



# ZALAI HÍRLAP

A MEGYE NAPILAPJA

2018. SZEPTEMBER 11., KEDD – 74. évfolyam 211. szám – 185 Ft – WWW.ZAOL.HU

Az elsőoktetés Nagy Betti oklevet kapott a Salvatore Quasimodo költőversenyen. 12.

## KRÓNIKA

A baktüttösi Tóth-Tanner Balázs bajnoki címet szerzett a faápolók viadalán. 4.



## HELYI OLDAL

Pénteken és szombaton az Őszi fesztivál rendezvényei várják a közönséget Lentiben. 6.

## SZÉP OTTHON



Igen, a paradicsom lehet akár fekete is. 9.

**IDŐJÁRÁS**  
13°  
29°

Fátyolfelhők által szűrt napos időre készülhetünk.

Ma **Teodóra, Igor** nevű olvasóinkat köszöntjük!

## Jó reggelt, Zala megye!

Eddig nemigen gombásztam, legfőképp azért, mert semmit sem értem hozzá. Am beszereztem két, élethű képekkel illusztrált gombavadász szakkönyvet és behatóan tanulmányoztam őket – persze, érteni most sem értek még a gombafajtákhoz, de azért van pár, amit felismerek. A magamfajta kezdő gombagyűjtő azonban megvehet bármennyi képeskönyvet, átböngészhet akár hány, a témával foglalkozó internetes oldalt, a legjobb, ha ezt a tudását egyfajta csekélyke alapnak tekinti és inkább társul szegődik egy idősebb, legalábbis tapasztalt gombász mellé. Én is így tettem a minap, és valóban sokat tanultam mentoromtól. Legfőképpen azt: nem kell minden gombát ismerni, elég azt a párat, amelyiket fogyasztani akarjuk. A többivel pedig ne is foglalkozunk, bármennyire is csábítóak.

**HORVÁTH-BALOGH ATTILA**  
attila.horvathbalogh@zalaihirlap.hu



## Nyugdíj mellett

**NAGYKANIZSA** Szellemi fel-frissülés, jövedelem-kiegészítés, közösségi élet – számos okból dönthet úgy egy nyugdíjas, hogy ismét dolgozni szeretne. De vajon milyen esélyekkel tudnak el is helyezkedni? Írásunkat az 5. oldalon olvashatják el.

# Az erdő rejtőző királya

## A sikeres gombagyűjtéshez jó szem és rutin is kell

**HORVÁTH-BALOGH ATTILA**  
attila.horvathbalogh@zalaihirlap.hu

**NAGYKANIZSA** A laikus azt hiheti, hogy a gombaszedés kellemes, komótos foglalatosság. A kellemes stimmel, de a komótos... Az erdőben ilyenéjt komoly verseny zajlik, hogy ki ér oda hamarabb a gombáért – a percek is számítanak.

Az elmúlt időszak csapadékos időjárása és a mostani napos, meleg „vénasszonyok nyara” kedvez a gombának, tele is lesznek a kalaposok mindenféle változatával az erdők 1-2 napon belül. Sokan útnak indulnak ilyenkor, akik soha nem gombásztak, vagy esetleg nem is szeretik, de a „vadász-ösztön” hajtja őket. Vannak, akik nem nagy igényekkel vágnak neki a rengetegnek, csupán egy jó gombás ebédre vagy vacsorára vágnak. S bizony olyanok is akadnak szép számmal, akik iparszerűen foglalkoznak a gyűjtéssel, hogy a termést aztán a piacon értékesítsék, így teremtve mellettek pénzforrást maguknak.

A nagykanizsai Pintér Ferenc gyermekkorától járja az erdőket, nagymamája vitte el először magával.

Folytatás a 7. oldalon.



