

Héttagú család háza égett le Bölcskén

BÖLCSKE Kigyulladt és teljes terjedelmében égett egy lakóház Bölcskén, a Kiserdei utcában vasárnap késő este – áll a katasztrófavédelem vasárnap éjjeli hivatalos közleményében. Az esethez a paksi, a solti és a dunaujvárosi hivatásos, valamint a helyi önkéntes tűzoltókat riasztották, akik megkezdték a lángok oltását.

A házban egy héttagú család lakik: az apa, az anya, négy gyermekük és a gyermekek nagymamája. Elmondásuk szerint a házuk teljesen kiégett, használhatatlan. Egyedül a nagymama lakrésze maradt élhető állapotban, így neki a családdal ellentétben nem szükséges kiköltöznie. Szerencsére nem sérült meg senki, és a gázpalackot is sikerült időben kihozni a tűzoltóknak, így nem lett még na-

Minden segítség jól jön a bajba jutott családnak, az önkormányzat koordinálja a gyűjtést

gyobb a baj. Az önkormányzat is próbálja segíteni a bajba jutott családot, felajánlottak nekik lakhatásra a téli időszakra egy önkormányzati lakást, mely modern falazatú, azonban egyelőre áram nincs a házban. A család bármikor beköltözhet, viszont április végéig el kell hagyniuk az ideiglenes otthonukat. Ebben az esetben tavaszig új otthon után kell nézniük.

Szerencsére több felajánlás is érkezik a részükre, melyeknek szállításában szintén az önkormányzat segít. A családnak van bevétele, azonban, hogy a megélhetésük ne kerüljön veszélybe, most minden segítség nagy lépést jelent nekik. Szakmunkával, építőanyaggal, kétkezi munkával is tudják támogatni őket, de pénzügyi segítséget is elfogadnak.

A felajánlásokkal kapcsolatos teendőikben Bölcske önkormányzatát kereshetik meg, ahol az adományokat összegyűjtik, majd a család számára kiszállítják.

K. K.

Gyorsulnak a szekszárdi fejlesztési programok



Dr. Gábor Ferenc jegyző (balról), Ács Rezső polgármester és Gyurkovics János alpolgármester a tegnapi délelőtti tájékoztatón

Fotó: Kiss Albert

– Az elmúlt héten intenzíven dolgoztam azon, hogy a következő kilencven napban felgyorsítsam azoknak a programoknak megvalósítását, amelyek az elmúlt évben lelassultak, illetve elmaradtak – kezdte szokásos hétésszegző sajtótájékoztatóját Ács Rezső, Szekszárd polgármestere.

Szepesi László
szerkesztoseg@tolnainepujasg.hu

SZEKSZÁRD A város első emberének a vírus okozta veszélyhelyzet idején feladata és lehetősége, hogy a közgyűlés és a bizottságok helyett irányítsa a várost. Mint Ács Rezső hangsúlyozta, döntései előtt konzultál a frakciók képviselőivel, s véleményüket is figyelembe véve hozza meg azokat.

A Modern Városok programban szerepel a Tudásközpont építése, amelyben a huszonegyedik századhoz méltó helyet kap az Illyés Gyula Megyei Könyvtár és a Tolna Megyei Levéltár is. Ennek tervei már korábban elkészültek, s a héten tartják majd a helyszíni bejárást, és remélhetőleg hamarosan megkezdődhet az építés is.

A leendő Tudásközpont közelében van a Vendéglátó Szakközépiskola épülete. Ez csőtörés miatt három évvel ezelőtt életveszélyessé vált, a felújítása, mintegy újjáépítése is sorra kerül, s az ötszáz diák, akik most a főiskola korábbi E épületében tanulnak, visszakaphatják iskolájukat.

Tárgyalt Ács Rezső polgármester az elmúlt héten Budapesten az érintett minisztériumok vezető szakemberei-

Két jelentős országos program is elindulhat végre a városban

vel, a város minden programhoz megkapja a szükséges támogatást. Így jövőre biztosan kész lesz az uszoda, valamint a Szabó Dezső utcai fiaszkó után épülhet orvosi rendelő néhány száz méterrel odébb, az Allende és az Alisca utca között, és emellett megépül-

het még a Szőlőhegyre tervezett rendelő is, így jelentős mértékben javulhat Szekszárdon az orvosi ellátás.

Elkezdődhet a szőlőhegyi óvoda és bölcsőde felújítása, a Baka iskola energetikai korszerűsítése, s ezek mellett a Dienes iskola felújítása is.

Indul a Zöld Város program megvalósítása is. A lakók tiltakozása miatt végül mégsem épül többszintes parkolóház, a karbonmentes ház pedig nem felelt meg a pályázati kiírásnak. Így a rendelkezésre álló több mint egymilliárd forintért az eredeti elképzeléseket valósítják majd meg.

A napi teendőkről szólva Ács Rezső arról tájékoztatót, hogy elrendel egy rendkívüli lombgyűjtést, hogy a lehullott leveleket még a havas, csapadékos hideg idő megérkezése előtt összegyűjtsék, nehogy a nedves levelektől legyenek síkosak az utak, járdák.

