



FOTÓ: SIMON ERIKA

## Már csak pár lépés Betlehemig

4-5. oldal



Elektromos töltőállomás a városban 3. oldal



Fenyő mellé cukiság és Nagy karácsonyi sütemelléklet 14-18. oldal



A forgalommal szemben haladt – ketten meghaltak 26. oldal



Nyerő típusok 30. oldal



**MEGNYITOTTUNK!**

BEMUTATÓ NAPOK 2016.12.09. - 11. között

Ajándék 4 db téli gumit vagy 3 év ingyenes szervizt választhat minden új Suzukit vásárló!

**AUTÓCENTRUM SZABÓ KFT.**

Székesfehérvár, Szent Flórián krt. 7.  
www.suzukifehervar.hu | Tel.: +36 (22) 200 500

VITARA már 3.840.000 Ft-tól  
S-CROSS már 3.990.000 Ft-tól



Way of Life!

## Ingyenes lesz a parkolás

December 17-től egészen január 1-ig díjmentes lesz a parkolás Székesfehérváron. Az ingyenes parkolásról mindenki értesül, aki parkolójeget szeretne váltani, ebben az időszakban nem működnek majd az új parkolóautomaták a városban. A történelmi belvárosba, ami kiemelt parkolási zóna ezen időszak alatt is, csak engedéllyel lehet behajtani.

Márkafüggetlen, teljes körű autójavítás.  
30.000 Ft feletti javítás esetén  
**RÉSZLETFIZETÉSI LEHETŐSÉG!**  
Műszaki vizsgáztatás **megvárható!**  
**Személygépkocsi vizsgadíja: 19.900 Ft**

Az ár a vizsga előtti átvizsgálási díjat tartalmazza.

**motor  
mechanic  
autószerviz**

Székesfehérvár, Palánkai u. 1/A.  
Tel.: 22/503-305, 30/3264-638  
szerviz@motormechanic.hu  
www.motormechanic.hu

## Mese ajándékba

NOVÁK RITA

**Megkapták a város karácsonyi ajándékát a fehérvári gyerekek. A nagycsoportosok Ocskay Zsuzsanna Bécike gúnyolódik című mesekönyvét vihették haza.**

A Mancz János óvoda Süni csoportjai hozták ünnepi hangulatba a belvárosba látogatókat. Karácsonyi műsoruk nem is maradt viszonzás nélkül, mesekönyvet adott nekik a város polgármestere. A kötet azonban nemcsak nekik, minden nagycsoportosnak jár.

Ocskay Zsuzsannának ez már a negyedik mesekönyve. A mese a gyermekkori gúnyolódásról, a különbözőségek elfogadásáról szól – ami igen fontos téma óvodában, iskolában egyaránt. A szerző szerint Bécike története jó témáindító lehet a csoportokban, osztályokban, de a családokban is. Ezen keresztül is lehet nevelni a gyermekeket az elfogadás fontosságára. Hozzátette: az új köntösbe bújtatott történet magyar-angol változata az alsó tagozatosoknak a nyelvi fordulatok fejlesztését is segíti.



A Bécike gúnyolódik című mesét több mint ezerháromszáz fehérvári nagycsoportos óvodás kapja meg a napokban. A kötet magyar és angol nyelven jelent meg.

## Januárban diákbál!

**Harmadik alkalommal rendezik meg a városi diákbált, ahol Fehérvár diákjai találkozhatnak egymással.**

A nagyszabású rendezvény január 13-án lesz a Szent István Művelődési Házban. Este hétkor nyitja meg kapuit, ezt követően látványos nyitótánc következik a Felicita Kulturális és TáncSport Egyesület előadásában. Idén nemcsak látványban élvezhetik a koreográfiát a diákok, hanem csatlakozhatnak is a keringőhöz. A diákok szórakoztatását a Fantom együttes hazánk legkedveltebb pop-rock szerzeményeivel folytatja. Az estet idén is Revolution, a Rádió 1 DJ-je, az új évezred egyik legtechnikásabb lemezlovasa, a 2005-ös Beatbox világbajnokság bronzérmese zárja. Természetesen nem marad el a bálkirály- és bálkirálynő-választás, a fotósarok és a tombola sem. Nagy Boglárka, a Székesfehérvári Diáktanács elnöke szeretettel várja a város fiataljait a diákbálra: „Fehérváron nagy igény van arra, hogy legyen nekünk is kifinomult, ünnepélyes szórakozási lehetőségünk. Ez nagyon jól működött az elmúlt években, és idén is igyekszünk jó programmal és műsorral várni a résztvevő diákokat. Reméljük, sokan el fognak jönni!”  
Forrás: ÖKK

VAKLER LAJOS

## Batári István égi nyeregbe pattant



Életének hetvenhatodik esztendejében égi kerékpárra szállt Batári István. A hazai kerékpársport egyik fehérvári reprezentánsa egy olyan időszakban volt a sportág kiválósága, amikor az országban egymást követték a rangos megmérettetések. Az ötvenes-hatvanas évek nagyszerű eredményeinek köszönhetően egyre több fiatal választotta ezt a rendkívüli kitartást és alázatot követelő sportágat. Batári István példakép volt, a gyermekfővel sikerekről álmódzó ifjak példaképe. Örök mosolya, jó szándékú tanácsai repítették az élvonalba utódait. A bringa székesfehérvári bajnokainak nevelőjeként önkéntes apaként, majd nagyapaként szolgálta szeretett sportágát. Megannyi történet kering róla, megalkuvás nélküli odaadásáról, arról az útról, amelyről most elragadta a teremtet. Emlékét sporttársaival, barátaival együtt őrzi a kerékpáros társadalom.

VAKLER LAJOS

## Élte a bátrak életét



**Gyászolnak a repülősök. Életének nyolcvankettedik esztendejében méltósággal viselt, hosszán tartó súlyos betegség után elhunyt Pálosfalvi Brúnó, a magyar hőlégballonsport atyja.**

Pálosfalvi Brúnó katonaként, ejtőernyősként kezdte pályafutását. Mindössze tizenhét esztendő volt első ugrása idején, s azóta is a repülés búvkörében élt. Katonai pályája meredeken ívelt felfelé, végül ezredesi rangig jutott, de szerelme mindvégig a repülés maradt. Amikor megismerkedett a hőlégballonsporttal, felismerte azt is, hogy újszerűsége vonzó lehet, így megteremtette a lehetőségét, hogy kisleltsék bázisát. Tőle származik a gondolat, hogy a hőlégballonozás nem repülés, hanem utazás. Ennek megfelelően beutazta a Földet, s olyan élményekkel lett gazdagabb, melyekről mások csak álmodnak. Hítvallása szerint az ember nem önmagában él, hiszen környezete létét, cselekedeteit, egész valóját minden pillanatban alakítja. Pálosfalvi Brúnó korunk, hazánk olyan kiemelkedő személyisége volt, akinek minden egyes leírt szava, kimondott gondolata igazságtartalommal bírt. Mert ő nemcsak hirdette, de tetteivel erősítette is a bátrak életét.

# Évfordulós ünnepség a Videotonban

DÁVID RENÁTA

A székesfehérvári székhelyű Videoton Holding Zrt. pénteken ünnepelte a cég magántulajdonba kerülésének huszonötödik évfordulóját, egyben évértékelő, évzáró rendezvényt is tartott. A Videoton a legnagyobb magyar magántulajdonban lévő ipari vállalatcsoport, szerződéses gyártó – egyben a legnagyobb elektronikai gyártási szolgáltató – a kelet-közép-európai központú cégek között. Világviszonylatban az első negyven között van, az Európai Unióban pedig az első tízben.

A huszonöt éves „új” Videotont és annak elért sikereit ünnepelték az Alba Regia Sportszarnokban december 9-én, pénteken, ahol több száz dolgozó vett részt az évzáró eseményen. Az ünnepség megnyitásként 1991. december 5-re emlékeztek vissza a vezetők, amikor megvásárolták a céget. Széles Gábor elnök-vezérigazgató, Sinkó Ottó és Lakatos Péter társ-vezérigazgatók ismertették az egybegyűttekkel az idei gazdasági év és az eltelt huszonöt év beruházásainak eredményeit. Az elmúlt negyed évszázadban 36 milliárd forintnyi ingatlanberuházást realizáltak, és 73 milliárd forintot költöttek technológiavásárlásokra. A Videoton 2016-os árbevétele megközelíti a 160 milliárd forintot. 1938-ban alakult meg a vállalat jog-



A Videoton a legnagyobb magyar magántulajdonban lévő ipari vállalatcsoport

elődje, a Vadásztölténygyár. Azóta nagy változásokon ment át a cég, a Videoton sajáttőke-állománya az elmúlt évtizedekben folyamatosan nőtt – közölte Széles Gábor, majd hozzátette: „A cégcsoport termelő vállalatai az idén öt százalékkal nőttek, ez az ország első tíz hónapban mért egy százalékos ipari növekedéséhez képest kiváló adat.”

A vállalatcsoport saját erőből képes finanszírozni a fejlesztéseit, és valószínűleg ez a következő években is hasonlóképpen fog zajlani – tette hozzá Széles Gábor. A 2008-as válság előtt a cég létszáma tízezer fő alá esett, azonban 2014 óta folyamatos javulás tapasztalható, a létszám ebben az évben elérte a tízezer-kétszázat. Sinkó

Ottó megjegyezte: „1992-ben messze az országos átlag alatt voltak a bérek a Videotonnál. 2000-től kezdődően – a jövő évet is beleszámolva – 140 százalékos reálbér-növekedést értünk el.” Cser-Palkovics András, Székesfehérvár polgármestere szerint a Videoton jelentős mértékben hozzájárult ahhoz, hogy a város a magyar gazdaság egyik legnagyobb központja lett.

## Elektromos töltőállomás a városban

Elektromos töltőállomást helyeztek üzembe az Irányi Dániel utca 4. szám alatt. Hétfőtől az elektromos gépjárművekkel rendelkező vállalatok és lakosok a Székesfehérvári Városfejlesztési Közhasznú Nonprofit Kft. udvarán ügyfélfogadási időben bármikor feltölthetik autójukat.

A beruházás a Nissan társadalmi felelősségvállalási programja keretében valósult meg. Az egyre több elektromos töltőállomással az alacsony üzemanyagköltségű és üzemeltetésű, zero károsanyag-kibocsátású gépjárművek használatára ösztönzik a cégeket és a lakosságot. A nyilvános töltőállomások nagyfeszültségű egyenárammal működnek, így ezeken a pontokon az elektromos autók nagyon gyorsan feltölthetők. A város célja, hogy a gépjárművek okozta károsanyag-kibocsátás csökkenjen, ennek érdekében – a közgyűlés döntése alapján – a zöld rendszámú autóknek a városban nem kell parkolási díjat fizetniük. A városi közlekedésben az innovatív elektromos



Jelenleg két „zöld” autó, azaz elektromos gépkocsi segíti a Székesfehérvári Városfejlesztési Kft. munkáját

gépjárművek mellett szól nemcsak a környezettudatos szemlélet,

hanem a költséghatékonyság is. *Forrás: ÖKK*

## Új zebra a Pozsonyi úton

GÁSPÁR PÉTER

A látássérültekre és a mozgássérültekre is figyelemmel alakították ki azt a zebrát a Pozsonyi úton, amely egy nagy forgalmú pékség valamint a Kossuth Lajos Általános Iskola közelében található. Ezzel Öreghegyen egy neuralgikus közlekedési gócpont vált biztonságosabbá. A beruházás közel két és fél millió forintba került, amit képviselői keretből biztosítottak.

Östör Annamária önkormányzati képviselő a műszaki átadáson elmondta, hogy korábban kaotikus volt a helyzet ezen a ponton: egy nagy forgalmú üzletről valamint a Kossuth Lajos Általános Iskola környékéről van szó, ahol a gyalogosok és az iskolába érkező gyerekek nehéz közlekedési helyzetben voltak. A képviselő elmondta, azért ragaszkodott ahhoz, hogy még az idén sor kerüljön erre a beruházásra, mert ilyenkor, a téli időszakban előbb sötétedik, a korlátozott látási viszonyok pedig igen balesetveszélyesek lehetnek. Hozzátette, hogy a gyalogátkelőhely kiépülésével illetve az idén elkészült parkolóval – mely az út mellett lévő pékség mögött került kialakításra – mind a vásárlók, mind az itt áthaladó iskolások számára biztonságossá vált a Pozsonyi út ezen része.



## SZÉKESFEHÉRVÁRI JÓTÉKONYSÁGI ESTÉLY

*Kőrösi Erika* KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL

Hotel Magyar Király\*\*\*\* 8000 Székesfehérvár, Fő utca 10.

2017. január 7. szombat, 19.00 óra • Jegyek a Tourinform Irodában és a Hotel Magyar Királyban vásárolhatók.  
További információ: Tourinform Iroda Székesfehérvár, Daskó u. 2-4.  
Telefon: 22/537-261 Szervező: Székesfehérvár Megyei Jogú Város Önkormányzata



SZÉKESFEHÉRVÁR

# Már csak pár lépés Betlehemig

LÁSZLÓ-TAKÁCS KRISZTINA

Advent harmadik hete is tartogatót meglepetéseket. A belváros forgataga hétről hétre húzódik, s bár az ünnepi dekoráció özikéje lábtörést szenvedett, a város karácsonyfája körül rendületlenül robbog az ajándékokat szállító kisvonat. A várakozás fokozódik, egyre több a csillogó gyerekszem, és már nem kell sokat aludni, mert az öröm vasárnapja után hamarosan meggyújthatjuk a negyedik gyertyát.



Fotó: Simon Erika

Az adventi belváros egyik legnépszerűbb látványossága az év újdonságaként fehérvári fiatalok által épített karácsonyi kisvonat. Egy klasszikus gőzös húzza a szerelvényt, mely csodálatos ünnepi díszítéssel fut a három méter sugarú köríves pályán. A készítőik: György András, Pintér Gergely, Pintérné Markovich Marcella és Tóth Viktória.



Fotó: Simon Erika

Szergoskodtak a Diáktanács karácsonyi manói: ötletes és fiatalos ajándékok készültek szombaton, emellett ünnepi sütemények és izgalmas társasjátékok is várták a fiatalokat

## Advent a Rác utcában

Advent minden vasárnapján délelőtt 9 és 12 óra között és délután 13 és 16 óra között tartanak családi kézműves foglalkozásokat a Rác utca 27. szám alatti Kézművesek Házában. A résztvevők süthetnek és díszíthetnek mézeskalácsot, és az egyesület alkotóinak segítségével különféle népi kézműves technikákkal készíthetnek karácsonyi díszeket, fenyődíszeket és ajándékokat a szeretteiknek, barátainak.



