



Havonta megjelenő közéleti lap

XXXI. évfolyam 12. szám | **2021. DECEMBER**

ÁLDOTT, BÉKÉS KARÁCSONYI ÜNNEPEKET ÉS BOLDOG ÚJ ÉVET KÍVÁNUNK!



Fotó: Kálóczi Beáta

Badacsonytomaj Város Önkormányzat Képviselő-testülete áldott, békés, szeretettel teli Karácsonyi Ünnepeket és kegyelemben gazdag, egészségben eltöltött Új Esztendőt kíván Badacsonytomaj, Badacsony és Badacsonyörs minden polgárának!

MEGÚJULÁS ELŐTT A TÁTIKA

„A badacsonyi hajóállomás mólójánál, a hajóval érkező vendégek gyalogos útvonala mellett álló, 2011-ben műemlékké nyilvánított egykori Tátika étterem mai állapotban is idézi eredeti, 1962-es tömegformálását: nyugodt, nagyméretű, ellentétes tetőirányú épületkubusai tagolt körvonalat képezve kapcsolódnak egymásba. A Balaton felé néző üvegezett homlokzat hangsúlyosan horizontális. Az oldalhomlokzatok, és a vasút felé néző oldal összetettebb, de mára a későbbi átalakítások miatt erősen zavaros összképet nyújt.



Fotó: memmdk.hu

A 20. század első felében már működő hajó kikötő korábban is rendelkezett különféle szolgáltató funkciókkal, de a terület hasznosításának komoly újratervezésére, modern értelemben vett turisztikai fejlesztésére az 1956-os forradalom utáni időszak konszolidációs politikája teremtette meg a kereteket. Az Építésügyi Minisztérium 1957-ben kezdeményezte az ún. Balatoni regionális terv elkészítését. A program első fázisában a Balatoni Intéző Bizottság tervhatósági jogkörrel az



Fotó: memmdk.hu

érintett, tóparti településeket vizsgálta. A cél egy jól összehangolt, párhuzamosságoktól mentes, hosszú távú fejlesztés előkészítése volt, amely jól szakaszolható, ezzel igazodik a nemzetgazdaság lehetőségeihez is. A program gyakorlati vezetője, a Balatonkörnyék főépítész, Farkas Tibor lett.

Badacsonyt a nagyforgalmú, napi kirándulóléhelyek egyikeként jelölte meg a terv, ahova a borkóstolás és a strand használata vonzott volna turistákat, akik a környező, ill. szemközti települések szálláshelyeiről hajón és vasúton érkeznek meg. Ennek megfelelően fogadó térségként merült fel a vasútállomás-kikötő környék fejlesztése. A terület rendezési tervét 1958-ban a Regionális terv munkáiban is részt vállaló, ekkor csupán 29 éves Callmeyer Ferenc készítette. A Tátika étterem megnyitására csak az első tervek elkészítése után négy évvel, a kivitelezéshez szükséges pénzügyi alapok megteremtés után, 1962 nyarán került sor. A megvalósult monolit vasbeton épület alsó szintjén volt a gyorskiszolgáló étterem, a hátsó, vasút felől vezető lépcsőn lehetett az emeletre jutni, ahol cukrászda, zenés mulató, borkóstoló terasz kapott helyett. A nyers zsáuzott felületeket fehérre és sárgára színezték, a Balaton felőli oldalon, észak felől a strandot kiszolgáló büfé földszintes épülete kapcsolódott az oldalhomlokzathoz. A tő ill. a kikötő felé néző hosszan elnyúló homlokzat a földszinten transzparens volt, és eredetileg a partvonallal azonos vonalban állt, az emelet nyitott terasza felett lebegett, és mintegy öt méteres konzollal nyúlt a víz fölé. Az oldalsó ormfalak, lábhatók és a földszinti teraszmellvéd közepes méretű, változatos alakú bazaltkvaderekből épült, ezzel a helyi természetes anyagok használatát beemelve, és a homlokzat anyagváltozatosságát és színességét fokozva. A teraszt felülről kék színű huzalbetétes üveg napellenző árnyékolta, a vendégtér és a terasz között függőleges osztás nélküli, alsó-felső befogással edzett üvegből készült nyitható falak álltak. A lépcső és a teraszmellvéd fehér műköből készült. Az épületbelső nagyon letisztult egyedi tervezésű falborítást és berendezést kapott: az előbbi fenyőből készült kabinlécezés borította, az utóbbiak dió furnérból, acélcsőből és műanyagcső fonatból álltak.

A Tátika építészettörténeti jelentősége jól megragadható az 1950-es évek végén a szocreál kötöttségeinek a lerázása után új lendületet nyert modern épí-

tészeti hagyomány és a regionális megközelítés kölcsönhatásában..."- írja a Magyar Építészeti Múzeum Műemlékvédelmi Dokumentációs Központja a badacsonyi Tátika történetéről.

A Callmeyer Ferenc által tervezett ikonikus épület most 700 millió forint összegű beruházás keretében kap új ruhát pályázati támogatással. A Tátika az elmúlt évtizedekben számos funkciót kapott, többször át is építették, most azonban a beruházás keretében visszaállítják eredeti állapotában.



Fotó: Kálóczi Beáta

A munkaterületet a közelmúltban átvette a közbeszerzési eljárás keretében kiválasztott kivitelező, a munkálatok jelenleg is gőzerővel folynak, és a tervek szerint az ipari műemlék 2022. szeptemberére nyerheti el régi-új külsejét.



Fotó: Kálóczi Beáta

Kérdésünkre Badacsonytomaj polgármestere, Krisztin N. László elmondta: a létesítmény földszintjén közösségi tér (büfé, illemhely, információs pont és interaktív kiállítás) kap helyet, míg az emeleti térben 70-80 fő befogadására alkalmas gasztró teret alakítanak ki.

Kálóczi Beáta

ÚJ BERUHÁZÁSOK, BŐVÜLŐ SZOLGÁLTATÁSOK

A végéhez közelednek a kivitelezési munkálatok a Pipitér Óvoda térszomszédságában, lassan befejeződik az a minibölcsőde fejlesztés, amelyre a város önkormányzata 75 millió forint összegű vissza nem térítendő támogatást nyert el a Terület- és Településfejlesztési Operatív Program keretében nyert el.

