



## VÁRJUK A TAVASZT!

8.



## MÁCS JÓZSEF ANYANYELVI EMLÉKVERSENY

5.



3.

## Barcika Príma Kft. MÁR BANKKÁRTYÁVAL IS FIZETHETŐ A MENÜ

A Barcika Art Kft. bemutatja:

[www.zoran.hu](http://www.zoran.hu)  
[www.facebook.com/zoran](https://www.facebook.com/zoran)

# MAGYAR KÖLTÉSZEK NAPJA

# ZORÁN

## TURNÉ 2018

SIPEKI ZOLTÁN  
GÁTOS IVÁN  
CSÁNYI ISTVÁN

ÓVÁRI ÉVA  
KABELÁCS RITA  
PÉTER BARBARA

**Jegyár: 3500 Ft**  
Jegyek kaphatók a Mezey István Művészeti Központ, az Egressy Béni Művelődési Központ jegypénztáiraiban és a [www.kolorcity.hu](http://www.kolorcity.hu) oldalon.


## 2018. április 11. 19.00

Kazincbarcika, Egressy Béni Művelődési Központ

# BÜSZKÉN ELŐRETEKINTVE

A kistérségi településeink előmenetelét bemutató sorozatunkban ezúttal Rudabányát kerestük fel. A 2017-es év összességében sikeresnek mondható a város szempontjából, hiszen az intézmények zökkenőmentesen működtek, a kötelező önkormányzati feladatokban nem volt elmaradás. Új idegenforgalmi létesítmények kezdtek meg műkö-

désüket a településen. A Rudapithecus Látogatóközpont, valamint a hozzá csatlakozó Látványtár és Tájház nagy népszerűségnek örvend a látogatók körében. Az objektummal kapcsolatban vannak megtervezett utak tennivalók, melyekre az elkövetkezendő időszak pályázati lehetőségei nyújthatnak megoldást. Az elmúlt év több sikeres pályázatot hozott, ezek kivitelezése 2018-ban történik meg. A legfontosabb felada-

tok közé tartozik a Bányászattörténeti Múzeum ásványtárának felújítása, a városháza épületének korszerűsítése, a turisztikai építmények infrastrukturális fejlesztése, valamint a belterületi utak burkolatának javítása. Jelentős eredményeket mondhatnak magukénak a közfoglalkoztatás terén, mely a Városüzemeltető Nonprofit Kft. keretén belül zajlik. A mezőgazdasági ágazat által termelt zöldek és egyebek a helyi gyermek- és szociális étkeztetésben hasznosultak. Abetonüzemben gyártott betonelemek az utak, köz-

területek, vízelvezető árkok kiépítését szolgálják. A város az elmúlt esztendőben számos megyei, vagy országos rendezvénynek adott otthont. A teljesség igénye nélkül említhető a mazsorett-találkozó, a nemzedékek találkozója, a bányász dalostalálkozó, a múzeumi nap, illetve a városi idők napja. Szeptember elején 10. alkalommal rendezték meg a nagy tömeget vonzó városnapot. Csatlakoztak az akazincbarcikai Kolorfesztiválhoz is, melynek keretében Takács Tamás és zenekara adott koncertet a településen. A város szülöttének, gróf Gvadányi József író-generálisnak a személye köti össze Rudabányát a kárpátaljai Ba-

dalóval. Ennek okán írt alá testvértelepülési megállapodást a két helység vezetője. – Hiányérzetünk két dolog miatt van. A művelődési házunk régóta esedékes felújítását forráshiány miatt nem kezdtük meg, valamint fontos lett volna egy új konyha-étterem létrehozása, amely nemcsak a gyermek- és szociális étkeztetést, hanem az idegenforgalmat is szolgálja. Mindazonáltal az idei év legfontosabb feladata az említett nyertes pályázatok megvalósítása, intézményeink működési színvonalának legalább a megőrzése, vagy a lehetőségek szerinti fejlesztése – zárta beszámolóját Szobota Lajos polgármester.



## A dinamikusan fejlődő nagyközség

Izsfalva életében folytatódik a fejlődés, a falu szépülése, megújulása. Tavaly a szoborkertben lévő I. világháborús emlékmű éledt újjá, melynek környezete külön megvilágítást kapott. Az év végén több beadott pályázat sikerrel zárult, melynek megvalósítása 2018-ban történik meg. Az elnyert projektek alapján 70 millió Ft-os pályázati forrásból valósul meg az önkormányzat épületének fűtéskorszerűsítése. További 1,5 millió forintból újítják fel a „régipártház” épületét, melyben jelenleg az iskoláskorú gyermekek testnevelésóráit tartják, amely a későbbiekben közösségi házként funkcionál. A külterületi utak rendbetétele 99 millió forintos pályázati összegből jön létre. Az Izsó Miklós úton a járda felújítására 15 millió Ft-ot nyertek, a mentőállomás épületének renoválására pedig 9,6

