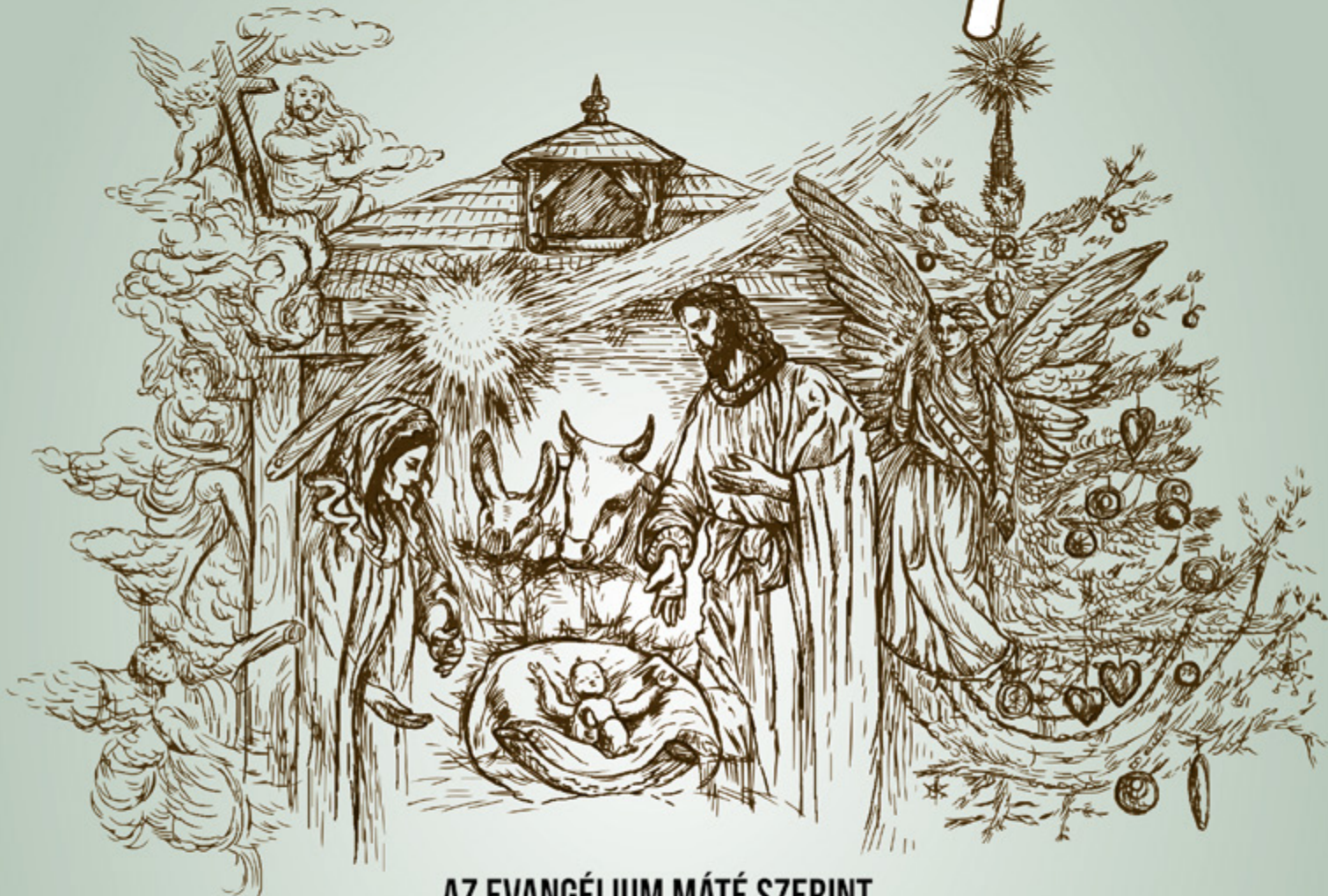


# marcalinapló



## AZ EVANGÉLIUM MÁTÉ SZERINT

### JÉZUS SZÜLETÉSE.

„Jézus Krisztus születésének ez a története: Anyja, Mária, Józsefnek a jegyese, még mielőtt egybekeltek volna, úgy találtatott, hogy gyermeket fogant a Szentlélektől. Férje, József igaz ember volt, nem akarta a nyilvánosság előtt megszégyeníteni, ezért úgy határozott, hogy titokban bocsátja el. Míg ezen töprengett, megjelent neki álmában az Úr angyala, és így szólt hozzá: „József, Dávid fia, ne félj magadhoz venni feleségedet Máriát, hiszen a benne fogant élet a Szentlélektől van! Fiút szül, akit Jézusnak nevezel el, mert ő szabadítja meg népét bűneitől.” Ezek azért történtek, hogy beteljesedjék, amit az Úr a próféta szavával mondott: Íme, a szűz fogant és fiát szül, Emmánuel lesz a neve. Ez azt jelenti: Velünk az Isten. József erre fölébredt álmából és úgy tett, ahogy az Úr angyala parancsolta. Magához vette feleségét, de nem ismerte meg, míg világra nem hozta fiát, akinek a Jézus nevet adta.”

### A NAPKELETI BÖLCSEK.

„Amikor a júdeai Betlehemben Heródes király idejében Jézus megszületett, bölcsek jöttek napkeletről Jeruzsálembe és kérdezősködtek: „Hol van a zsidók újszülött királya? Láttuk csillagát napkeleten, s eljöttünk, hogy bemutassuk neki hódolatunkat.” Ennek hallatára Heródes király megriadt, s vele egész Jeruzsálem. Összehívta tehát a főpapokat és a nép írástudóit, és tudakozódott tőlük, hol kell a Messiásnak születnie. „Júda Betlehemében – válaszolták –, mert így jövendölt a próféta: Te Betlehem, Júda földje, egyáltalán nem vagy oly kicsi Júda nemzetségei közt, hisz belőled származik majd a vezér, aki népemnek, Izraelnek pásztora lesz.” Erre Heródes titokban magához hívatta a bölcseket és pontosan megtudakolta tőlük a csillag feltűnésének idejét. Aztán elküldte őket Betlehembe: „Menjetek – mondta – s szerezzetek pontos értesülést a gyermek felől! Ha megtaláljátok, jelentsétek nekem, hogy én is elmenjek és hódoljak neki.” Azok meghallgatták a királyt és útra keltek. S lám, a csillag, amelyet napkeleten láttak, vezette őket, míg végre meg nem állt a hely fölött, ahol a gyermek volt. A csillagot megpillantva nagyon megörültek. Bementek a házba, és meglátták a gyermeket anyjával, Máriával. Leborultak és hódoltak neki, majd elővették kincseiket s ajándékot adtak neki: aranyat, tömjént és mirhát. Mivel álmukban utasítást kaptak, hogy ne menjenek vissza Heródeshez, más úton tértek vissza hazájukba.”

# BORSOSÉK



A háború alatt a marcali kastély földszinti nagytermében kórházat alakítottak ki. Arról persze szó sem lehetett, hogy ennalót is kapjanak a betegek, a napi ételmezt a hozzátartozóknak kellett bevinni. Ekkor járt életében először az épületben az a pár éves kisfiú, akit az elemózsiás kosárral együtt magával vitt az édesanyja a beteg családfőhöz.

Nem sokkal később ez a kisfiú páciensként is megfordult itt, két dolog él benne elevenen azóta is ebből az időből: az éterszag és a sokak emlékeztetésében megőrződött nagyszerű nővér, Kucsera néni szerető gondoskodása. Honnan is sejthette volna, hogy felnövekedvén, egész életének középpontjában ez az épület fog állani ...

## - Hány év is ez pontosan?

- 1964-ben álltam munkába a marcali kórházban, és hetente két napot még ma is dolgozom - válaszol a kérdésre dr. Borsos Sándor, nyugalmazott főigazgató főorvos. Ez idáig 58 év összesen, a többi majd meglátjuk.

A Borsos-család jelenlétét Marcaliban az 1770-es évektől őrzi írásos bizonyíték, a főorvos lokálpatriotizmusa tehát cseppet sem véletlen. Hiába csábították másfelé is hosszú pályafutása alatt, ha némi töprengés után is, de a vége csak az lett, hogy maradt.

## - Miért?

- Több oka van: a gyökerek, a város, a család.

