-DSO Kft. felhívja ügyfelei figyelmét, hogy ők nem bízhatnak meg senkivel azzal, hogy ilyen tevékenységet végezzen. A társaság munkatársai, valamint megbízott külső vállalkozói semmilyen körülmények között nem jogosultak készpénz átételére. A Társaság a be- és kifizetéseket kizárólag folyószámláról történő utalással vagy postai úton kiküldött csekken bonyolítja le. A társaság arra kéri ügyfeleit, hogy csak olyan személyeknek nyissanak ajtót, és engedjék eljárni, akiknek személyazonosságáról, valamint szándékairól meggyőződtek. A TIGÁZ megbízásából dolgozó munkavállalók minden esetben arcképes, TIGÁZ arculati elemeket tartalmazó igazolókormányokkal (igazolvány, megbízólevél) rendelkeznek, a megbízott vállalko-

zók részére pedig megbízólevelet állít ki a Társaság. Az ügyfelek felkeresésekor az az első lépés, hogy a dokumentumokkal igazolják magukat. A TIGÁZ munkatársai és megbízottjai jellemzően a következő ügyekben kereshetik fel ügyfeleiket személyesen, otthonukban: műszaki átvétel, mérő- és házi nyomásszabályozó felszerelés, hitelesítési mérő- és házi nyomásszabályozó csere, fogyasztási hely kikapcsolás vagy visszakapcsolás, mérőhely ellenőrzés, mérőhely leolvasás, hibaelhárítás. A társaság kéri ügyfeleit, hogy kellő körültekintéssel járjanak el, és ne hagyják magukat megtéveszteni. Abban az esetben, ha a munkát végző személy nem igazolja magát a fentieknek megfelelően, javasoljuk, hogy ne engedjék be a felhasználási helyre. Amennyiben visszaéléseket tapasztalnak, kérjük, forduljanak a területileg illetékes rendőri szervekhez, valamint jelezzék ügyfélszolgálatunkon a következő telefonszámon: 06 (80) 180-380.

FEJLESZTÉS

MEGÚJULNAK AZ ÉPÍTŐK ÚTI TEREK

Megújulnak az ÉpítőK útja 1., 3., 5. 7. és 9. szám alatti társasházak közötti terek. Az önkormányzati forrásból megvalósuló munkálatok a nyáron kezdődtek és néhány héten belül zárulnak.



Szitka Péter, Kazincbarcika polgármestere elmondta: a terület rehabilitációja régóta napirenden volt, hiszen a belváros után a település egyéb részeit is meg kell újulnia. A fejlesztés tartalmát az itt élőkkel korábban lakossági fórumon egyeztetették.

– A Barcika Park Nonprofit Kft. munkatársai a munkálatok utolsó fázisánál járnak. Remélem, hamarosan átadhatjuk a felújított tereket – fogalmazott

a polgármester, aki kiemelte, hogy a beruházás első szakaszában az épületek mögött egy új bevezetőút és számos parkolóhely létesült. Utóbbinak köszönhetően lehetőség nyílt arra, hogy a parkosított tereken lévő elavult, kavicsos parkolókat megszüntessék.

A beruházás jóvoltából megújultak a csepegő járdák, a terekre bevezető utak új burkolatot kaptak, a tereket össze-

kötő kialakítások le lettek térkövezve. A beruházás során a járdák mellett új sétányokat alakítanak ki, megújul a terület növényzete, parkosítanak, valamint új utcabútorokat – asztalokat, padokat és szemétyűjtőket – helyeznek ki várhatóan szeptember végéig. A fejlesztés közel harmincmillió forintból valósul meg, amelyet teljes egészében Kazincbarcika Város Önkormányzata finanszíroz.



KIÁLLÍTÁS

KÜLÖNLEGES TÁRLAT NYÍLT MEZEY ISTVÁN EMLÉKÉRE

Mezey István festőművész, grafikus tiszteletére nyílt emlékkiállítás a műveiből szeptember 15-én, a Mezey István Művészeti Központban. A megnyitóval egyidőben megújult a Mezey-émlékszoba képi anyaga is.