Annak ellenére, hogy a bölcsődei szolgáltatásoknak nem volt hagyománya helyben, a város 3-4 évvel ezelőtt mégis úgy döntött, hogy minibölcsődét hoz létre a településen, amelyhez akkor szintén pályázati forrást nyertek. Az intézményben maximalizált 7 fős gyermeklétszám hamar betelt, és újabb igény mutatkozott a bölcsődei férőhelyekre - tájékoztatót a hely-



Fotó: Kálóczi Beáta

színen Badacsonytomaj polgármestere. Krisztin N. László elmondta: a jelenlegi bővítésnek köszönhetően újabb 14 három éves kor alatti kisgyermeket tudnak majd itt fogadni, így összesen 21 főre emelkedik a minibölcsőde férőhelyszáma. Hozzátette azt is: a bölcsődét már nemcsak helyiek, hanem a környező kistérségekben élő családok is igénybe veszik.



Fotó: Kálóczi Beáta

A december 31-i befejezést, majd a műszaki átadást, használatbavételi engedélyezési folyamatot, valamint a bútorozást, berendezést követően várhatóan márciusban már birtokba is lehet venni az új létesítményt.

Kérdésünkre a polgármester elmondta azt is: az új épületszárnyban egy nagy csoportszoba, vizesblokk, öltöző és raktár is helyet kap, az udvaron készül egy pálya a kismotoroknak, az udvart pedig tavasszal szetrenék parkosítani, játékokkal felszerelni.

Kálóczi Beáta

IGAZGATÁSI SZÜNET A POLGÁRMESTERI HIVATALBAN

Badacsonytomaj Város Polgármesteri Hivatala tájékoztatja ügyfeleit, hogy a hivatal 2021. december 20-tól 2022. január 3-ig igazgatási szünetet tart.

Sürgős anyakönyvi ügyben (haláleset miatt) az alábbi telefonszám hívható: 06-30/531-68-59

2021-2022. ÉVI HÓ ELTAKARÍTÁSI ÚTVONALAK BADACSONYTOMAJ VÁROS TERÜLETÉN

Badacsonytomaj Város területén az Önkormányzat tulajdonában lévő utak, járdák és közterületek hó eltakarítását és síkosság mentesítését a Badacsonytomaj VN Kft. összesen 3 gépjárművel, és egy vállalkozó segítségével végzi.

A 30/2004 (IX. 30.) önkormányzati rendelet 4§ alapján, az ingatlanokon belüli és az ingatlanok előtti járdákon a hó eltakarítás az ingatlantulajdonosok feladata.

4. §(1) Az ingatlan tulajdonosa köteles gondoskodni:

a.) Az ingatlan előtti járda (járda hiányában 1 m széles területsáv, illetőleg ha a járda mellett zöld sáv is van, az úttestig terjedő teljes terület), továbbá ha a járda és az út között kiépített vagy kiépítetlen terület van, annak gondozásáról, tisztántartásáról, szemét- és gyommentesítéséről, a hó eltakarításáról és a síkosság mentesítéséről.

b.) A járdaszakasz melletti vagy a tulajdonos területén átvezető nyílt árok és ennek műtárgyai tisztántartásáról, a csapadékvíz akadálytalan elfolyásáról, független annak tulajdonjogától.

c.) Tömbtelken a külön tulajdonban álló egyes épületek gyalogos megközelítésére és körüljárására szolgáló terület tisztántartásáról és csapadékvíz zavaralan lefolyását akadályozó anyagok és más hulladékok eltávolításáról.

d.) A beépítetlen telekingatlan tisztántartásáról és gyom mentesítéséről.

e.) A telekingatlanról a járda és az úttest fölé nyúló valamint az elektromos vezetékeket megközelítő növényzet megfelelő nyeséséről.

f.) A telek tulajdonosa a telkén áthúzódó természetes úton kialakult vagy épített vizes árkot meg nem szüntetheti, annak folyásirányában akadályt nem építhet.

(2) Két szomszédos terület, épület közötti közforgalmi területsáv vagy átjáró esetén a tisztántartási kötelezettség a tulajdonosok között 50-50%-ban oszlik meg.

(3) Az üzletek és egyéb elárúsító helyek, vendéglátóegységek, intézményeik és szolgáltató egységek előtti járdaszakaszt, illetőleg ha a járda mellett zöldsáv is van, az úttestig terjedő teljes területet - a nyitva tartás ideje alatt - a tulajdonos köteles tisztántartani.

(4) Az ingatlan előtti járdát a tulajdonos naponta mind a téli, mind a nyári időszakban legkésőbb reg-

gel 7.00 óráig köteles letakarítani és a hulladékot az összegyűjtött háztartási hulladékkal együtt elszállíttatni.

(5) A közterületek tisztántartása nappal és éjszaka időbeni korlátozás nélkül végezhető.

(9) Az ingatlan tulajdonosa köteles az ingatlan előtt hótól, jégtől és ónos esőtől síkossá vált járdaszakaszt (szükség esetén többször is) síkosságtól mentesíteni.

(10) Az összegyűjtött havat nem szabad elhelyezni:

- útkereszteződésben,
- útburkolati jeleken,
- járdaszívet és a járda közét,
- a tömegközlekedésre szolgáló jármű megállóhelyén,

- a közszolgáltatási felszerelési tárgyra (vízelzáró csap, gáz- és egyéb közlétesítmény, lámpaoszlop, hirdetőoszlop stb. köré)

- kapubejárat elé, annak szélességében.

(11) Síkosság elleni védekezéshez a környezetkímélő anyagokon kívül (homok, salak) klorid tartalmú (pl. konyhasó) fagyáscsökkentő szer használata csak úgy alkalmazható, hogy a vegyszer egyszeri kijuttatás maximális mértéke 40 g/m²-nél több ne legyen. Ezeknek az anyagoknak a tárolása tárolóedényben, környezetszennyezést kizáró módon történhet.

Hóeltakarításban résztvevő utak listája

Badacsonytomaj: Táncsics u., Borostyán u., Kodály u., Bercsényi u., Sport u., Petőfi S. u., József A. u., Nyárfa u., Béke u., Fő u., Balaton u., Római u., Széchenyi u., Kert u., Vasút u., és a Vasútállomás környéke, Borostyán utca, Egészség ház környéke, Káptalan-tóti út, Méregraktár u., Tájház udvar, Önkormányzati parkoló és udvar, Óvoda, Iskola, Alsó kolónia, Magyar u., Ady u., Nagyköz u., Nagykör u., Kiskör u., Kisköz u., Kőfejtő út, Szőlőhegyi út, Szidónia út, Erdős út, Iskola út, Szent Donát út, Föld út, Palackozó út, Gyurkovics köz, Akácfa út, Kertész utca, Ibos F. u., Kisörsi út.