millió Ft áll rendelkezésre. A polgárörtség 600 000 Ft támogatásban részesült. A Izsófalvai Református Egyházközség 50 Millió Ft-ot nyert az „EFOP-1.3.7-17 A társadalmi kohézió erősítése az egyházak és civil szervezetek közösségfejlesztő tevékenységének bővítésével” jelű pályázaton. Idén január 25-én volt az alapkövetétele a 24 fős speciális fiúotthonnak, melyet a kórház területén belül építenek 168 millió Ft-ból. A falu területén két helyen épül napelempark vállalkozók által elnyert pályázatokból. A későbbiekben is számos feladat, sok fejlesztendő vár még a településre. A nagyközségben 2015-ben újra megalakult a focicsapat. Szeretnének a számukra egy sportöltözőt építeni. Az iskolás gyermekek testneveléséhez és a sportolni vágyó felnőtteknek szükség lenne egy tornacsarnok létrehozá-

sára, hiszen a megvalósításra váró projekt értelmében a most használt épület új funkciót nyer, így a testnevelésórák megtartása nem lesz megoldható. A jövőbeni tervek között szintén szerepel az óvoda épületének belső felújítása. – Égetően fontos lenne új buszmegálló kialakítása, s nemcsak a külterületi utak, hanem a belterületi utak állapotának javítása is, mert vannak olyan utcák a településen, ahol még nincs aszfaltos út kiépítve. Elsősorban az Alkotmány út aszfaltozása, rendbetétele elengedhetetlen. Ezt mindenféleképpen orvosolni szeretnénk. Az önkéntes tűzoltó egyesületnek szeretnénk egy tűzoltóautót igényelni, továbbá a polgárörtségnek pedig beszerezni egy járművet, mert jelenleg saját autóval járnak szolgálatba – tájékoztatta lapunkat Simon Ottó, Izsófalva első embere.

## Ultiverseny Vadnán

Negyedik alkalommal rendezték meg a Bán – Sajó-völgye Vadna Ultiverseny a kártyajáték rajongóinak január 27-én. A mintegy 25 térségbeli induló 3-4 fős csoportokban mérkőzött meg egymással. A regisztráció és a köszöntő elhangzása után délelőtt 9 órakor indult a kártyacsata. A kötött szabályok értelmében a mérkőzés 10 fordulós volt, 12 leosztással. A verseny szabályszerűségének betartásáról Gyöngyösi Géza, a Magyar Ultiszövetség főtájkára gondos-

kodott. A versenyzőknek lehetőségük volt a játék közbeni felfrissülésre, relaxálásra, hiszen egy különteremben szendvicset, kávét, üdítőt biztosítottak a résztvevőknek. Az délutánbanyuló megmérettetés első három helyezettje pénzjutalomban részesült, a győztes pedig hazavihette a vandorkupát. A versenyben első lett Kapitány Béla, öt Károlyfalvi János követte, a harmadik helyen Molnár Gyula végzett. A díjakat Bencze Péter, Vadna polgármestere és Gyöngyösi Géza adták át a nyerteseknek.

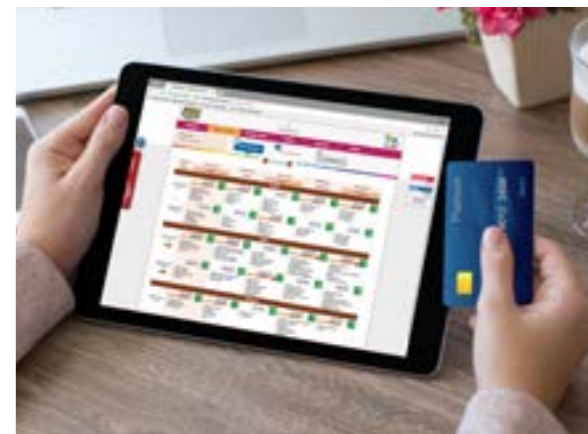


# MÁR BANKKÁRTYÁVAL IS FIZETHETŐ A MENÜ

A Barcika Prima Kft. és Kazincbarcikai Város Önkormányzata közös fejlesztéseként tavaly szeptembertől A és B menü közül választhatnak azok az iskolások, középiskolások és idősek, akik a kft. közétkeztetési szolgáltatását igénybe veszik. Az <https://barcikaprima.qb.hu/> weblapon mostantól nemcsak a rendelés adható le, hanem már elérhető az internetes bankkártyás fizetési lehetőség is. Az étkezés kifizetését a regisztrált felhasználó pár lépésben el tudja végezni a weboldalon, megkönnyítve ezzel a rendelési folyamatot. A bankkártyával az intézményekből elvitt, úgynevezett vendégbéd, valamint az ott helyben elfogyasztott alkalmazotti ebéd is fizethető.

### Bankkártyás fizetés lehetőségének rövid ismertetője:

- 1. lépés:** Válassza ki a Pénzügyi adatok fület. Az itt található listák közül a Díjbekérő fülön láthatja az intézmény által generált díjbekérőket, illetve azok adatait ( dátumát, fizetendő összeget, időszakot). Amennyiben a díjbekérőt a weben szeretné kifizetni, akkor kattintson az adott díjbekérő sorában található Fizetés szóra.
- 2. lépés:** A következő oldalon ellenőrizheti a számlázási adatait, melyet a Számlázási adatok módosítása gombra kattintva tud módosítani. Amennyiben mindent rendben talál, az oldal felső részén található 3-Fizetés gombra kattintson!
- 3. lépés:** A Fizetés gomb megnyomva, átirányítják Önt az OTP fizetési felületre, egy megerősítő üzenet követően.