Mezey István 2012-ben hunyt el. A Kazincbarcika-hoz ezer szállal kötődő festőművész, grafikus szeptember 17-én ünnepelte volna 72. születésnapját – ez volt az apropója az emlékkiállításnak. A tárlatot Bacsó István művésztanár, az Izsó Miklós Képzőművészeti Kör vezetője nyitotta meg, aki köszöntőjében méltatta Mezey István munkásságát. Mezey István még életében felajánlotta kétszáz művészeti alkotását a városnak, melyet halála után lányai örökölték.



– Úgy döntöttünk, hogy ezt a felajánlást fenntartjuk, mert tudjuk, hogy az édesapámnak fontos volt, hogy ezek az alkotások a városé legyenek. Tudtuk, hogy mely műveket szeretne volna odaadni, és mi is hozzá tettünk párát, így összejött a 200 kép. Amikor átadtuk, abban állapodtunk meg, hogy a kiállítóteremben folyamatosan változtatják majd a képeket, hogy a közönségnek is mindig új legyen – mondta el Tománé Mezey Ildikó, a művész lánya. Emlékeztetett, az állandó tárlat most újult meg először, nagy kiállítóterem pedig az örökösök tulajdonában lévő műveiből állították össze az emlékkiállítást, amelyek igazi kuriózumnak számítanak. Utoljára 2011 februárjában volt hasonló volumenű vernisszázs Mezey István alkotásaiból a Városi Kiállítóteremben. Tománé Mezey Ildikó azt is elárulta: szeptemberben

ünnepelték Mezey István születésnapját, így különösen fontos a család életében, hogy idén egy ilyen különleges kiállítással emlékezik meg a város édesapjukra. Végül Szitka Péter, Kazincbarcika polgármestere, valamint dr. Makkai Orsolya, a Barcika Art Kft. ügyvezető igazgatója köszöntötte Mezey István családjának jelenlévő tagjait, Bacsó Istvánt, az Izsó Miklós Képzőművészeti Kör vezetőjét, Fignár Zoltánt, az emlékszoba kialakítóját, illetve a megnyitón közreműködőket. Az emlékkiállítás egészen november 10-éig tekinthető meg a művészeti központ kiállítóteremében, a ház nyitvatartási ideje alatt.



HIRDETÉS

Emil karosszéria Teljes körű biztosítási ügyintézés
Jászó Emil karosszériamester
Érd.: 06-48/312-073, 06-30/479-3914
Kazincbarcika, Bercsényi út 17.

Szklénárík Ferenc Műcsóny, Kossuth út 33.
Tel.: 06-48/403-158
autófényező-mester
Fényezés: Seiko fényezőkabinban

- személy- és kárházhoz-gépjárművek karosszériajavítása hirtelpontra
- műanyag elemek javítása, ragasztott szélvédők csereje
- kárpofelújítás, alvó üregpótlás, javító és teljes fényezés Glasurit technológiával, szikmentes

ÁLLATORVOSI RENDELŐ

Dr. Minár Gyula
állatorvos



BETEGVIZSGÁLAT, DIAGNÓZISFELÁLLÍTÁS: INGYENES

Vesztség elleni oltás féregtelenítéssel: 4 000 Ft

Parvo, szopornyica éves, kombinált oltás: 4 000 Ft

Műtétek: pl. kandúrmacska-ivartalanítás 6 000 Ft,
szukamacska-ivartalanítás 10 000 Ft

KAZINCBARCIKA, VERES PÉTER ÚT 11.
TELEFON: +36-30/928-9477, +36-48/311-214

A KAZINCBARCIKAI VÁROSI SPORT-ÉRTESÜLET KARATE SZAKOSZTÁLYA

TANFOLYAMOT HIRDET!

Az edzők rangja:
Szerda 18.30-19.30
Péntek 18.30-19.30
HELYSZÍN:
ESK sporttelep, kizárólag csarnok

KORHATÁR NINCSE!

Jelentkezni a megadott időpontokban a helyszínen!
EDZÉSEKET TARTJA:
SIKLÓS MÁTÉ

Aki velünk költözik, időt és pénzt spórol meg!

BELFÖLDI ÉS NEMZETKÖZI FUVARÓZÁS, KÖLTÖZTETÉS
Gyorsan, pontosan, megbízhatóan!