Részt vett a sajtótájékoztatón dr. Gábor Ferenc jegyző is, aki elmondta, a vírushelyzet miatt korlátozzák a polgármesteri hivatalban az ügyfélfogadást. A lakókat kéri, az interneten, online intéz-

zék ügyeiket, ha pedig a személyes találkozás elkerülhetetlen, fontos az előzetes időpont-egyeztetés.

A polgármester ezt követően még arról számolt be, hogy megkezdtek a városban a szociális szférában dolgozók Covid-19 tesztelését. Az időslátásban százan vannak a foglalkoztatottak, közülük húszan pár nappal előbb, hétfőn pedig még ötvenkilencen vettek részt az ellenőrzésen.

Az idősoththonokban is folyt vizsgálat, a Kadarka, illetve a Mérey otthonban nincs fertőzés, a kis Mérey otthonban négy minta lett pozitív.

Megemlítette Ács Rezső polgármester azt is, hogy felkésztültek arra, hogy, mint azt tavasszal is tették, gondoskodjanak azokról, akik a pandémia miatt nem tudják elhagyni lakásukat.

Cukor hozzáadása a cefréhez szigorúan tilos, főként mert csak a minőséget rontanánk vele

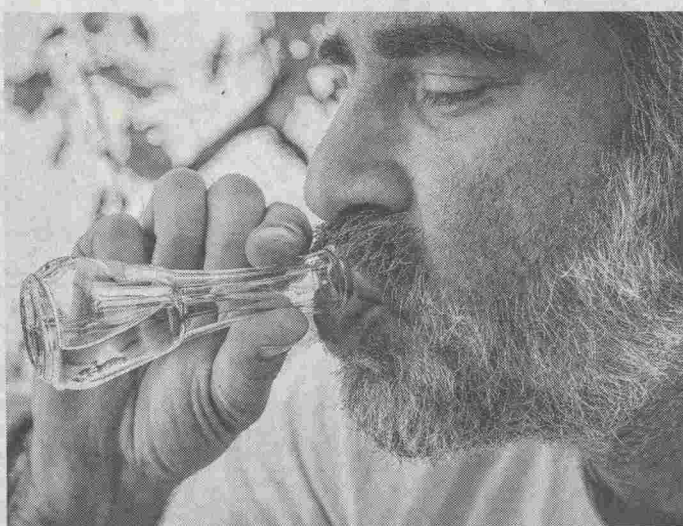
A jó pálinka gyümölcsös és kellemes illatú

TOLNA MEGYE A pálinka hungarikum, tehát mind ízében, mind küllemében meg kell felelnie az elvárásoknak. Javában dolgoznak a pálinkafőződé, hiszen az idén inkább a szőlőtörkölyt viszik a gazdák, gyümölcsből ugyanis nagyon kevés volt. Milyen a jó pálinka, kérdeztük Nagy Attilát, a harci székhelyű Brill Pálinkaház Kft. ügyvezetőjét.

– Kellemes illatú és ízű, az adott gyümölcsre jellemző aromákkal, idegen zavaró hatások nélkül. És ahhoz, hogy ilyen legyen a késztermék, teljes érettségű, egészséges, tiszta gyümölcs kell, mely

rendelkezik a gyümölcsre jellemző egyedi illattal és ízzel. Higiénikus feldolgozási technológia, tiszta edényzetben, helyes cefrézési technika és technológia – darálás, magozás, csúszás, bogyzás –, irányított erjesztés, pektinbontás, pH-védelem, fajélesztő használata, hűtött erjesztéssel, és jó lepárló berendezés, valamint kellő szakmesterrel rendelkező főzőmester.

– Létfonosság az érett, egészséges gyümölcs, semmiképpen se tegyük a cefrébe sáros, rothadt alapanyagot. Cukor hozzáadása a cefréhez tilos, másrészt csak



Íz, szín, illat és zamat, egyformán fontos

Fotó: Shutterstock

a minőséget rontanánk vele. A feldolgozás legyen gyors és higiénikus. A legtöbb gyümölcstől a magok, fás, száraz részek, kocsányok nem valók a cefrébe. Kellemetlen savanykás, kesernyős ízzel rontják a minőséget. Óvakodjunk, a cefrézésnél az oxidációtól, amely az erjedés során káros folyamatokat indukál, az erjedés végén pedig te- ret enged az ecetsav baktériumok elszaporodásának. Védekezhünk savazással és a cefrés edények gondos lezárásával. A kiejed cefrét minél hamarabb le kell párolni, mondta a szakember.

A gyümölcsfajta megválasztása, a termőfajta adottsága, az évjárat hatása mind befolyásolják a minőséget. A legkisebb hiba a feldolgozásnál a desztillációnál ront a késztermék minőségén. Ha rossz az elválasztás, nem megfelelő gondnal választjuk el az elő- és utópárlatot az bizony nagyban befolyásolja az élvezeti értéket.

Az elkészült pálinka tárolási körülményei és az érlelés ideje szintén hozzájárulnak, hogy egy minőségi jó itallal kedveskedhessünk családnak, vendégeinknek, mondta Nagy Attila.

M. I.