Fotó: Simon Erika

Itt már jártak az angyalok: a gyerekek saját készítésű díszekkel ékesítették az Egyházmegyei Múzeum karácsonyfáját



Fotó: Gáspár Péter

Folytatódott a Vízivárosi advent programsorozata, mely egyedülálló kezdeményezésként négy szomszédos önkormányzati választókerület összefogásával valósult meg újra Székesfehérváron. Ez a hétvége az öröm jegyében telt. De a rendezvénysorozat még nem ért véget: az utolsó adventi hétvégén is számos érdekesnek ígérkező program várja a fehérváriakat!

## Ötszáz gyermek fog énekelni a belvárosban

Advent negyedik vasárnapján, december 18-án Székesfehérvár főterét ötszáz gyermeki hang öltözteti ünnepi díszbe. Fehérvár kisangyalait a város adventi koszorújának utolsó gyertyagyújtása előtt és után hallhatják a belvárosba látogatók. A karácsonyi gondolatok közvetítését jeltolmács segíti. Mihály György karnagy vezényletével december 18-án, vasárnap öt óra előtt pár perccel csendülnek fel először a karácsonyi dallamok a Kisangyalok Kara előadásában a Városház téren, majd 17 órakor a színpadon Cser-Palkovics András polgármester és Spányi Antal megyés püspök közösen gyűjtja meg a negyedik gyertyát a város adventi koszorúján. Ezt követően folytatódik a gyermekkórus műsora, mely az év egyik legszebb ünnepének zenei ajándéka lesz.



A harmadik gyertya az örömet jelképezi



Az advent harmadik hétvégéjén tartott jótékonysági estre érkeztek gyerekek a határon túlról is, akiket Cser-Palkovics András polgármester látott vendégül a városházán



December 11-én, a fehérvári huszárok napján a limanovai csata 102. évfordulójára emlékezett a Fehérvári Huszárok Egyesülete a Városház téren. Az I. világháború egyik legvéresebb csatája zajlott le a Lengyelország területén lévő Limanovában. Az ottani harcok évfordulóján avatták fel 1939 decemberében Pátzay Pál szobrát a Városház téren.

## Karácsony az állatotthonban

BÁCSKAI GERGELY

A karácsony jegyében telt a múlt hét péntek a HEROSZ Fehérvári Állatotthonában. Délelőtt önkormányzati képviselők vittek nagy mennyiségű adományt, délután pedig gyerekek és felnőttek sokasága ünnepelte együtt az állatok karácsonyát.

Idén is nagyon sok gyermek és felnőtt vendég jött el az állatok karácsonyára, amely az év egyik legnépszerűbb rendezvénye. Ünnepi műsort adtak a telekis diákok, akik a HEROSZ Gyermektagozatának tagjai, majd közös fadiszítéssel, ajándékok készítésével és átadásá-

val folytatódott a rendezvény. A Fehérvári Állatotthon a hét minden napján nyitva tart 14 óra és 16.30 között, ez idő alatt bárki átadhatja támogatását. Jelenleg állatkölyköknek készült konzervekre van leginkább szükség, de hasznosak lehetnek a felnőtt állatoknak szánt tápok, etető- és itatóedények, tisztítószeresek, vitaminok és parazita elleni készítmények. Az állatok tisztán és melegen tartására szolgálnak a régi törölközők, ágyneműhuzatok, szőnyegek és vastagabb, puha ruhadarabok valamint a forgács és a szalma, amit szintén vihetnek a támogatók.



A fehérvári Fidesz is vitt adományt az állatmenhelyre

# Amikor az ég és a föld összeér

VAKLER LAJOS

Immár tizenegyedik alkalommal rendeztek jótékonyági estélyt a Szent István Művelődési Házban. Ebben az esztendőben a Kárpátaljai Református Egyházkerület Idősek Otthona illetve a katolikus egyház érdi Lea Otthon Családok Átmeneti Otthonát támogatják az est bevételéből.

Az est fővédnöke, Steinbach József dunántúli református püspök szerint az ökumenikus keresztény közösségi lét karácsonyváro pillanatait megosztani a segítségre szorulókkal a legtermészetesebb és legfontosabb cselekedetek egyike: „Ez az est nagyon fontos célt szolgál két tekintetben is: egyrészt a Kárpátaljai Református Egyházkerület Idősek Otthona megsegítését, másrészt a Székesfehérvári Egyházmegye Lea Otthon Családok Átmeneti Otthona támogatása a cél. Megjelenik az ökumené is: mi, keresztyének, akik Krisztust követjük, szeretnénk nemes célok érdekében összefogni. Mint a Magyarországi Egyházak Ökumenikus Tanácsának elnöke is mondom, hálás vagyok ezért az alkalomért!” Spányi Antal megyés püspök köszöntőjében hangsúlyozta, hogy a gondoskodó szeretet, amellyel az elesettek, a nélkülözők felé fordulunk advent idején, biznyság arra,



A pusztinai csángó magyarok archaikus énekükkel tették élménnyé az estet



Miklósa Erika együtt énekelt a Vox Mirabilis-szel

hogy a jóság ereje nem veszt el a hétköznapiokon sem: „Nagy öröm az advent, amikor az emberek felemelik a tekintetüket és messzebbre néznek, s akarnak mást is meglátni: ínséget, szükségét. S nemcsak meglátni akarnak, de segíteni is. Ilyenkor az emberek szívesebben segítenek, adakoznak, próbálnak a rászorulóknak odaállni. Ez az ajándékozó jóság fontos a rászorulóknak életében, és bízom benne, hogy ezt a jó szokásunkat megtartjuk a jövőben is!” Somogyi László református lelkes elnök az „adni” szó megfelelő hangsúlyját emelte ki, ami fontos alapot nyújt minden jó szándékú embernek: „Ezzel az esttel is szeretnénk megmutatni, tanúságot tenni, hogy ünnepelni nem azzal lehet, amit kapunk, hanem amit adunk. Hiszen azt a tehetséget, lehetőséget, amit kaptunk, kötelességünk megosztani másokkal!”

## Nem üres kézzel

A határon túli magyarokkal való együttműködésben kiemelten fontos Székesfehérvár szerepvállalása –

hangsúlyozta Deák Lajosné önkormányzati képviselő, aki Pusztinából érkezett vissza, ahová a fehérvári küldöttséggel ajándékokat vittek az ottani családoknak: „Elelmiszereket, fejlesztő játékokat, ruhaneműket, magyar nyelvű könyveket vittünk. A gyerekek nagyon örültek neki, mert ezek azok a dolgok, amik leginkább hiányoznak.” A küldöttség nem jött vissza „üres kézzel”, hiszen csángó gyerekekkel utaztak vissza Fehérvárra. Mátyás Mónika pusztinai tanítványaival a moldvai csángók szeretetét hozta el városunkba: „Örvendünk, hogy itt lehetünk! Elhoztuk az otthoniak üzenetét, akik jókívánságukat küldték. Mi a pusztinai csángók és egész Székelyföld nevében jöttünk, otthonról – haza.” Az est során Enyedi Ágnes Junior Prima díjas népdalénekes, Salamon Soma Junior Prima díjas népzeneész és Enyedi Tamás moldvai dalaival idézte meg a gyökerek egyediségét. „Mi azt tudjuk tenni, hogy a zenénkkel, a népzenevel segítünk. Ez egyben lelki táplálék is, és vonatkozásaiban nagyon sokszor nemzeti összetartó erő, nagyon



A várakozás percei: a legkisebbek is felléptek

fontos szellemi tényező.” – mondta el lapunknak Salamon Soma. Az est vendégeként Miklósa Erika, a Nemzet Művésze, Kossuth-díjas operaénekes is hitet tett a jótékony-

ság fontossága mellett: „Örülök, hogy a szervezők mindig gondolnak rám, és gondolnak arra, hogy a jelenlétünk, a fellépésünk példaértékű lehet mások számára is.”



Az est fővédnöke, Steinbach József dunántúli református püspök beszédében a keresztyén egységet és a közös segítségnyújtást hangsúlyozta

# Lángolj és világíts!

VAKLER LAJOS

Lángolj és világíts! – ez volt a Fehérvári Vers- ünnep döntősei és a Misztrál együttes hívógondolata, mellyel közös adventi találkozásra invitáltak bennünket. Az esten megtanultuk a karácsonyi várakozás misztériumát megbecsülni verssel és dallal, mindezt azzal a méltósággal karöltve, amely sajátja kell legyen minden emberfiának.

Cser-Palkovics András polgármester fontosnak tartja, hogy a fiatalok megtalálják az utat a székesfehérvári kultúradelvével emberek szívéhez: „Így volt ez néhány hónappal ezelőtt, amikor az idei Versünnepre került sor, aztán a verstáborot követően a múzeum udvarán megmutatták egy gála keretében, hogy mi mindent tanultak a nyáron. Talán akkor született meg a gondolat, hogy milyen jó lenne, ha az adventi időszakban, a karácsonyi készülődés idején egy kicsit a versé, az irodalomé lenne a városháza. Ez a pillanat most jött el. Székesfehérváron hihetetlenül sok tehetséges, felkészült fiatal van, akiknek van véleményük a világról, amit az irodalmi nyelven, a költeményeken keresztül üzenetként is megfogalmaznak.”

Csak lángolni kevés, csak világítani hívságos semmisség. Lángolni és világítani, az maga a tökéletesség, mondta és írta egykoron Szent Bernát. A székesfehérvári



A Misztrál együttes és a fiatalok

## Strasser Domonkos

„Csak akkor tudunk lángolni és világítani, ha valaki támogat minket. Ez az est is azért jöhet létre, mert a város vezetése is fontosnak tartja, hogy kibontsuk, ami bennünk van.”

## Böresök Olivér

„Ez az este és a karácsony is a lángolás egyfajta allegóriája, s az általam választott Babits-vers, a Csillag után is bizonyítja, hogy ha az életünkben nem is mindig minden fenéig tejfel, ha eljön egy ilyen ünnep, mindenki sokkal pozitívabban tekint a világra.”

## Varga Eszter

„Mi nagyon szeretünk verset mondani. Amikor felvetődött a gondolat, hogy

feladat, rögs az út, de próbálunk megfelelni és teljesíteni a kihívásokat.”

## Koós Boglárka

„Itt mindenki igyekszik átadni a tőle telhető legtöbbet. Ez egy olyan társaság, ahol a Lángolj és világíts! mottó jellemző mindenkire.”

## Tóbisz Tinelli Tamás (Misztrál együttes)

„Amikor tizenkilenc évvel ezelőtt elkezdtük, valóban lángoltunk, s ez a láng máig megmaradt. A célunk az volt, hogy verseket zenésítsünk meg, és ezzel éljünk együtt. Ezek a fiatalok, akik itt vannak velünk és a magot adják, magának a társadalomnak is



Kertész Ádám és Köröndi Kristóf

## Bakó Fanni

„Kovács András Ferenc versét hoztam Angyalfia, senki lánya címmel. Ez a költő vívódásait írja le, aki a karácsonyi csodát várja, a közös ünnepet.”

## Ferenczy-Nagy Boglárka

„Félúton járunk, haladunk a jó felé, az igazság felé, hogy mindezt megismerjünk az emberekkel. Nem könnyű

példát mutatnak, miként kell megőrizni a verset.”

## Heinczinger Mika (Misztrál együttes)

„A Lángolj és világíts! gondolatról nekem egy ember jut eszembe, Varga Sándor, mert ennek az egésznek a lelke, szikrája ő maga volt, s ha valóban lángolunk és világítunk, az elsősorban neki köszönhető.”



Misztrál együttes: Betlehemi királyok

fiatalok ezen az estén is bizonyították, hogy tudnak egyszerre lángolni és világítani, s ebben a tanúságtételben ismét támaszra leltek a Misztrál együttesben. Versválasztásuk, rövid, de tartalmas gondolataik megerősítik ezt.

## Várad Imre

„Ma este is nagyon sok fiatal fog fellépni, mindannyian tehetségesek. Ez egész rendezvény, ami elindult, valóban a karácsonyról szól, a szeretetről, az év lezárásáról, az együttlétről, ami számunkra is ajándék.”

az adventi időszakban is csináljunk egy műsort mindenki azonnal igent mondott.”

## Komlódy Márk

„Ady-verset választottam, mert vele tudok leginkább azonosulni. Úgy érzem, ezzel a verssel advent idején azt hangsúlyozza, hogy a hit, a nyugalom és a szeretet a legfontosabb.”

## Köröndi Kristóf

„Reméljük, hogy helyes úton haladunk, és az embereknek a lehető legtöbbet tudjuk adni ebben a fontos időszakban.”



Koós Boglárka, Börcsök Olivér, Varga Eszter, Ferenczy-Nagy Boglárka, Várad Imre

## Néprajzi értékeink 3. rész

## Szent Sebestyén tisztelete Székesfehérváron

LUKÁCS LÁSZLÓ

A római katolikus és protestáns naptár szerint január 20-a Fábián és Sebestyén napja. Az egyház egy napon ünnepli, a litániában is együtt emlegeti a két őkeresztény vértanút, Csongrád megyében még Fábiánsebestyén nevű falu is van annak ellenére, hogy valódi közük nincs egymáshoz.

Legfeljebb annyi, hogy vértanúságuk elszenvedése után mindkettőjüket Rómában, Callistus

Sebestyén Diocletianus császár uralkodása idején, 298-ban halt vértanúhalált. „Diokleciánusz császár testőrsége első csapatának parancsnoka volt. Keresztény hite miatt egy mező közepén fatörzshöz kötözték, és a katonák nyilakkal lövöldöztek; végre súlyos dorongokkal addig verték, míg csak meg nem halt.” – írja róla a Római Martirologium.

Tisztelete az egész Európában végigsöprő, az akkori lakosság egynegyed részét elpusztító

dáriumban így értékelte Bálint Sándor (1904-1980) néprajz-professzor: „Az ország leghíresebb Sebestyén-temploma Székesfehérvár-Felsővárosban áll, amely egyben a város szakrális paraszitéletének, céhes jámborságának is tűzhelye. A búcsúnapon, egyébként a farsang derekán Sebestyénbál is volt. Emlegetik juhásztemplom néven is.”