Az OTP fizetési felületén töltsse ki a szükséges adatokat (kártyát kibocsátó bank neve, kártyaszám, név, lejárat dátum, érvényesítési kód), majd nyomja meg a képernyő alján található Tovább gombot. Az OTP felületén még egyszer ellenőrizheti adatait, majd a Jóváhagyás gombra kattintva megkezdődik a fizetési tranzakció. A tranzakció végeztével az OTP visszairányítja Önt a weboldalra, melyen a tranzakció sikerességéről, vagy sikertelenségéről adnak információt. Amennyiben a tranzakció sikeres, akkor a fizetésről elkészült számlát megjelenítjük az oldalon, illetve e-mailben is elküldjük Önnek. Amennyiben nem kapta meg az e-mailt kérem ellenőrizze azt a levélszemét között is. Az elkészült bizonylatokat bármikor az Adatlap fülön, az eddig kiküldött levelek között ellenőrizheti és letöltheti a számlákat.

Az OTP fizetési felületén még egyszer ellenőrizheti adatait, majd a Jóváhagyás gombra kattintva megkezdődik a fizetési tranzakció. A tranzakció végeztével az OTP visszairányítja Önt a weboldalra, melyen a tranzakció sikerességéről, vagy sikertelenségéről adnak információt. Amennyiben a tranzakció sikeres, akkor a fizetésről elkészült számlát megjelenítjük az oldalon, illetve e-mailben is elküldjük Önnek. Amennyiben nem kapta meg az e-mailt kérem ellenőrizze azt a levélszemét között is. Az elkészült bizonylatokat bármikor az Adatlap fülön, az eddig kiküldött levelek között ellenőrizheti és letöltheti a számlákat.

**A bankkártyás fizetés lehetősége az alábbi intézményekben elérhető:** 1. sz. bölcsőde, 2. sz. bölcsőde, székelyhely óvoda, Mesevár óvoda, Nefelejcs óvoda, Napsugár óvoda, Eszterlánc óvoda, Százszorszép óvoda, Füziike óvoda, Pollack iskola, Ádám iskola, Árpád iskola, Dózsa iskola, Kazinczy iskola, Surányi szakiskola



### FELHÍVÁS



# KolorAPP

## Már letölthető!



GET IT ON  
**Google Play**



Download on the  
**App Store**



# SZERETETTEL ALKOTNI

„A színek világa, mint mágnes úgy vonz magához, s ebben az elvarázsolt világban itt boldogságra találok.” Az idézet Kovács Istvánné Boncsér Éva, művésznevének Kovács Éva festőművész mottója. A Dédestapolcsányból származó, de immár tizenhét éve a családjával Vadnán élő alkotó olyan tiszta szívvel beszélt a festés okozta örömeiről, hogy lelki szemeim előtt feltárult, amint a vászon fölé hajolva életre kelti a körülötte lévő világot. Érdeklődéssel hallgattam a művészi lét kitarulkozását.

– **Hogyan csöppent bele ebbe az „elvarázsolt világba”? Mikor bontakozott ki Önben az alkotás iránti vágy?**

– Gyermekkoromban szívesen rajzoltam, festettem, kézimunkáztam. Már akkor megpróbáltam az olajjal festeni, de még sikertelenül. Maradt a tempera, az akvarell és az akril. Kétezerben költöttünk Vadnára, és miután rendbetettük a családláhzát, néhány év elteltével üresnek találtam a falakat. Gondoltam, díszítésül festek néhány képet. Érdekes dolog a festészet, szerintem nagyon sokan azért festenek, hogy örömet okozzanak maguknak. Ugyanis olyankor tényleg megszűnik a világ, csak az van az ember előtt, amit

alkot. Annyira beleélem magam a képbe, hogy magam előtt látom a megvalósulásra váró ideát. Mára a hobbim kiteljesedett, munkáim az internet segítségével nemzetközileg



ismertté váltak és megvalósult az egyik nagy álomom, szülőfalumban, Dédestapolcsányban, most novemberben megnyitottam a galériámat.

– **Autodidakta módon sajátította el a festést. Hogyan lehetett ezt ilyen**

**mélységeiben megtanulni segítség nélkül?**

– Eleinte megpróbáltam azonnal az impresszionista festők stílusával festeni. Véleményem szerint itt rontottam el a dolgot. Most jövök rá, hogy a nehezebb kompozíciókat lazúrosabban vigyem fel a vászonra, mert ezáltal könnyebben javíthatóak. Nagyon sok szakkönyvet olvastam, elsősorban a keverés technikájával kapcsolatban. Fontosnak tartottam arról is tájékozódni, hogy milyen színek léteznek, melyiket hova érdemes alkalmazni, hogy a kép eredetinek tűnjön. Nézetem festészeti videókat is, de nem nagyon ragadtam meg a figyelmemet, hiszen sokkal izgalmasabb, ha az ember magát képezi az egyes technikákra, az ecsetkezelésre.

– **A művészetében milyen stílust képvisel?**

– Véleményem szerint a realista stílust képviselem. Nagy kedvencem Munkácsy Mihály. Amikor tanultam festeni, megpróbáltam az ő stílusa szerint dolgozni. Nehéz volt utánozni, de a fejlődésem szempontjából mindenképpen hasznos volt.