## - Haladjunk sorjában: gyökerek.

- A Kaposvári utcában születtem, ott nevelkedtem. A szüleimnek földjei voltak, abból éltünk, amíg ez lehetséges volt. Amikor aztán jött a tévesztés, és kezdett veszélyessé válni a gazdák helyzete, apám elvállalta a postai csomagszállítást, remélve, hogy így megússza a kollektivizálást. A csomagok szállításához ugyanis kocsi és lovak kellettek, a lovaknak élelem, azt meg kell ugye termelni, ahhoz pedig föld kell. Az elgondolás logikus volt ugyan, de nem eredményes, a számítás nem vált be. Olyannyira nem, hogy mivel én akkor már orvostanhallgató voltam, rám gyakoroltak nyomást: Ha maradni szeretnék az egyetemen, jó lenne, ha az otthoniak értenének a szóból ... Szerencsére apám az új helyzetben is megtalálta a helyét, dolgozott a telekkönyvnél / a későbbi földhivatal / meg a tsz-irodán is. A testvérem családja is Marcaliban élt, ő tűzoltóként dolgozott, sajnos meghalt már. Ide kötött a gyerekkorom, az iskolatársak, a csodálatos középiskolai évek.

## - Honnan ered az orvosi pálya vonzása? Családi indíttatás?

- Nem, egyáltalán nem, ez egyértelműen az iskolám hatása. Akkor lett gimnázium Marcaliban, én az első évfolyamon érettségiztem.

Fiatal, energikus tanárok érkeztek az induló gimnáziumba: Veress Attila, Botos Endre, akik nagy lendülettel láttak munkához. Veress Attila lett a biológiatanárom - aki igazgató is volt - az ő személyisége döntötte el a sorsom, jelentkeztem a pécsi egyetemre, és a marcali gimnáziumban megszerzett tudás elégnak bizonyult: felvettek. A régi osztálytársakkal a mai napig tartjuk a kapcsolatot, de már erősen fogyatkozunk: ma is egyikük temetéséről jövök éppen - Szabó Gizi ment el.

## - A város megtartó ereje miben mutatkozott meg?

- Mindig azt érezhettem, hogy megbecsülnek itt. Lakást kaptunk például, ami nagy szó volt akkor. Mesés környezetben, a könyvtár mögött a parkban. Előtte két évig a szüleimnél éltünk, egy alig tíz négyzetméteres szobában, vaskályhával, ahogy kell ...

Támogatták a munkámat, biztosítva volt a szakmai előmenetelem: szakvizsgáztam, előbb adjunktusi, aztán másodfőorvosi, később osztályvezető főorvosi kinevezést kaptam. Pályám utolsó évtizedében pedig a kórház főigazgatója lettem. Legbüszkébb a Batthyány-Strattman László -díjra vagyok, ami az egyik legmagasabb szakmai elismerés. Emellett átvehettem a Marcali Városért kitüntetést és Marcali Város Díszpolgára is lettem. Megtisztelő volt számomra, hogy a Somogy Polgáraiért Díj tulajdonosa is lettem, valamint megválasztottak országgyűlési képviselőnek is, én pedig igyekeztem legjobb képességeimet mozgósítani, megszolgálni a bizalmat, elérni a kórháznak, a városnak, amit csak lehetett.

## - Milyen körülmények fogadtak a hatvanas évek közepén egy friss diplomás fiatalembert a marcali kórházban?

- Már korábban eldőlt, hogy én haza szeretnék jönni. Harmadéves kórházban itt töltöttem a nyári belgyógyászati gyakorlatomat, és rendkívüli hatással volt rám, amit tapasztaltam. Aki esetleg azt hitte, hogy egy isten háta mögötti „faluban” - 1961 - et írtunk! - nyilván valami egyszerű színvonalú ellátás folyhat, ennél nagyobbat nem is tévedhetett volna! Olyan orvosok fordultak meg itt, és formálták személyiségükkel a légkört, állították fel a szakmai igényesség normáit, mint a Bécsben, a híres Eppinger professzornál szakvizsgáztam, és Romhányi professzorral közösen publikáló Vajda László, vagy Martin tanár úr, a híres „hegyi doktor”, a születését elindító, tragikus sorsú Czipri Mátyás, a fővárosi klinikához szokott Viczián Antal, hogy csak néhány nevet említssek.





**A kórház orvosai 1968 tavaszán** - hátsó sor: Vojkovic Imre, Gulogi Ilona, Hajnal Éva, Henth József  
középen: Jekisa Sándor, Nyárádi Albert, Borsos Sándor, Tóth Béla, Fejes Júlia, Straub János  
ülnek: Szabó Jenő, Pozsár József, Fodor Tamás, Viczián Antal, Deák János, Kertesy Endre, Csonka Sándor

Az én mentorom Deák János lett, az ő irányításával ismerkedhettem meg a belgyógyászattal, a tőle tanultak egy életen át elkísértek: stílusban, módszerekben, hozzáállásban. Az ő édesapja evangélikus püspök volt, és már a családból hozta magával a klasszikus műveltséget, a szakmai és emberi tisztesség iránti elkötelezettséget. Mondhatom, imponáló volt, amit itt láttam. Az egésznek volt egy családi hangulata, magától értetődő módon segítette mindenki a másik munkáját. Csak egyetlen példa: A manzardban orvosszálló működött akkor, nemcsak egyedülállóknak, családostól is laktak ott, kisgyerekekkel. De ha az ügyeleten összetorlódtak a feladatok, akkor maguktól, kérés nélkül is lejöttek a kollégák, lényegében otthonról, mert úgy érezték, elkel még a kezelőben néhány segítő kéz. A nővérek, orvosok ismerték a betegeiket, megvolt az az emberközeli légkör, ami a gyógyítómunka szempontjából is elvitathatatlanul hasznosnak bizonyul. Közvetlenség, de szigorú szakmai rend - úgyhogy eldöntöttem, én itt akarok dolgozni, haza fogok jönni.

#### **- Még akkor is, ha ez a döntés súlyos magánéleti problémát generált?**

- Hát ez az. Nagyon nehéz helyzet volt, de a feleségem - nem utoljára tapasztalt! - nagyvonalúsága ezt is megoldotta. Mivel ez őt sújtotta jobban, beszéljen hát erről inkább ő:

-Egyetemi ismeretség a miénk, én is Pécssett voltam orvostanhallgató, de mivel ő idősebb nálam, előttem még hosszú évek álltak az egyetemen, amikor ő már végzett, és eldől, hogy Marcaliba jön. Aki élt a hatvanas évek elején, annak van fogalma az akkori közlekedési viszonyokról, telefon nélküli világról. Azok között, ilyen távolságról működőképesen fenntartani egy távkapcsolatot, előre tudható volt, hogy lehetetlen. És én döntöttem. Félbehagytam az egyetemem, és eljöttem vele Marcaliba.

#### **-Mit szolt ehhez a család?!**

- Édesapám, aki maga is orvos volt, nem élt már ekkor. Nagyon korán, 44 éves korában meghalt, édesanyám egyedül maradt öt gyerekekkel. Felnőtt fejjel, már özvegyen tanult tovább, állt munkába, de mindannyiunkat taníttatott. El lehet képzelni, mit érezt, amikor elmondtam neki, mit akarok csinálni. Végül elfogadta és tiszteletben tartotta a döntésemet, de arra figyelmeztetett, hogy a döntésem következményei és a vele járó felelősség ettől kezdve egyedül az enyém ...



#### **Azért ennyi év alatt csak adódott olyan helyzet, amikor eljátszottál a gondolattal, lehetett volna ez másképp is.**

- Nem bántam meg soha. Teljesnek éreztem, érzem az életemet. Találtam magamnak helyet így is az egészségügyben, innen tanultam tovább, laborasszisztensként dolgoztam, én is egész életemben ebben a kórházban. Egyszer megkérdezték tőlem, mit szólnék hozzá, ha egyszer valamelyik gyermekem állna elém ugyanilyen döntéssel. Lebeszelném róla, válaszoltam, mert akiért ilyet meg lehet tenni, olyan ember csak egy van a világon. Mellettem.

#### **- A család Mohács környékéről származik, ugye?**

- Csak félig, az anyai ágon. Apám erdélyi, Sepsiszentgyörgy környékéről való, onnan jött Pécsre, az egyetemre. Mivel azonban ösztöndíjjal került ide, végzett orvosként természetesen vissza kellett mennie. Később úgy hozta a sors, hogy újra átkerültünk ide. A család vándorlásából ki lehet következtetni a múlt század első felének magyar vonatkozású történéseit. Különös megnyilvánulása a sorsnak, hogy már itt, Marcaliban, régi fényképek nézegetése közben derült ki, hogy a férjem példaképe, Deák főorvos úr és az én édesapám évfolyamtársak voltak az egyetemen.