A pestisjárványtól való megszabadulás érdekében Székesfehérvár lakossága 1739-ben Szent

budai külvárosban fennálló Szent Sebestyén tiszteletére szentelt roskatag kápolna égetett téglából és kövekből Szent Sebestyén, Rókus és Xaveri Szent Ferenc, úgy Szent Rozália, mint kiváltképen a pestistől megoltalmazó védszentek tiszteletére újolag és a mint csak lehet minél előbb újra felépíttessék, a legjobb állapotba helyeztessék és minden időben fentartassék. Másodszor: E városnak összes és minden egyes polgára s lakója, beleértve a hét évet betöltött gyermekeket is, Szent Sebestyén napja előestéjén kötelesek lesznek kenyéren és vizen böjtölni, ez pedig mindaddig meg fog tartatni, míg a pestis ezen országban teljesen meg nem szűnik. Harmadszor: Maga a Januárius 20-ára eső Szt. Sebestyén napja ezen város minden egyes lakója által örök időken át meg fog ünnepeltetni, úgy, hogy az adózóktól beszedendő és szent célra fordítandó súlyos büntetés terhe alatt valamennyien minden, még a legcsekélyebb munkától is tartózkodni kötelesek lesznek. Negyedszer: Magán Szent Sebestyén napján pedig az előbb említett módon évenként megünneplendő napon szintúgy örök időken át ün-



Fotó: Lukács László (2002)

A székesfehérvári belvárosból induló Sebestyén-napi körmenet bekanyarodik a felsővárosi Szent Sebestyén-templomhoz

katakombájában temették el. Igen szűkszavú velük kapcsolatosan a Római Martirologium. Szent Fábiánról csupán annyit árul el, hogy Decius császár korában, az első nagy keresztényüldözés idején, 250-ben mint római pápa nyerte el a vértanúság koronáját. Szent

1348. évi fekete halál után vált általánossá. A barokk korban új erőre kapott, amit a XVIII. században emelt Szent Sebestyén-templomok, kápolnák, oszlopok is tanúsítanak. A székesfehérvári Felsőváros plébániatemplomát Ünnepi kalen-

Sebestyén tiszteletére böjttel, körmenettel kapcsolatos és örök időkre szóló fogadalmat tett, amit ünnepélyesen okiratba foglaltak, és a belső tanács jegyzőkönyvében is megörökítették. A fogadalom négy pontját így rögzítették: „Először: Hogy a

**ÓRIÁS BOLT**  
Ahol mindig van  
eggyel nagyobb méret  
az uraknak!  
Férfi ruhák 3-8 XL-ig, 120-230 kg-ig.

Minden kedves vásárlónknak  
boldog ünnepeket kívánunk!  
Székesfehérvár, Kéglí Gy. u. 2.  
(Felsővárosi és Illésházi utca sarkán)  
Telefon: 06-30-76-86-547  
Nyitva: h-p.: 9.30-17.30, szo.: 9.00-12.00

**RAPADOR KFT.**  
Minden kedves partnerünknek  
kellemes karácsonyi ünnepeket és  
boldog új évet kívánunk!  
Üzletünk 2016. december 21-2017. január 2-a  
között zárva tart.  
Nyitás: 2017. január 3-án 8 órakor  
E: info@rapador.hu  
W: www.rapador.hu

**PORTA**  
DREMI

**BRONZ-, EZÜST-, ÉS ARANYVASÁRNAP IS NYITVA!**

- Konyhabútorok • Étkező garnitúrák
- Gardrószelektrények
- Ülőgarnitúrák, kanapék, ágyak
- Lakberendezés
- Dísz- és ajándéktárgyak
- Irodabútorok • Szalagfüggönyök

Székesfehérvár, Rákóczi út 3. (Skála mellett)  
Telefon/fax: 22/505-807, 505-808  
**PARTNER BÜTORHÁZ** www.partnerbutorhaz.hu • www.karrierirodabutor.hu **KARRIER BÜTOR**



nepélyes körmenet fog a fentjelzett kápolnához vezetetni, s ott egy énekes- és két csendes szent mise szolgáltatni."

E fogadalom értelmében építették 1739-41 között a Szent Sebestyén-kápolnát, amit 1800-tól 1807-ig egy nagyobb templommá bővítettek. Székesfehérvár-Felsővárosban a Sebestyén-napi búcsút minden család megünnepelte. Reggel innaplóba öltözve a templomba mentek a püspöki nagymisére. Ünnepi ebédet főztek, amiből a finom húsleves, a sült hús és a fánk elmaradhatatlan volt. Ezen a napon lemondtak a munkáról, a rokonok, barátok társaságában vendégeskedéssel töltötték az időt. Ebédre hívták alsóvárosi, vízvárosi vagy palotavárosi rokonaikat, a délután pedig beszélgetéssel, borozgatással telt. A fiatalság este a Sebestyén-bálban, búcsúbálban szórakozott, táncolt.

Az új templom belső berendezéséről, festéséről, harangjáról,

ereklyéiről 1818-ban rögzítették: „A főoltár szt. Sebestyén és szt. Flórián tiszteletére van szentelve. A főoltárkép a falba épített fekete márványkeretbe van illesztve, s belül még egy keskeny fakeret szegélyezi... Ami az oltárképeket illeti: a főoltáré a már említett szenteket ábrázolja, de a képen rajtuk kívül szt. Benedek, Rókus, Vendel és Rozália alakját is láthatjuk. Őket úgy a nép, mint az adományozó, ki a képet festette, különös tiszteletben részesíti... A múlt évben a szentélyt figurális festményekkel díszítették. A mennyezetfestmény szt. Sebestyént ábrázolja, kit midőn a hitvallók a hitért való hősi halálra lelkesítenek, mint följelentett mármár elhurcoltatik. A hajót legújában festették ki. A festmények szt. Sebestyén életének további részleteit örökítik meg... A harangláb új. A rajt függő két nagyobb harang súlyát nem ismerjük. E harangok ugyanazok, amelyek a régi kápolnában voltak. Mindkettőn láthatók: szt. Sebestyén, Xav. Ferenc, Rókus, Rozália képei s a köv. felírás: 1742

*In honorem Dei et S. Francisci Xaverii, S. Rosaliae, S. Sebastiani et Rochi. Joseph Steinstock gos Mich in Ofen. [Isten és Xavéri Szt. Ferenc, Szt. Rozália, Szt. Sebestyén és Rókus tiszteletére. Steinstock József öntött engem Budán.] Három ereklye őriztetik a templomban: 1. Szt. Sebestyéné. Hogy ez az ereklye 1739-ben már a jezsuiták kezében volt, ez a naplójukból kitűnik. Ugyanis ugyanazon év november 6-án a köv. feljegyzés olvasható: venit etiam theca Reliquiaria... monstrantiae pro reliquiis S. Sebastiani curata a Domino Judice Franc. Xaverio Florinus 33, exponenda in Sacello S. Sebastiani suo tempore. [Következik Szent Sebestyén ereklyéje tartóban, amelyért Xavéri Ferenc bíró úr 33 forintot fizetett, hogy a Szent Sebestyén kápolnában a maga idején kihelyezhessék.] 1740-ben, január 20-án Credo alatt az énekes szt. misén az ereklyét csókolásra nyújtották az offerálásra jövő híveknek. Az 1741. január 20-ai kitétele: sub Credo osculo porrectum S. Sebastiani authenticum reliquiare. [A Hiszekegy alatt csókolásra adják Szt. Sebestyén hiteles ereklyéjét.] A capsula az ereklyével a kápolnától a pleb. templomnak adatott át... A régi főoltárképről már az 1818. évi egyházlátogatási jegyzőkönyv megemlítette: „a kép nem valami művészei termék – összehalmozott alakok együttese – s mivel a felzálló pára már úgyis megrongálta,*

pár év múlva ki lehet majd egy jobb képpel cserélni.” Cseréjével eltűnt a felsővárosi hívek szeme elől a XVIII. század óta népszerű szentek csoportja. Bálint Sándor is sajnálkozva jegyezte meg: „Gyönyörű barokk oltárképét, amelyen a kor jámborságát annyira jellemző szentek: Benedek, Rókus, Vendel, Flórián és egy nehezen fölismerhető női szent, nyilván Rozália társaságában jelent meg, újabban egy teljesen jelentéktelen képpel cserélték ki. Az eredetinek nyoma veszett.”

A mai főoltárkép egy győri festő alkotása, Szent Sebestyént fiatalemberként ábrázolja fához kötözötten, ágyékkendőben, testében nyilakkal. Feje fölé az angyalok két koronát, a kettős vértanúság jelképét és olajágot tartanak. Ez mártíromságának első állomása, melynek következő stációit az 1914-15-ben Raksányi Dezső képzőművészeti főiskolai tanár által festett mennyezetfreskók mutatják be a fődémmezőkben. Az elsőben a jóságos asszonyok a nyilazásból való ápolását végzik. A másodikban már felgyógyultan áll a keresztényüldöző római császár elé. Botokkal történő agyonverését ábrázolják a harmadik fődémmezőben. Végül apoteózisát, dicsőséges mennybejutását láthatjuk, amint kezében két nyíllal megérkezik a vértanúk seregébe, a nagy áldozat, Isten báránya elé.

Rendszeres elfoglaltságot jelentő munkához, reklámkiadványok illetve ingyenes megjelenésű kiadványok terjesztéséhez keresünk munkatársakat.

Jelentkezés sms -ben a 06 70 778 54 51-es telefonszámon vagy e-mailben az [ellenorzes@privatposta.hu](mailto:ellenorzes@privatposta.hu) címen.



## A FehérVár mindenkinek jár!

A fenti mondatot szó szerint gondolja lapunk szerkesztősége, hiszen a legfontosabb számunkra, hogy aktuális információval lássuk el a városban élőket. E cél érdekében minden héten 47 000 FehérVár magazin kerül ki a nyomdából, hogy terjesztőink segítségével péntekre minden postaládában, gyűjtődényben ott legyen. Aki csak szombaton vagy vasárnap jut hozzá a laphoz, nem csupán a híreket kapja meg késve, de lemaradhat a hétvégi programokról is, amiket hétről hétre Önöknek ajánlunk. Fontos számunkra, hogy a FehérVár magazin minden háztartásba eljusson, ezért ha környezetükben azt tapasztalják, hogy késve vagy egyáltalán nem kapják meg az újságot, jelezzék azt szerkesztőségünknek!



Ha nem, vagy késve kézbesítik az újságot, jelentse bel!



06-22-502-663  
[terjesztes@fmc.hu](mailto:terjesztes@fmc.hu)

## Az innováció szolgálatában 2017-ben is

A Közép-dunántúli Regionális Innovációs Ügynökség a nemzeti kutatás-fejlesztési és innovációs politika meghatározó, közfunkciókat is gyakorló regionális koordináló és hidképző szervezeteként működik a Közép-Dunántúlon 2008 óta. Ezen minőségében a regionális gazdasági potenciál – és ezen keresztül a hazai K+F+I aktivitás - javításához járul hozzá innovációs szolgáltató központi feladatok ellátásával, értéknövelt szolgáltatások nyújtásával és az innovációs hálózatok koordinálásával. A Regionális Innovációs Ügynökség 2017. évi tevékenységében is a kiemelt célkitűzések között szerepel a régiós vállalkozások innovációs aktivitásának növelése, az innovációs-barát környezet kialakítása és az innovatív gondolkodás tudatosítása.

*Békés karácsonyi ünnepeket  
és sikerekben gazdag  
boldog új esztendőt kívánunk!*



# Rangos elismerés a verstábornak

VAKLER LAJOS

Első ízben adták át a Magyar Művészeti Akadémia újonnan alapított elismerését a Pesti Vigadóban. A díjat azok a kulturális intézmények, művészeti iskolák, pedagógusok, közösségek érdemelték ki, akik tevékenységükkel öregbítették a magyar kultúra hírnevét itthon és külföldön. A rangos elismerést az elmúlt évek kiemelkedő munkájáért a Székelyföldi Varga Sándor Verstábor az elsők között érdemelte ki.

Varga Anna, aki a névadó-alapító Varga Sándor szellemi örököseként édesapja halála után gondozza és szervezi a tábor életét, büszke arra, hogy munkájukat elismerik így módon is: „Nagy megtiszteltetés ez az elismerés, ami elsősorban édesapámnak jár. Ez az ő érdeme, és remélem, onnét fentről ő is látja, és örül neki. Másodsorban ez

Mihályi Magdolna, Varga Sándor felesége a folytatás fontosságát hangsúlyozta a díjátadót követően: „Meghatott az elismerés. Beérett Sándor munkája, az a küldetés, ami mindennél fontosabb volt számára. Örülök, hogy a tábor nemcsak nekünk jelent sokat, hanem a környezetünk, a szakemberek is felfigyeltek ránk. Ez az elismerés arra kötelez bennünket, hogy folytatni kell ezt a missziót, ezt a szellemi örökséget.”

Varga Bálint, aki fiatal felnőttként kellett megválnia édesapjától, példaképétől, büszke arra az eredményre, amit a csíkcsmortáni csapat együtt elért: „Örömteli, hogy a Kárpát-medencei fiatalok otthonra találtak Csíkcsmortánban, és fontos a magyarság szellemi, lelki ápolása mindenki számára.” Török Máté a Misztrál együttes tagjaként társaival, Heinczinger



Fotó: Simon Erika

Török Máté, Varga Anna, Mihályi Magdolna, Varga Bálint és Rubold Ödön

óriási elismerés ennek a kis csapatnak, akik évek óta meghatározzák a verstábor tematikáját, mindennapjait. Köszönjük Székesfehérvár városának, a Fehérvár Média centrum munkatársainak, Kubik Annának, Rubold Ödönnek, Milus Mariannak, a Cédrus Táncegyüttesnek, a Misztrál együttesnek és Csíkcsmortán aprajagjának!”

Mikával és Tóbisz Tinelli Tamással együtt az első pillanattól bábáskodik barátjuk, Varga Sándor álmának megvalósításában: „Nagyon örülünk, hogy az első alkalommal, amikor ezt a díjat odaítélték és átadták a Művészeti Akadémia Makovecz-termében, a verstábor vehette át az elismerést. Ez erőt ad a családnak és mindannyiunknak a további munkához, a folytatáshoz.”