– **A festészet melyik műfaja áll közel Önhöz?**

– Nagyon szeretek tájképeket, csendéleteket festeni, de az utóbbi időben nagy kedvenceim lettek



A művész önvallomása: 35 éven keresztül dolgoztam a BorsodChem Zrt-nél. Az olajfestéssel körülbelül tíz éve kezdtem el komolyabban foglalkozni, de család és munka mellett nagyon kevés időt tudtam a festővászon előtt tölteni. Három évvel ezelőtt úgy döntöttem, feladom addigi életem és azt fogom csinálni, ami örömet okoz számomra és ami boldogabbá tesz.

a portrék is. Mostanában nem tudtam kiülni a szabadba, vagy fotót készíteni. Nem volt olyan táj, ami igazán megragadott volna. Az interneten keresztül viszont több Portretisto nemzetközi portré versenyen indultam. Az ott elért sikerek hatására egyre több arckép született.

– **Árulkod el az olvasóknak, hogy milyen versenyről van szó!**

– Ez oroszok által meghirdetett verseny volt, és valaki felvett abba a csoportba. Egy orosz festőművész, Vladimir Ivanovics Zvjagin készített a róla készült festményemet. Amikor megkapta nagyon megtetszett neki, s ezt követően még megfestettem egy-két külföldi

festő portréját. A hazaiak közül pedig többek között Sike Márta Magdolna borsodnádasi festő arcmását.

– **Milyen sikereket tudhat magáénak?**

– A Portretisto verseny után folyamatosan figyeltem a pályázati lehetőségeket és pályáztam. 2016-ban a Magyar Alkotók Internetes Társulása Egyesület által meghirdetett „Szavakba Szótt Idő” című Jubileumi Pályázatra beküldött képeim közül két alkotásomat Nívódíjjal és Bronzecset díjjal jutalmazták. Ez évben a „Földről nézve” című pályázatra beküldött „Újjászületésem emlékére” jellegű alkotással első helyezést érttem el, a zsűri Bor István Iván-díjjal dotálta.

## Harmadik helyen a Szalézisek



**Az Anyanyelvpolók Szövetsége és a Petőfi Irodalmi Múzeum – A Magyar Nyelv Múzeuma a 2017/2018-as tanévben is meghirdette az Anyanyelvi játékok – játékos anyanyelv, Mács József emlékversenyt, amelynek egyik középdöntőjét a kazincbarcikai Don Bosco Sportközpontban rendezték meg január 26-án.**

A versenyre Borsod-Abaúj-Zemplén megye, illetve felvidéki általános és középiskolák, négyfős csapatok jelentkezését várták a szervezők. Felvidékről összesen 30 csapat nevezett: 15 általános iskolás és 15 középiskolás csapat, a megyéből pedig 47 általános és 27 középiskolás csapat pályázott.

A középdöntőbe 15 általános iskolás, a középiskolások közül 12 csapat jutott. Az általános iskolásoknál Aggtelek, Farkaslyuk, Bánhorváti, valamint a sa-jószentpéteri Kossuth La-

kolci Avasi Gimnázium szállt versenybe.

Bréza Zoltán szervező a Kolorhét kérdésére elmondta, hogy a vetélkedő korábban Anyanyelvi játékok – játékos anyanyelv címet viselte, azonban idén a közelmúltban elhunyt, felvidéki magyar íróra, Mács Józsefre emlékezve szerepelteti nevében a Mács József emlékverseny elnevezést a szervezőbizottság. Kiemelte, hogy ebben a tanévben immár negyedik alkalommal szervezték meg a versenyt, mert fontosnak tartja azt, hogy a fiatalok is szeressék és szeretettel használják anyanyelvüket.

A megmérettetésen az általános iskolások kategóriájában első helyen az Aggteleki Általános Iskola végzett, a középiskolások közül pedig a miskolci Avasi Gimnázium mellett az ózdi József Attila Gimnázium, a miskolci Fráter György Katolikus Gimnázium és a mis-



## GIMI GALÉRIA

### FESTETT VERSEK

„Festett versek” címmel nyílt kiállítás P. Dányi Gabriella alkotásaiból a Gimi Galériában január 30-án.



is ír, amelyekkel sikeresen szerepel pályázatokon, jelenik meg antológiákban. A alkotó nemcsak fest, hanem verseket, novellákat

## Kazincbarcika őstörténete – a kezdetektől 1950-ig

**Az Újkazinci Baráti Kör szervezésében tartott előadást Kismarton Zsolt, a Barcikai Historiás szerzője, az Újkazinci Programszigetén.**



Igazán érdekesítő bemutató fül-és szemtanúi lehetnek, akik részt vettek az Újkazinci Baráti Kör szervezésében az Újkazinci Programszigetén, Kismarton Zsolt, a Barcikai Historiás szerzője előadásán január 23-án.