#### **- Milyenek voltak az első évek Marcaliban?**

- A maguk nehézségeivel együtt is nagyon szépek. Én elsősorban feleség



és anya szerettem volna lenni, és ez sikerült is. Megszületett a kislányunk, majd a kisfiúnk, nagyon örültünk az első saját otthonunknak. Sajnos, a bölcsődébe nem sikerült bejutnunk, nagyon kevés volt a férőhely, és azt a nálunk jobban rászorulóknak tartogatták. Szerencsére a nagyszülőkre ebben is számíthattunk. A reggelek úgy néztek ki, hogy én a Kopári sarkig eltoltam a kicsit abban a kis fakocsiban, amit akkoriban kapni lehetett, ott már várt bennünket az apósom, ő tolta tovább a kocsit a Kaposvári utcába, én pedig szaladtam tovább dolgozni a kórházba. Azért az esős napokat szívesen kihagytam volna ...

- Én is besegítettem - szól közbe a férj -, én voltam a biciklista doktor. Ha éppen nem dolgoztam, én szállítottam a gyerekeket a biciklimre szerelt kislülésben. A hétfévi ügyelet régen úgy működött, hogy szombaton reggel bementünk a kórházba, és hétfőn este jöttünk ki. Hogy azért a gyerekek lássák közben az apjukat is, a feleségem minden vasárnap délután a látogatási idő alatt behozta őket hozzám. Ez bizony nagyon jólesett.

**- Érdekes: akármerre kanyarodunk a beszélgetésben, valahogy mindig a kórháznál kötünk ki.**

- Nyilván nem véletlenül. Magam is ezt jelöltem meg a Marcaliban tartó okok egyikének. Kórház máshol is volt, de nekem az itteni volt fontos. A légkörről, az elődök által felállított normákról már esett szó, de ez a kisvárosi kórház az én egész pályafutásom alatt olyan szakmai tempót is diktált, amire így visszamenőleg is határozottan büszkéek lehetünk. Állandóan napirenden volt az egészségügyi ellátás, a kórház fejlesztése, a társadalombiztosítás teljessé válásával a feladatok is nőttek. Eleinte csak kis lépésekben tudtunk haladni, de folyamatosan. Valami mindig épült, valami mindig korszerűsödött, valami újat mindig megtanultunk. Az egykori orvoslakások átalakításával létrejött rendelőintézetben a szemészettől az onkológián át a fogászatig minden egy helyen fogadta a járóbetegeket, még ambuláns kislabor is működött. Mivel a szakrendeléseket a kórház orvosai látták el, a gyógyítómunka emberközele és nagyon hatékony tudott lenni. Lényegében „egy kézben” futott össze minden, a betegek is nagyobb biztonságban érezhették magukat.

Rendszeres kapcsolatban voltunk a körzeti orvosokkal - mai kifejezéssel: házi orvosok -, havonta tartottunk közös megbeszéléseket. Az volt a szokás, hogy a körzeti orvosok végigjárták a kórház osztályait, mindenhol eltöltötték valamennyi időt, hogy lássák, pontosan mi folyik ott. Hogy hova küldik a betegeiket, mit tud ez a kórház, mire számíthatnak, milyen eszközök állnak rendelkezésre helyben is. Termékeny kollegális viszonyban voltunk egymással, a betegekkel kapcsolatos fontos információkat tudtunk megosztani magunk közt, a minél eredményesebb kezelés érdekében.

Ma is úgy érzem, a gyógyításban részt vevő valamennyi dolgozó együttműködésében valahogy megvolt a helyes arány: jó közösség, a linkségre csábító bratyzás nélkül. Most is úgy gondolom, hogy a beteget ellátó

orvosoknak kell megtalálniuk egymást, nem pedig a betegségében amúgy is elesettebb embert kell küldözgetni egyik helyről a másikra.

A kisebb-nagyobb, de összehangolt lépésekben fejlődő, később nagyobb szabású rekonstrukciót is maga mögött tudó kórházban „fénykorában” 390 betegágy, 70 orvos, összesen 520 kórházi dolgozó állt a betegek rendelkezésére. Ez sok ember több évtizedig tartó közös, elszánt munkájának volt az eredménye, de megérte. Megérte, mert lett egy olyan kórházunk, ahol a leggyakrabban adódó egészségügyi problémák, kialakuló betegségek helyben kezelhetők. Ha pedig úgy alakult, hogy „magasabb” helyre kellett tovább küldeni valakit, az sem jelentett gondot - minden osztály szoros kapcsolatot tartott a klinikákkal. Ez és az az igény, hogy minél több mindent lehessen helyben megoldani, hogy a beteg minél kevesebbet utazzon, folyamatos szakmai fejlődésre sarkallta a csapatot.

**- Például?**

- Meg tudtuk oldani a hasi sebészet teljes palettáját, a traumatológia területén sem volt szégyenkezni valónk, a megyében elsőként nálunk végeztek gamma szegezést, arthroszkópos sportsebészetben is az élen jártunk. A pécsi klinika után az egész Dunántúlon itt, ebben a kórházban vezették be először a laparoszkopos hasi sebészetet. De magam is a pécsi klinikán gyakoroltam be a májbiopsziát, a nyirokcsomó-punkciót. Ezekért már nem kellett elmenni sehova, megcsináltuk itt.



**- A kórház fejlődésével párhuzamosan a személyes pálya is szépen ívelt felfelé.**

- Igen. Lehet ezt hívni számárlétrának vagy karriernek, de tény: Ha az ember végigjárja ezt az utat, elidőzik minden lépcsőfokon, csak nagyobb tapasztalatot szerez, és gyakorlatiasabban tud irányítani, vezetni is. Jobban átlátja döntései következményeit, megvalósulásuk esélyeit. De magában az orvosi munkámban is nagy szerencsének tartom, hogy egy olyan időszakban kerültem a pályára, amikor - főleg egy kisebb kórházban - a szakmán belül szinte minden területtel foglalkozni kellett. Deák főorvos úr tanítványaként pedig én is azt vallom, hogy az lehet jó orvos, aki a szakmai tudás mellett a világ dolgaihoz is értelmiségi mentalitással tud közelíteni. Van valamelyes rálátása a társadalom működésére, személyiségét folyamatosan finomítja, csiszolja az emberi kultúra minden vívmánya.

**- Azért csak hosszú út volt ez az idegen nagyvárosba érkező vidéki fiatalember „otthonalanságától” a sokszorosan kitüntetett, konferenciákon előadó, tudományos közleményeket publikáló főigazgató főorvosi státuszig!**

- Amikor megérkeztem Pécsre, a kollégiumban fehérvári fiúk voltak a szobatársaim. Rögtön láthattam, mi minden hátrányom van. Felmértem a hiányosságaimat, és nekiálltam pótolni. Ezer színű, pezsgő kulturális élet volt ott, akkor indult a - később világhírűvé vált - Pécsi Balett, remek színház működött. Az én időmben ingyenes volt a kollégium, túrhető



ösztöndíjat kaptunk. Akkor is normálisan meg tudtunk élni, ha nem akartunk túlzottan a szüleink terhére lenni. Futotta hangverseny- és színház-bérletre, meg tudtuk venni a belépőket a múzeumokba, kiállításokra, könyvtárba jártunk.

Ha úgy vesszük, innen indulva tényleg hosszúnak tűnhet a bejárt életút, de belülről megélve nem. Nem voltak benne ugyanis nagy ugrások, szép lassan, szervelesen épült fel mindez. Egész életemben azt a munkát végezhettem, amit szeretek, a kitűzött célok, az előttem álló feladatok pedig maguktól is viték egyik státuszról a másikba.

Azt gondolom, mindenhez a legfontosabb a lelki egyensúly, a belső béke. Elégedett vagyok az életemmel, az életünkkel.

Ehhez persze meg kellett találni a megfelelő partnert is - mutat a feleségére, akit a családról kérdeztünk:

- Gyerekeink jóvoltából négyszeres nagyszülők vagyunk, és mindegyikükben sok örömünk telik. Bea lányunk folytatta az apja hivatását, Sanyi fiúnk ugyan hű maradt a természettudományokhoz, de nem orvos, hanem tanár lett - Barcson tanít a Dráva Völgye Középiskolában, a feleségével együtt. Különös módon szövődnek a szájak egy család életében, megisméltődnek helyzetek, hogy aztán más befejezést nyerjenek.

Elmeséltem, hogy édesanyám nem volt boldog tőle, amikor otthagytam az egyetemet, nem léptem apám örökébe. De a húgom később felvette ezt az elejtett szálát, orvos lett.

A lányunk életében pedig az ismétlődött meg, ami velem történt: egyetemi szerelem, a fiú előbb végez és hazamegy, jó nagy távolságra: Drezdába.