Fotó: Simon Erika

Fekete György, a Magyar Művészeti Akadémia elnöke átadja a díjat Varga Annának



Fotó: nzp

Varga Sándor a csíkcsmortáni verstábor helyszínén lelt örök nyugalmat



Fotó: nzp

Verstáborosok a felhőtlen együttléti pillanataiban

# Így változik jövőre a cafeteria

KURUC TÜNDÉ

Január elsejétől átalakul a cafeteriarendszer, a legfontosabb változás, hogy az Erzsébet-utalványok után 49,56 százalékos adót kell fizetni a munkáltatónak. Továbbra sem kell adózni azonban többek között a kulturális intézményi belépő, a sportrendezvény-belépő és a lakáshitel-támogatás után.

2017-ben a béren kívüli juttatások 1,18-szorosára 15 százalék személyi jövedelemadót és 14 százalék ÉHO-t kell fizetni. Ebből kifolyólag a teljes közteher a mostani 34,52 százalékról 34,22 százalékra csökken. Ilyen kedvező adózással jövőre már csak Széchenyi Pihenő Kártyát valamint legfeljebb százezer forintnyi készpénzt lehet majd adni. Fontos, hogy erre a két juttatásra még egy szabály vonatkozik: a versenyszférában a nettó négyszázötvenezer forintot, a közszférában



Illusztráció: Kiss László

pedig a nettó kétszázezer forintot nem haladhatja meg a két cafeteriaelem összesített kerete. Az egyes meghatározott juttatások, mint például az Erzsébet-utalvány,

az iskolakezdési támogatás, a helyi bérlet, a munkahelyi étkezés, a vállalati üdültetés, az iskolarendszerű képzés biztosítása valamint az önkéntes nyugdíjpénztári és

egészségpénztári befizetések után a vállalatok 49,56 százalékos adót fizetnek.

Az adómentes juttatások köre bővül 2017-re. A kulturális belépő, a sportrendezvény-belépő, a lakáshitel-támogatás vagy a bölcsődei ellátás után továbbra sem kell adózni. A mobilitási célú lakhatási támogatás (többek között az albérleti díj) és az óvodai ellátások térítése is ebbe a csoportba került. Jó hír, hogy a közigazgatási határon kívülről (speciális esetekben belülről is) munkába érkező alkalmazottak számára fizetendő kilométerenkénti kilenc forintos költségtérítés adómentes értéke 2017-ben tizenöt forintra növekszik.

## Mennyi közterhet kell fizetni 2017-ben?

**Erzsébet-utalvány: 49,56%** (korlátozás nélkül)  
**Munkahelyi étkezés: 49,56%** (korlátozás nélkül)  
**SZÉP-kártya vendéglátás alszámla: évente 150 ezer forintig 34,22%**  
**SZÉP-kártya szállás alszámla: évente 225 ezer forintig 34,22%**  
**SZÉP-kártya szabadidő alszámla: évente 75 ezer forintig 34,22%**

Neked csak el kell jönnöd,  
a többitől mi gondoskodunk!

2017. január 13-án  
OKF 31 215 02 Vízgőztető  
OKF 31 215 01 Vízgőztető előadó  
(Rendezvényazonosító: E-000100/2014/A006)

**tanfolyamokat indítunk!**

PRISMA PRISMA SZAKTANFOLYAMOK (Gyermek- és Ifjúsági Szolgálatok Kft.)  
8000 Szentlőrinc, Vaskút utca 2.  
06/22 306 903, 06/30 235 7337

**SZÉKESFEHÉRVÁR VÁROSGONDNOKSÁGA**

## ÁLLÁS AJÁNLAT

Székesfehérvár Városgondnoksága Kft.  
munkatársat keres az alábbi munkakörökbe:

- ÁLTALÁNOS TEMETKEZÉSI DOLGOZÓ, HALOTTSZÁLLÍTÓ
- TETŐSZIGETELŐ

Jelentkezni fényképes önéletrajzzal az [oneletrajz@varosgondnoksag.hu](mailto:oneletrajz@varosgondnoksag.hu) e-mail-címen lehet.

Állásajánlatainkról bővebb információt a [www.varosgondnoksag.hu](http://www.varosgondnoksag.hu) oldalon talál!

**Központi hibabejelentés**  
(22) 500-984  
[hiba@varosgondnoksag.hu](mailto:hiba@varosgondnoksag.hu)

**Állati tetemek begyűjtése közterületről**  
06/80/205-093  
(0-24h zöldszám)

**Városüzemeltetés**  
Berényi út 15.  
(22) 202-202  
Ügyfélfogadás:  
H., K., Cs.: 9:00- 15:00  
Sze.: 9:00-12:00,  
13:00- 18:00  
P.: 9:00- 12:00

**Temetőüzemeltetés**  
Béla út 1/b  
(22) 301-449  
Ügyfélfogadás:  
K., Sze., Cs.: 8:00- 12:00,  
12:30-15:00  
P.: 8:00- 12:00

**Temetőellenőrzés**  
(22) 301-339  
06/70/6699- 122

**Parkolási csoport**  
Szent vendel u. 17/a  
(22) 513- 481  
Ügyfélfogadás:  
H., K., Cs.: 8:00- 15:30  
Sze.: 8:00- 18:00  
P.: 8:00- 13:00

**PANNONjob**  
Humán Szolgáltató és Tanácsadó Kft.

**MUNKÁT KERES? VÁLTANA?**

Válogasson számtalan munkalehetőségünk közül!

**Kiemelt ajánlataink: Székesfehérvárra keresünk**

**GÉPKEZELŐ**  
kollegákat

- br: 160 000 Ft alapbér
- Kiemelkedően magas műszakpótlék
- Éves többszáz ezer Ft-os cafeteria

**ÖSSZESZERELŐ**

- Akár 1 műszakban végezhető munka
- Megemelt alapbér és juttatások

**06 20 2478608**  
[www.pannonjob.hu](http://www.pannonjob.hu)

**Az Alföldi Tej Kft. állást hirdet**

**Betanított munkás munkakörbe**

**Feladatok:**

- A gépről kiérkező egyedi vagy egységcsomagok mozgatása egyedi csomagok gyűjtődobozba, kartonba, tálcába történő kézi berakodása, címkézés, lezárása, jelölése.
- Az egységcsomag raklapra történő előírás szerinti rendben, darabszámban, formátumban történő összerakása.

**Elvárások:**

- Általános iskolai végzettség
- Terhelhetőség, erős fizikai állóképesség
- Pontos, precíz munkavégzés
- Több műszakos, 12 órás munkarend vállalása

**Előny:**

- Élelmiszeripari tapasztalat

Jelentkezni: fényképes önéletrajzzal az alábbi e-mail címre: [bedeg\\_helga@alfolditej.hu](mailto:bedeg_helga@alfolditej.hu)

**Az Alföldi Tej Kft. állást hirdet**

**Gépkezelő munkakörbe**

**Feladatok:**

- Élelmiszeripari termelő gépek, berendezések kezelése
- Termelési adminisztráció vezetése
- Technológiai, higiéniai feladatok elvégzése

**Elvárások:**

- Minimum középfokú végzettség
- Több műszakos, 12 órás munkarend vállalása
- Megbízható, önálló munkavégzés

**Előny:**

- Élelmiszeripari tapasztalat

Jelentkezni: fényképes önéletrajzzal az alábbi e-mail címre: [orsosne@alfolditej.hu](mailto:orsosne@alfolditej.hu)

**DEKRA Akadémia**

## Várjuk jelentkezését:

- **Targoncavezető** (E-000683/2014/A001)
- **Emelőgépkezelő (kivéve targonca)** (E-000683/2014/A002)
- **Ipari olaj-és gáztüzelő-berendezés kezelő** (E-000683/2014/A003)
- **Kisteljesítményű kazán fűtő (max. 2 t/h)** (E-000683/2014/A014)
- **Kazánkezelő (2-12 t/h között)** (E-000683/2014/A013)

**OKJ-s tanfolyamainkra, továbbá 1 napos**

- **Kazános 5 évenkénti továbbképzésünkre,**
- **Tűzvédelmi szakvizsgáinkra.**

Bővebb felvilágosítás: **DEKRA Akadémia Kft.**  
Székesfehérvár, Berényi út 72-100. • Tel.: 22/333-508; 06/30-699-5921  
[www.dekra-akademie.hu](http://www.dekra-akademie.hu) • [szekesfehervar@dekra-akademie.hu](mailto:szekesfehervar@dekra-akademie.hu)

E-000683/2014

# „Emberek, törődjete a lelketekkel!”

LÁSZLÓ-TAKÁCS KRISZTINA

Két hét múlva kezdetét veszi a reformáció ötszázadik jubileumi éve. Székesfehérváron majdnem az összes olyan keresztény történelmi felekezet megtalálható, akik a reformációból nőtték ki magukat. A három legnagyobb protestáns közösség és a város közösen készül az ötszázadik évforduló megünneplésére. Ennek részleteiről Somogyi László református lelkész kérdeztük.

Az a kellemes meglepetés ért bennünket, hogy a város felajánlotta a segítségét a jubileumi év megrendezéséhez. Ez a segítség annyira konkrétá vált, hogy a több alkalomból álló rendezvénysorozat első programja a Városháza Dísztermében lesz, ami számunkra nagyon jóleső gesztus a városvezetés részéről. Ez az alkalom január 28-án este hatkor lesz, és reményeségünk szerint lesz egy vendégünk világi oldalról is: Dr. Hop-pál Péter államtitkár, aki korábban református gimnázium igazgatója volt. Természetesen a különböző egyházak vezetői, püspökei is itt lesznek a megnyitón. Azt szeretnénk volna, ha nincs túl sok program, mert az sem jó, ezért megpróbáltuk az elképzeléseinket tizenkét alkalomra elosztani, így minden hónapban lesz valami, ami kötődik az évfordulóhoz. Ezek között lesz szabadtéri program is, sőt az Alba Regia Sportcentrumban, a Vörösmarty Színházban és a Barátság Házában is lesznek nagyobb rendezvények.

**Kiknek szólnak ezek a programok?**  
Értelemszerűen egyrészt maguknak az ünneplőknek, vagyis a protestáns egyházak közösségének, akik visszaemlékeznek azokra az értékekre, amit a reformáció újra felfedezett, visszahozott a családok életébe, visszahozott a közéletbe. Ugyanakkor azt szeretnénk, ha ez az ünnep nem öncélú lenne, hanem mindenki át tudná érezni ennek fontosságát. Semmiképpen sem szeretnénk azt az ellentétet éreztetni, ami a reformáció hívei és a római katolikus egyház viszonyát ötszáz évvel ezelőtt jellemezte. Egyszerűen hiszünk abban, hogy amit a reformátorok ötszáz éve felfedeztek – függetlenül attól, hogy teológiailag eltérőek lehetnek az álláspontok – nagyon sok pozitív változást hozott Európa

életében. Ez felekezetektől független kérdés.

**A mai ember számára talán már természetes fogalmak ezek az értékek, mégis – ha már szóba kerültek – mi az, amit a reformációtól és az ennek hatására újjászerveződött polgári társadalomtól**



Somogyi László református lelkész a Vörösmarty Rádió stúdiójában

**örököltünk?**

Az adott szó becsülete, az időbeosztás, a minőségi munka fontossága. Nem mintha ezek a fogalmak korábban ismeretlenek lettek volna, de azért a korabeli közgondolkodáshoz és egyházi felfogáshoz képest ez újnak számított.

**Amit ma polgárinak nevezünk, az valójában a reformációval született meg?**

Nem csupán arra vezethető vissza, de óriási lökést adott a mai demokratikus berendezkedés alapjainak megteremtéséhez.

**A hit, az istenkép változott a reformációval?**

A középkorban új dolognak számított, amikor a reformátorok azt mondták, hogy lehet közvetlenül fordulni Istenhez. Ez rendkívül nagy lelki nyitást jelentett az emberek számára, és a felismerést, hogy Isten felé személyesen felelős vagyok magamért és személyesen neki fejezhetem ki a hálámat. Hi-

szén nemcsak azzal tudom kifejezni a hálámat Istennek, hogy pénzt adok a Szent Péter-bazilika építésére, hanem azzal is, ha az állataimat a legjobb tudásom szerint gondozom, a földemet a legjobb tudásom szerint művelem. Ebből következik a precizitás, a

Teremtő felé. Így indult akkor az, amit ma fejlett társadalomnak nevezünk. A környezetért való felelős gondolkodás is itt indul el. A Vöröskereszt őse például egy protestáns karitatív szerveződés, jelképük a svájci zászlóból ered. A reformáció mindig a Bibliához nyúlt és nyúlt vissza, eszerint a rászorulókat azért helyezte elének Isten, hogy mi segítsük. Tehát nem azért, mert balszerencsés ember, hanem azért, hogy akinek van, az adjon, az segítsen másokon. Bár próbálják politikai okokra visszavezetni, hiszünk, hogy a reformáció, Isten szavának anyanyelven való közvetítése és ennek elterjedése rajtunk felül álló, transzcendens akaratra vezethető vissza. Óriási erőforrás volt, hogy élő, személyes hitre jutottak akkori őseink, és nagy szerepe volt ennek abban, hogy az akkor három részre szakadt ország meg tudta tartani keresztény hitét. A reformáció hatására nagyon sok minden változott a római katolikus egyházon belül is.

**Mit jelent ma, ötszáz év után a reformáció?**

Inkább arról beszélnek, hogy mik a reményeink. A szükséghelyzet nem kisebb, sőt lehet, hogy nagyobb, mint az 1500-as években. Látszólag jól élünk, de a lelki éhség óriási. Száz évvel ezelőtt magától értetődő volt, hogy az ember valamelyik egyházhoz tartozik, most viszont úgy látom, egy nagyon rossz cserét csinált a társadalom, mert szinte mindent elhanyagol, ami csupán lelki, és csak a materiális értékek maradnak. Mi, emberek nem csak matéria vagyunk. Borzasztó belegondolni, hogy bármennyi materiát tömünk magunkba és bármennyivel vesszük magunkat körül, a lelkünk soha nem elégedik meg. Lehetünk gazdagok, tele lehetünk élménnyel, csak éppen boldogok nem leszünk. Emberek, törődjete a lelketekkel! – erre szeretnénk a jubileumi év apropóján felhívni a figyelmet.

**December 24-én a székesegyház restaurálási munkálatai miatt a püspöki éjféli szentmisét a Prohászka-templomban tartják. Az ünnepi misét ezért csak felvételen láthatják a Fehérvár Televízió nézői december 25-én reggel 8 órakor**

## Adventi hangverseny a Karmelita templomban

VAKLER LAJOS

Takács Nándor megyés püspökre emlékeztető karácsonyi koncertjén a Hermann László Kamarazenekar.

