

KIJELÖLTE A JÖVŐBE VEZETŐ UTAT

SZENT ISTVÁNRA, AZ ÁLLAMALAPÍTÓRA EMLÉKEZTEK

A császboszoki Szent István szobornál immár húszadik alkalommal tartottak augusztus 20-án az előestéjén ünnepséget államalapító királyunkra és hazánk fővédőszentjére. Másnap a Jézus Szíve ferences plébániatemplomban került sor a hagyományos kenyérszentelésre (képünkön).



Kenyérszentelés a ferences plébániatemplomban.

Jó okunk van rá, hogy minden évben augusztus 20-án alkalmával összegyűjünk itt, kezdte ünnepi beszédét dr. Sifter Rózsa kormány megbízott, hiszen több mint ezer év távlatából államalapító királyunk, Szent István életműve, munkássága még mindig a legfontosabb útmutatója a magyarságnak. A széles látókörű, nagy formátumú vezető valódi államalapító volt, aki politikai, vallási és társadalmi szempontból egyaránt megteremtette Magyarországot, kijelölve és biztosítva a jövőbe vezető utat az ország népének. Munkájának köszönhető, hogy sok viszály és sorcsapás ellenére mindmáig fennáll a magyar állam, ami az európai keresztény kultúrkör szerves és megbecsült része.

István tevékenységét felidézve elmondta, hogy létrehozott tíz püspökséget, minden tizedik faluban templomot emelt és elrendelte a vasárnap munkaszüneti nappá tételét. Igazi államférfivá a közigazgatás megteremtése tette, ami a megyerendszer kialakí-

tásával, évezredes eredménnyel is járt. Államalapító munkája során írásba foglalta a fontos törvényeket, királytörvényt, azaz bölcs uralkodási útmutatót hagyott utódainak. Imre herceghez írt intelmeiben annyi modern gondolat van, ami jó szívvel ajánlható

minden 21. századi ember figyelmébe.

A kormány megbízott hangsúlyozta, Szent István az értékek Európáját választotta, és mi, a mai kor magyarjai is tőle örökölt szellemiségben képzeljük a jövőt. (Folytatás a 2. oldalon.)

ZTE 100 CENTENÁRIUMI SÉTA

Idén százszentendős a ZTE. A jeles évforduló alkalmából centenáriumi sétára várta az érdeklődőket a Tourinform-iroda. A sport- és helytörténeti kalandozáson ezúttal Sóska Zoltán idegenvezető kalauzolta a közönséget. Afféle meglepetésvendégként pedig jelen volt Péter Zoltán válogatott labdarúgó is.

- pet -

A rendezvény legfőbb helyszíne mi más is lehetett volna, mint a ZTE Aréna, de a focin kívül azért az egyület égíse alá tartozó többi sportág is szóba került.

A stadion lelátóján helyet foglalva a hallgatóság számos érdekességet tudhatott meg az 1920-ban alakult tomaegylet múltjáról. Sóska Zoltán elmondta: a klub létrejötte nem volt teljesen előzmény nélküli, hiszen 1912-ben már volt egy alkalmi felállítás: a Vasvár elleni futballmeccsen akkor 4-2-es vereséget szenvedett a zalaegerszegi csapat. Nem sokkal később Csáktornyától is kikaptak, de ennek ellenére maga a játék mit sem veszített népszerűségéből. Rendszeresen voltak alkalmi mérkőzések az akkori Vizsla-réten (Vizslapark), melyeket sokszor több ezer néző kísért figyelemmel.

Az első világháború alatti kényszerűsünet után, 1920-ban szerveződött meg hivatalosan a szakosztály, mégpedig egy széles körű lokálpatrióta összefogás eredményeként. Kereskedők, iparosok, munkások, értelmiségiek egyaránt nagy szerepet vállaltak a klub létrejöttében. A népes ZTE-családnak – a játékosokon, edzőkön és a felkészülésben segítőkön túl – azóta is tagjai mind a szurko-

lók, mind pedig a szponzorok. A klubhűség mindig meghatározó tényező volt, és az elmúlt száz évben nagyon sokan járultak hozzá ahhoz, hogy az egyület és a hozzá tartozó sportágak jó híret vigyék a városnak – hangzott el.

A klub színe többször változott az évtizedek alatt: a kezdeti időszakban fekete-fehér volt, aztán zöld-fehér lett, míg a most is használt kék-fehér színösszeállítás a hetvenes évek végén honosodott meg, és vált szimbólummá. Természetesen változott a mérkőzések helyszíne is, hiszen gyorsan megfogalmazódott az igény egy saját sportpályára, ami a Járum utcában épült fel az 1920-as évek közepén, szintén közösségi összefogás következtében.

(Folytatás az 5. oldalon.)

SZIDÓNIA-DÍJ

Már hagyomány, hogy a zalaegerszegi Kvártélyház nyári színházi évadának végén átadják a Szalai házaspár által, elhunyt lányuk emlékére alapított Szidónia-díjat.

Az idén az elismerést két művész, Lőrincz Nikol és Ticz András kapta. Gratulálunk!