Badacsony: Strand u., Park u., Egry sétány, Mórlics Zs. u., Tavasz u., Nyár u., Ősz u., Muskotály u., Csabagyöngye u., Pauler Á. út, Zalai köz, Szürkebarát u., Vincellér u., Herczegh F. út, Hamvas Béla u., Helbeck út, Harsona köz, Kápolna u., Pöltemberg u., Napsugár u., Rózsa köz, Hableány étterem mögötti zsákutca, Szent Anna kápolna útja, Badacsony parkolók, Bada-

csonyi út, Panoráma út, 71-es főút melletti járda a badacsonytomaji vasútállomástól a badacsonyi strandig, Füge köz, Kisfaludy S. u., Bogyai L. út, Tatay S. út, Kossuth u., Radnóti M. u.

Badacsonyörs: Major út, Öreghegyi út, Vadrózsa út, Felsőbüki út, Kisörshegyi út, Fácános köz, Szabó Ernőné u., Orgona u. Székely dűlő, Kiserdő u., Rózsa büfé, Klastrom u., Hegyalja u., Virág köz, Szépkilátó u. Szőlő u., Fűzfa u., Bolt melletti u., Csendes dűlő, Erdős köz., Mandulás u., Kemping u., Arborétum u., Rizling u., Szépvölgyi u., Kápolnavölgyi u., Fenyő köz, Csigáskúti u., Kisörshegyi u., Kerékpár út

Síkosság mentesítés: buszmegállók, közintézmények előtti terület, temetői utak, útkereszteződések, főbb csomópontok.

Tájékoztatjuk a Lakosságot, hogy az alábbi utak, közterületek takarítása (gépi-, kézi), és síkosság mentesítése történik először:

Fő út, Római út, Kert út, Petőfi utca, Körforgalom, Balaton út, Orgona utca, Szőlő utca, Park utca, Intézmények előtti területek, parkolók, főbb csomópontok.

Ezen utak megtisztítása után történik a többi út takarítása (önkormányzati-, és magánutak ahol van állandó lakos).

Az ügyeleti rendszer 2021. november 15.-től 2022. március 01.-ig tart, mely időjárástól függően változhat.

Amennyiben ezen időszak alatt észrevétel merül fel (hóeltakarítás), azt a következő telefonszámokon lehet megtenni: **87/571-048** 7.00-15.00 valamint a **06 30/424-6148** számon egész nap.

Kérjük a Lakosságot, hogy az ingatlanuk előtti terület (járda, út) takarításával segítsék a munkánkat.

Kérjük továbbá, hogy a közterületen kihelyezett síkosságmentesítő edényekbe hulladékot ne rakjanak, illetve a benne található szóróanyagot csak az ingatlan előtti közterület megtisztítására használják.

Badacsonytomaj VN Kft.

SZELEKTÍV HULLADÉK GYŰJTŐPONT NYITVATARTÁSA

Tájékoztatjuk a lakosokat, hogy **2021. november 01.-től 2022. március 31.-ig a szelektív hulladék gyűjtőpont nyitvatartási ideje az alábbiak szerint változik!**

Szelektív gyűjtőpont helye továbbra is a Badacsonytomaj VN Kft, Káptalan-tóti út 50. szám alatti telephelye marad (körforgalom után).

Beszállítás időpontja: Hétfő, szerda, péntek, szombat: 8.00 - 16.00; Vasárnap: Zárva.

Hulladék elhelyezés az alábbiak szerint változik: A szelektív gyűjtőponton csak az üveg hulladék elhelyezésére van kihelyezett gyűjtőedény, a településen állandó lakhellyel rendelkező ingatlantulajdonosok részére.

Az egyéb frakciók (pet, papír) tekintetében a házhoz menő gyűjtés továbbra is működik.

Megértésüket és együttműködésüket köszönjük. Tegyük együtt a tisztább környezetért, környezetünkért!

Badacsonytomaj VN Kft.

HIRDETMEY LEJÁRT TEMETŐI SÍRHELYEKRŐL

Badacsonytomaj VN Kft. felhívja az érintett hozzátartozók és a lakosság figyelmét, hogy a Badacsonytomaj Város területén található Köztemetőben az **1996. előtti években megváltott koporsós sírhelyek**, valamint a **2010. előtt megváltott urnafülkék és urnasírok** megváltásának ideje lejár.

A 145/1999. (X.1.) Kormányrendelet 18.§ (5) bekezdése értelmében megszűnik a temetkezési hely felett a rendelkezési jog gyakorlása, ha a használati idő meghosszabbítás hiányában lejár. Ha a sírhely használati idő letelt, a temető üzemeltetője - a türelmi idő lejártát követően (6 hónap) - az újbóli temetések lehetővé tétele céljából a temetési helyet megszüntetheti. A meg nem váltott temetkezési helyek folyamatosan felszámolásra kerülnek.

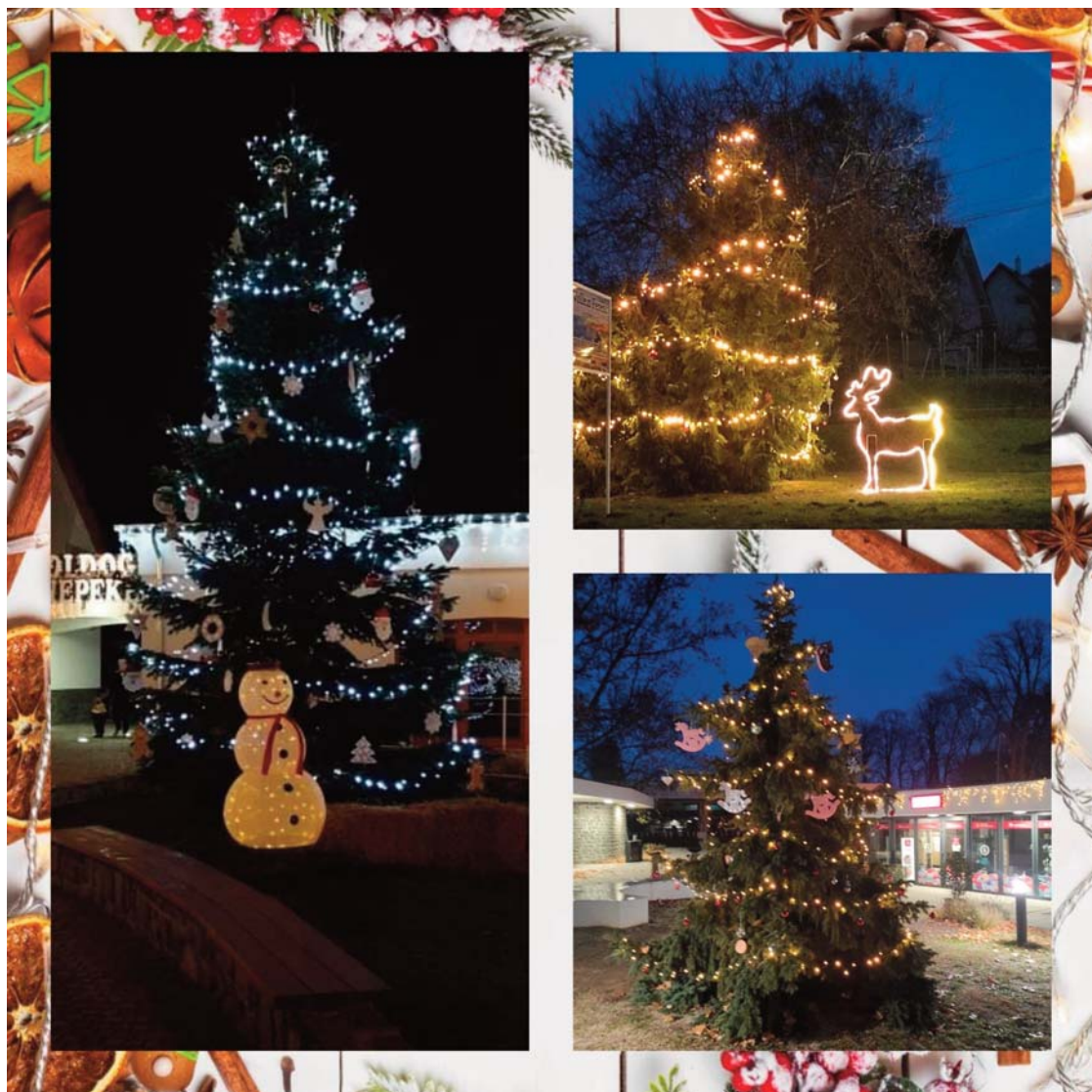
Lehetőség van a sírhelyről való lemondásra is, abban az esetben, ha nem kívánják újra váltani. Ebben az esetben irodánkban egy lemondó nyilatkozat formájában ezt megtehetik.