De ez már más kor, más nemzedék, van mód a kapcsolat folytatására úgy is, hogy Bea Pécsen marad, és befejezi a tanulmányait, összeházasodnak. Bea szemész, a vejük pedig érsebész. Mindkét gyerekük felnőtt már, Flórián nemcsak filozófus és történész, hanem írogat és fordítással is foglalkozik. Anna, a kisebbik, művészettörténetet tanul, mindketten Berlinben élnek. Egyikük se folytatta a szülei és a nagypapa pályáját. Ez a szál mintegy bűvópatak, tanárfiúnk, Sanyi nagyobbik gyerekének sorsában tör felszínre: Péter orvostanhallgató. Náluk a kisebbik, Bálint még középiskolás, majd ezután dől el, végül hol köt ki.

A németországi unokák éltek azzal a lehetőséggel, ami ott szokásban van. Az ugyanis, hogy a fiatalok az egyetem megkezdése előtt egy évre karitatív munkára mennek egy olyan országba, ahol erre szükség van. Így kerültek Minszkbe és Szentpétervárra, ahol sérült gyerekekkel foglalkoztak, illetve az idősgondozásba segítettek be. Közben meg tudtak tanulni egy újabb idegen nyelvet, megismertek egy országot, és az elesettek világáról is szereztek tapasztalatot. Ez biztos, hogy hatással lesz egész életükre, személyiségükre.

A távolság ellenére szoros kapcsolatban lehetünk egymással - Barcs szinte a szomszédban van, de a mai technika mellett Drezda is „közelebb” van Marcalihoz, mint a mi fiatalságunk idején Pécs volt Marcalihoz. Én egyébként is szeretem rajta tartani a szemem mindenben, szeretek tudni mindenről - neveti el magát.

- Így szokta meg - veszi át a szót a családfő -, a mindennapok terhe egész életünkben elsősorban a feleségem vállát nyomta. Kiegyensúlyozott, nyugodt légkört teremtett a családban, amit mögöttem tudva nem volt nehéz a hivatásomra koncentrálni. Pedig soha nem volt főállású háziasszony, a kórházban is becsülettel helytállt végig.

Az időskor csodálatos ajándéka nézni a gyerekeinket, és látni, hogy bennük, az ő családjaikban folytatódnak, tovább élnek azok az értékek, amik szerint mi törekedtünk élni. Pedig nem volt divat itthon a prédikáció, csak látták, hogy történnek a dolgok. Ha ők ezt követendő modellnek érzik, akkor talán nem csináltuk rosszul.

#### - Hogy telnek a napok mostanában?

- Még két nap bemegek a kórházba, a hét többi napján pedig aktív pihenéssel, olvasással, horgászattal, Balaton-parti családi nyaralónk gondozásával, nyugalomban, de változatosan. Sokat sétálunk, túrázunk, kirándulgatunk. Keszthelyre van bérletünk a színházba. Kiegyeznék vele, ha a mai állapot még sokáig fennmaradhatna, így, ahogy most van. Egészségben, szeretetben, biztonságban.

Háromszáz év telt el azóta, hogy a Borsosok jelen voltak - vannak Marcaliban. Bár jelenleg a családunk tagjai közül senki nem él a városban, ki tudja, mikor, melyik nemzedék, melyik ága tér majd vissza a gyökerekhez, mint az a bizonyos bűvópatak...



# RÉGI KARÁCSONYOK



**- Hogyan él bennünk a gyermekkor ünnepi hangulata? Őrizzük-e a hagyományokat?**

**Zsiborásné Varga Gyöngyi - tanár:**

A Balaton mellett nőttem fel, Balatonmárián. Akkor még nem volt úgy beépítve, mint manapság. Emlékszem, telente gyakran olyan magas volt a hó, hogy rögtön el se tolták a gépekkel. A hideg miatt úgy megkeményedett, hogy mi gyerekek a tetején tudtunk járni. A felnőttek súlya alatt persze beszakadt. Emlékszem, egyszer a szüleim ajándékaért hatalmas hóban mentem el gyalog, nagyon elfáradtam akkor, de szentestére ott volt a fa alatt a meglepetés. A karácsony meghozta a havat és befagyott addigra a Balaton. Fakutyáztunk, korcsolyáztunk, csúszkáltunk a jégen. Ez az időszak örömteli várakozással és készülődéssel telt. Anyukám napokkal előtte esténként már süteményeket sütött, s az édességek illata



belengte a házat. Ilyenkor szokás volt disznót is vágni, ma már ez sincs meg. A szomszédban éltek a nagyszüleim, így két házban is folytak az előkészületek. Mivel a Balatonnál laktunk, a hal nem hiányozhatott az ünnepi asztalról. Édesapám rácpontya gyakran eszembe jut. Izgatottak voltunk karácsonykor, örülnek-e vajon az ajándékaimnak, és én vajon mit kapok. Persze, apró, de szívből jövő meglepetésekre kell gondolni.

Szép emlékem, amikor úgy 7-8. osztályos koromban fenyőünnepen vettem részt a Parlamentben. Akkor jártam ott először s olyan művészek adtak nekünk műsort, akiket addig csak a televízióban láttam.

**Zsiborás József - tanár:**

A Templom utcában laktunk gyerekkoromban. Még éltek a dédszüleim is, és karácsony napján volt nálunk a családi összejövetel. Az ünnep előtt édesapámmal gyalog kimentünk a pincéhez. Először az épület körül eldobáltuk a havat, utána apa begyújtott a kályhába. Majd lementünk megnézni az újbort s vittük haza a finom étkek mellé. Igen, havasak voltak akkoriban a karácsonyok. Ekkor kaptam először szánkót, korcsolyát, bakancsot. Az utcabeli gyerekekkel hóembert építettünk, a futballpálya melletti - ahol most az edzőpálya van - a lapos rész vizes volt, befagyott, s ide jártunk korcsolyázni. Egyszer hintalovat is kaptam, hogy bent a lakásban is lehessen mozogni. Volt az ajándékok között sál, sapka, kesztyű is, abból sosem volt elég. A nappaliban volt nagy karácsonyfánk, nyolc éves koromtól édesapámmal díszítettük fel. Alatta persze játékok is vártak ránk. Ekkortól jártam éjféli misére. De másnap újból megnéztük a betlehemet az egyik a nagymamával. A karácsonyi menüből az igazi házi tyúkhúsleves nagyon hiányzik, a boltban vett húsból készült íze már nem olyan. Emlékszem a régi, kemény szaloncukrokra is, de nem szerettem őket. Édesanyám nagyon szeretett sütni. Egyszer megszámoztuk, húszféle sütemény, és legalább három torta várta a családot. Akkoriban már szabadságon voltak az emberek, mindenki meglátogatta a rokonokat, a barátokat.

**- Mennyire őriztéték meg a hagyományokat a saját családokban?**

- Mindent ugyanúgy csinálunk. A fiunk hazajön a családdal. Természetes, hogy elmegyünk a rokonokhoz, beszélgetünk, együtt vagyunk. S ami nem maradhat el az ünnepi asztalról, az a gyertya, a meghitt hangulat és a szeretet fénye!



# ADVENT MARCALIBAN



Adventi gyertyagyújtással, műsorral készült a város az ünnepre a Boldog II. János Pál pápa téren. Az első gyertyát Dr. Sütő László polgármester gyújtotta meg.



Az adventi kalendárium kinyíló ablakai a Künzelsau téren a városban működő cégek ajándékait rejtette a város intézményei részére.



Adventi teadélutánok néven indult zenés ünnepváró programsorozat a könyvtárban. Minden advent vasárnapot követő hétfőn 16 és 18 óra között teával, mézeskaláccsal színezőkkel és mesefotellel várták az érdeklődőket.



Ismét volt vásár a Künzelsau téren, ahol ünnepi kulturális programokkal is várták a város lakóit.



A művelődési házban nagyszabású karácsonyi műsort adott A betlehemi csillag üzenete címmel a Calypso Kórus, a Baglas Néptánc Egyesület és a Mikszáth Utcai Általános Iskola Cantiléna gyermekkórusa.



A Kulturális Korzó koncertekkel, kézműves foglalkozásokkal, bábelőadással kedveskedett gyerekek és felnőttek egyaránt.



Civil kezdeményezésre újra szerveződött a Fénymenet, amelynek célja, hogy a magányos, egyedül élő emberekhez is elvigye a várakozás, a szeretet, az ünnep hangulatát.

## KARÁCSONYI RECEPTEK

A városban méltán népszerű vendéglátóhely a **Mester Étterem és Cukrászda**. Megkértük **Ható András**t, ajánljon karácsonyra ünnepi menüt a háziasszonyoknak. Ezek valóban „egyszerű és költséghatékony” receptek.