A szemináriumi templomban tartotta hagyományos adventi hangversenyét a Hermann László Kamarazenekar. Major István művészeti vezető ezúttal is rendkívüli programot kínált a klasszikus zene székesfehérvári rajongóinak. A zenekar műsorán a XVII. századtól a XXI. századig terjedő időszak művei csendültek fel. A zeneértő közönség így hallhatta

Vivaldi oboaversenyét, Händel áriáját a Xerxes című operából és Mozart templomi szonátáját. Orgonán Bach a-moll Preludiuma és Grieg zenekari műve hangzott el. Az est különlegessége, Arvo Pärt ést zeneszerző különleges darabja, a Vater unser bemutatása volt. A művet az alkotó XVI. Benedek pápa pappá szentelésének hatvanadik évfordulója alkalmából ajánlotta fel a Szentatyának, és 2011-ben mutatták be a Vatikánban. A rendkívüli érdeklődéssel várt hangverseny szolisztái Kiss Melinda (szoprán), Bernáth Balázs (oboa) és Mészáros Zsolt Máté (orgona) voltak.



Vivaldi, Händel, Bach, Mozart és Pärt művei szerepeltek a repertoárban

# ISMERJE MEG PÉNZÜGYI OLDALUNKAT IS!

## NYUGDÍJBIZTOSÍTÁS A POSTÁN!

- 20% ADÓKEDVEZMÉNNYEL
- 1 ÉVRE SZÓLÓ AJÁNDÉK  
KOCKÁZATI ÉLETBIZTOSÍTÁSSAL



## POSTA PÉNZÜGYI MEGOLDÁSOK

A **PostaNyugdíj Aranytartalék** nyugdíjbiztosítással tudatosan és biztonságosan készülhet fel nyugdíjas évei anyagi finanszírozására. Ha 2016. 10. 17. és 2016. 12. 18. között köt érvényes **PostaNyugdíj Aranytartalék** nyugdíjbiztosítást a kijelölt postákon, minimum 10 éves tartammal és minimum 6 000 Ft-os havi díjjal, az ott megjelölt Biztosítottat egy **1 évre szóló, 2 millió Ft biztosítási összegű kockázati életbiztosítással ajándékozza meg a Posta Biztosító**. A kijelölt postákról a [www.postabiztosito.hu](http://www.postabiztosito.hu) oldalon tájékozódhat.

### HASZNÁLJA KI MAXIMÁLISAN AZ ÖNT MEGILLETŐ 20%-OS ADÓKEDVEZMÉNYT!\*

A befizetett díj után 20%-os adójóváírást igényelhet adóbevallása kitöltésekor a mindenkor hatályos adójogszabály szerint. Az adójóváírás hozammal növelt értéke az Ön megtakarítását, későbbi nyugdíjas jövedelmét gyarapítja évről évre.

\*A személyi jövedelemadóról (SZJA) szóló törvény szerint a nyugdíjbiztosítás Szerződője az általa fizetett díj 20%-át, adóévenként legfeljebb 130 000 forintot igényelhet adójóváírásként a nyugdíjbiztosításán, amihez a szerződés lejáratát követően jut hozzá. NYESZ-R, ÖNYP és nyugdíjbiztosítási jogcímen évente együttesen max. 280 000 forintnyi adóról rendelkezhet. Adójóváírást csak az kaphat, aki SZJA-t fizet az összevont adóalapja után. A szerződés tartam alatti visszavásárlása esetén az addig igénybe vett adójóváírást 20%-kal növelten vissza kell fizetni a NAV-nak. A tájékoztatás nem teljes körű, és nem minősül adótanácsadásnak. A biztosítási szolgáltatást a Magyar Posta Életbiztosító Zrt. nyújtja, a szolgáltatások közvetítésében a Magyar Posta Zrt. függő közvetítőként vesz részt. Részletek a [www.postabiztosito.hu](http://www.postabiztosito.hu) oldalon és a postákon.

[www.posta.hu](http://www.posta.hu)

  
Magyar Posta

# Fenyő mellé cukiság

VAKLER LAJOS

Ismét nagy érdeklődés kísérte a Fehérvár Média centrum Fenyő Mellé Cukiság című karácsonyi süteménysütő versenyét. Ez évben kéttucatnyi vállalkozó kedvű versenyző szállt jelképesen ringbe a 2016 legfinomabb házi süteménye díjért.

Végh József mestercukrász, a zsűri elnöke elégedett volt a sütemények ízével, küllemével. Mint mondja, az advent fenségét mindenkor emeli, ha mives édesség díszíti a karácsonyi asztalt: „Karácsonykor szinte mindig előkerülnek a régi receptek. Visszatér a bejgli, a flódní, a mézeskalácsok, igazából ezek a hagyományos karácsonyi asztal állandó részei. Ébbe a sorba illeszkedik a gyümölcskenyér is. Az újabb trend adventkor a torta, ezt általában szívesen készítik a háziasszonyok. Ez a verseny rendkívül színvonalas volt idén is. Bár voltak,



A narancsos fehér csokoládé-torta, a győztes



Három generáció teljes egyetértésben

akik szerették volna túlteljesíteni önmagukat, ez volt az egyetlen hiba: mikor még egy kicsi fűszer, még egy kicsi aroma, és ezzel elrontják az egészet. Összességében azonban kiváló süteményeket kóstolhattunk idén is!” Novák Zsuzsa szerint, aki a Fehérvár Média centrum képviselője volt a szakmai grémiumnak, az idei sütemények ismét lebilincselően izgalmasak, ötletesek, ugyanakkor mindenki által elkészíthetőek voltak, s ami a legfontosabb, ízben és küllemben is méltóak a karácsonyi hagyományokhoz: „Nagyon

finom süteményekkel találkoztunk, ezért nehéz volt a döntés, de a legjobb érdemelte ki az első díjat. Nekem is a narancsos-fehér csokoládés torta ízlett a legjobban, de finom volt a máktorta és a karamellás csók is.”

A győzelmet, a zsűri elismerését a mindenki által legízletesebbnek ítélt narancsos fehér csokoládé-torta készítője, Börner Piroska vehette át: „Bonyolultnak látszik, pedig nagyon egyszerű. Az alapja egy vajjas piskóta. Ami egy kicsit pikánsabb teszi, az a karácsonyi fűszerkeverék. Egy kis szegfűszeggel is meg van bolondítva,

és kétféle krémmel borítottam be: narancssal és csokoládéssal. Ami technikailag kissé megnehezítette a dolgot, az a csokoládéforgács elkészítése, de ez is inkább csak gyakorlás kérdése.”

A verseny benjáminja, Hermann Dominik mindössze kilenc esztendő, de zseni kora ellenére már régóta otthonosan mozog a konyhában. Nem véletlenül érdemelte ki

a zsűri különdíját: „Volt mézeskalács, tettem bele kakaóport, cukrot, lisztet, tojást, összegyúrtam, kisütöttem és fehér mázat is használtam hozzá.

Anyának is szoktam otthon segíteni, és ez nagyon jó érzés: leveszem neki a lisztet, a tojást, megkeverem, amit kér, összegyúrom a tésztát. Szeretem a cukrászkodást, mert olyan sütitket készíthetek, amelyet akarok. Nem szabják meg, milyen csináljak, csak egy szabály van, hogy mindig a receptet kell követnem.”

Ha Gombóc Artúr szombaton ténfergésében vagy akár célirányosan a Városház tér felé vette volna az irányt, már hallhattuk volna tőle: gluténmentes karácsonyi álom, karácsonyi töltött linzer, karamellás csók, áfonyás-mascarponés máktorta. Marcipán mandula, habos meggyes, gesztenyetorta csokiköpenyben, karácsonyi rakott mézes, aszalt szilvás finomság, őszibarack, narancsos-tejszínes csokitorta. Havas háztető, gyors mézeskalács, tejszínes joghurtos torta, rumos csokis szív, nutellás-mézeskalácsfűszeres piskótatekercs, mogyorós-csokis pöfeteg, karácsonyi forma mézeskalács, oxfordi gyümölcskenyér, kakaós ostya, narancsos fehér csokoládé-torta, áfonyás gesztenyetorta, mézes-gríz. Nyammm...



Cukiságpiramis



Mondd, te mit választanál?



A terített asztal éke az édesség karácsonykor is



**Édes Élet**  
 Székesfehérvár, Piac tér 2.  
 (a Pláza oldalában, a Hangszerbolt mellett)  
 Nyitva hétköznapokon: 10.00-18.00  
 Szombaton: 10.00-16.00  
 Adventi vasárnapokon: 10.00-17.00

Stülimer szaloncukor 13 ízben+cukormentes  
 Karácsonyi desszertek  
 Iparművész kerámiák  
 Kávék, teák, gyógyteák  
 Emóció-étrendkijesztő  
 Bio mézek, házi lekvárok és szörpök  
 Karácsonyi likőrök, italok  
 Cukormentes, gluténmentes csokoládék

# Nagy karácsonyi sütimelléklet

## Gluténmentes karácsonyi álom

Készítője: Viola Alexandra

### Hozzávalók:

450 g világos rozsliszt  
3 csomag sütőpor  
háromszor harmad teáskanál szóda-  
karbóna  
300 g cukor  
450 g natúr joghurt  
3 csomag vaníliás cukor  
3 dl tej  
3 dl olaj  
3 db tojás  
3 teáskanál kakaó  
ízlés szerint csoki  
ízlés szerint lekvár  
A díszítéshez: marcipándísz és csoki a  
tetejére



Fotók: Kiss László

csokit és kakaóport, a másikat pedig simán hagyjuk. Az egészet sütőpapíros tepsibe tesszük és megsütjük 175 fokon. Hagyjuk a tésztát kihűlni, azután kis, lehetőleg egyforma csíkokat vágunk belőle. Először a sima tésztára lekvárt kenünk, és hozzáragasztjuk a barna tésztát. Ezt háromszor vagy négyszer megismételjük, majd hagyjuk dermedni. Dermedés után megkötöni, akkor még beletesszük a marcipán díszet. A végén szeleteljük.

Az összes hozzávalót egy tálba tesszük, kivéve a csokit és a kakaóport, majd összedolgozzuk. Ketté vesszük a masszát: az egyik részébe tesszük

## Karamellás csók

Készítője: Rudicsné Koletár Imola

Három tojásból piskótát sütünk, amiből kis korongokat készítünk. A kihűlt, majd felvert

tejszínhabbal az egészet rétegenként megtöltjük. Ezután folyékony karamellöntetet főzünk. Tálalás előtt ezzel meglocsoljuk a csókokat.



## Marcipán mandula

Készítője: Egri Gergelyné

### Hozzávalók:

20 dkg búzadara  
1 kupak édesítő folyadék  
3 evőkanál víz  
1 mandulaaroma  
5 dkg olvasztott vaj

A hozzávalókat összekeverjük, majd állni hagyjuk. Ezután két teáskanál segítségével megformázzuk a mandulákat. A kanalakat közben vízbe mártogatjuk.



## Karácsonyi töltött linzer

Készítője: Kischlaf Zsanett

### Hozzávalók:

A tésztához:  
50 dkg liszt  
25 dkg cukor  
25 dkg margarin  
2 tojás  
fél csomag sütőpor  
A töltelékhez:  
40 dkg darált mandula  
40 dkg porcukor  
1 citrom reszelt héja  
2-3 tojás fehérje  
1-2 teáskanál narancsvirágvíz

### Díszítéshez:

cukormáz (kemény habbá vert tojásfehérje, melyhez annyi porcukrot teszünk, amíg nem folyik) ételfesték a cukormáz színezéséhez (elhagyható)



választott süteménykiszúróval. Fontos, hogy a kiszaggatott darabok párban legyenek! A töltelék összetevőit is összegyűrjük és állni hagyjuk, hogy egy kicsit összeérjen. A sütit 180 fokra (gázos sütőnél harmadik-negyedik fokozatra) előmelegítjük. A nyers sütiformákat sütőpapírral bélelt tepsibe helyezjük. A középre egy kiskanál töltelékét tesszünk, amit szépen elrendezgetünk úgy, hogy a tészta minden részére jusson. A szeleket szabadon hagyjuk, majd ráhelyezük a másik sütiformát és a szeleket óvatosan összenyomkodjuk, hogy ne jöjjön ki a töltelék. Amikor a tészta széle barnulni kezd, kivesszük a sütőből. Hagyjuk kihűlni, majd végül cukormázzal díszítjük.

A linzertészta hozzávalóit összegyűrjük, majd állni hagyjuk pár órán át. Később az egészet újra átggyúrjuk és kiszaggatjuk az általunk

## Áfonyás-mascarpone-s máktorta

Készítője: Bagotai Zsanett

### Hozzávalók:

15 dkg margarin  
5 dkg porcukor  
6 db tojás  
15 dkg cukor  
10 dkg finomliszt  
fél csomag sütőpor  
25 dkg darált mák  
1 darab citromból nyert citromhéj (reszelt)

### A krémhez:

25 dkg mascarpone  
2 dl tejföl (20%-os)  
4 csomag vaníliás cukor

Melegítsük elő a sütőt. Egy tortaforma aljába helyezünk sütőpapírt. Keverjük össze a mákot a liszttel és a sütőporral. A puha margarint keverjük habosra a porcukorral, majd reszeljük bele a citrom héját. Válasszuk szét a tojásokat, és a sárgáját egyesével adjuk a vajás krémhez, keverjük össze. A tojások



fehérjét verjük krémes habbá a cukorral. Kanalazzuk a hab egy harmadát a vajás krémre, majd a többi is, és szépen dolgozzuk össze. Kis adagokban keverjük hozzá a lisztet. Öntsük a formába, majd süssük meg. A mascarpone-t keverjük el tejjel és a vaníliás cukorral. Ha a tésztánk kihűlt, vágjuk ketté. Kenjük meg először áfonyalekvárral, majd a mascarpone-s krémmel. Helyezzük rá a tetejét, és kenjük meg ezt is. Tegyük hűtőbe 3-4 órára.