Tel.: 06-30/958-1200
www.nemethtrans.hu

PARISAT HELYBEN VAGYUNK

SZÉLESSÁVÚ KORLÁTLAN INTERNET CSOMAGOK WiFi opcióval

OKOS csomagban 24 hónap hűséggel TV + TELEFON mellé

G-Force 1000	Optic-Force 500	Optic-Force 250	Optic-Force 150	Optic-Force 100
MAXIMÁLIS SÁVSZÉLESSÉG: 1000 / 250 Mbit/s	MAXIMÁLIS SÁVSZÉLESSÉG: 500 / 25 Mbit/s	MAXIMÁLIS SÁVSZÉLESSÉG: 250 / 20 Mbit/s	MAXIMÁLIS SÁVSZÉLESSÉG: 150 / 15 Mbit/s	MAXIMÁLIS SÁVSZÉLESSÉG: 100 / 10 Mbit/s
GARANTÁLT SÁVSZÉLESSÉG: 300 / 50 Mbit/s	GARANTÁLT SÁVSZÉLESSÉG: 100 / 6 Mbit/s	GARANTÁLT SÁVSZÉLESSÉG: 60 / 5 Mbit/s	GARANTÁLT SÁVSZÉLESSÉG: 40 / 4 Mbit/s	GARANTÁLT SÁVSZÉLESSÉG: 30 / 3 Mbit/s
3 599 Ft/hó A teljes hűségidő alatt	3 199 Ft/hó A teljes hűségidő alatt	2 899 Ft/hó A teljes hűségidő alatt	2 599 Ft/hó A teljes hűségidő alatt	1 999 Ft/hó A teljes hűségidő alatt

AKCIÓNK 2017.09.10-TŐL VISSZAVONÁSIG ÉRVÉNYES KAZINCBARCIKÁN A RÉGI ÉS AZ ÚJ ÜGYFELEINK RÉSZÉRE. INGYENES BEKÖTÉS ELŐZETES TECHNIKAI FELMÉRÉS UTÁN. TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ÉS RÉSZLETEK AZ ÜGYFÉLSZOLGÁLATON.

Megrendelés:
PARISAT Kazincbarcika, Építők útja 54.
Telefon: 06-48/512-448 E-mail: parisat@parisat.hu
Üzletkötő: 06-20/563-6496, 06-20/537-2550

Megbízható, minőségi szolgáltatások a térség meghatározó távközlési cégtől.

BARCIKA PRÍMA KFT.

A-B MENÜ: FÓRUMRA VÁRJÁK AZ ÉRINTETTEKET

A Barcika Príma Kft. az új A-B menü rendszer bevezetésével kapcsolatban szervez nyílt fórumot szeptember 27-én 16.00 órára a Mezey István Művészeti Központ nagytermében.

A beszélgetésre minden érintettet – a szülői munkaközösségek vezetőit, a szülőket, az intézményeknél az A-B menüvel foglalkozó munkatársakat – várunk.

A rendezvényen Szitka Péter, Kazincbarcika polgármestere mond köszöntőt



és bevezetőt, majd Siposné Bodon Viktória és Sipos Gáza, a Quadro Byte Kft. munkatársai tartanak szakmai értékelést. A fő-

rum célja, hogy az indulás utáni időszak tapasztalatait feldolgozva, a felmerülő kérdésekre választ kapjanak az érintettek.

SZALÉZI Szent FERENC GIMNÁZIUM

NYELVVIZSGÁZZUNK HELYBEN!

A 2020/21-es tanévtől az egyetemi felvételi vizsga előfeltétele az, hogy minden felvételiző rendelkezzen egy élő idegen nyelvből középfokú komplex nyelvvizsgával. A nyelvvizsga megléte az eddigiekben „csak” a diploma megszerzéséig volt kötelező a felsőoktatásban tanulók számára.

A Szalézi Szent Ferenc Gimnáziumban eddig is kiemelt fontosságú feladatunknak tekintettük a diákjaink nyelvvizsgára való felkészítését. Országos szinten kiemelkedő eredményeket értek el a nyelvvizsgák számának tekintetében. Érettségiző diákjaink 67 százaléka rendelkezik középfokú, komplex típusú nyelvvizsgával, míg az országos átlag csak 40% körül van.