A **kacsaraguleves** első lépéseként egy lábasban a kacsasíron megpirítjuk a finomra vágott hagymát és fokhagymát 5-10 perc alatt. Hozzáadjuk a finomra vágott rozsmaringot és megszórjuk a liszttel. Beletesszük a kacsarészeket, majd felöntjük az alaplével és a vízzel. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd nagyjából 1,5 óráig főzzük.

Ezután kivesszük belőle a kacsarészeket és ha kicsit lehűltek, lefejtjük róluk a húsokat. Hőkiegyenlítéssel a levesbe keverjük a tejszínt, aztán jöhet hozzá a felkockázott répa és fehérrépa, illetve a negyedelt gomba. Amikor már majdnem készre főttek a répák, akkor jöhet bele a lefejtett kacsahús, a borsó és a felkockázott burgonya is. Készre főzzük a zöldségeket, majd elzárjuk a tűzhelyet, végül megszórjuk aprított petrezselyemmel és tárkonnyal. Tálalásnál reszelünk rá egy kevés parmezánt.

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc



A **töltött rántott karaj** köretéhez a krumplikat héjában megfőzzük, majd meghámozzuk, felszeleteljük. A vizet egy lábasban felforraljuk a babérlevelekkel, amiket aztán kiszedünk, és a még meleg folyadékból az ecetrel, a porcukorral és a sóval salátalevet készítünk. Beletesszük a szeletekre vágott lila hagymát és szárzelleret, a burgonyát, aztán megborsozzuk, és kihűtjük.

A töltelékhez az apróra vágott fokhagymát egy serpenyőben megfuttatjuk a vaj és az olaj keverékén, majd rádobjuk a spenótot. Ha fagyasztottal

dolgozunk, elpároljuk a levét. Hozzáadjuk a tejszínt, és sóval, borssal ízesítjük.

A húsokat 2-3 mm vékonyra klopfoljuk, sózzuk, majd 4 szeleten elosztjuk a párolt spenótot és a felszeletelt mozzarellákat. Sózzuk, borsozzuk, megszórjuk az aprított petrezselyemmel, majd a maradék szeletekkel lefedjük őket, és hústűvel vagy fogvájóval megtűzzük a szélüket. A végük lógjon ki, hogy majd könnyen el tudjuk távolítani őket.

A panírozáshoz egy tálban összekeverjük a tojásokat a tejszínnel, majd a töltött húsokat először lisztbe, majd ebbe a keverékbe, végül a zsemlemorzsába forgatjuk. 160 fokos olajban megsütjük őket, a salátát pedig tálaláskor még vágott petrezselyemmel díszítjük.

Elkészítési idő: 1,5 óra



A **narancslikőrös tiramisu** krémjéhez a tojásokat és a cukrot összekeverjük és vízgőz fölött jól felmelegítjük, majd magas fokozaton kihűlésig habosítjuk. A tojáshabba keverjük a mascarponét, két narancs levét és reszelt héját.

A kávé elkeverjük a likőrrel. A másik két narancsnak pedig először talpukat vágunk, majd egy éles késsel levágjuk a héjukat, és a hártyák mentén kifilézzük őket. Kezdődhet is az összeállítás: a tál aljára kenünk egy kevés krémet, majd jöhet egy sor likőrös kávéba áztatott babapiskóta, a tál szélére egy sor filézett narancs, erre krém, egy réteg kakaópor, babapiskóta, narancsok, krém és így tovább, amíg elfogynak a hozzávalók.

A tetejére kerüljön zárásként egy réteg krém, majd kakaópor, végül rakjuk be legalább 3-4 órára a hűtőbe, de a legjobb egy éjszakát pihenni hagyni, hogy szépen megdermedjen és összeérjenek az ízek!

Elkészítési idő: 35-40 perc + hűtés

**-Aki nem szeretne, vagy nincs módja arra, hogy saját kezűleg készítsen ételeket karácsonyra, annak van lehetősége önöktől rendelni?**

- Igen, mint ahogyan évek óta. Lehet előrendelni pontyhalászlét, töltött káposztát, kocsonyát, sültet vagy halas tálat. Most is készülünk a karácsonyi túlélő csomagunkkal is. Rendelés: **+36 30 212 6004** számon.



## KARÁCSONYI MENÜ AJÁNLAT



Kétszáz esztendeje is van már annak, hogy a Forgáchok megépítették az első pincéjüket Gombán, az Öreghegyen. Az a nádfedeles pince leégett a múlt század harmincas éveiben, ennek pótlására készült el az a ma is látható, gyönyörű környezetben álló, csodálatos panorámát kínáló épület, amit minden marcali ismer - ki Forgách -, ki tsz, ki Nagypinceként. Legutóbbi felújítása után a Marcali Hát nevet kapta, és napjainkban rendezvényházként üzemel, de más szolgáltatásokat is nyújt.

**-Nyitva tartanak az ünnepek alatt?** - érdeklődtünk Suchman Péter ügyvezetőtől.

- Folyamatosan dolgozunk ugyan, de nyitva csak rendezvényeink idején tartunk az ünnepek alatt is.

**- És elvételre lehet azért rendelni ételeket? Tudunk „válogatni” is, vagy csak komplett menüt kérhetünk?**

- Igen, rendelni lehet. Hamarosan elkészülünk kínálatunk összeállításával, lényegében csak a finomhangolás van vissza: tesztelgetünk, kóstolgatunk. Igyekszünk figyelembe venni a legkülönbözőbb igényeket, lesznek hagyományos karácsonyi ételeink - halászlé például -, de néhány kipróbált, saját kedvencet is beemeltünk a választékba, mint a burgundi marharagu polentával. Sэфünk, Sándor Eduard teljes értékű ünnepi vacsorát fog készíteni, de lehet kérni elemenként összeállított menüt vagy több főre készített tálakat, ahogy menüajánlatot is.

Úgy gondoljuk, ez a variáció azoknak ideális, akik otthonukban szeretnék tölteni a Szentestét, de nem akarnak órákat pazarolni vásárlásra, főzésre, mosogatásra. Feljönnek hozzánk, átveszik a számukra összeállított csomagot, közben egy kis forralt bor vagy tea kortyolgatása közben pár szót is lehet váltani egymással.

**- Meddig fogadják a rendeléseket, és mikor lehet átvenni a finomságokat?**

-December 22-ig tudják leadni a rendeléseket (telefon: 06 85 310-092, facebook: Marcali Hát és www.marcalihat.com), átvenni pedig 24-én lehet, mivel minden frissen készül.

**- Mit ajánl a háziasszonyoknak, ami otthon is megoldható? Valami biztos recept esetleg?**

- Olvasás, pihenés, beszélgetés. Sok séta, feltöltődés. Ne csúfítsuk az ünnep felemelő szépségét kapkodással, rohanással, idegeskedéssel. Ha mégis a konyhában kötünk ki: Az ételek elkészítésének eredményessége nemcsak a recepteken múlik. Abból van forgalomban bőven, és könnyen hozzáférhetőek is. Aztán ami végül az asztalra kerül, lehet éppen csak ehető, és lehet prémium minőségű is. A lényeg, az egész sava-borsa, hogy szeretettel, szívvel, kellő odafigyeléssel főzzünk! A fűszerezésnél pedig a legfontosabb, hogy ne borítsuk fel az összetevők harmóniáját, és amennyire csak módunk van rá, mindig friss fűszereket használjunk.



## FELTŰZTÉK A SZALAGOKAT



November 11-én szalagavató ünnepséget rendezett a Marcali Berzsényi Dániel Gimnázium. A 11.-es tanulók a hagyományos Palotással, a végzősök pedig keringővel kápráztatták el a meghívott vendégeket, tanáraikat. A táncokat már hónapokkal előtte elkezdték gyakorolni a tanulók, hisz nagy izgalommal készültek életük eme fontos eseményére.



# PROJEKTZÁRÓ



2022. november 16-án projektzáró rendezvény keretében mutatta be a Magyar Máltai Szeretetszolgálat Iskola Alapítványa a Magyar Máltai Szeretetszolgálat Fejlesztő Nevelés-Oktatást Végző Iskolájában megvalósuló EFOP-3.1.6-16-2017-00044 számú projektjének eredményeit.

A Marcali Kulturális Korzóban zajló eseményt Thaisz Miklós, az MMSZ Iskola Alapítvány kuratóriumi elnöke nyitotta meg, melyet a gyermekek kis műsora követett. Az ezt követő konferencián előadások keretében ismerhették meg a meghívott résztvevők a projekt eredményeit, megvalósulását és a hatását. A zárórendezvényt az iskola tanulóinak pillanataiból összeállított színvonalas fotókiállítás színesítette.