Pintér Ferenc gyakorlott szeme messziről kiszúrja a kisebb gombákat is

FOTÓ: HORVÁTH-BALOGH ATTILA

## ZALAEGERSZEG Tanévnnyitók



Tanévnnyitó ünnepséget rendeztek tegnap két, a megyeszékhelyen működő felsőoktatási képző központban is. A képen dr. Gerencsér András, a Pannon Egyetem rektora köszönti a mechatronikai képzés elsőéves hallgatóit. ZH Tudósításunk a 3. oldalon. Fotó: PU

## Halálos baleset a 74-esen

### Két személyautó ütközött, az egyik vezetője meghalt

**CSATÁR** Halálos kimenetelű közlekedési baleset történt hétfő reggel fél kilenc előtt nem sokkal a 74-es főút Csatár és Bak közötti szakaszán.

Az elsődleges információk szerint Nagykanizsa felé tartva egy Opel Insignia vezetője az előtte haladó gépkocsisor előzésébe kezdett, miközben egy vele azonos irányba tartó Daewoo Kalos személygépkocsi vezetője balra be akart fordulni egy földútra, és a két gépkocsi összeütközött. A Daewoo az árokba csapódott, és vezetője, egy 44 éves szentpéterúri férfi olyan súlyosan megsérült, hogy a helyszínen életét veszítette.

Sznopek Veronika, a megyei rendőr-főkapitányság sajtószóvivője érdeklődésünkre közölte, hogy a baleset körülményeit a főkapitányság köz-



A baleset helyszíne. A bal oldali árokban a Daewoo Kalos roncsai, jobbra az út szélén az Opel Insignia áll

FOTÓ: RENDŐRSÉG

lekedésrendészeti osztályának munkatársai vizsgálják. A helyszínelés idejére hétfőn

dél előtt a 74-es főutat a rendőrség lezárta, a forgalmat területre irányította. **AG**

HIRDETÉS

## III. ZALAI HÍRLAP ÁLLÁSBÖRZE

2018. október 4. 10:00-17:00

Zalakerámia Sport- és Rendezvénycsarnok

Aki keres,  
talál!

Kiállítói jelentkezés:

Kovács Veronika

+36-20/402-49-66

vera.kovacs@mediaworks.hu



Része a sikernek!



**Szszali** tűzhely 21.346, Energo-  
mat mosógép 9.847 forintért eladó.  
06/30/2041-238.

\*03737\*

**Befűvő** vagy elszívó 300-as ventilátor  
5.873, mikrohullámú sütő 5.893 forin-  
tért eladó. 06/30/2041-238.

\*03754\*

**Csepel** varrógép 28000 Ft-ért, 380 V,  
720 fordulatos villanymotor 20000 Ft-  
ért eladó. 06/20/9986-336.

\*04140\*

**Eladó** Juners átfolyós vízmelegítő  
8.000, F8-as gázkonvektor 8.000 forin-  
tért eladó. 06/30/4349-456.

\*03612\*

**Fenyő** franciaágy 140-es 14.473, kom-  
mód üveges szekrényrel 15. 633 forin-  
tért eladó. 06/30/2041-238.

\*03730\*

**Futópád** 20.000 forintért sürgősen el-  
adó. Érdeklődni: 06/30/680-6403.

\*03868\*

**FV-64-es** terménydaráló 10.973 forin-  
tért eladó. 06/30/2041-238.

\*03755\*

**Heverő** 6.642, konyhai tálalószek-  
rény 3 részes 30.000 forintért eladó.  
06/30/2041-238.

\*03742\*

**Hordozható** cserépkályha 18.743,  
hűtőszekrény 200 literes, 40 literes  
fagyasztóval 22.872 forintért eladó.  
06/30/2041-238.