A képekkel és térképekkel illusztrált prezentáció behatóan foglalkozott az elő-

települések történelmével. A szerteágazó információt tartalmazó munka beszámolt a történelmi eseményekről, a Kazincbarcika területén fellelt régészeti leletekről és megtalálási helyükről, a települések demográfiai és vallási összetételének a változásairól és a régi földrajzi elnevezésekről. A szerző Kazincbarcikahoz kötődően ki-tért a szomszédos települések középkori, korai és újkori viszonyaira, a megye területén az adott korban fontos szerepet betöltő várak történetére, pusztulásuk okaira, a vármegye helyzetére. Talán nem lényegtelen megemlíteni, hogy városunk területének történelme még az őskor végére és az ókor elejére vezethető vissza, hiszen már az ősember megtelepedett a Tardona-völgy bejáratánál. Mamutmaradványok kerültek elő a BVK, a Szé-nosztályozómű, a Tardona út környékéről, és egy 4000 éves település nyomai a kórház építéskor. Az sem el-hanyagolható, hogy a különböző történelmi erák miként hatottak a helység fejlődésére, etnikai összetételére, míg eljutottunk a tulajdonképpeni jelenhez. Az előadás-so-rozat természetesen folytatódik, februárban „A város”, míg márciusban „A belváros” történelmét fedezhetik fel az érdeklődők az 1950-es évektől kezdődően napjainkig.

örül annak, hogy a művészet a fiatalok közvetlen közelébe kerülhet a galéria által.

P. Dányi Gabriella festményeit február 13-áig tekinthetik meg az érdeklődők a Gimi Galériában.



SZÉLESSÁVÚ KORLÁTLAN INTERNET CSOMAGOK WiFi opcióval

Állítsd össze igényed szerint a saját OKOS csomagodat

G-Force 1000	Optic-Force 500	Optic-Force 250	Optic-Force 150	Optic-Force 100
MAXIMÁLIS SÁVSZÉLESSÉG: <b>1000 / 250</b> Mbit/s	MAXIMÁLIS SÁVSZÉLESSÉG: <b>500 / 25</b> Mbit/s	MAXIMÁLIS SÁVSZÉLESSÉG: <b>250 / 20</b> Mbit/s	MAXIMÁLIS SÁVSZÉLESSÉG: <b>150 / 15</b> Mbit/s	MAXIMÁLIS SÁVSZÉLESSÉG: <b>100 / 10</b> 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
<b>3 599 Ft/hó</b> A teljes hűségidő alatt	<b>3 199 Ft/hó</b> A teljes hűségidő alatt	<b>2 899 Ft/hó</b> A teljes hűségidő alatt	<b>2 599 Ft/hó</b> A teljes hűségidő alatt	<b>1 999 Ft/hó</b> A teljes hűségidő alatt

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ TV CSOMAGOK AKÁR 200 CSATORNÁVAL

VEZETÉKES TELEFON INGYEN SZÁMHORDOZÁSSAL 200 FT-TÓL

Megrendelés:

PARISAT Kazincbarcika, Építők útja 54.

Telefon: 06-48/512-448 E-mail: [parisat@parisat.hu](mailto:parisat@parisat.hu)

Üzletkötő: 06-20/563-6496, 06-20/537-2550

Akciós ajánlatunk régi és új ügyfelek részére érvényes Kazincbarcikán.  
Ingyenes bekötés előzetes technikai felmérés után.  
Részletek az Ügyfélszolgálaton.

A Barcika Park Nonprofit Kft.

Temetői munkás munkatársat keres



Főbb feladatok:

- Temetésekkal kapcsolatos ügyintézési feladatok elvégzése
- Temetőben történő földmunka végzése

Szakmai, személyiségbeli elvárások:

- Bejegyzésmentes hatósági erkölcsi bizonyítvány
- Egészségügyi alkalmasság, jó fizikum, ápoltság megjelenés
- Stressztűrés, határozottság
- Precíz munkavégzés, pontosság
- Érzelmileg stabil, kiegyensúlyozottság
- Előnyt jelent: „B” kategóriás jogosítvány, kisteherautó vezetési tapasztalat

Amit kínálunk:

- Stabil vállalati háttér
- Próbaidőt követően határozatlan idejű, teljes munkaidős foglalkoztatás

Munkavégzés helye: Kazincbarcika

Jelentkezés módja: a [palyazat@barcikaholding.hu](mailto:palyazat@barcikaholding.hu) e-mail-címre küldött és a munkakör pontos megnevezésével ellátott önéletrajzzal.

Jelentkezés határideje: 2018.február 15.

Munkába lépés várható kezdete: 2018. március 1.

## REJTVÉNYFEJTŐ VERSENY

FELHÍVÁS

ÜNNEPELJÜK KÖZÖSEN A  
MAGYAR REJTVÉNYFEJTŐK NAPJÁT!

Egyéni vagy kétfős csapatok jelentkezését várjuk a versenyre, amelyen bárki indulhat. A rejtvények közepes szintűek lesznek. A versenyfeladatok között lesz logikai, sudoku, skandináv- és hagyományos keresztrejtvény.

Mindenki saját magának osztja be az idejét, hogy a legfeljebb két órányi fejtési idő alatt melyik rejtvényrel mennyit foglalkozik.