## Habos meggyes

Készítője: Egri Gergelyné

### Hozzávalók:

A tésztához:  
20 dkg cukor  
10 dkg vaj  
5 db tojássárgája  
1 db tejföl  
30 dkg grízes liszt  
1 csomag sütőpor  
ízlés szerint meggy  
A habhoz:  
5 db tojásfehérje  
35 dkg cukor  
1 db citrom leve vagy 1 mokkáskanál ecet

A cukrot, a vajat, a tojássárgáját és a tejfölt összekeverjük, majd hozzáadjuk a grízes lisztet és a sütőport. Az egészet jól összedolgozzuk, aztán egy nagy gáztepsibe tesszük. Belerakjuk a meggyet, amit előtte lisztben megforgatunk, így nem ül a tészta aljára. Amikor látjuk, hogy megsült, még forrón kivesszük a sütőből és ráteesszük a gőz fölött felvert habot. Az egészet visszatesszük a sütőbe, így a hab könnyen és gyorsan rászárad a tetejére.



## Gesztenyetorta csokiköpenyben

Készítője: Pálmai Lászlóné

**Hozzávalók:**  
egy általunk készített 6 tojásos kakaós piskótatorta  
45 dkg gesztenyepüré  
10 dkg kandírozott gyümölcs  
4 evőkanál rum  
3 db tojássárgája  
8 dkg kristálycukor  
2,5 dl tejszín  
8 dkg savanykás lekvár  
1 tasak habfixáló  
2 dl tejszín  
10 dkg tortabevonó (étsokis)  
2 evőkanál olaj



felverjük habfixálóval, aztán vékonyan megkenjük vele a torta oldalát. A maradékot habzsákba töltjük és rácsot nyomunk, szélére pedig rózsát vagy habkucpacot készítenek. A maradék gesztenyét krumplinyomón áttörjük, és megszórjuk vele a torta szegélyét. A kandírozott gyümölcsökkel pedig a torta közepét díszítjük. A köpenyhez a csokit meleg vízfürdőbe állított edényébe tördeljük, felolvasztjuk, és elkeverjük az olajjal. Sütőpapírból kiszabunk két darab 10-szer 45 centis csíkot, deszkára fektetjük, majd egyenletesen, vastagon megkenjük a csokoládéval. Amikor a csoki kötni kezd, de még puha, az egyik csíkot csokoládés oldalával a torta köré tapasztjuk, és óvatosan belemnyomjuk a habba. Óvatosan lehúzzuk róla a sütőpapírt. Így járunk el a másik csíkkal is, úgy hogy a kettő kissé fedésben legyen. A két csoki érintkezési pontjait összeragasztjuk olvasztott csokival. Ha eltörne, újat kenünk csokiból. A tortát Meleg vízbe mártott késsel szeleteljük.

A piskótát három lapra vágjuk. A gesztenyepürét hagyjuk felolvadni. A kandírozott gyümölcsöt felaprózzuk, a felét meglocsoljuk két evőkanál rummal. A töltelékhez a negyven deka gesztenyepürét összedolgozzuk a megmaradt rummal. A tojássárgákat és a kristálycukrot meleg vízfürdőbe állított habüstben sűrű krémmé keverjük, majd kanalanként a gesztenyemasszához adjuk. A két és fél deci tejszint kemény habbá verjük, lazán összekeverjük a krémmel és a kandírozott gyümölccsel. A lekvárt felforrósítjuk, megkenjük vele a tortalapokat. Az alsót egy tára rakjuk, mindig lekváros oldallal fölele. Megkenjük a krém harmadával, majd ismét tortalapot és egyharmad krémet teszünk rá. Ezt még egyszer megismételjük. A díszítéshez a két deci tejszint

## Karácsonyi rakott mézes

Készítője: Hermann-Pálmai Tímea

**Hozzávalók:**  
A mézes lapokhoz  
1 db tojás  
3 dkg zsír  
3 evőkanál olvasztott méz  
4 dkg vaj  
3 evőkanál tej  
15 dkg cukor  
2 kávéskanál fahéj  
1 kávéskanál szódadikarbóna  
egy kevés piros ételfesték.  
40 dkg liszt  
A piskótához:  
6 db tojás  
6 evőkanál cukor  
6 evőkanál liszt  
fél csomag sütőpor  
egy kevés zöld ételfesték  
A krémhez:  
2 csomag vaníliás puding  
fél liter tej  
25 dkg margarin  
20 dkg porcukor  
A díszítéshez:  
ízlés szerint csokoládé



A mézes lapokkal kezdünk. Gőz fölött gyöngyözésig keverve összefőzzük a tojást, a zsírt, az olvasztott mézet, a vajat, a tejet, a cukrot. Beleszórjuk a fahéjat, a szódadikarbónát és a piros ételfestéket. Hozzáadunk negyven deka lisztet, majd az egészet összegyúrjuk és három lapot sütünk belőle. A hat tojásból piskótát sütünk. Ehhez a tojásokat szétválasztjuk. A habot felver-

jük. A sárgájába hat evőkanál cukrot keverünk és egy kevés zöld ételfestéket adunk hozzá. Belerakjuk a fél csomag sütőport és a lisztet is. Ha alaposan összekevertük, a tojásbort is beledolgozzuk és a masszát tepsiben megsütjük. Végül az egészet kettévágjuk. Közben a krémhez a vaníliás pudingokat megfőzzük a tejből. Miután kihült, hozzáadjuk a margarint, a porcukrot és alaposan összedolgozzuk. Ezután összeállítjuk a süteményt. Alulra egy mézes lapot teszünk, amit megkenünk a negyedrészes krémmel, amelyre rátesszük a piskótalapot. Egy réteg krém, mézes lap, krém, piskóta, krém következik. Végül a tetejére mézes lapot helyezünk. A hűtőben letakarva megvárjuk míg megpuhul. A tetejét csokimázzal díszítjük.

## Narancsos tejszínes csokitorta

Készítője: Horogné Bőjte Margit

**Hozzávalók:**  
A piskótához: (háromat kell belőle sütni)  
3 db tojás  
3 evőkanál cukor  
2 evőkanál liszt  
2 evőkanál kakaópor  
ízlés szerint őrölt szegfűszeg  
ízlés szerint narancshéj  
pici sütőpor  
A tejszínes krémhez:  
3 dl habtejszín  
150 g fehér csoki  
ízlés szerint reszelt narancshéj  
egy csipet őrölt ánizs  
egy csipet őrölt gyömbér  
fél csomag habfixáló  
A csokis krémhez:  
2 dl habtejszín  
1 tábla étcsoki  
1,5 evőkanál porcukor  
1 evőkanál kakaó  
1 db narancs leve  
ízlés szerint vérnarancsaroma  
A díszítéshez:  
narancskarika, csokiforgács



Három tojást ketté választunk. A fehérjéhez hozzáadjuk a cukrot, majd alaposan kikeverjük, majd beletesszük a tojássárgáját. Az egészet alaposan összedolgozzuk, aztán belerakjuk a sütőporos kakaós lisztet, a szegfűszeget és a reszelt narancs héjét. A masszát egy huszonhárom centis tortaformába tesszük és előmelegített sütőben húsz-huszonöt percig sütjük. Ugyanilyen módon még két lapot sütünk. Nekiállunk a krémeknek. A tejszínbe beletördeljük a csokit, és addig melegítjük, amíg meg nem olvad. Ezután felretesszük és ha már kihűlt belereszeljük a narancshéjat, és belerakjuk a fűszereket. A krémet pár órán keresztül a hűtőben pihentetjük, majd megtöltjük vele a lapokat. A csoki krémet hasonlóképpen készítjük el. Ezzel vonjuk be a tortát. A tetejét csokiforgáccsal és narancskarikkal díszítjük.

## Őszibarack

Készítője: Kischlaf Zsanett

**Hozzávalók:**  
50 dkg cukor  
25 dkg margarin  
2 db tojás  
6 dl tej  
75 dkg liszt  
1 csomag sütőpor  
15 dkg darált dió  
2 evőkanál cukrozatlan kakaópor  
ízlés szerint rumaroma  
ízlés szerint sárga, piros és zöld ételfesték



A cukrot, a margarint a két tojás sárgájával kikeverjük. Fokozatosan hozzá adunk két deci tejet, majd az egészet tizenöt percig keverjük. A masszát két órára hűtőbe tesszük. A lisztbe belerakjuk a sütőport, majd a behűtött keverékkel összedolgozzuk. A tésztából dió nagyságú gombócokat formázunk és egymástól két centi távolságra tepsibe tesszük őket. Az egészet 150 fokra előmelegített sütőben világosra sütjük. Az aljukat még melegen kivajjuk.

Neki állunk a krémnek. Négy deci tejet, húsz deka cukrot, tizenöt deka darált diót két evőkanál kakaóporral felfőzzük. A kivált tésztára még forrón ráöntjük, rumaromával ízesítjük és az egészet simára dolgozzuk. A krémmel megtöltjük a gombócokat és kettőt összeillesztünk, hogy a végeredmény barackalakú legyen. A vízbe néhány csepp sárga ételfestéket cseppentünk. A barackok körülbelül harmad részét ecsettel színezzük. Utána pirosra és végül zöldre színezzük. A villával felvert tojásfehérjével vékonyan ecsettel átkenjük a barackokat, majd azonnal kristálycukorba forgatjuk. Végül zöld levélkével díszítjük.

## Aszalt szilvás finomság

Készítője: Szabó Fanni

**Hozzávalók:**  
40 dkg aszalt szilva  
1 csomag sütőpor  
12 dkg vaj  
2 egész tojás  
20 dkg liszt  
1 teáskanál őrölt gyömbér  
2 teáskanál mézes sütemény fűszerkeverék  
1 kis üveg szilvalekvár narancssal  
1 tábla csoki



A szilvát apróra vágjuk a mixerrel. Vajat-cukrot tojást habosra keverjük. A lisztet összedolgozzuk a sütőporral és a fűszerekkel, aztán a habhoz adjuk. Végül a szilvát is beletesszük. Az egészet

egy hússzor harminc centis tepsibe öntjük, majd 170 fokon sütőben negyven percig sütjük. Ha a tészta kihűlt, vízszintesen kettévágjuk és szilvalekvárral töltjük. Csokit vízgőz fölött felolvasztjuk egy kicsi tejszín társaságában. Az egészet a süteményre öntjük.

## Gyors mézeskalács

Készítője: Hermann Dominik

**Hozzávalók:**  
A tésztához:  
350 g liszt  
80 g porcukor  
50 g vaj  
1 csapott teáskanál kakaópor  
1 csapott teáskanál szódadikarbóna  
1,5 teáskanál mézes fűszerkeverék  
220 g méz  
1 db egész tojás  
1 db tojássárgája  
A díszítéshez:  
1 db tojásfehérje  
120 g porcukor

A lisztet, a kakaót, a szódadikarbónát, a fűszert, valamint a cukrot összekeverjük. Belemorzsoljuk a vajat. A mézet a mikróban megmelegítjük és összedolgozzuk az egészet. A végén beletesszük a tojásokat. A masszát tíz percre hűtőbe tesszük, utána három-négy mm-re nyújtjuk. 180 fokon nyolc percig sütjük. Kihűtjük, majd díszítjük. Egy tojás fehérjét habbá verünk, majd, belekeverjük a porcukrot. Addig keverjük, amíg csillogó nem lesz. A végén tetszés szerint színezzük.





## Havas háztető

Készítője: Szabó Imréné

**Hozzávalók:**  
6 tojásból süített vékony piskótalap  
**A középhez:**  
25 dkg darált háztartási keksz  
4 evőkanál cukor  
2 evőkanál cukrozatlan kakaópor  
2 evőkanál (sütő) rum  
6 dkg margarin  
2 dl tej  
**A vaníliás krémhez:**  
4 dl tej  
3 evőkanál cukor  
1 csomag vaníliás cukor  
1 csomag főzínivaló vaníliaízű puding-por  
15 dkg margarin  
**A csokoládémázhoz:**  
10 dkg margarin  
2 evőkanál cukrozatlan kakaópor  
20 dkg porcukor  
4 evőkanál víz  
**A tetejére:**  
10 dkg kókuszreszelék



A piskótát hosszában három részre vágjuk. Egyet tálra teszünk belőle. A középre valókat összegyűrjük és a tésztára hosszában félhenger alakban ráfektetjük, rásimítjuk. A krémhez valókból a margarin kivételével sűrű krémet főzünk. Amikor már langyosra hűlt hozzákeverjük a margarint. A krémet háromszögben rákenjük a tésztára. A másik 2 tésztalappal oldalról megtámogatjuk. Így lesz a formája olyan, mint a háztető. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. A mázhoz valókat kevergetve simára főzzük. A tészta tetejét ezzel bevonjuk, és mielőtt teljesen megszilárdulna, meghintjük kókuszreszelékkel.

## Rumos csokis szív

Készítője: Nagy Katalin

**Hozzávalók:**  
fél kg darált keksz  
25 dkg margarin  
20 dkg porcukor  
3 evőkanál kakaópor  
1 üveg rumaroma  
2 dl tej  
1 csomag tortabevonó

A hozzávalókat jól összegyűrjük, folpackkal bélelt tepsibe simítjuk és 45 percre hűtőbe vagy hidegre tesszük. Ezután a szív alakú szaggatóval kiszaggatjuk a formával és torta-bevonóval bevonjuk. A süteményt tortarácson hagyjuk megszilárdulni, majd tetszés szerint díszítjük.



## Mogyorós-csokis pöfeteg

Készítője: Borzné Fodor Éva

**Hozzávalók:**  
110 g liszt  
40 g darált mogyoró  
60 g kakaópor  
6 g sütőpor (kb. fél tasak)  
200 g cukor  
60 g hideg vaj  
2 db közepes tojás  
2-3 evőkanál porcukor a hempergetéshez

A száraz hozzávalókhöz hozzáadjuk a hideg vajat és a két tojást. Az egészet alaposan összegyűrjük, hogy a masszát egy nagy labdává álljon össze. A tésztát folpackba csomagoljuk és egy órára hűtőbe tesszük. Ezután kis golyókat gyúrunk belőle, és meghempergetjük őket a porcukorban. A sütőpapiros tepsiben jó nagy távolságba rakjuk őket, ugyanis sütés közben megnőnek. Kétszáz fokon tíz percig sütjük a pöfetegeket. Amikor kivesszük a sütit a sütőből, akkor hagyjuk kihűlni őket.