\*03734\*

**Kanapé** 9.876 forintért, mennyezet  
ventilátor világítással 10.647 forintért  
eladó. 06/30/2041-238.

\*03741\*

**PB-palack** 6.500, kisméretű szétnyit-  
ható konyhaasztal 5.800 forintért eladó.  
06/30/2041-238.

\*03727\*

**Singer** táskavarrógép, kitűnő álla-  
potban, garanciával eladó. 18 ezer Ft.  
06/20/3708-273.

\*94524\*

**Számítógépasztal** 11.346, Si-  
esta kályha 8.463 forintért eladó.  
06/30/2041-238.

\*03744\*

**Székrenyő**, 5 részes, gardróbos,  
kettő kétajtós szekrényrel eladó.  
Írányár: 30.000 Ft. 06/70/287-5622.

\*03609\*

**Szobakerékpár** 10.000 forintért, futó-  
pád 12.000 forintért eladó. 92/318-487,  
06/30/408-1728.

\*02737\*

**Textima** ipari varrógép 20.000 forintért,  
derékszőghajtás 15.000 forintért eladó.  
92/368-830.

\*04169\*

**Újszerű** fagyasztóláda, 200 literes,  
15.000 forintért, fagyasztószekrény,  
70 literes 18.000 forintért eladó. Érdek-  
lődni: 06/30/3633-739.

\*03522\*

**Verona** típusú szék 1.673, kályha  
11.346 forintért eladó. 06/30/2041-238.

\*03747\*

**Zalakarosban** 160 literes hűtőszek-  
rény fagyasztóval, 120 literes fagyasz-  
tó 3 fiókos eladó. 10.000-10.000 Ft.  
06/30/2647-216.

\*03330\*

**180x200** centiméteres franciaágy  
keret 30.000 forintért, 2 darab ág-  
rács matraccal 20.000 forintért eladó.  
06/70/629-4166.

\*03507\*

**2 db** íróasztal eladó. Ár 4.000 Ft/db.  
06/30/545-1352.

\*04316\*

**2 személyes kanapé** +1 fotel 10.000 forin-  
tért, forgószék 5.000 forintért eladó.  
06/70/629-4166.

\*03511\*

**Fizessen elő**  
**a Zalai Hírlapra!**

**Ha még nem előfizetünk,  
de szeretne az lenni,  
most az alábbi lehetősé-  
gek közül választhat:**

**Telefon:**  
**06-94-999-120**

**Társasza terjesztési irodánk  
számát, és jelezze előfizetési  
szándékát! Munkatársaink  
készséggel válaszolnak esetle-  
gesen felmerülő kérdéseire is.**

**Levél**

Postacímünk:  
Zalai Hírlap, Zala megyei  
terjesztési iroda,  
8900 Zalaegerszeg, Ady E. u. 62.

**Fax:**  
**06-92-502-208**

**Megrendelését faxon is eljuttathatja hozzánk. Kérjük, hogy a faxon nevét, az előfizetés kezdetét, a kézbesítési és számlázási címet és elérhetőségeit feltétlenül tüntesse fel.**

**E-mail**

E-mailben a  
terjesztes@zalahirlap.hu címre  
küldheti el megrendelését.

**Internet**

**www.zaol.hu**

**Weboldalunkon kényelmesen,  
otthonából megrendelheti  
kedvenc napilapját az  
előfizetés menüpont alatt.**

**Ügyfélszolgálati  
irodák**

Ha Önnek kényelmesebb,  
kerjük telefonáljon vagy  
fáradjon be ügyfélszolgálati  
irodáinkba, ahol munkatársaink  
készséggel állnak rendelkezésére.

Zalaegerszeg, Kossuth u. 45-49.,  
tel./fax: 92/312-580

Zalaszentgrót, Eötvös u. 2/A,  
tel./fax: 83/362-373

Nagykanizsa, Ady E. u. 12.,  
tel./fax: 93/310-226

Keszthely, Pláza, Rákóczi tér 20.,  
tel./fax: 83/312-360

Lenti, Takaréknál köz 9. (Sugár út),  
tel./fax: 92/351-804

**ZALAI HÍRLAP**  
Része a  
megtakarításoknak!

# Országos pizzatérkép

## A zalaiak a magyaros feltétet kedvelik a vékony tésztán

**NAGYKANIZSA** Az egyik internetes étterem kiadta az ország pizzatérképét. Ebből kiderül, hogy me-  
gyenként milyen feltéteket kedvelnek a magyarok. Za-  
lában például a magyaros ízvilágért rajonganak.