Most újabb lépéseket tettek annak érdekében, hogy a sikeres nyelvvizsgák számát tovább növeljék. A környező intézmények diákjait, valamint a város és környékének nyelvtanulóit motiválják a sikeres nyelvvizsgára való felkészülésben és

vizsgázásban. A napokban befejeződött ugyanis a Szalézi Szent Ferenc Gimnázium és a LanguageCert nyelvvizsgaközpont közötti tárgyalás-sorozat, amely sikeres megállapodás aláírásával zárult. Ennek értelmében a nyelvvizsgaközpont és a gimnázium közösen pályá-

KAZINCBARCIKAI FEDETT USZODA

Karbantartási szünet az uszodában

A Kazincbarcikai Fedett Uszoda október 2-ától 28-áig karbantartási munkálatok miatt zárva tart.

Az általános karbantartás és vízcsere mellett többek között sor kerül

aruhatári faljavítására, a szauna- és masszázshe-lyiségek tisztasági festésére. Kicserélik a sportmedence töltővezetékét, valamint szigetelik a medencék gépházban található kiegyenlítő tárolóit.



zik az Oktatási Hivatalnál, hogy az iskolát LanguageCert nyelvvizsgahelyé nyilvánítsák. A közeljövőben, az Oktatási Hivatal pozitív döntése után a Szalézi Szent Ferenc Gimnáziumot akkreditált

hatóan a decemberi vizsgaidőszakra a kérdező tanárok felkészültek legyenek, és az akkor vizsgát tenni kívánó diákok teljeskörűen felkészülhessenek a vizsgára. A tantestület nyelvtanárai közül ötven már részt vettek a kérdező tanári felkészítő továbbképzésen.



Várhatóan októberben és májusban próbavizsgákat szerveznek majd a vizsgával megismerkedni vágyó vagy vizsgázni szándékozó érdeklődőknek.

A vizsgára való jelentkezés online működik majd a LanguageCert nyelvvizsgaközpont weboldalán keresztül. A szóbeli és írásbeli vizsgákat azonban a Szalézi gimnázium épületében fogják megszervezni. A sikeres nyelvvizsga-bizonyítványokat is a gimnáziumban lehet majd átvenni személyesen.

A vizsgára való jelentkezés online működik majd a LanguageCert nyelvvizsgaközpont weboldalán keresztül. A szóbeli és írásbeli vizsgákat azonban a Szalézi gimnázium épületében fogják megszervezni. A sikeres nyelvvizsga-bizonyítványokat is a gimnáziumban lehet majd átvenni személyesen.

Almásiné Főris Judit tanár,
Petróczi Gábor igazgató

SX4 S-CROSS NAGY UTAZÁS - NE MARADJ KI BELŐLE

ISKOLAKEZDÉSI TÁMOGATÁS!
GYERMEKENKÉNT 38.000 FT KEDVEZMÉNYT ADUNK
SZEPTEMBER 1-31. között új S-Cross GLX és Vitara GLX megrendelés esetén!

Alapfelszereltségben
KLÍMA, 7 LÉGZSÁK, ABS, ESP

Az akció a készlet erejéig vagy 2017. szeptember 1-31. között tart és más kedvezményekkel nem összevonható. A kép illusztráció, a hirdetés nem minősül ajánlattevőnek. A részletekről érdeklődjön márkakereskedésünkben személyesen, vagy az alábbi elérhetőségeken. Suzuki SX4 S-Cross üzemanyag-fogyasztás: 4,1-5,7l/100km, CO₂-kibocsátás (vegyes): 113-128 g/km.

SZABÓ SUZUKI márkakereskedés
Értékesítés: (48) 510-060
Kazincbarcika, Tardonai u. 59.
Nyitvatartás: H-P: 08-17-ig; Sz: 08-13-ig
www.szabosuzuki.hu



INTERJÚ

MAZSORETT VAGY MAJORETTE?

Kérdésünkre Müllerné Mészáros Judit pedagógus adja meg a választ, aki a ritmikus gimnasztikásokon túl a kázinbarcikai mazsoretteket is edzi.

– Mikor kezdett el foglalkozni a mazsorett műfajjal?