Kérjük a hozzátartozókat, hogy a sírhelyek újraváltása érdekében az irodánkat ügyfélfogadási időben felkeresni szíveskedjenek. /hétfő-csütörtök 7.30 - 15.00, péntek 7.30 - 13.00/

Érdeklődni: Badacsonytomaj Városüzemeltető Közhasznú Nonprofit Kft., Badacsonytomaj, Fő út 14. Telefon: 06 87/571-048 /ügyfélfogadási időben/. E-mail: info@bv.hu vagy temeto@bv.hu.

Badacsonytomaj VN Kft.

KÖSZÖNET A SEGÍTŐKNEK!



Badacsonytomaj Városüzemeltető ezúton szeretne köszönetet mondani mindazoknak, akik hozzájárultak valamilyen formában ahhoz, hogy az idei évben is elkészüljön a Tájház udvaron, illetve a település különböző pontjain lévő ünnepi dekoráció.

Szeretnénk megköszönni a Mindenki karácsonyfájának feldíszített fenyőfát Christine-nek (Római út 139. szám alatti lakos), a Badacsonytomaj felállított fenyőfát Tasner Pálnak (badacsonytomaji lakos), valamint a Badacsonytörösi felállított fenyőfát a Badacsonytörösi Érdékvédelmi Egyesületnek.

Köszönjük Bolf Sándornak (bálák, fenyőfa szállítás), Gáspár Norbertnek (fenyőfa kivágása, fényfűzések kihelyezése), Rakics Andreának (betlehemhez

nyújtott segítséget, szalmabálák), Gyécsek Norbertnek, hogy az utolsó pillanatban elvállalta néhány kandeláber dísz felrakását (körforgalom, Badacsonytörösi), Mékliné Kocsis Bernadett és Tompos Fabó Anikó korábbi években elkészített karácsonyfa díszait, és mindenkinek, aki fenyőággal, vagy bármilyen módon segítette a munkánkat.

Külön köszönjük dolgozóink kitartó munkáját, hogy a kézzel készült díszek időben elkészültek, és a helyükre kerültek.

Reméljük mindenki talál magának a dekorációk közül olyat, ami boldoggá varázsolja számára az ünnepeket.

*Békés, Boldog
Karácsonyi Ünnepeket és
Sikerekben-, Egészségben
gazdag
Boldog Új Évet kíván
Mindenkinek
a Városüzemeltető Kft.
összes dolgozója!*



Fotó: pixabay.com

ÜGYFÉL TÁJÉKOZTATÓ!

Badacsonytomaj Városüzemeltető Közhasznú Nonprofit Kft. tájékoztatja ügyfeleit, hogy az ügyfélfogadás **2021. december 20. és január 02. között szünetel.**

Az első ügyfélfogadási nap 2022. január 03. (hétfő).

Ezen időszak alatt sürgős esetben (temetés, hótól) az alábbi telefonszám hívható: 06 30/424 6148
Megértésüket köszönjük.

ÜNNEPI KÖSZÖNTŐ

A Badacsonyi Céh Turisztikai Egyesület Elnöksége és Munkaszervezete ezúton kíván minden kedves Tagjának, badacsonytomaji Lakosnak áldott, békés, szeretetteljes Karácsonyt és sikerekben, egészségben, „vendégseregben” gazdag, boldog, új esztendőt!

*Szeretettel: Illés Zoltán elnök;
elnökségi tagok: Békássy János, Borbélyné Galambos Gabriella, Jani Gyula, Májer Péter, Nagy István, Nagy László, Rieger Zoltán, Szalai Attila, Szántai Attiláné, Tomposné Fabó Anikó;
munkaszervezet nevében: Tasner Mónika, Vizkelety Dóra, Sellyei Aliz, Molnár Anna*

FELHÍVÁS EGYETEMI, FŐISKOLAI HALLGATÓKNAK

A Kiss József Alapítvány felsőfokú tanulmányait végző, Badacsonytomajon állandó lakcímmel rendelkező diákok részére tervez pályázati kiírást.

Jelentkezést a 2021/2022 tanévben tanuló diákoktól várjuk felmérés céljából.

A támogatási összeg meghatározása a tanév első féléves tanulmányi eredménye alapján történik.

A jelentkezőktől kérjük az alábbi adatokat:

- Hol tanulnak és milyen szakon?
- Mikor kezdték a felsőfokú tanulmányukat?
- Jelenleg hányadik évet végzik?
- Ebben a tanévben hány tárgyat vettek fel?
- Badacsonytomaji lakcímük

Jelentkezést postai úton: Kiss József Alapítvány, 8261 Badacsonytomaj, Park utca 53. vagy elektronikus úton, a csababadacsony@gmail.com címre kérjük.