## Tejszínes-joghurtos torta

Készítője: Nagy Katalin

**Hozzávalók:**  
A piskótához (25-26 cm átmérőjű torta-karikához vagy 24x24-es négyzet alakú formához):  
20 dkg porcukor  
35 dkg liszt  
1,5 dl tej  
1,5 dl olaj  
4 db tojás  
1 csomag sütőpor  
ízlés szerint baracklekvár  
**A krémhez:**  
5 dl cukrászhab  
8 dkg porcukor  
fél csomag zselatinfix  
1 db nagy barack joghurt  
1 db kicsi mangó joghurt  
1 csomag gyümölcsíz italpor (intenzívebb lesz a barack íz, de akár el is hagyható)  
ízlés szerint friss gyümölcs vagy befőtt (szезontól függően)



A tészta hozzávalóiból a szokásos módon piskótát sütünk, amit baracklekvárral megkenünk. (el is maradhat). A joghurthoz ízlés szerint porcukrot adunk. A krémhez felverjük a habot és összekeverjük a joghurtokkal, az itallal, a gyümölcscsel és a zselatinfix-szel. A teljesen kihűlt piskótát a krémmel betöltjük és egy éjszakára a hűtőbe tesszük. Ha megdermedt, vajkrémmel bevonjuk és ismét hidegen pihentetjük. Ha a krém rádermedt, akkor fondant-nal bevonjuk.

## Nutellás-mézeskalácsfűszeres piskótatekercs

Készítője: Pánczél Péterné

**Hozzávalók:**  
A tésztához:  
5 db tojás  
5 evőkanál langyos víz  
5 evőkanál olaj  
5 evőkanál porcukor  
5 evőkanál liszt  
1 csomag vaníliás cukor  
1 csomag sütőpor  
**A krémhez:**  
25 dkg mascarpone  
2 evőkanál nutella  
1 teáskanál mézeskalácsfűszer  
ízlés szerint porcukor  
**A díszítéshez:**  
1 tábla csokoládé

A tojás sárgákat összekeverjük a langyos vízzel, az olajjal és a porcukorral, majd hozzátegyük a vaníliás cukrot, a lisztben elkevert sütőport és végül az 5 tojás fehérje felvert habját. A masszát sütőpapírral bélelt tepsiben 180 fokon megsütjük, feltekerjük és hűlni hagyjuk. A mascarpone-t összedolgozzuk a nutellával. Belerakjuk a mézeskalácsfűszert és ízlés szerint a porcukrot. Ezután a krémmel megtöltjük a tekercset és csokival díszítjük. A süteményt egy-két órát hűtőben pihentetjük és szeleteljük.



## Karácsonyi forma mézeskalács

Készítője: Termő Tímea

**Hozzávalók:**  
50 dkg liszt  
15 dkg margarin  
6 evőkanál. méz  
15 dkg cukor  
1 db egész tojás  
1 tojássárgája  
1 kávéskanál szódadikarbóna  
ízlés szerint fahéj  
ízlés szerint mézeskalács fűszerkeverék

A margarint felolvasztjuk a cukorral, majd a tojással, és a tojássárgájával összekeverjük. Utána a többi hozzávalóval is összedolgozzuk. A tésztát nyújtjuk, formázzuk. Előmelegített sütőben 180 fokon tíz percig sütjük.



## Oxfordi gyümölcskenyér

Készítője: Simon Gézáné

### Hozzávalók:

12 dkg cukor  
1 kiskanál méz  
17 dkg vaj  
4 db tojás  
23 dkg rétesliszt  
10 dkg főzőcsokoládé  
10 dkg mazsola  
10 dkg dió vagy mandula  
1 darab citrom reszelt héja  
1 kiskanál sütőpor  
1 dkg vaj a kenéshez  
**A díszítéshez:**  
5 dkg dió vagy mandula  
ízlés szerint híg baracklekvár



A cukrot a puha vajjal és a sütőporral habosra keverjük. A masszába beleszorgatjuk a mézet, majd beleszorgatjuk a citromhéjat. Az egészet a liszt kétharmadával habosra verjük. A maradék lisztet

a durvára vágott csokoládéval, dióval és a megmosott, megszikkasztott mazsollal összedolgozzuk, és úgy tesszük a tésztához. Az egészet zsírpapírral bélelt püspökkenyér formába öntjük. A tetejére rakhatunk hámozott mandulaszeleteket. Egy alufóliával megvájazunk, és a vajjal felével a tésztára tesszük, nehogy oda ragadjon. A forró sütőben öt percig erős lángon, utána tartaleklángon tüprőbáig sütjük. Tálalás előtt a tetejét híg baracklekvárral megkenjük.

## Narancsos csokoládétorta

Készítője: Börner Piroska

### Hozzávalók:

**A piskótához:**  
6 darab tojás  
12 dkg cukor  
12 dkg liszt  
1 evőkanál étkezési keményítő  
1 teáskanál sütőpor  
3 dkg kakaó  
késhegynyű szegfűszeg  
10 dkg olvasztott vaj  
**A narancsos habhoz:**  
4-5 darab nagy narancs kifacsart leve (kb. fél liter)  
1 csomag vanília puding  
3 evőkanál cukor  
ízlés szerint reszelt narancshéj  
2 dl habtejszín  
habfixáló  
**A fehér csokis habhoz:**  
20 dkg fehér csokoládé  
2 dl habtejszín  
habfixáló

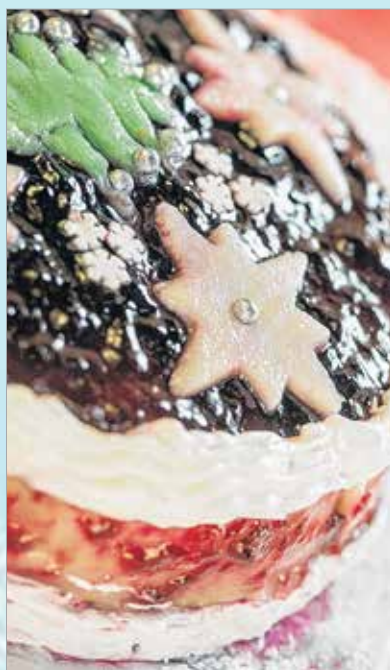
A tojásfehérjéket kemény habbá verjük. A tojássárgájákat a cukorral habosra keverjük és a felvert tojás habba forgatjuk. A masszába beleszorgatjuk a sütőporos lisztet. Belerakjuk az étkezési keményítőt, a kakaóport, a szegfűszeget és az olvasztott vajat. A tésztát 160 fokon harmincöt-negyven percig sütjük. Nekiállunk a tölteléknek. A narancsot kifacsarjuk, hozzáadjuk a cukrot, majd megfőzzük benne a vanília pudingot. Ezután hagyjuk az egészet kihűlni. Végül reszelt narancshéjat teszünk hozzá. A habtejszint kemény habbá verjük, és a már elkészített narancsos pudinggal csomómentesen összekeverjük. A fehér csokoládét vízgőz felett felolvasztjuk. Két deci habtejszint ismét kemény habbá verünk és a megolvasztott langyos csokoládéval összedolgozzuk. A kihűlt vajis piskótát négy részre vágjuk. A lapokat megkenjük egy réteg narancsos-, és egy réteg fehér csokis krémmel. A tortát kívülről a fehér csokis krémmel bevonjuk. A tetejét csokiforgáccsal és narancsszeletekkel díszítjük.

## Áfonyás gesztenyetorta

Készítője: Simon Antalné

### Hozzávalók:

**A tésztához:**  
12 dkg méz  
8 dkg cukor  
5 dkg vaj  
1 db tojás  
1 tasak sütőpor  
25 dkg liszt  
fél teáskanál szóda bikarbóna  
ízlés szerint fahéj  
ízlés szerint mézes fűszerkeverék  
**A krémhez:**  
40 dkg gesztenyemassza  
7 dkg méz  
5 cl mandula likőr  
fél teáskanál fahéj  
ízlés szerint mascarpone  
ízlés szerint tejszínhab  
**A mázhoz:**  
40 dkg áfonyalekvár  
ízlés szerint díszíthető



A vajat, cukrot és a mézet picit langyosítsuk meg, majd keverjük hozzá a sütőporos lisztet és a többi hozzávalót. A tésztát előmelegített sütőben sütjük meg. Amíg sül, a krém hozzávalóit jól keverjük ki és a kihűlt tortalapot töltjük

meg vele. A tetejére tegyünk áfonyalekvárt és ízlés szerint díszeket. A kész tortát néhány órára tegyük hűtőbe.

## Ostyalapos

Készítője: Nagy Katalin

### Hozzávalók:

1 csomag ostyalap  
30 dkg cukor  
3 dl tej  
3 dkg kakaópor  
3 evőkanál liszt  
1 csomag margarin  
15 dkg darált dió

A cukrot, a tejet, a kakaóport és a lisztet körülbelül tíz percig főzzük. Ezután beletesszük a margarint és a darált diót, és még hét percig főzzük. Az ostyalapot tepsire, tálcára vagy vágódeszkára tesszük, majd megkenjük a krémmel. Ezt addig ismételjük, amíg el nem fogy az ostyalap. Legalább egy-két órán keresztül pihentetjük.



## Mézes grízes

Készítője: Boros Gyuláné

### Hozzávalók:

**A tésztához:**  
1 dl méz  
1 dl porcukor  
1 csomag vaníliás cukor  
10 dkg puha margarin  
1 egész tojás  
1 dl tej  
1 evőkanál mézeskalács fűszerkeverék  
1 mokkáskanál szóda bikarbóna  
24 dkg liszt  
**A krémhez:**  
5 dl tej  
1,5 dl búzadarab  
20 dkg cukor  
1 rúd vanília  
5 dl tejszín  
1,5 dkg zselatin  
**A mázhoz:**  
10 dkg étcsokoládé



A mézet a cukrot és a vaníliát a puha margarint habosra keverjük, ezután hozzátesszük a tojást, a tejet, a mézeskalács fűszerkeveréket, a lisztet és a szóda bikarbónát. A tésztát kiliszteztet, zsírozott tepsiben 180 fokon megsütjük. Közben nekiállunk a krémnek.

A tejszín megfőzzük a búzadarabot, hozzáadjuk a cukrot, és a vanília kikapart magját. A zselatint kevés vízben feloldjuk és a forró masszába belekeverjük. Az egészet kihűtjük és a felvert tejszínnel összekeverjük. A krémet a kihűlt tészta tetejére simítjuk, és hűtőben megdermesztjük. A tetejét áthúzzuk étcsokival.

# Hogy ne együk betegre magunkat...

LÁTRÁNYI VIKTÓRIA

A karácsony és általában a téli ünnepek egyben a bőséges lakmározás ideje is. A különleges fogások jóízű élvezete mindenkinek kijár, azonban ilyenkor hajlamosak vagyunk a mértéktelenségre. Több zsíros, szénhidrátban dús ételt, süteményt, édességet fogyasztunk. Az ünnepi „túlevés” következtében aztán fájó gyomorral feszengjük végig a vendégséget, a családi összejöveteleket. Egy kis odafigyeléssel azonban elkerülhető a rosszullet!

Az egyik legfontosabb elv a mértékletesség. Szedjük kis adagokat, ha minden finomságot megkóstolunk. Együnk lassan, mert gyomrunknak időt kell adni, hogy elegendő mennyiségű gyomornedvet termeljen. Ezzel csökkenthetjük a gyomorrontás veszélyét is. Házigazdaként, amikor készülünk az ünnepi menü összeállítására, előnyben részesíthetjük a halételeket. Könnyen emészthető, teljes értékű a fehérjetartalmuk. A szálka nélküli halakból a gyerekeknek is adhatunk. A halat elkészíthetjük levesnek, rántva, natúr, grillezve vagy éppen tepsiben sütvé. A karácsonyi menü részeként salátákat is tálalhatunk a húsételek mellé. Az édességeket sem kell száműzni az asztalról, de vajis krémek helyett használjunk inkább pudingokat vagy főzött krémeket. Főzésnél és sütésnél részesítsük előnyben a teljes kiőrlésű liszteket, és ha lehet, inkább keve-



Fotó: Simon Erika

Válasszunk soványabb alapanyagokat, zsírszegény húsfajtákat és tejtermékeket a karácsonyi menü összeállításánál!

sebb zsiradékot és cukrot igénylő süteményeket válasszunk. Tegyük az asztalra gyümölcsöt is! A napi utolsó étkezés pedig lehetőleg szerényebb legyen. Vacsorára készíthetünk egy könnyű levest vagy salátát. Az ünnepek alatt a mozgásról se feledkezzünk el, egy séta a friss levegőn sokat javíthat közérzetünkön!

**Nézzé meg Heti fitt című rovatunkat az [fmc.hu](http://fmc.hu) oldalon, ahol még több tippet adunk, hogyan tartsuk karban testünket!**

## Ha csütörtök, akkor egészség!

Az idei esztendőben is közös akcióval készült a Fehérvár Média centrum, Székesfehérvár önkormányzata és a Humán Szolgáltató Intézet. Ahogy azt már tapasztalhatták, az adventi időszakban ingyenes egészségügyi szűrővizsgálatokra várják csütörtökönként a fehérváriakat. Délután három órától egészen hét óráig lehet a vizsgálatokon részt venni a Szent István Művelődési Házban. December tizenötödikén kardiológiai szűrések is lesznek, de mérnek majd koleszterinszintet is.

## Segítség a házi orvosoknak

LÁTRÁNYI VIKTÓRIA

Még több segítséget kapnak a házi orvosok Székesfehérváron. Megemelik az eddigi támogatási keretet, bővülnek a felhasználási célok, valamint új gépkocsik beszerzésével segíti jövőre a házi orvosokat és az ügyeleti ellátást a város önkormányzata. A tervezetben foglaltakról pén- teken dönt majd a közgyűlés. A részletekről a házi orvosok számára szervezett fórumon beszélt Cser-Palkovics András polgármester.

Kötetlen adventi találkozóra invitálták a fehérvári házi orvosokat. Első alkalommal, hagyományteremtő szándékkal szervezte meg az önkormányzat a programot. A fórumon szakmai tapasztalatszerésre és kötetlen beszélgetésre is lehetőség volt. A találkozó résztvevőit a város polgármestere köszöntötte. Cser-Palkovics András hangsúlyozta: Székesfehérvár kiemelt feladatának tekinti az alapellátást, és színvonalának emelését. Beszélt arról a megállapodástervezetről is, mely több támogatást, segítséget jelent majd a város 58 körzetében alapellátást biztosító házi orvosoknak és házi gyermekorvosoknak. Az önkormányzat a házi orvosi praxisok támogatási keretét az eddigi bruttó 150 ezer forintról 200 ezer forintra emeli. Az összeget prevenciósz tevékenységre, eszközbeszerzésre, működésre, szakdolgozói vagy orvosi továbbképzésre és szakdolgozók részére parkolóbérlet vásárlására költhetik. Növelik a kistérségi ügyeletben résztvevők óradíját is. Az orvosoknál, az asszisztenseknél és a gépkocsivezetőknél is terveznek emelést. Három személyautót is vásárol jövőre az ügyeleti ellátáshoz az önkormányzat, valamint a szakma képviselőivel egy lakhatási támogatási rendszer kialakításán is dolgoznak.