**A verseny szervezői:** IDÓVÁR Nyugdíjas Kulturális Klub  
Barcika Art Kft.

**A verseny helyszíne:** Mezey István Művészeti Központ  
3700 Kazincbarcika, Rákóczi tér 9.

**A verseny időpontja:** 2018. február 17. (szombat) 9.30 óra  
Regisztráció 9.00 órától

**Ingyenes nevezés:** 2018. február 10-én 14.00 óráig

Információ, tájékoztatás a Mezey István Művészeti Központ jegypénztárában, vagy a +36-48/310-116-os telefonszámon. A versenyen - a helyszín korlátozott befogadóképessége miatt - csak azok vehetnek részt, akik részvételi szándékukat előzetesen jelzik.

**Ceruzát, radírgumit mindenki hozzon magával!**

**HÍVUNK! VÁRUNK! GYERTEK!**

ÁLLATORVOSI  
RENDELŐ

Dr. Minár Gyula  
állatorvos



BETEGVIZSGÁLAT,  
DIAGNÓZISFELÁLLÍTÁS: INGYENES

Vesztség elleni oltás féregtelenítéssel:  
4 000 Ft

Parvo, szopornyica éves, kombinált oltás:  
4 000 Ft

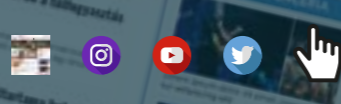
Műtétek: pl. kandúrmacska-ivartalanítás  
6 000 Ft,

szukamacska-ivartalanítás  
10 000 Ft

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

KOLORLINE

KAZINCBARCIKA ÉS A TÉRSÉG HÍREI



ÚJ ARCULATBAN A HBH ÉTTEREM

# MEGÚJULT ÍZVILÁGGAL KEZDIK AZ ÉVET

Az idén teljes erővel folytatódik a múlt évben elkezdődött arculatváltás a kazincbarcikai HBH Bajor Sörház Étterem és Panzióban.

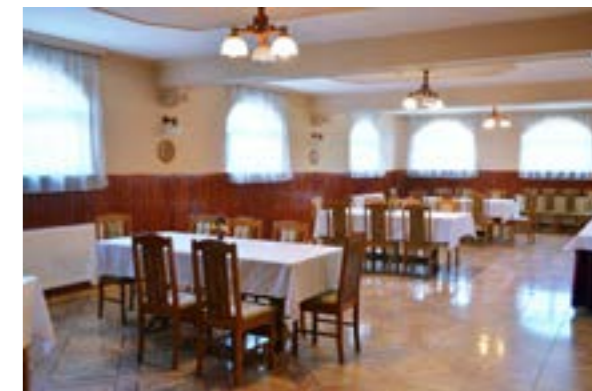
Szűcs Tamás ügyvezető-től és Antal István társ-tulajdonostól megtudtuk, hogy új koncepcióval, izes ételekkel és sörrökkel, jól képzett, külföldi tapasztalatokkal rendelkező munkatársaikkal várják a különleges ételek szerelemeseit. Frissült a szakácsállomány, új, modern gasztronómiai trendeket vezettek be, amiről részét képezte az arculatváltásnak, és ezt azt utat kívánják az idén is tovább folytatni.

Ennek példája, hogy az étlap kínálata teljes mértékben kicserélődött, új ételek kerültek a palettára, import, minőségi, friss alapanyagokkal találkozhat a vendég, ha az étlapról választ.

A jó étel mellé finom ital is párosul, hiszen az eddigi saját receptúrájú sörrök mellé most új ízek is érkeztek. Tavaly októberben, már elkészült az új sör, ami a Belga Apátsági Búzasör nevet kapta, és aminek olyannyira jó visszhangja volt, hogy az decemberre el is fogyott. Természetesen az idén ezt a sört is megkóstolhatják az italrajongói.

A legkisebbekre is gondolván, külön étlappal állnak a gyerekek rendelkezésére. Az étterem koncepciója, hogy a családok otthonosan érezzék magukat és olyan ételeket kóstolhassanak, amit máshol nem. A hét minden napján várják vendégeket üzleti, családi, baráti ebédre vagy vacsorára.

Január 21-től február 21-ig, vasárnaptól szerdáig, 10% születésnap kedvezményt ad minden kedves vendégnek az étterem vezetőség és munkatársai, az étlapon található ételek árából. Az önök kényelme érdekében javasoljuk, hogy amennyiben szívesen megkóstolnánk ételüket, foglaljanak asztalt a 48/318-740-es telefonszámon.



# VÁRJUK A TAVASZT!

A farsang vizkeresztől hamvazószerdáig tart, a tavaszvárás örömmünnepének is nevezik. Évszázadok óta az evés-ivás, a lakodalmak, a disznótorok és a jelmezes felvonulások jellemzik, melyekkel a hiedelmek szerint a természetet bőségre készítetik.

## MAGYARORSZÁGI NÉPSZOKÁSOK

A farsang csúcspontja a karnevál, amelyet a „farsang farkának” nevezünk. Ehhez a háromnapos mulatsághoz kapcsolódik a legtöbb szokás, azaz farsangvasárnaphoz, farsanghétfőhöz és húshagyókeddhez. Az utolsó napot jelölő húshagyó elnevezés a 40 napos böjti időszak kezdetét jelenti. Farsangkor a legények sorra járták a lányos házakat és hívogatták az eladósorban lévőket, valamint ők szervezték a bálokat is: a táncöltés-

re, a muzikusok megfuzetésére adományokat gyűjtöttek. De nemcsak a legények és a lányok rendeztek táncmultságokat, hanem a házasemberek, a különféle céhek, az iparszövetkezetek, az asszonyok, sőt a gyerekek is, azonban a farsangi báloknak hagyományosan a párvalasztásban volt nagy szerepük.