A Magyar Máltai Szeretetszolgálat Iskola Alapítványa megvalósításában 2019.10.01-én indult el a **Színekre tagolt szivárvány-Súlyosan-halmozottan sérült gyermekeket célzó fejlesztési program a Dél-dunántúli régióban** elnevezésű projekt. A 2022.12.31-ig tartó projektre elnyert támogatási összeg 133 067 213 Ft, mely az Emberi Erőforrás Fejlesztés Operatív Program keretében, az Európai Szociális Alap és Magyarország Kormányának támogatásával valósult meg.

A projektben a MMSZ Iskola Alapítvány által fenntartott fejlesztő iskola három intézménye vett részt. A marcali, a pécsi és a siófoki iskolák súlyosan és halmozottan sérült tanulóit, valamint családjaik bevonásával valósultak meg a támogatott programok.

A projekt megvalósítása során váratlan eseménnyel is számolni kellett: a 2020-ban kitört Covid-járvány erőteljesen megnehezítette a sikeres megvalósítást. Ennek ellenére a projekt sikeresen zajlik és 2022. év végéig minden olyan vállalásnak eleget tudnak tenni, melyet a projekt keretében vállaltak.

Így lehetőség nyílt olyan korszerű szemléletet tükröző innovatív programok megvalósítására, melyek a gyermekek fejlesztésében nagy lépést jelentenek.

Az intézmény gyógypedagógusainak tapasztalata szerint a fejlesztő munka akkor lehet eredményes, ha a család és az iskola szorosan együttműködik. Közös rendezvények, szülőklubok, módszertani délutánok szervezésével erősítették a szülő-pedagógus kapcsolatot. Létrehoztak a szülők és partnerintézmények számára is elérhető eszközkölcshöz.

Ezen kívül speciális mérési rendszert dolgoztak ki külső szakértő bevonásával. A fejlesztő iskola valamennyi tanulója sajátos nevelési igényű, magas százalékban autista, nem beszélő gyermek. Számukra egyéni képességeikhez igazodó tankönyveket, vizuális támogatásként napirendi kártyákat, folyamatábrákat és egyéb protetikusan, bejósolható- biztonságos környezet kialakítását szolgáló eszközöket terveztek és készítettek el.

A szupervíziós alkalmakon - külső szakértő bevonásával- az intézmény közös értékeinek meghatározása után, a humán erőforrás erősségeinek,

fejlesztendő területeinek feltérképezése történt. Ezek a közös beszélgetések nagyon fontos eseményei voltak a gyógypedagógiai közösség formálódásának.

A máltai fejlesztő iskolában nagy hangsúlyt fektettek arra, hogy ismertté és vonzóvá váljanak környezetük számára, segítsék tanulóik és családjaik társadalmi integrációját. Ennek érdekében érzékenyítő programokat szerveztek: táborokat, a város lakóival, helyi oktatási intézményekkel közös rendezvényeket.

Színvonalas, hatékony korszerű ismereteket nyújtó tanítási, fejlesztési módszereket sajátítottak el a projekt által támogatott képzéseken. A három intézményegység gyógypedagógusai és segítő munkatársai számtalan közös tudásmegosztó fórumon, esetmegbeszéléseken, valamint műhelyfoglalkozásokon oszthatták meg ismereteiket, tapasztalataikat.

A tanulók számára szakirányú végzettségű gyógypedagógusok bevonásával egyéni fejlesztő foglalkozásokat szerveztek: logopédus, szurdopedagógus, konduktor, szomatopedagógus, tiflopedagógus, zeneterapeuta, gyögmasszőr kollégák végeztek az egyénre szabott fejlesztő tevékenységet. Az állatasszisztált terápiás foglalkozás elismert módszer a sajátos nevelési igényű gyermekek fejlesztésében. A projekt segítségével színvonalas kutya-, és lovasterápiás foglalkozásokon vettek részt a gyermekek.

A projekt keretén belül számos a szakmai munka magas színvonalú megvalósítását, így a gyermekeink hatékony fejlesztését segítő eszközök (IKT és fejlesztő eszközök) kerültek beszerzésre: a látássérültek akadálymentesítését szolgáló speciális vezetősáv, Go talk készülékek, speciális Braille táblák mindhárom helyszínen, valamint a hangtál-terápiás foglalkozásokhoz szükséges hangtálcák.

Az autizmus spektrum zavarral küzdő gyermekek akadálymentesítését is segítő Verbalio program beszerzése is megvalósult.

Mindhárom intézményegység esetén kültéri fejlesztő játékok (játékszövegek) létesültek.

Fontosnak tartják, hogy szegregált intézményként nyissanak a világ felé, ismerjék meg őket a környezetükben és a szakmai berkekben. Hasonló munkát végző fejlesztő nevelés-oktatást végző iskolák látogatása során lehetőség nyílt a sajátos nevelési igényű gyermekek fejlesztésével, tanításával kapcsolatos tapasztalatok, módszerek megosztására, új pedagógiai eszközök, lehetőségek megismerésére.

**Mindezek fényében elmondhatjuk, hogy a projekt eredeti célkitűzései, vagyis az intézmények szakmai megújulásának támogatása, a minőségi szolgáltatás nyújtásához szükséges eszközök biztosítása, valamint a súlyos és halmozottan fogyatékos gyermekek társadalmi elfogadásának elősegítése megvalósultak.**

*Tóth Istvánné és Lőrincz Zsuzsanna*



# A SZÁNTÓ CSALÁD



1920-as évek: Budapesten az a virágüzlet, ahol a nagymama virágkötő volt

**Marcali családi vállalkozásait bemutató sorozatunkban a négy generációra visszatekintő Szántó családot ismerjük meg közelebbről. Elfogult vagyok velük, hisz gyakran játszottunk gyerekként együtt a Noszlopy utcában, mivel majdnem szomszédok voltunk.**

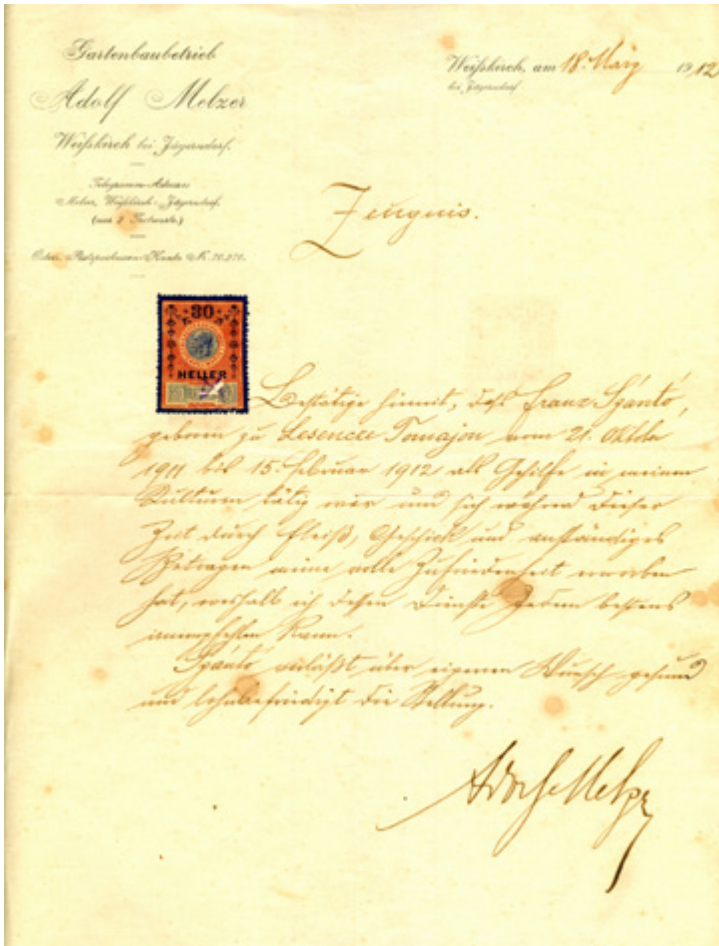
## -Hogy kezdődött?

**Szántó György:** Édesapám úgy ismerte meg édesanyámat, hogy abba a virágüzletbe szállított Budapestre (híres ciklámen termelő volt), ahol ő virágkötőként dolgozott. 1928 táján esküdtek. Én 1934-ben születtem meg. 14 évesen, a polgári iskolát befejezve már naponta mentem én is lovaskocsival Balatonfenyvesre a piacra, Fonyódra. Lovaskocsival jártunk a Balatonpartra, vittünk virágot, zöldséget, salátát, dísznövényeket. Amit nem sikerült eladni, azzal házaltunk. Apám Keszthelyre, Hévízre is járt piacra, meg az üdülőkhöz. A 70-es évekig ment ez így. 2008-ig a marcali piacon is volt engedélye a családnak.