– A mazsorett műfaj Kázinbarcikán 1996 novemberében indult. Mivel nem voltam soha mazsorett, ezért én is az alapoktól tanultam meg mindent. Debrecenben volt mazsorettképzés, de azt tudni kell, hogy ez a műfaj Magyarországon megosztódik.

– Magyarországon milyen szövetségei vannak a mazsorettneknek?

– Hazánkban jelenleg két nagy szövetség van, az egyik a Magyar Fúvós Zenei és Mazsorett Szövetség, a másik a Magyar Majorette Szövetség. A leírásában is különbségek vannak. A mazsorett csoportok úgy alakultak ki, hogy a fúvószenekekhöz kapcsolódtak. A zenekar vezetője fogott egy ügynevezett pálcát, és azzal tette látványosabbá a zenélést. Később, hogy a közönség figyelmét felkeltsék, először férfiak voltak mazsorettek, mert nagyon súlyosak voltak a

fellépő botok. Amikor a botok kisebbek lettek, a hölgyek váltották fel a férfiak szerepét. Maga a műfaj Amerikából származik és az igazi mazsorettfellépés mindig élő zenére történik.

– A mazsoretteket nevezhetjük egy új sportágnak?

– A mazsorett nem sportág, hanem egy művészeti ág. A mazsorettek fúvós zenére menetelnek, ezért én is sokszor meglepődöm, mikor rendeznek egy mazsorettbajnokságot. Van egy sportág, ami valóban a botforgatással foglalkozik, ez az ügynevezett twirling. Ők csak botot használnak, míg a mazsorettek különböző eszközöket is használhatnak. A kázinbarcikai mazsorettek a tradicionális vonalat követik. A fellépés végén mindig van egy show, ahol érdekes elemeket és kiegészítő technikát mutatnak be a gyerekek. Régebben háromtagú zsűri értékelt és díjazta a gyerekeket. Nagyon tanulságos volt és a szakmai fejlődésünket segítette. Sokszor dicsér-



ték a barcikai koreográfiát. Mindig próbáltam új dolgokat kitalálni, amit aztán átvettek mások is. Hat alkalommal kaptunk arany oklevelet, az összes többi kiemelt arany oklevelés fellépésünk volt.

– Mindig egy zenekarral léptek fel?

– Több alkalommal léptünk fel a Kodály Zoltán Művészeti Iskola Ifjúsági Fúvószeneke-vel, de kaptunk felkérést más zenekaroktól is. Szívesen emlékszem vissza a pályafutásom alatt a perecesi bányász és miskolci

fúvósokra, de lengyel zenekarral is léptünk már fel, illetve volt egy nagyszerű szolnoki bányászzenekar, az alföldi bányászzenekar. Gyerekeknek való zenéket is játszottak, ezért a barcikai mazsorettek szívesen meneteltek velük.

– A pomponlányok mennyire kapcsolódnak ehhez a műfajhoz?

– Teljesen más vonal. Más a környezet, ott elsősorban mérkőzések elején lépnek fel. Műsoraik tele vannak akrobatikus elemekkel és használják a pomponokat, mint látványos eszközt. A szórakoztatás műfajához tartoznak, nem önálló sportág, ettől függetlenül bajnokságokat is rendeznek.

– Van szabálykönyv arra vonatkozóan, hogy milyen eszközök és ruházat szerepelhet egy előadásban?

– A Magyar Fúvószenesi és Mazsorett Szövetség fesztiválokat tartott, az szigorúan szabályozott volt. Leírták milyen zenére, milyen ruhában, milyen elemeket lehet használni, milyen szerrel, milyen dobásokat mutassunk be. Az én lányaim a bot mellett használnak esernyőt

ügynevezett meteort; kicsi és nagy zászlókat, egyet vagy kettőt, valamint pomponokat. Ha show-t kérnek akkor használnak más eszközöket is, hiszen a lányok a torna által szépen kezelik a szereket, ezért beépítjük a fellépésbe a labdát, karikát, szalagot, de egyébként nagyon tradicionálisak vagyunk.

– Hány fellépésük van egy évben?