A nyáron készült felmérés-  
ből kiderült: a népszerű olasz  
tésztaételet nem a rá jellemző  
italiai ízekkel, sokkal inkább a  
tartalmas feltétekekkel kedvelik  
a megyében. Tólos Krisztián  
kanizsai szakács szerint a ma-  
gyarok, így a zalaiak is szere-

kával, szalámmal, hagymával  
és paradicsommal készül. Sőt  
vannak olyan receptek, ahol  
még egy tükörtojást is sütnék  
a tetejére és csipős paprikával  
tálalják.

– Négy-öt feltétnél többet  
nem érdemes ráhalmozni a  
klasszikus vékony tésztára,  
hiszen elveszik az ízlés –  
mondta Tólos Krisztián, aki  
évekig a briteknél is dolgozott.  
– Az olaszos stílust megőrizve  
minimális élesztőt használunk  
a tésztához, így az is könnyeb-  
ben emészthető. Külföldön,  
főleg Angliában nincs éppen



**Tólos Krisztián kanizsai szakács szerint a zalaiak kedvence, a magyaros pizza egy valóságos energiabomba** Fotók: SZAKONY ATTILA



**A nagyrecsei Pölcz Lászlóné Irma néni a magyarok pizzájára, a lánogra esküszik**

tek a hasukat, ha jól akarnak  
lakni, akkor általában az élesztős  
kelt tésztát választják, ami  
eltelt. Egy magyaros pizza va-  
lóságos energiabomba, hiszen  
kolbásszal, szalonnával, son-

nagy divatja a pizza fogyasztá-  
sának, illetve találkoztam me-  
redék receptekkel. Az egyik  
ilyen, amikor a fagyasztott,  
félkész pizzát felengedés után  
alaposan megsütjük a sör-

tésztában, majd ugyanazzal a  
lendülettel kisütik forró olaj-  
ban. Az a verzió a jól edzett  
gyomrot is megviselné.

Tólos Krisztián szerint a  
pizzafogyasztás forradalma  
elkezdődött, jó irányba halad,  
sőt egyre több helyen odafig-  
yelnek arra, hogy mi kerül  
a tányérra. A minőségi alap-  
anyagok használata lényeges,  
ám ha minden egyes feltétnek  
kézműves terméket használ-  
nának, azt egyetlen pénztárca  
sem bírná el.

A magyarok pizzájáról, a  
lángosról még nem készült  
felmérés. Zalában is rajonga-  
nak a fokhagymás, tejfölös és  
sajtos finomságért. A nagyre-  
csei Pölcz Lászlóné Irma néni  
nemcsak a dödöllét, hanem a

**A zalaiak nem-  
csak a pizzát,  
a fokhagymás,  
tejfölös lángost  
is szeretik**

lángost is évtizedek óta készíti.  
Pontosan tudja, hogy a fiatalok  
rajonganak az olasz tésztáért,  
de ő inkább marad a hagyó-  
mányoknál. Szerinte a laktató  
finomság elkészítésének a fo-  
lyamata minden háziasszony  
fejében megvan, csak ügyelni  
kell az arányokra, s némi krea-  
tivitással ezt is vonzóvá lehet  
tenni. **BB**

# Színes, illatos, zamatos forgatag

Pezzetta Umberto fotói az Országos Vadpörkölt- és Borfesztiválról



## Szerdai magazinunk



**Mellékletünk  
minden  
SZERDÁN**

- Amikor még nem az Európa-liga, hanem a túlélés volt a cél: a Videoton a rendszerváltáskor
- Jack Johnson, a bokszilágibajnok mozgalmas élete és értelmetlen halála
- Várhídi Pál, az örök tartalék több mint harminc alkalommal ült a válogatott kispadján