Megözvegyülve édesanyám vitte tovább a családi vállalkozást. 1969-ben nyílt az üzlet, délelőtt ő, délután a feleségem volt benne. Sok volt a munka. Persze voltak segítők is, hisz volt bolgárkert, zöldségtermesztés, állatok. Egyébként az eredeti Szántó kert a dédapáé volt a Malommal szemben. Édesapám 1929-ben kezdett itt a Noszlopy utcában építkezni. A nővére, Szántó Anna szintén kertészkedett. Én is ebbe nőttem bele, el se tudtam képzelni, hogy mást csináljak.



Szőke nagyapa, ahogy segít koszorú alapot készíteni



Szántó József licence 1912

### - A szocialista rendszerben hogyan működtek?

-1960-ban beléptettek a TSZ-be. Mindent elvettek tőlünk. Aztán 1969-ben kiváltam. Persze, ezt nem nézte jó szemmel a hatalom. Megvettem a Petőfi utcában a házat, aminek egy része a bátyám anyósáé volt, üzletet nyitottam. 82-ig árultunk itt, aztán édesanyám halála után el kellett dönteni, mit csináljunk. Maradt a Noszloy utcában a bolt.

### - Mi volt annak idején a divat?

-A 60-as, 70-es években viaszba mártott papírból voltak a koszorúk, mindenféle színben. Az esküvői mirtusz csokrok is ebből készültek. Pestről hozták őket a Pipa utcából. Aztán jött a PVC a 80-as években. Kemények, jó kopogósak voltak e műreemek. A fröccsöntők készítették őket. Ma a selyemvirág koszorúk vannak helyettük.

### ifj. Szántó György:

-Nagyapám, Szántó József 1910-ben végzett az iskoláival Németországban. Hazajött és 1921 óta kertészkedik a család a Noszloy Gáspár utca 25-ben. Licencet kapott arra, hogy Bécs és Nagyvárad között a maga nevelt szegfűt, kálát, krizantémot, cikláment szabadon értékesíthesse. Négy fia született, sajnos egyikőjük csak egy hetet élt. Ferenc tanár lett egy budapesti kertészeti szakiskolában, József állatorvosként dolgozott, György pedig (édesapám) kertész lett, ebbe nőtt bele. A család folytatólagosan ezt csinálta, közben volt két világháború, forradalom, kommunizmus majd jött a szabad világ. Kezdetben Marcaliban egyedül nagyanyámnak volt üzlete, majd jogosultsága lett oktatni is. Elek József is a tanítványa volt, aki később a Szabadság utcában hozott létre üzletet. Édesanyám férjhez jött ide Marcaliba, Budapesten dolgozott a textilkutatóban, gépésztanusként. A családja eredetileg fűzesgyarmati, aztán Vecsésre kerültek a kuláklista okán. Beletanult a kertészetbe nálunk.



1930-as évekből a munkások

### -Ez volt a természetes, hogy folytatod a hagyományt?

- 1967-ben születtem, egyedüli gyereke vagyok a szüleimnek. Én is ebben nőttem fel. A Noszloy utcában voltak üvegházaink, a nagyapámé U alakú földbe süllyesztett, hollandi ágyas volt. Középkiskolásként én apu négyhajós, már a korszerűbb föld feletti, három hőfokkal szabályozható, szaporító és hidegházi résszel rendelkező üvegházára emlékszem. Ma már a Noszloy utcában nem termelünk virágot, inkább a virágüzletünk átalakításába fektettünk energiát. A multikban forgalmazott olcsó holland virágokkal nem tudunk árban versenyezni, csak a megfelelő minőséggel, szaktanácsadással, rugalmassággal tudunk talpon maradni. A virágkötészet kézimunka igényes, tehát a szakmunkát nem tudja kiváltani semmi. Mivel ennyi év óta talpon vagyunk, valami titkot azért tudunk. Persze folyamatosan képezzük magunkat, haladni kell az adott trendekkel. Szombathelyre jártam a Hevesi Ákos (ma Herman Ottó) Dísznövény és Vadgazdálkodási Szakközépkolába 1982-től 1986-ig. A feleségemmel osztálytársak voltunk.



Földbe süllyesztett üvegházak



Idősb. Szántó György Szántó Annamáriával ( Szántó Ferenc legidősebb leánya)

Jármai Tanács Végrehajtó Bizottsága Iparügyi Osztálya  
3336  
Márocali

Alulírott és itt is megnevezett Úrv. Szántó Józsefné szül. Hegedűs Anna márocali Kossuth Gáspár utca 21. szám alatti lakos kérem az Iparügyi Osztályt, hogy részemre az 1929. évi június hó 20. napján 262/1929. számú kiadott virág és konyhakerti iparigazolványomat Szegedi Jozsef válé gyakorkidára megújítani, illetve kiadni sziveskedjenek.-

Továbbá kérem, hogy a Márocali Iparügyi Osztály által szintén kiadott 5991/1904. évi virág készítés / konyha kerti / iparigazolványomat megújítani, illetve kiadni sziveskedjenek.-

Elmondom, hogy férjem néhai Szántó József volt márocali lakos 1908. évi márciusban meghalt és iparomat Szegedi Jozsef részemre szeretném továbbgyakorolni, mivel az megkötésben alapja és egyedüli keresetforrásom.- Az iparigazolványt, hogy eddig nem érvényesítettem annak egyedüli oka, hogy nem tudtam azt, hogy újból érvényesíteni kell. Ajánlat rendszeresen fizetek, és fizetek és tovább is szeretnék az állami kötelezettségeimnek eleget tenni.-

Kérem megismétlése mellett maradtam  
Márocali, 1957. évi július hó 12. napján.

*Sz. Szántó Józsefné*  
Úrv. Szántó Józsefné sz.  
Hegedűs Anna márocali  
Kossuth Gáspár u.21.

242/1929- szám  
19

**Iparigazolvány**

Úrv. Szántó Józsefné sz. Hegedűs Anna  
lakos Márocali állampolgár, született 1896 Márocali városban, (községben) 1896 évben, az virág és konyhakerti ipar gyakorlásának a 141955. sz. törvényerejű rendelet valamint a Könyvtári Minisztérium 801955. sz. végrehajtás utasításában megállapított feltételeit saját személyében kellőképpen igazolta.

Ennéltovább Úrv. Szántó Józsefné elvtársat (elvtársnő) a képzéshez kötött (szabadipart) iparosok sorába 6665/1957 szám alatt bejegyeztük és részere az virág és konyhakerti ipar Márocali város (község) területén gyakorlására az iparigazolványt ezennel kiadtuk.

Kelt Márocali, 1957. év július hó 29. n.  
Úrv. Szántó Józsefné Márocali lakos Szegedi Jozsef részemre a fent megnevezett ipar gyakorlására 14/1955. sz. 22. §. 2 bekezdés alapján engedélyezem.  
Márocali, 1957. évi július hó 29. napján

*Sz. Szántó Józsefné*  
előfokú iparhatóság



KISOSZ Somogy megyei Szervezete  
Kaposvár  
P. H.

Az igazolvány tulajdonosának sajátkezű aláírása

**KISOSZ**  
Somogy megyei Szervezete  
Kaposvár, Ady Endre u. 8  
Telefon; 12-232

6478 szám

**TAGSÁGI IGAZOLVÁNY**

*Sz. Szántó Józsefné*  
kereskedő.

aki 1909 évben ad-n született.

anyja neve Kalicska Anna

a Kiskereskedők Országos Szervezete  
(KISOSZ) tagja.

**KISKERESKEDŐK  
ORSZÁGOS SZERVEZETE  
KISOSZ**

**Lassú Andrea:**

- Erdész családból származom. A gyerekevek egy részét a kaki erdész-  
házban töltöttem, sokat kirándultunk a természetbe. Sopronban szeret-  
tem volna továbbtanulni én is, az erdészeti szakközépben. Sajnos ak-  
koriban nem vettek fel oda még lányokat. Mivel tetszett a kertészet is,  
én is Szombathelyre kerültem. Jó képzést kaptam, országos szakmai  
tanulmányi versenyről jutottam be felvételi nélkül a Kertészeti Egyetemre,  
ahol okleveles kertészmérnökként végeztem. Párhuzamosan csináltam  
egy mérnök tanárit és egy táj és környezetvédelmi szakmérnöki képzést,  
de ebből csak abszolutoriumom van. A tanítás is jelen volt az életemben,  
15 éven keresztül vettünk részt a felnőtt átképzésben, Nagyatádon, Ka-  
posváron és Marcaliban tartottunk virágkötő, parkgondozó tanfolyamokat  
15-20 fő részvételével alkalmanként, a környező falvakban gyógynövé-  
nyes, kisléptékű oktatót csináltunk. Ezeket a munkaügyi központ ko-  
ordinálta.