– Körülbelül húsz, a csapatunk szintén húszfős, akik állandó emberek. A csapat tagjai ritmikus gimnasztikáznak, ez azért nagy előny, mert a két dolog segíti és kiegészíti egymást. A RG-vel megkapják az alapokat. Szép a tartásuk, tudnak menetelni, komoly mozgásképzést kapnak, van ritmusérzékük. Nagyon sokoldalúan képezzük őket, ezért bármit nagyon gyorsan megtanulnak. Nem minden nap van mazsorett, de RG-edzés az igen. Ha fellépés előtt vagyunk, akkor két óra mazsorett és két óra ritmikus gimnasztika van. Három helyen is edzünk, ha bárki szeretne mazsoretteket tanulni, szívesen várom az új tagokat.

RECEPT

Őszi finomságok

Ilyenkor ősszel ránk fér minden színes, illatos, fűszeres finomság, ami nemcsak ízletes, de kicsit át is melegít minket. Bár tény, hogy nincs annyi friss gyümölcs, mint nyáron, azért ilyenkor is érdemes kimenni a piacra és megpakolni a kosarunkat a szezon legjobb alapanyagaival. Olyan recepteket válogattunk össze, melyek az évszak kedvenceire épülnek: sütőtök, cékla, és alma is van a menüben, sőt, már a karamell is előkerült.



New York-i sütőtökös sajtorta

Hozzávalók (4 főre)

A tésztához: 2 bögre darált Graham vagy zabkeksz, 5 ek. olvasztott vaj, 1 ek. cukor, 1 tk. őrölt fahéj.
A sajtkrémhez: 1 bögre krémsajt (Mascarpone, Philadelphia), 2 bögre sütőtök pürésítve, 1 1/4 bögre cukor, 1/2 bögre tejszín, 4 tojás, 2 tk. vaníliaaroma, 1 tk. mézeskalács-fűszerkeverék

Elkészítés: 165 fokra melegítsük elő a sütőt. Kapcsos tortaformát vajazzunk és lisztezzünk ki alaposan. Keverjük a darált kekszhez a cukrot, a fahéjat, az olvasztott vajat. A masszát egyenletesen simítsd a tortaformába. Told a forró sütőbe a sajtorta alapját és 20–25 perc alatt süsd aranybarnára. Közben készítsd el a sajtkrémet. Az előzőleg megpuccolt, kockára vágott és kevés vízben 10–15 perc alatt puhára párolt és már kihűlt sütőtököt robotgéppel pürésítsd. Szintén a robotgép segítségével a sajtkrémet habosítsd a cukorral. Add hozzá előbb a tejszínt, aztán a sütőtök-pürét, és keverd krémesre. Egyesével keverd a krémhez a tojásokat, majd a vaníliaaromát és a fűszerkeveréket is add hozzá. Önts a sütőtökös sajtókrémet a kihűlt tésztára.

Helyezd a sütőbe egy forró vízzel megtöltött edényt lehetőleg a sütőrács alá. A sütőrácsra a vizes edény fölé told a tortaformát, és süsd a sütőtökös sajtortát 1 óra 45 percen át. A sütési idő leteltét követően kapcsolj ki a sütőt, de az ajtót csak résnyire nyisd, és így hagyd kihűlni a süteményt. Tálalás előtt szórd meg kevés fahéjjal vagy cukrozatlan kakaóporral.



Almás morzsa karamellöntettel

Hozzávalók (4 főre)

60 dkg alma (magozott súly), 1 ek. nádcukor, 1 ek. liszt, fél tk. fahéj, 8 dkg vaj, 4 dkg liszt, 4 dkg zabpehely finomra darálva, 8 dkg nádcukor
A karamellöntethez: 10 dkg cukor, 1 ek. vaj, 2 ek. tejszín



Elkészítés: Az almát megtisztítjuk, meghámozzuk, kimagozzuk és felkockázzuk. Összeforgatjuk a cukorral és a liszttel, majd a fahéjjal. Kivajazott, kb. 30x20 cm-es hőálló tálba tesszük. Kezünkkel összemorzsoljuk a vaj, liszt, zabpehely és a nádcukor keverékét. A gyümölcsök tetejére kanalazzuk a vajas, lisztes keveréket, és 180 fokon sütjük kb. 15 percre. Akkor lesz kész, ha már barnul a teteje, vagy már bugyogni kezd a gyümölcs leve. Közben a cukorból egészen sötét karamellt készítünk: felolvasztjuk, vigyázva, hogy ne égjen meg a cukor, lehúzzuk a tűzhelyről, és hozzákeverjük a vajat és a tejszínt. Bugyborékolni kezd majd, de a kevergetés mellett abbahagyja és kihűl. Ekkor már lehet csurgatni a sütre.