Kiss József Alapítvány Kuratóriuma

ÜNNEPI DEKORÁCIÓ AZ ÚJRAHASZNOSÍTÁS JEGYÉBEN



Fotó: pixabay.com

Régi újságpapírja, nem használt könyve mindenki-
nek van otthon, amiket fel lehet használni és újra lehet
hasznosítani a karácsonyi készülődésben! A látványos
és csodaszép díszek a karácsonyfán és a lakás külön-
böző pontjain is jól mutatnak majd!

Hozzávalók: papírvágó olló, ragasztó, használt cso-
magolópapír/újságpapír, tű, cérna, fagolyó.

Elkészítés: Az egyforma méretű papírlapokat a
hosszabbik oldaluknál fogva harmonikaszerűen hajto-
gatjuk. Ha kész, akkor középen félbe hajtjuk. 2-3 darabot
összeragasztunk, ez lesz az angyalka szoknyája. Befűz-
zük a cért a tübe. Középen ketté hajtjuk az angyal-
díszünket, fölé teszünk még egy harmonikaszerűen
összehajtogatott papírt és hozzávarrjuk úgy, hogy a
tetejére a fagolyót is hozzáöltjük. Így áll össze a papír
angyalkánk!

ISKOLÁNKBAN JÁRT A MIKULÁS!

December 6-án a Tatayba is ellátogatott a Mikulás
és diákjainkat megajándékozta egy-egy csomaggal.
Virgácsot senki sem kapott, ezek szerint a mi iskolánk-
ban csak jó gyerekek vannak. A tanulók nagy örömmel
várták és dalokkal, versekkel kedveskedtek neki.

Köszönjük a Szülői Munkaközösségnek, hogy ide-
csalogatták hozzánk a Mikulást. *Iskola*



Fotó: Iskola

ÖRÖMHÍREK A 25 ÉVES TOURINFORM IRODÁBÓL

Nagy öröm és megtiszteltetés ért bennünket szü-
lihónapunk során:

Badacsonytomaj Város Önkormányzatának Kép-
viselő-testülete a BADACSONYI TOURINFORM
IRODA részére a település turizmusának fejlesztése
érdekében kifejtett munkájáért a PRO URBE kitüntető
címet adományozta, valamint az irodában annak
megnyitása óta dolgozó Tasner Mónikát szintén PRO
URBE kitüntető címben részesítette, az irodában 10
éve tevékenykedő Vizkelety Dóra munkáját pedig
ELISMERŐ OKLEVÉLLEL jutalmazta.

Köszönjük tevékenységünk elismerését! Ez óriási
lendületet ad mindannyiunknak a további munkához.

A kitüntető címek átadására bensőséges hangu-
latban november 24-én került sor a Tourinform iro-
dában.

Az ünnepségre ellátogatott országgyűlési kép-
viselőnk, Fenyvesi Zoltán is, aki meglepetést hozott
magával: ELISMERŐ OKLEVÉLET a Badacsonyi Céh
Turisztikai Egyesület Badacsonyi Tourinform Irodája
részére a Badacsony és térségének két és fél évti-
zedes népszerűsítéséért, programok színvonalas
szervezéséért és lebonyolításáért, az ide érkező ven-
dégek szakszerű tájékoztatásáért és a régió turisztikai
jelentőségének növeléséért.

Köszönjük Képviselő Úr!

Mint minden siker, ez is sok-sok ember közös

munkájának, együttgondolkodásának és együttmű-
ködésének eredménye!

Ezúton szeretnénk köszönetet mondani az Egye-
sületünkben tagként résztvevő és a Tourinform iroda
fenntartásához anyagi támogatást nyújtó önkormány-
zatoknak: Badacsonytomaj, Badacsonytördemic,
Szigliget és Ábrahámhegy Képviselő-testületeinek.



Hála és köszönet illeti egyesületünk Tagjait, akik
hisznek a közös célokban és tagdíjaikkal, valamint
egyéb módokon is támogatják egyesületünk, ezáltal
irodánk színvonalas működését.

Köszönjük az itt élő embereknek, hogy igénybe
veszik és ajánlják szolgáltatásainkat!

És köszönjük a hozzánk ellátogató turistáknak,
hogy - évente akár többször is - minket választanak
úticéljuknak!

Köszönettel:

Tasner Mónika, Vizkelety Dóra,

Sellyei Aliz, Molnár Anna

SIKERES ISKOLAI CSAPATMUNKA

A Tatay Sándor Általános Iskola 19 diákja október
15-én részt vett a Bolyai Matematika Csapatverseny
megyei fordulóján.

A vetélkedőn 4 fős csapatok mérték össze tudás-
ukat. A versenyre 6 csapatot neveztünk, sajnos 5 csa-
patunk csak három fővel indulhatott. Eredményeinkre
nagyon büszkék vagyunk, hiszen létszámhátránnyal
indultunk és együtt küzdöttünk a matematika tago-
zatos iskolák tanulóival. Az együtt dolgozás képes-
ségét is most próbáltuk ki először. Kimagasló a 4.
osztályosok eredménye, akik a 19. hellyel a közép-

mezőnyben végeztek. A csapatot Nagy Gréta, Nagy
Matilda Róza, Wallovics Júlia alkotta. A 6. osztályosok
sikere viszont óriási, 30 csapatból az 1. helyen végez-
tek. A kiemelkedő eredményt elérő csapattagok:
Forintos Lili, Molnár Lilla Boróka, Tóth Titanilla és Wal-
lovics Lilla voltak. Ők képviselhetik Veszprém megyét
az országos döntőn.

A gyerekek eredménye lenyűgöző és jól érezték
magukat a csapatversenyen. Reméljük, hogy meg-
marad lelkesedésük a matematika tantárgyi verse-
nyek iránt! *Iskola*

SOMOGYI KÉPET KAPOTT AZ ISKOLA

Somogyi Győző képpel gazdagodott a Tatay Sán-
dor Általános Iskola.

A Salföldön élő festőművésztől a Magyar Állam
képeket vásárolt, azzal a céllal, hogy ezeket majd
továbbadja a környék valamelyik közintézményének.
Így esett a választás a mi iskolánkra. A Balatonfüredi
Tankerület megbízott vezetője adta át részünkre a
Nemesgulácsi dombok című festményt.

Köszönjük a felajánlást és örülünk, hogy intézmé-
nyünk tanulói ezen ajándékon keresztül még jobban
megismerhetik a köztünk élő művész munkásságát.