Az udvarlás és a lakodalmak legfőbb ideje a paraszti életben ez az időszak volt. Éppen ezért a farsang adott alkalmat

## A JELMEZEK

A párvalasztás mellett a farsang lényege a szabályok felrúgása és kigúnyolása, amelyet jól példáznak a következők nélküli bolondzás az álarc névtelensége mögött, vagy a nemi szerepek felrúgása asszonyfarsangkor. (Az asszonyfarsang a szabályok megszegésének és

nemi szerepek összeoldadásának kitűnő példája volt. Az asszonyfarsangon, csakis asszonyok vehettek részt, akik az év egyetlen napján korlátlanul járhattak, és nótázhattak, férfi módra mulattak.) Farsang idején a mohácsi busók fűzfából faragott, rítkító színűre festett, fé-

arra is, hogy tréfásan vagy durván figyelmeztessék azokat, akik még nem mentek férjhez. A vénlány-csúfolásnak különböző változatai voltak, pl. tuskóhúzás, kongózás, szüzgulya-hajtás, állalkodalom. Számos városban egyébként ekkor rendezik meg a híres karneválokat (riói karnevál, velencei karnevál), Magyarországon pedig a farsang legnevezetesebb eseményét, a mohácsi busójárást.

lelmetes álarcokban, kereplőket forgatva, kolumpokat rázva hagyományosan vidám varázsolják a várost. A téltemető, tavaszköszöntő nagy ünnep húshagyókedden látványos, jókedvű farsangtemetéssel ér vé-



## FARSANGI ÉTELEK

A két kötelező étel a kocsonya és a fánk. Előbbi sokan idegenkednek, pedig az elkészítése nem nagy ördögösség, utóbbihoz pedig mágiikus erőt tulajdonítottak: a Sze-

rémségben például azért sütötték, hogy a vihar ne vigye el a háztetőt. A következő két receptet követve, biztosan a mi kocsonyánk és fánkunk lesz a legfinomabb!

### Kocsonya

**Hozzávalók (8 adag):** 2 kg sertésköröm, 1 kg sertéscsülök, 50 dkg sertésfarok, 6 gerezd fokhagyma, 1 db közepes vöröshagyma, 1 db közepes sárgarépa, 15 szembors, só ízlés szerint

**Elkészítés:** A húsokat gondosan szőrmentesítjük, majd egy lábasba tesszük és hideg vízzel felöntjük. Nagyon lassú tűzön főz-

zük, időnként lehabozzuk. Ha már nem kell habozni beletesszük a fűszereket és a répát. Addig főzzük, amíg a hús le nem válik a csonttól, ez kb. 5 óra, majd kiszedjük és kicsontozzuk, a levét pedig leszűrjük. A húst elosztjuk az előkészített táányérokbarászedjük a levét. Azerősízkezelőnek akár erőspaprikát is tehetünk bele. Végül hideghelyre tesszük, míg megdermed.

### Farsangi fánk

**Hozzávalók (4 adag):** 50 dkg finomliszt, 2,5 dkg friss élesztő, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál rum, 3,5 dl tej, 1 db tojás, 75 dkg sertésszír

**Elkészítés:** A tejből kiöntünk egy decit, és meglangyosítjuk. Feloldjuk benne a cukrot és belemorzsoljuk az élesztőt. Ha felfuttott, hozzáöntjük a liszthez. Hozzáadjuk a maradék tejet is, a tojást és a rumot. Fakanállal elkezdjük verni, és jó 10 perccel át dolgozunk rajta, míg hólyagos, sima tésztát nem kapunk. A tetejére szórunk egy kis lisztet, és letakarva, meleg helyen duplájára kelesztjük. Ha kész, liszte-

zett deszkára borítjuk, kinyújtjuk 2-3 cm vastagra, és kiszaggatjuk. A le- hulló tésztszeleket újra összegyűrjük, és kiszaggatjuk. Ismét letakarjuk, és fél órán át kelesztjük ugyanolyan meleg helyen. Ha kész, felforrósítjuk a zsírt, és a fánkokat fejjel lefelé (tehát azzal az oldallal, ami eddig a deszkán volt) a forró zsírba tesszük. 2-3 perc után, ha már szép piros az alja, megfordítjuk (ha elég jól dolgoztunk, és mély a lábasunk, maguktól megpördülnek, amint hozzájuk értünk). Lecsöpögtetjük, és még melegen fogyasztjuk őket porcukorral és lekvárral.

## EGY RECEPT, EGY SZTŐRI

### KÁRPÁTI LÁSZLÓ, A VRCK ELNÖKE

Kárpáti László, a VRCK elnöke egyik kedvenc ételét a sült kacsacomb káposztás cvekkelivel. Szeretek és tudok is főzni, ezért mondhatni szinte minden ételt szívesen fogyasztok, és el is készítem. Édesanyámtól tanultam főzni, már hatéves koromban a tűzhely előtt álltam és azóta is szívesen főzök. Mivel nyugdíjas vagyok, ezért már nem csak hétvégéken, hanem hétköznapokon is szívesen készítek finomságokat. Leginkább a szárnyasokat kedvelem, ezért is választottam ezt az ételt.