Céklatorta egészségesen

Hozzávalók (6 főre)

25 dkg nyers cékla (1 közepes méretű cékla), 1 közepes db alma, 1 közepes db sárgarépa, 200 g zabpehely, 8 dkg finomliszt, 2 kávéskanál fahéj, 4 db tojás, 2 dl napraforgó olaj, 1 csipet só, 50 g édesítőszer, 1 csomag sütőpor, 10 dkg dió (durvára vágva), 5 dkg vörösfenyő

Elkészítés: A céklát, almát meghámozzuk, a répát megtisztítjuk, és nagyobb lyukú reszelőn vagy robotgéppel lereszeljük. A nyers zöldség-gyümölcs keverék 40 dkg-nak felel meg. Ha nagyon leveses az alma, akkor kinyomkodjuk, vagy szűrőn keresztül egy kicsit kicsöpögtetjük. Ebbe a keverékbe tesszük bele a vörösfenyőt is. Összekeverjük a zabpehelyt a liszttel, sütőporral, fahéjjal, fruktózzal (cukorral), a darált dióval és egy csipet sóval. A sütőport előzetesen össze lehet keverni a liszttel, és beleszitálni a keverékbe, hogy jól elkeveredjen. Egy másik tálban összekeverjük az egész tojásokat az olajjal, amelyhez hozzáadjuk a lereszelt zöldséges-gyümölcsös keveréket, majd ebbe forgatjuk a zabpehely-lisztes keveréket is. Jól összekeverjük, de csak fakanállal. A végén hozzáadjuk a durvára vágott diót, és azzal is jól elkeverjük. Kivajazott, lisztezett tortaformába öntjük, elegyengetjük a tetejét, de nem tömörítjük a formába, csak lazán elterítjük. 60 fokra előmelegített sütőbe tesszük, és kb. 40 percre sütjük. Ekkor tűpróbát végzünk, és ha még ragacsos a közepe, akkor plusz 10 percre visszatesszük. Ezután zárjuk el a sütőt, és kivéve hagyjuk kihűlni. Vágjuk szeletekre, és bármilyen gyümölcslekvárral nagyon finom, de adhatunk hozzá vaníliafagylaltot, vagy megkenhetjük vanília alapú krémmel is.



HIRDETÉS

A GYERMEKEK HÁZA-KÉZMŰVESHÁZ induló szakkörei a 2017/2018-as tanévben:

TÜZZOMÁNCZSAKKÖR

Keddenként 16.00-18.00

Farkasné Szabó Julianna vezetésével

RAJZSAKKÖR

Hétfőn és szerdán 15.30-17.00

Nagy Gyula grafikus vezetésével

KÉZMŰVES KUCKÓ

Szerdánként 16.00-18.00

Pappné Magyar Annamária vezetésével
nagycsoportos óvodás kortól

FELNŐTT KÉZMŰVES MŰHELY

Szerdán 16.30 - 18.00

Pácz Tímea vezetésével

MODELLEZŐ SZAKKÖR

Csütörtökön 15.00-17.00

Kalanovics Zoltán vezetésével

A szakkörök díja egy félévre:
gyermek: 5000 Ft, felnőtt: 10000 Ft

Mezey István Művészeti Központ
Gyermekek Háza-Kézművesház
Kazincbarcika, Rákóczi tér 9.