Iskola



Fotó: Iskola

ÚJABB SIKER A TATAYBAN

November 26-án rendezték meg a Bolyai Mate-
matika Csapatverseny országos döntőjét, ahová 6. osz-
tályos csapatunk, megyei 1. helyezésként, meghívást
kapott. Diákjainknak a résztvevő 39 csapatból 13-at
sikerült megelőznie. Az országos 26. hely tanítványa-
inknak óriási siker. Büszkék vagyunk versenyzőinkre,
Forintos Lilire, Molnár Lilla Borókára, Tóth Titanillára és
Wallovics Lillára. Kitűnő szereplésükhöz szívből gra-
tulálunk! *Udvariné Horváth Anna felkészítő pedagógus*



Fotó: Iskola

RECEPTAJÁNLÓ

Karácsonyi puncs



Fotó: pixabay.com

A punch (panc) szanszkritül ötöt jelent, amely az ital jellegére és a benne lévő alkotóelemekre utal, úgy mint erős (alkohol), gyenge (víz), édes (cukor), savanyú (citrusfélék) és fűszeres. Az öt elemből felépülő ital hamar elterjedt a matrózok körében, és természetesen – az ő hazatérésüket követően – Angliában is hamar teret hódított. A brit gyarmatokon is gyorsan meghonosodott, olyannyira, hogy feljegyzések bizonyítják: az amerikai alapító atyák a Függetlenségi Nyilatkozat aláírása után punccsal ünnepeltek.

Angliában az alkoholos puncs szárnyalásának Viktória királynő szigora vetett véget, az ő intézkedéseinek köszönhetően ma már inkább a gyerekzsúrokhoz köthető az angol puncs, és nem a felnőttek kedvelt italaként emlegetjük.

Az eredeti puncs alapját a rum képezte, ehhez jöttek a különféle citrusfélék és fűszerek, amelyek az ital jellegét megadták, de az igazat megvallva, a puncs szabályai nincsenek köbe vésve, nyugodtan kísérletezhetünk a nekünk szimpatikus alapanyagokkal. A puncs alkoholtartalmáról nem csak a rum gondoskodhat. Az italunkat készíthetjük víz helyett pezsgővel, adhatunk hozzá almabort, vörösbort, fehérbort is. Az alkoholtartalmú alapok mellett jól teljesít a tea, a tej, a különféle szűrt vagy szűretlen gyümölcslevek, vagy épp a gyömbérsör.

A puncsot ihatjuk melegen vagy hidegen. A téli hónapokban inkább a forralt, meleg puncsokat érdemes fogyasztani, a hideg, fagyalttal, jégkockával kínált puncsok ideje inkább a nyár. A meleg puncs jó kiegészítője a téli vendégeskedéseknek, hűvös estéknek. Könnyen elkészíthető, nagyobb bőlés táblán kínálva igen látványos finomság.

Almapuncs

Felforralunk 5 dl almalevet 1 rúd fahéjjal és 1 db meghámozott és cikkekre vágott almával. Ha forró, elzárjuk, és 2 evőkanál pálinkát adunk hozzá. Bögrébe öntve azonnal fogyasztjuk.

Forrás: mindmegette.hu

Mézeskalács

Nagyon egyszerűen elkészíthető, és szinte pillanatok alatt kisül 3-4 tepsivel. A tészta összegyúrása után azonnal süthető, nem kell hűtőben pihentetni, ráadásul sütés után azonnal puha, nem kell napokig várni, amíg megpuhul. Egy jól záródó dobozban hetekig puha is marad!

Hozzávalók 3 nagy gáztepsihez: 50 dkg finomliszt, kb. 1 dl méz, 15 dkg porcukor, 2 teáskanál mézeskalács fűszerkeverék, 1 kávéskanál szóda bikarbóna, 2 tojás, 15 dkg vaj (esetleg margarin).

Elkészítés:

1. A lisztet elkeverjük a szóda bikarbónával és a mézeskalács fűszerrel, majd elmorzsoljuk a vajjal/margarinnal. Majd a többi hozzávalóval egy jól formázható masszává gyúrjuk. FONTOS! A mézet

adjuk hozzá utoljára fokozatosan, mert nem biztos, hogy kell bele az 1 dl.

2. Lisztezett felületen kb. 4 mm vastagra nyújtjuk a tésztát, és különböző karácsonyi formákkal kiszaggatjuk. Sütőpapíros tepsire sorakoztatjuk.

3. Ha fényesre szeretnénk a mézesek tetejét, akkor sütés előtt lekenhetjük egyenletesen egy tojásfehérjével (melyet előtte villával 10-15 másodpercig felverünk). De ez elhagyható, nem muszáj lekenni!



Fotó: pixabay.com

4. Előmelegített 160 fokos légkeveréses sütőben 8 percig sütjük. (Hagyományos sütőben 180 fokon 8 percig.) 8 percnél tovább semmiképp ne süssük, még akkor sem, ha puhának érezzük, amikor kivesszük a sütőből - mire kihűl, pont megfelelő lesz az állaga!

5. Azonnal puha - és jól záródó dobozban sokáig puha is marad!

Hozzávalók az írókához: 1 tojásfehérje, kb. 15 dkg porcukor, 1 csapott evőkanál étkezési keményítő, 1 teáskanál citromlé.

Elkészítés: 1. A porcukorba beleteszem az étkezési keményítőt, kis lyukú szűrőn átszítalom.

A robotgéppel elkezdem keverni a tojásfehérjét, közben apránként adom hozzá a porcukrot, és a citromlevet is beleöntöm. Lehet, hogy kell még hozzá pici porcukor, annyit teszek bele, hogy sűrű folyós állagú legyen.

2. A masszát egy zacskóba töltöm, melyet elkötök vagy összegumizom, valamint a sarkánál vágok egy icipici lyukat, amellyel már lehet is írni a süteményekre.

Forrás: gabicsek.blogspot.com

Lencseleves

Télen nincs is jobb egy forró, sűrű lencselevesnél. Ennél a receptnél a füstölt hús játszik főszerepet, mert ettől lesz igazán telt és karakteres ízű.

Lencsét általában szilveszterkor és újév napján szokás fogyasztani, de ez a lencseleves nyugodtan ehető bármelyik hűvös, őszi-téli napon. Tele van zöldekkel, így nagyon laktató, az pedig csak plusz, hogy szalonna is került bele.

Hozzávalók: 150 g füstölt hús (tarja/húsos szalonna/karaj), 25 g füstölt zsirszalonna, 3 szál sárgarépa, 2 szál zellerszár, 1 fej kisebb lilahagyma, 2 gerezd fokhagyma, 300 g száraz lencse, 2 tk sűrített paradicsom, 2 tk pirospaprika, 1 mk füstölt pirospaprika.



Fotó: pixabay.com

AZ ISKOLAI KARÁCSONYFA TÖRTÉNETE

Hagyomány iskolánkban, hogy karácsony közeledtével karácsonyfát állítunk az aulában. Így történt ez az idei évben is.

Meghatódva néztük a kis gyerekek csillogó szemét és örömet, mikor először megpillantották a fel díszített fenyőfát.