**-Mióta működik a Petőfi utcában az üzlet?**

- 1969-ben nyitotta a nagymamám, utána apuék üzemeltették, majd ma-  
radt csak a Noszlopy utcában. 1992-ben végzett az iskoláival Andi-közben  
én elvégeztem a technikumot, meg külkereskedelmi iskolát-, és 1992-  
ben újra kinyitottuk a boltot. Kihívás, hiszen nem tudod előre, mennyit kell  
majd dolgoznod, mettől meddig, hiszen a megrendelést teljesíteni kell.  
Vannak hajtós időszakok, ilyen a nőnap, ballagás, anyák napja. Jeles név-  
napokon is nagyobb a forgalom, de nem annyira, mint régen. Manapság  
szeretik a vevők a virágboxokat, különlegességeket. De az egy szál bordó  
rózsa azért nem megy ki a divatból. Elmúlóban az a szokás is-főként az  
50 év felettiek tartják még-, hogy vendégségbe menvén a háziasszonynak  
viszünk virágot. Vagy az udvarlás időszakában a randevúra.

**- Mi most a trend?**

- Csokrokban a vegyes, kerek, tömör, legyen benne sok zöld. Divatos a  
vadvirág jellegű összeállítás, persze mindez évszak függő is.

**- Gyuri, mi a kedvenc virágod?**

- A rózsa. A régi fajtáknak még van illata is, de csak 1-2 napig szépek, a  
maiaknak már nincs, de egy hétig is gyönyörködhetünk bennük. Apunak  
is volt rózsauitványe anno. Ez olyan virág, ami a törökök óta ugyanúgy  
néz ki.

**- Kinek mi a feladata az üzletmenetben?**

**Andrea:**

- Nagyjából mindenki mindent csinál. Gyuri az árubeszerző, én csinálom a  
rendeléseket, többnyire a boltban is én vagyok többet. A koszorúk kötését





1992: szakmai úton, amelyet tízévente szerveznek a hollandok

együtt végezzük, régen ebbe a papa is besegített. Szeretek kreatív dolgokat csinálni, a vevőkkel elbeszélgetni. A többség azt látja, hogy ez egy szép, tiszta szakma, pedig komoly fizikai teljesítményt kíván.

#### **György:**

-Hetente kétszer megyek áruért a nagybani piacra. 1989-ben kezdtem a régin, apu a 60-as években a Pipa utcában. A szigetszentmiklósi piacra a legrégebb óta oda járóknak számítok, hisz ott voltam a megnyitón is. Többször voltunk Hollandiában is továbbképzésen, kertészeteket látogattunk, illetve megnéztük az aalsmeri virágtözsédét.

#### **- Mi a hobbitok, mivel szerettek foglalkozni a virágokon kívül?**

#### **György:**

-Az állatokkal való foglalkozás. Papa régen tartott 50-60 db tyúkot, csirkét. Voltak pulykák, disznók, két ló is. Ma birkák vannak fűnyírónak a Noszlópy utcában. Nagypáának volt nyája, ménese az Alföldön. Most a két házban van négy kutya, nyolc cica. S van egy Mancika névre hallgató kb. 11 éves törpemalacunk is.

#### **Andrea:**

-Olvasni szeretek. Mindenevő vagyok, mostanában a krimik a kedvenceim. Szívesen nézek eredeti nyelven, feliratozva filmeket. S az utazás.

#### **- Gyermekeitek közül van, aki folytatja a szakmát?**

- Harminc éve vagyunk házasok, nemrég volt az évfordulónk. Négy gyermekünk van. András parképítő technikus, erdész és vadásztechnikumot is végzett. Kristóf kertészmérnök. Dénes a műszaki pályát, Julcsi pedig a jogi egyetemet választotta.

Ketten tehát mezőgazdasági végzettségűek. Kívánjuk, hogy sikeresen folytatódjon a generációkon átívelő családi hagyomány!



Szántó András 6 évesen már kertészkedik



# NAGYOT DOBBANTOTT A HAZAI FESTÉKGYÁRTÓ CÉG

A 100% magyar tulajdonú Egrokkorr Festék-  
ipari Zrt. a hazai festékpiacon egyik meghatá-  
rozó szereplője, a TEKLA Kft. megvásárlá-  
sával tovább erősíti piaci pozícióját –  
tájékoztatta az MTI-t a társaság többségi  
tulajdonosa. Egy Csaba tulajdonos  
vezérigazgató közölte: Az Egrokkorr Zrt.  
meglévő érdei gyára mellé, Somogy megyében  
vásárolta meg a 30 éves múltú visszatekintő  
TEKLA Festékgyártó és Szolgáltató Kft-t,  
melynek 100%-os tulajdonosává vált.  
Az akvizíciót saját erőforrásból hajtotta  
végre. A Nagyszakácsi telephelyen műkö-  
dő festékgyár megvásárlásával 40 ezer  
m<sup>2</sup> területhez, 1000 m<sup>2</sup> korszerű gyártó-  
berendezésekkel felszerelt gyártócsar-  
nokhoz és 1700 m<sup>2</sup> raktárépülethez jutott  
hozzá az vállalat. A Tekla Kft. ismert márká-  
nevei, festékgyártói tapasztalattal rendelkező



munkavállalói, valamint 1500 tonna/év gyártási kapacitása szintén az EGROKKORR Zrt-t erősítik a jövőben. Az akvizícióval a vállalat elsősorban gyártási kapacitását kívánta bővíteni költséghatékony módon, emellett ez a lépés összhangban áll azzal a stratégiai szemlélettel, melynek köszönhetően a vállalat minden eddigi válságból megerősödve került ki. A cég évente több mint 1600 tonna festéket állít elő érdei folyékonyfesték- és porlakk gyártó üzemében.

Széles termékskálájával elsősorban a lakossági zománccfesték és speciális festékek piacán, valamint a hazai ipari felhasználók piacán van jelen, de külföldi leányvállalatain keresztül Romániába és Szerbiába is exportál. 2021-ben nettó árbevétele meghaladta a 2,5 milliárd forintot, adózott eredménye pedig a 250 millió forintot.

Az átvétel zökkenőmentes volt, mivel a TEKLA Kft. dolgozói munkahelyük jövőjének biztosítékaként értékelték a hírt. A gyártás folytonossága mellett már elkezdődött az épületek korszerűsítése, melyet a jövőben energetikai beruházások is követnek.

Az Egrokkorr Zrt. a következő évben már új termékekkel kíván megjelenni a piacon, Tekla márkanév alatt.



## SZAKEMBERT KERES MARCALIBAN? KERESSE FEL A MARCALI VÁLLALKOZÓI ADATBÁZIST!

Ha Ön marcali vállalkozó, és még nem szerepel az online felü-  
leten, várjuk jelentkezését!

Részletek: <https://vallalkozas.marcali.hu/>

VÁLLALKOZÓI ADATBÁZIS MARCALI

KEZDŐLAP IPAR MEZŐGAZDASÁG, ERDŐGAZDÁLKODÁS KERESKEDELEM SZÉPÉSZET

KEZDŐLAP / SZOLGÁLTATÁS SZŰRÉS

- ÁLLATORVOS
- ASZTALOSIPARI TERMÉKEK GYÁRTÁSA
- AUTOMÉNTŐ
- AUTÓSISKOLA
- BIZTOSÍTÁS, PÉNZÜGYI TANÁCSADÁS
- ELEKTRONIKA, VILLANYSZERELÉS
- ÉPÍTÉS, ÉPÜLETENERGETIKA
- ÉPÜLET, UDVAR KARBANTARTÁS, FELÚJÍTÁS, SZERELÉS
- ÉPÜLETGÉPÉSZET
- FÉMMEGMUNKÁLÁS

## TÖLTSE LE A MARCALI VÁROSI MOBILALKALMAZÁST!

Már letölthető Android  
rendszerrel futtató és  
iOS alapú iPhone  
telefonokra is.



LETÖLTHETŐ:

[HTTP://MARCALI.HELYSEGKALAUZ.HU](http://marcali.helysegkalauz.hu)

**MARCALI NAPLÓ**  
ÖNKORMÁNYZATI MAGAZIN  
Példányszám:  
készült 5500 példányban.

Ingyenes kiadvány  
Nyilvántartási szám: 831268  
ISSN szám: 2416-0539

Felelős kiadó:  
Marcali Város Önkormányzata  
Felelős szerkesztő:  
Horváthné Csoszó Gyöngyi

Nyomdai kivitelezés:  
Domonkos Nyomda, Marcali  
Fotók: Marcali Portál