Tel: 06-48/310-116, 06-20/512-9873



FIATALOK GARZONHÁZA



Kazincbarcika Város Önkormányzatának megbízása alapján a Barcika Szolg Vagyonkezelő és Szolgáltató Kft. jelen pályázat kiírásával bérbeadásra meghirdeti a Bercsényi út 14. sz. alatti fiatalok garzonzházában lévő 3 db önkormányzati tulajdonú bérlakást, az alábbiak szerint:

Cím	Alapterület (m ²)	Komfort-fokozat	Szoba-szám	Lakbér és külön szolgáltatási díj összesen (Ft/hó)	Előtakarékoság mértéke (Ft/hó)
Bercsényi út 14. fsz. 2.	38	össz-komfortos	1	12 184	28 000
Bercsényi út 14. 2/5.	38	össz-komfortos	1	12 184	28 000
Bercsényi út 14. 2/4.	38	össz-komfortos	1	12 184	28 000

A helyiség megtekintését kezdeményezni, pályázati kérelmet illetve bővebb felvilágosítást kérni a Barcika Szolg Kft. irodájában, 3700 Kazincbarcika, Munkácsy tér 1. szám alatt lehetséges.

A pályázatot 2017. október 02. (hétfő) 12:00-ig lehet benyújtani.

Ügyintéző: Szuromi Katalin

Telefon: 48/799-235, vagy 30/315-1610

IMPRESSZUM

KOLORHÉT – kulturális és közéleti hetilap, megjelenik péntekenként

ISSN 2416-2531

Megjelenik hetente 35000 példányban.

Kiadó: Barcika Art Kft.
3700 Kazincbarcika, Fő tér 5.
T: 48/510-220 | F: 48/510-224

Ügyvezető igazgató:
dr. Maklák Orsolya

Munkatársak: Hegedűsné Munkácsi Mónika, Untenerné Márton Ágnes, Zele Tímea, Kovács Loretta, Szűcs Krisztina,
Tördelés, design: Augustin Nándor, Urszót László
Hirdetésfelvétel: 20/428-1830
Szerkesztőség: 3700 Kazincbarcika, Pollack Mihály u. 32.-34.
Telefon: 48/512-353, 48/512-354

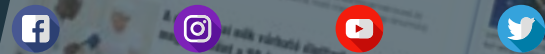
E-mail: szerkesztoseg@barcikaart.hu

Nyomda: Magyar Közönlöny Lap- és Könyvkiadó Kft. Lajosmizse

Felelős vezető: Köves Béla ügyvezető igazgató
A hirdetések tartalmaért a kiadó felelősséget nem vállal! A laphoz megjelenő cikkek képek bármilyen formában való felhasználása a kiadó írásos engedélyével lehetséges.
Kéziratokat, fotókat nem örlünk meg, és nem küldünk vissza.

KOLORLINE

KAZINCBARCIKA ÉS A TÉRSÉG HÍREI



tourinform® KAZINCBARCIKA

3700 Kazincbarcika, Rákóczi tér 9.
Tel./fax : (+36)(48) 311 583
E-mail: kazincbarcika@tourinform.hu
Nyitva: hétfő-péntek 09.00-17.00;
szombat, vasárnap zárva.

Egyéb szolgáltatások:
Magyar Turizmus Kártya vásárlás
Hungary Card Basic
Hungary Card Plus
Ticketportal jegyértékesítés



CSEMPE AZONNAL ÓRIÁSI VÁLASZTÉKBAN

MAPEI termékek,
lambériák, fűrészárak, OSB,
nádszövet, drótfonat,
kerítésoszlop,
palák, gipszkarton,
profilok, csavarok,
tetőcserepek

**Alu- és horganyzott
csatornák**

SZÁLLÍTÁST ÉS DARUZÁST IS VÁLLALUNK!

06-48/312-823, info@lilatuzep.hu



MAZSOKO ÉDESSÉG KIS- ÉS NAGYKERESKEDÉS

Nyitvatartás:
hétfő-péntek
6.00-17.00,
szombat
6.00-12.00

Kinder tojás 20 g:	210 Ft	10500 Ft/kg
Kinder bueno 43 g:	160 Ft	3720 Ft/kg
Xixo tea 1,5 l több íz:	165 Ft	110 Ft/l
Top joy 250 ml több íz:	125 Ft	500 Ft/l
Tide mosópor 4,5 kg:	1600 Ft	355 Ft/kg
Florin margarin 1 kg:	270 Ft	270 Ft/kg
Florin margarin 0,5 kg:	160 Ft	320 Ft/kg

www.mazsoko.hu
Tel.: 06-48/310-993
Cím: Kazincbarcika,
Táncsics Mihály út 11.