## Sült kacsacomb káposztás cvekkelivel

**Elkészítése:** A kacsacombokat megmossuk, a bőrös felét kockásra bevagdossuk, befűszerezük, és elhelyezzük a kizsírított tepsiben. Rászórjuk a felkarikázott hagymát,



### REJTVÉNY

## SKANDINÁV

Az alábbi skandináv rejtvény a Barcika Art Kft. április 11-ei rendezvényéhez kapcsolódik. Ha kész a megfejtéssel, írja meg nekünk! A helyes megoldásokkal két belépőjegyet nyerhet az Egressy Béni Művelődési Központ 2017/2018-as felnőtt színházi évadának március 28-ai „A bolond lány” című előadására.

**Beküldési határidő: február 12.**

### ÚJ CÍMÜNK:

3700 Kazincbarcika, Jószerencsét út 1/A.

### E-mail:

szerkesztoseg@barcikaart.hu

A nyereleményvel kapcsolatos részleteket a Kolorhét szerkesztőségével a 06-20/479-4351-es telefonszámon lehet megbeszélni.

### A január 12-ei rejtvényünk nyertese:

**Hermann Anikó**

(Kazincbarcika, Móricz Zsigmond tér 3.)



### HOZZÁVALÓK:

- fejenként 1-2 kacsacomb
- só, bors, vegeta
- 1 egész fej fokhagyma
- 1-2 fej zöldpaprika
- 2-3 szem paradicsom
- 2-3 fej fehér hagyma
- kevés kacsaszőr
- 1-2 dl száraz fehérbor

### A KÁPOSZTÁSTÉSZTÁHOZ:

- fejenként egy marék házi kockatészta vagy szabógallér
- 1/2 fej káposzta
- só, bors



	Kalora- táborban áruhá- zó	Vasár- nap Lent	Kér- Fény- pont- ban van!	Bra- ri- város Főg. szór.	Ké- ző- k- ed pár- ja	Jú- n- g- em- ber
Április 11-ei rendezvény						L
Épület szórakoz- tás						
Hevesen idő- oda- mozgat			Pár- A szék- esély- esély	Adikata, az ábró- T. berje		
A kálum vég- jele		Som- de sem- de sem- de sem- de sem		Kalórán köl- remlés	Szintén Nagy kavicsok	
Tubák tábor						Zoro Computer tábor
Az egy török Mész- sör- szórakoz- tás Ábró- Szék- ország feszítés			Ér- folyó Jude egyik fia	Maguk Diszertem		Nano Julok csoportja
Spanyol autó jelzés	Gramm től ország	Páris magyori Nem köle	Lent Young Szen- Artes		Egy- részen	
Egy vagy vagy		Lep- Mész- szórakoz- tás				Ha szórakoz- tás
A szórakoz- tás			Hűsítő már Mektó			
			Abali szórakoz- tás			







## CSEMPE AZONNAL ÓRIÁSI VÁLASZTÉKBAN

**MAPEI termékek,  
lambériák, fűrészarúk, 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**



## VALENTIN-NAD AMBRÓZIA MÓDRÁ FEBRUÁR 9. ÉS 18. KÖZÖTT

Hangolódjanak egymásra a szerelmesek napján az

Ambrózia Étterem és Panzió\*\*\*-ban, ahol

„szerelemfokozó” finomságokkal, kiemelt, páros Valentin-napi menüajánlattal, isteni bőségtálakkal, ajándék tombolákkal, értékes nyereményekkel várjuk kedves Vendégeinket.

**Február 14-én, 16-án, és 17-én esténként  
élő zenével is kedveskedünk!**

Szeretettel várjuk Vendégeinket!

Asztalfoglalás: 48/310-883, 30/830-4025



facebook.com/Ambrózia Étterem és Panzió\*\*\*



# KOLOR TV



**Már a Parisat, a UPC  
analóg és digitális  
csomagjában,  
valamint a Dual  
Plus szolgáltató  
hálózatán is!**

## VITARA INDULJ VELE A CSÚCSRA!

**MÁR 3.890.000 Ft-tól**  
**FEBRUÁR 28-ig új megrendelésre!**

Alapfelszereltségben

**KLÍMA, 7 LÉGZSÁK, ABS, ESP**



**PRÓBÁLD KI  
NÁLUNK!**



Ajánlatunk autócsere-programban, vagy finanszírozási ajánlatunk keretén belül érvényes. Az akció a készlet erejéig vagy 2018. február 28-ig tart. A kép illusztráció, a hirdetés nem minősül ajánlattételnek. A részletekről érdeklődően márkakereskedésünkben személyesen, vagy az alábbi elérhetőségeken. Suzuki Vitara üzemenyag-fogyasztás: 3,7-7,1l/100km, CO<sub>2</sub>-kibocsátás vegyes használat mellett: 106-138 g/km.



Way of Life!

**SZABÓ SUZUKI  
márkakereskedés**

**Értékesítés: (48) 510-060**

Kazincbarcika, Tardonai u. 59.

Nyitvatartás: H-P: 08-17-ig; Szo: 08-13-ig

www.szabosuzuki.hu