Az idén Tapolcáról, Tóth Csabától kaptuk a fát, Gáspár Norbi ügyeskedett a kivágásban és Bolf Sándor szállította ide hozzánk. Köszönjük az önzetlen felajánlást és munkát!

Sajnos a karácsonyi ünnepségünk az idén is elmarad, osztály keretben köszöntik egymást diákok és pedagógusok.

A gyönyörű karácsonyfa képével kívánunk mindenkinek, Badacsonytomajon és a környékbeli településeken élőknek, **áldott, békés ünnepeket és egészségben eltöltött boldog új évet!** Iskola



Fotó: Iskola

rika, 2 tk őrölt kömény, 1 kis csokor friss petrezselyem, só, bors, 1 ½ l víz.

Elkészítése: A lencsét 2 liter vízben félpuhára főzzük és a levét is megtartjuk. Egy nagy lábasban az apróra vágott zsirszalonnát üvegesre piritjuk és rádobjuk a felkockázott füstölt húst is. 2 perc piritás után mehet rá a felszeletelt répa és zeller is. Sózzuk, borsozzuk, majd jöhet rá az apróra vágott hagyma és fokhagyma. Megint 2 perc után ráadjuk a sűrített paradicsomot, amit elkeverünk és ezt is kicsit lepirítjuk.

Megszórjuk a fűszerekkel, alaposan összeforgatjuk és beleöntjük a lencsét plusz a 1,5 liter vizet. Felforraljuk, majd alacsony lángon addig főzzük, amíg a lencse teljesen el nem készül. Tejföllel és friss kenyérrel tálaljuk.

Forrás: streetkitchen.hu



TÖBBSZÁZ TOBOZT SZÜRETTELTEK LE SPECIÁLIS TECHNIKÁVAL A FOLLYBAN!

A szombati munkanap ellenére ismét nagy volt az érdeklődés a Folly tobozszürete iránt: idén a himalájai cédrusok, az atlaszcédrusok, valamint az óriástobozú fenyők tobozait szüretelték le az arborétumban – alpine technikával. Több száz toboz került december második szombatján a kosárba – kizárólag magfogás céljából. A több mint 10 méter magas, a világ legnagyobb tobozát termő Pinus coulteri (óriástobozú fenyő) speciális eszközökkel való szüretelése volt a legnagyobb látványosság. Óriástobozú fenyőt két-három évente szüretelnek, idén 57 db tobozt szüreteltek le, amelynek súlya mintegy 110 kg. A vezetett túrák része volt tobozbemutató is, ahol bemutatásra kerültek a kert tobozai.

Folly Arborétum



Fotó: Folly Arborétum



Fotó: Folly Arborétum

KÖZÉRDEKŰ

Badacsonytomaji Közös Önkormányzati Hivatal Ügyfélfogadási rendje:

(8258 Badacsonytomaj, Fő u. 14.) H.: 08.00-16.00 óráig; P.: 08.00-12.00 óráig. Telefon: +36-87/571-270, fax: +36-87/471-289. Szerdai napokon előzetes telefonos (+36 30 866 0607) bejelentkezés és egyeztetés alapján van lehetőség ügyfélfogadásra.

Fogadóórák (a járvány miatt online formában valósulnak meg):

(előzetes bejelentkezés a +36-87/571-270-es számon)

Krisztin N. László polgármester
minden hónap első H.: 14.00-16.00 óráig,

Török Zoltán alpolgármester
minden hónap harmadik H.: 14.00-16.00 óráig

Képviselői fogadóóra:
minden hónap második H.: 14.00-15.00 óráig

Dr. Bodnár Attila jegyző
minden hónap első Sz.: 13.00-16.00 óráig

Badacsonytomaji Közös Önkormányzati Hivatal Ábrahámhegyi Kirendeltsége:

H.: 08.00-16.00 óráig; P.: 08.00-12.00 óráig. Szerdai napokon előzetes telefonos (+36 30 866 0607) bejelentkezés és egyeztetés alapján van lehetőség ügyfélfogadásra.

Badacsonytomaj VN Kft. +36-87/571-048, Fax: +36-87/571-057, e-mail: info@bv.hu, Web cím: www.bvu.hu

Fogadó óra: H., Sz., P. 08.00-14.00 óráig

Badacsonytomaj Város Önk. Kulturális Intézménye:

+36-87/571-115, +36-30/693-4420

E-mail: vmk@badacsonyiprogramok.hu

Web: www.badacsonyiprogramok.hu

Egry József Művelődési Ház (Római út 69.)

A nyitva tartás programfüggő.

Városi Könyvtár: Tel: +36-87/471-208

Helytörténeti és Népzei Gyűjtemény – Tájház: ZÁRVA

Egry József Emlékmúzeum: ZÁRVA

Orvosi rendelők (Badacsonytomaj, Kert u. 32.)

Gyermekorvosi ellátás: dr. Horváth Margit. Rendelési idő: H 8-12; K 12-16; Sze 8-11; CS 12-16; P 8-12. Előjegyzés: 87/471-282; Munkanapokon 16.00 óráig sürgős esetben hívható: 30/211-8489

Háziorvos: dr. Scheller György tel.: +36-87/471-123. Rendel: H., Sz., Cs., P.: 08.00-12.00 óráig, K.: 14.00-16.00 óráig. Sürgős esetben hétköznap 08.00-16.00 óráig hívható: +36-30/901-9869. Hétköznap 16.00 órától másnap reggel 08.00 óráig és hétfőn hívható Tapolca körzeti ügy: +36-88/412-104 vagy 104

Badacsonyi Vízügyi Szolgálat telefonszám: +36 70 580 1000

Fogászati alapellátás (Badacsonytomaj, Kert u. 32.):

dr. Pinterits Judit (tel.: +36-87/471-689):

H.: 08.00-14.00 óráig, K.: 14.00-19.00 óráig, Sz.: 08.00-14.00

óráig, Cs.: 12.00-19.00 óráig, P.: 08.00-14.00 óráig.

Kezelésre időpont egyeztetéssel lehet jelentkezni.