KÉPZŐMŰVÉSZET ÉS KONYHAMŰVÉSZET PÁRHUZAMAI

ÍNYENCSÉGEK A RÓMAI KORI SZAKÁCSKÖNYVBŐL

Hogy nyár közepén a bagodi iskola udvarán egy római lakomára kerül sor, már önmagában is szokatlan dolog. Ha pedig az antik vacsorát egy Budapestről érkezett festőművész készíti el, akkor a fűszeres ínyencségek zalai felbukkanásának okát érdemes közelebbről is megvizsgálni.



Dr. Filip Csaba

azon a bajai nemzetközi művésztelepen, melynek Tóth Norbert zalaegerszegi képzőművész is résztvevője volt. Utóbbi alkotó már korábban jelezte, hogy szeretne „önkénteskedni” a bagodi feltáráson, hiszen ő volt a szerkesztője a Béres Katalin történelmi-muzeológus által jegyzett „Bagod – Egy Zala menti falu évszázadai” című kötetnek. Így nemcsoda, hogy felkeltette érdeklődését a térség ókori története is. Mikor aztán Baján kiderült, hogy Filip Csaba jártas a római kori gasztronómiában, nem volt kérdés, hogy ő is jön „ásni”. És ha már segíti a régészek munkáját, akkor nyilván főz is valamit... Mézes, fűszeres bor, frissen sült alexandriai kenyér fűszeres

sajttal, szűzermék besűrített mustban és fűszeres sült barack. Többek között ezek az immár kuriózumnak számító finomságok kerültek az asztalra. A menü abból az I. századból fennmaradt, és több nyelvre is lefordított szakácskönyvből állt össze, melyből Csaba rendszeresen dolgozik. A festőművésszel a főzés és az önkéntes munka apropóján beszélgettünk.

- Hogyan lesz egy képzőművészből a római kori konyha tudója?

- Több hatás is ért, ami ebbe az irányba terelt. Egyetemista koromban egyszer ellátogattunk a Balácapusztán feltárt római kori villagazdaságba, ami óriási hatással volt rám. Szintén ezekben az években kezdtem el néhány barátommal főzni is. Kollégista ugyan nem voltam, ám a művésztelepen enni kellett valamit. Az alapoktól indultunk, de kicsit „extrémbe nyomtuk”; vagyis nem a megszokott ételeket főztük, a megszokott módon. A diákori élmények hatá-

sára kaptam is nászajándékba egy eredeti római kori szakácskönyvet az egyik művész társamtól. A könyv sokáig a polcon hevert. 2011-ben aztán a Római Akadémia ösztöndíjasaként két hónapot töltöttem el az olasz fővárosban, ahol szintén ment a főzőcskézés, és persze sok más kulturális hatás is ért. Később pedig már a két lányomat kellett valami finom és tápláló étellemmel ellátni, ekkor került le a polcra a római korból származó szakácskönyv. Először csak kísérletekkel, hogy lehet-e egyáltalán a régi receptekből valami ehető kreálni.

- A családtagok voltak a „tesztalanyok”?

- Először tulajdonképpen igen. Ma pedig már az Aquincumi Múzeummal van egy közös „római lakomás” projekt. Sajnos, a koronavírus miatt ez most éppen szünetel. Visszatérve a kezdetekhez: a gyerekeim nem válogatók, de igényesek.

(Folytatás az 5. oldalon.)

AKCIÓ!
20-40%-OS kedvezmény
NYILÁSZÁRÓK, REDŐNYÖK,
SZALAGFÜGGÖNYÖK, NAPELLENZŐK
SZÜNYOGHÁLÓK
Telefon: 06-30/936-1535

Sprint-Tűzép Kft.
Zalaegerszeg, Ságodi úti ipartelep
Beton helyszínre szállítással!

KAVICS-HOMOK:
- osztályozott, mosott, homokos kavics 0-4-es, 0-8-as, 0-16-os, 0-24-es, 0-32-es
- osztályozott, mosott kavics 4-8-as, 16-32-es, 32-80-as
- bányakavics
- osztályozott, mosott homok 0-1-es
- rezi vakoló homok
- szürke homok
- szürke kavics

MÉSZKŐ: 20% kedvezményt adunk az önkéntesített anyagokból!
- vegyes mézskő
- mézskőzúzalék 4-11-es (temetőbe, parkolóba)
- osztályozott mézskőzúzalék

BAZALT:
- bazalt 0-80-as, 0-22-es
- bazalt zúzalék 0-4-es, 2-4-es, 4-11-es

Falazó- és vakolóhabarcs
Mészhidrát
Zsalukövek
Falazóelemek
Cementesztrich
Töltésföld (nagy tértelben is)
Termőföld
Betonvasháló
Betonvas
Áthidaló
Beremendi cement
Téglák
Térkövek
Egyéb építőanyagok

Tel.: 92/348-922, 30/238-6844
Kérésére a terméket helyszínre szállítjuk.
Nyitva tartás:
H-P: 7-17 óráig
Szo.: 7.30-12 óráig
www.sprinttuzep.hu

Megnyitottunk!
Most már a Kertvárosban is megtalál bennünket!
Zalaegerszeg, Köztársaság útja 63-67.
volt Pagoda étterem.
Házias jellegű sütemények, pogácsák.
Rendezvényekre, lakodalmakra, családi összejövetelekre egyedi megrendeléseket is teljesítünk!
+36-92/336-479

Nos, úgy látszik véletlenül tényleg nincsenek: júliusban ő is ott volt

sült alexandriai kenyér fűszeres

Az akció 2020. szeptember 15-ig érvényes.