Fogászati ügyelet hétvégén és ünnepnapokon: 08.00-14.00 óráig, Veszprém, Halle u. 5/E, Telefon: +36-88/425-228

Badacsonytomaj Város Önkormányzat

Védőnői Szolgálat

Védőnő: Poszlovsky Krisztina. Elérhetőségei: +36-30/511-9521, +36-87/471-698 (munkaidőben)

E-mail: badacsonyivedono@gmail.com

Tanácsadás ideje: Nők és várandósok részére tanácsadás:

Cs.: 08.00-10.00 óráig, Csecsemő, gyermek és ifjúsági tanácsadás: Cs.: 10.00-12.00 óráig

Családsegítő és Gyermekjóléti Szolgálat:

(Általános Iskola előadóterme)

Családsegítő fogadóóra: Sz.: 11.00-12.00 óráig

Varjas Veronika Tel.: +36-30/426-2207

Gyermekjóléti fogadóóra: Sz.: 11.30-12.00 óráig

Gyógyszertár: (Hősök tere 5.) +36-87/471-012

H. – Sz. – P.: 07.30-11.10 óráig, 12.50-17.00 óráig

K. – Cs.: 07.30-12.00 óráig, 12.30-17.00 óráig

Szo.: 08.00-10.00 óráig (ügyelet Tapolcán)

Sellyei Gábor hegybíró

Tel.: +36-87/431-040, +36-70/489-8569.

e-mail: sellyei.gabor@hnt.hu

Fogadóórák: H. – Cs.: 08.00-12.00 óráig (Kutatóintézet)

Hatósági állatorvos:

dr. Barátossy György Tel.: +36-70/436-5053

Badacsonytomaji Hivatásos Tűzoltóság – parancsnokság

Badacsonytomaj, Fő utca 62. Tűzoltóparancsnok: Molnár Péter László Tűzoltó Alezredes

Badacsonytomaji Rendőrőrs 112

Badacsonytomaj, Kert u. 33.

Körzeti megbízott: Pinter György r.ftörn.

Őrsparancsnok: Sztrik Ákos r.százados

Polgárőrség: Arany György +36-30/271-7552

Kábeltelevízió hibabejelentés:

ElektroV szerviz: +36-87/472-104

Tourinform Iroda: Badacsony, Park u. 14. Tel.: 06-87/531-013;

e-mail: badacsonytomaj@tourinform.hu; web: www.badacsony.com; Nyitva: május 1-től május 14-ig: HÉTFŐ-SZOMBAT:

9.00-16.30-ig; május 15-től szeptember 15-ig: MINDEN NAP:

9.00-17.00-ig; szeptember 16-tól hétfőtől szombati 9 órától

16 óráig, vasárnap 9 órától 14 óráig.

Badacsonytomaji Nyugdíjasok Egyesülete

Elnök: Lukács Antalné /Ella/

Tel.: +36-30/422-9081,

e-mail:

kormendi4@freemail.hu

POSTA Badacsonytomaj,

Kert u. 10.

Tel.: 87/471-176, 87/471-370

POSTA Badacsonyörs, Füre-

di u. 32. Tel.: 87/571-030

ÚJÉVI KOCCINTÁS

2022. január 1-jén, szombaton ÚJÉVI KOCCINTÁSRA várjuk Önöket a 10 órás szentmisét követően a Szent Imre római-katolikus templom elé!

ADVENT ÉS KARÁCSONY

GYÓNÁSI LEHETŐSÉGEK

ÁBRAHÁMHEGY: December 12. vasárnap 08.00 – 08.30-ig; December 19. vasárnap 08.00 – 08.30-ig.

KÖVÁGÓÖRS: December 19. vasárnap a 11.30-as szentmise után.

BADACSONYTOMAJ: December 22. szerda 16.00 – 18.00-ig

ADVENTBEN HAJNALI MISE, BADACSONYTOMAJ: SZERDA 06.30

SZENTMISÉK KARÁCSONYKOR

December 24. péntek: KÖVÁGÓÖRS 22.00 Éjfél mise; BADACSONYTOMAJ 24.00 Éjfél mise. **December 25. szombat:** ÁBRAHÁMHEGY 08.30 Ünnepi mise; BADA-

CSONYTOMAJ 10.00 Ünnepi mise; KÖVÁGÓÖRS 11.30 Ünnepi mise. **December 26. vasárnap:** BALATONREN-

DES 08.30 Ünnepi mise; BADACSONYTOMAJ 10.00 Ünnepi mise. **December 31. péntek:** BADACSONYTO-

MAJ 17.00 Év végi hálaadás. **2022. január 01. szombat:** ÁBRAHÁMHEGY 08.30 szentmise; BADACSONYTO-

MAJ 10.00 szentmise. **Január 02. vasárnap:** BADA-

CSONYTOMAJ 10.00 Ünnepi mise; KÖVÁGÓÖRS 11.30 szentmise.

<http://badacsonytomaj.plebania.hu>

IMPRESSZUM

BADACSONY

Badacsonytomaj Város lapja.

Helyi közéleti lap

Honlap: www.badacsonytomaj.hu

ISSN 2063-2916

Megjelenik: 1050 példányban.

Web: ISSN 2063-2924

Nytsz.: B/PHF/639/Ve/91.

Felelős kiadó: Krisztin N. László polgármester

Felelős szerkesztő: Kálóczi Beáta

Telefon: +36-87/571-115

E-mail cím: media@badacsonytomaj.hu

A szerkesztőség címe: Badacsonytomaj, Fő u. 14.

Tel.: +36-87/571-270, fax: +36-87/471-289

A megjelent írások és levelek a szerzők álláspontját tükrözik, mely nem feltétlenül egyezik a szerkesztőség véleményével. A beérkezett írásokat szerkesztett formában közöljük. Fotókat és kéziratokat nem küldünk vissza. A Badacsony Újságban megjelent írások, fotók bármilyen felhasználásához a kiadó és a szerkesztő írásos hozzájárulása szükséges.

A fejléc fotóját Varga Norbert készítette, a kép felhasználása a szerző előzetes hozzájárulásával történt.

Nyomdai munkák: Kölcsény Nyomda Kft., Tapolca

Tördelőszerkesztő: Huszák László

Az újság a település honlapján is olvasható!

A Badacsony Újság elektronikus formában is letölthető a www.badacsonyiprogramok.hu weboldal Badacsony Újság menüjéből.

Következő lapzártá: 2022. január 10. A lapzártá után érkezett írások megjelenését nem garantáljuk.

LAPOZZA ONLINE! OLVASSA A BADACSONY ÚJSÁGOT ELEKTRONIKUS FORMÁBAN!

Felhívjuk kedves Olvasóink figyelmét, hogy a Badacsony Újság elektronikus formában is letölthető, online változatban a www.badacsonytomaj.hu oldalon az **Újság** menüpontban érhető el. Szerkesztőségünk arra is lehetőséget biztosít, hogy a város havonta megjelenő közéleti lapját e-mailben megküldi Önöknek. Amennyiben erre igényt tart, kérjük, küldje el számunkra e-mail címét a media@badacsonytomaj.hu címre. A levél tárgyában tüntesse fel „Badacsony Újság”. Ezúton is arra biztatunk mindenkit, lapozzák online, olvassák a Badacsony Újságot elektronikus formában!

Badacsony Újság Szerkesztősége