## 3Dimenziós vizsgálat az egész testre kiterjedően, 70 klinikai paraméter elemzésével!

A mérés néhány percet vesz igénybe, fájdalommentes (tűszúrás nélküli), kényelmesen, könnyen elvégezhető és azonnal értékelhető eredményt ad. Látványos háromdimenziós ábrákon jeleníti meg az egyes szervek működési zavarait, valamint utal a sejt szintű eltérésekre is (pl. koleszterin, vércukor, vérszír, hormontermelések, elsavasodás stb.)

**E modern technológia információt szolgáltat a szervek működési paramétereiről, élettani folyamatokról és néhány fontos laboreredményről. Pl.:**

- szív-és érrendszer
- tüdő-légzőrendszer
- gyomor-bélrendszer
- nyirokrendszer
- hormonrendszer
- stresszaktivitás
- szabadgyökmennyiség
- csont-izomrendszer, ízületek, gerincoszlop
- vesefunkciós értékek
- májfunkció
- szövetek oxigénellátása
- sav-bázis egyensúly
- ionok (vas, kálium, magnézium, foszfor)
- hormonok (tesztoszteron, ösztrogén, adrenalin)
- neurotranszmitterek (szerotonin, dopamin)
- nyomelemek és ásványianyag hiány...



Kiderülhetnek betegségekre való hajlamai, egészségét veszélyeztető tényezők. A vizsgálat magyarázatot adhat olyan tünetek, panaszok háttéréről, amelyek még nem érik el a kimutatható betegség határát.

A vizsgálattal akár komoly betegségek előzhetőek meg!

## AKCIÓ!

**3Dimenziós ESG vizsgálat mellé ingyenesen ultrahangos érvizsgálatot biztosítunk, melynek eredeti ára 6.000Ft. Jelentkezzen be vizsgálatunkra december 22-ig, a vizsgálat díja 20.000 Ft helyett 14.000 Ft.**

**Bejelentkezés már januári időpontokra is lehetséges!**

**Plantis Regenerációs Központ - Törődünk Önnel!**

Székesfehérvár, Selyem u. 1.

Bejelentkezés: H-P: 7-17 óráig

06 70 428 8895 • 06 22 806 148

[www.plantis.hu](http://www.plantis.hu)



EGÉSZSÉG STÚDIÓ

Lepje meg Szeretteit egészséggel!

Gyógyulás, pihenés masszázzsal.

SZEP kártya elfogadóhely!

**Ajándékutalvány kapható!**

Bertalan Mária 06-70/774-3089  
Székesfehérvár, Szörmörcse u. 10. (Alba Ház mögött)  
[www.egeszsegstudio.co.hu](http://www.egeszsegstudio.co.hu)



**LIFE** egészségcentrum

MINDIG ÚJDONSÁGOKKAL A FEHÉRVÁRIAK SZOLGÁLATÁBAN AZ 5 ÉVES LIFE EGÉSZSÉG-CENTRUM

- Minimális várakozási idő, elérhető árak!
- Egyedülállóan széleskörű és színvonalas egészségügyi szolgáltatások!
- Korszerűen felszerelt szakrendelők, kiválóan képzett szakorvosok!
- Lézeres visszérműtét a város egyetlen magán egynapos sebészeti műtőjében!
- Andrológia magánrendelés – a városban csak nálunk!
- Fájdalommentes - altatásos fogászati ellátás!
- Ultrahang vizsgálatok széles spektrumban!

**UJ!**

A hét minden munkanapján – az 5 éves LIFE Egészségcentrumban!

Székesfehérvár, Huszár utca 2. (az OBI mögött)

Bejelentkezés és információ: 22/340-048, 20/561-6501

[www.lifecentrum.hu](http://www.lifecentrum.hu)

# Harminc karácsony óta az erdőben

LÁSZLÓ-TAKÁCS KRISZTINA

A palotavárosi horgászto mellett erdőbe szük ösvény vezet, és egy fára szögelt utcanévtábla: Fasor köz 6. Tizenkét ember lakik itt, három-négy kis kunyhóban. Arra gondoltunk, hogy megkérdezzük őket, mit főznének maguknak karácsonyra, ha tehetnék. Zsebre vágtuk a hófehér jegyzetpapírt, egy jó tollat, és a kezükbe adtuk.

Erzsiék lakása jól megtervezett, mintha egy igazi ház lenne: középen a konyha és egyben nappali (a lakóparkokban ezt hívják amerikai konyhának), innen nyílik három kis zug, ezek a szobák, ágyakkal. Évekkel ezelőtt építették néhány barátal közösen deszkákból, kartonból, fóliából. A hőszigetelést kiszuperált szőnyegekkel oldották meg, ugyanis nem szeretnék, ha kiszökne az a kellemes, otthonos meleg, amit a kunyhó közepén felállított kályha ad telente. Van gáztűzhely palackról, sőt még tévé



A spájz



A konyhában rendszeresen főznek

is, ami akkumulátorról működik. „Nézz meg, működik, innen szoktam nézni az ágyról!” – tessékkel be Erzsike. Az ágyon egy közepes méretű kutya fekszik, szelíd, csak néha vakkant egyet-egyed, mintha jelezné, hogy hiába idős, hiába beteg, azért ő még kutya a talpán. „Nem is akármilyen! Rendőr-kutya volt az anyja! – büszkélkedik az asszony – Igazi társ ő, jobban-rosszban kitart, csak az a kár, hogy beszélni nem tud.” Erzsike a kunyhó hátsó

kijáratán túl mutat egy szekrényt, ami ilyenkor télen a hűtő szerepét is betölti. „Az is jól működik, csak hát az asszony néha túlságosan lecsavarja a hőmérsékletet, és akkor fagyos lesz a benne tárolt étel!” – teszi hozzá Pityu a téli mínuszokra célozva.

## Alakul a lista

„Úgy gondoltuk, maradunk a káposztánál. Az eláll, laktat és finom is. Tizenkettőre fő-

zünk, kell káposzta, darált hús, rizs, tejföl...” – veszi számba Pityu, és már kanyarítja is a betűket. A legfontosabb, hogy legyen étel az asztalon. Aztán az sem mündegy, hogy milyen hajléka van az embernek, mert akármilyen kicsi, otthonosnak kell lennie, és az elsősorban azon múlik, hogy meleg van-e – tudjuk meg Erzsikétől, aki harminc éve él az erdőben. „Nehezen kapni munkát. Ha nincs állandó lakcím,

csak a Krízisközpont papírja, azt mondják, köszönjük szépen!” – teszi hozzá Kálmán. Az itt lakó tizenkét emberről egyébként többen gondoskodnak: elsősorban a Kríziskezelő Központ munkatársai járnak ki rendszeresen, de egyházi felekezetre, magáncégekre és egyszerű, hétköznapi emberekre is számíthatnak. Van olyan zöldeges Fehérváron, aki ingyen ad a portékából Erzsikének. „Csak az a baj, hogy a betegségem miatt nehezen mozgok és beszélek, emiatt nagyon korlátozottak a lehetőségek.” Az ötvenhárom éves asszony hét éve kapott agyergörccsöt, azóta nem iszik. Amikor arról kérdezzük őket, mit kívánnának karácsonyra, válaszként a lottóötöst kapjuk, ugyanis rendszeresen lottóznak. Szóba kerül még egy olcsó, de meleg sapka, aztán Erzsikének hirtelen eszébe jut, hogy mennyire jó lenne, ha szert tehetne egy háromkerékű biciklire, amivel mozgáskorlátozottként is eljuthatna a városba. „Ha én főznék magának, mit kívánna?” – kérdezte vakmerően Kiss Laci kollégám. „Mit kívánnék? Hát ... ruszki tortát!” – vágja rá az asszony. Így került fel az oroszkrémtorta a listára, majd ezt szorososan követte a palacsinta.

## „Félnótás” karácsony

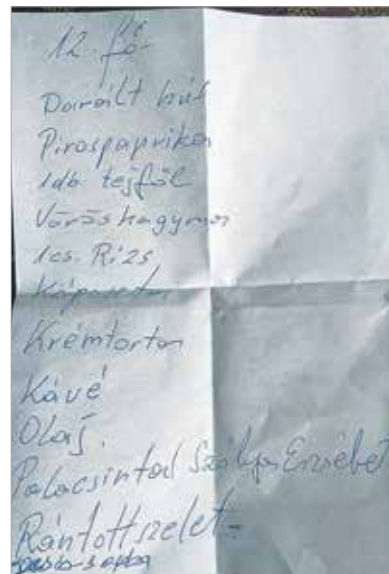
Karácsony az erdőben is van: az itt lakók is befaragják a fenyőfát a talpba, majd feldíszítik, ezt követően elköltik



Erzsébet harminc éve él az erdőben



És a lista...



az ünnepi vacsorát. Ajándék nemigen van, legfeljebb jelképesen: „Én veszek Erzsikének egy doboz alkoholmentes sört, tőle pedig kapok egy üveg bort.” – meséli Pityu. „Énekelni szoktak?” – kérdezzük, miközben a falon függő Mária-képet fürkészem, alatta feszület. „Pityu énekelget, főleg egy-két pohár bor után!” – viccelődik Erzsike. „Igazából egy nótát sem tudok végig, csak belekezek, aztán lesz, ami lesz... én már csak ilyen félnótás vagyok!” – teszi hozzá a férfi.

## Egy hét múlva ugyanitt!

Lesz tehát töltött káposzta tizenkét főre, oroszkrémtorta, palacsinta. A fazék készen áll, mi pedig a jövő héten hozzuk a beleválót. Azt is megmutatjuk, mi fő benne, s ha olvasóink között akadnak jóakarató emberek, csatlakozhatnak az adományokhoz!

# Az angyalok már megérkeztek

WÉHLI REGŐS DÓRA

**Fehérvár angyalai idén sem jöttek üres kézzel: ötvenhat állami gondoskodásban élő gyermeket ajándékoztak meg a Hiemer-házban.**

Izgatottan gyülekeztek a gyermekek a Hiemer-ház báltermében, ahol már áll a karácsonyfa. Csaknem hatvan állami gondoskodásban élő gyermek kapott meghívást az önkormányzat által szervezett jótékonyági programra.

*„Olyan környezetbe jöttünk és olyan személyek vesznek körbe bennünket, akikkel a gyermekek nem mindennap találkozhatnak. Módjuk van megtapasztalni a kedvességüket, ami önmagában is egy külön élmény. Az sem elhanyagolható, hogy meglepetéssel készültek a vendéglátók, és ajándékot kapni egy gyermek számára fantasztikus élmény.”* – mondta el lapunknak Deresné Tanárki Mária, a Fejér Megyei Gyermekvédelmi Központ igazgatója. Az önkormányzat az angyalok segítségét kérte ahhoz, hogy minden



A Szabad Színház társulata interaktív műsorral szórakoztatta a gyerekeket



Karácsonyfával várták a gyerekeket a Hiemer-házban

gyermek arcára mosolyt csaljon. Habár az ajándékos táskákba nem lehetünk bele, Cser-Palkovics András polgármester elárulta, hogy mi került idén a csomagokba: *„Van benne édesség, mert anélkül nem elképzelhető a karácsony, van benne, ami a család-*

*dokát is és az állami gondoskodásban élőket is segíti, és természetesen játék is található ezekben a csomagokban.”* Minden ajándék nem fért bele a csomagba. A gyönyörű gitármuzsika mosolyt varázsolt a kicsik arcára, volt, aki még dalra is fakadt.



Ajándék a figyelem is, de a játékoknak is örültek a gyerekek



**HÍRADÓ 1-KOR**  
MINDEN HÉTKÖZNAP  
13 ÓRAKOR  
KOVÁCS SZILVIÁVAL  
Fehérvár TV  
KÖZÉLET · KULTÚRA · SPORT · SZÓRAKOZÁS



A gyerekek nevelőszüleikkel, segítőikkel érkeztek

**Amikor a segítség hagyománnyá válik**

Székesfehérvár önkormányzata idén hetedik alkalommal szervezte meg a „Fehérvár angyalai” adományozóünnepséget. A szép hagyománynak megfelelően minden évben a város intézményeibe járó gyerekek kapnak ajándékokat.

## Gyereksarok

**Advent a könyvtárban**  
December 16. 16.30, Vörösmarty Mihály Könyvtár Gyermekkönyvtár Panov apó karácsonya – Csehov meséje vetítéssel.

**Mesekuckó**  
December 16. 18 óra, Vörösmarty Mihály Könyvtár Széna téri Tagkönyvtára  
Az apróságok karácsonyváro meséket hallgathatnak.

**Adventi játszóház**  
December 17. 9.30, Vörösmarty Mihály Könyvtár Budai úti Tagkönyvtára  
A résztvevők karácsonyfadíszeket készíthetnek.

**Karácsonyi készülődés**  
December 17. 10 óra, Vörösmarty Mihály Könyvtár Széna téri Tagkönyvtára  
A lurkók gyöngyökből készíthetnek csillagot.

**Karácsonyi ringató**  
December 17. 10 óra, Öreghegyi Közösségi Ház  
Közös éneklés, ölbéli játék családok számára.

**Karácsonyi ügyeskedő**  
December 17. 10 óra, Vörösmarty Mihály Könyvtár Mészöly Géza utcai Tagkönyvtára  
Kézműves foglalkozás.

**Pettson karácsonya**  
December 17. 18 óra, december 18. 11 óra, Igézó  
A Szabad Színház előadása. Három éves kortól ajánlott.

**Adventi kézműves készülődés a Koronás Parkban**  
December 18. 9 óra, Koronás Park  
Kézműves ajándékműhely: díszek, ajtókoszorúk, képeslapok, apró ajándékok készítése.

**Karácsonyi ajándékkészítés és diafilmvetítés**  
December 22. és 23. 10 óra, december 24. 9 óra  
Koronás Park  
Kézműves ajándékműhely: díszek, ajtókoszorúk, képeslapok, apró ajándékok készítése.

## Adventi varázslat és karácsonyi koncert

## Programajánló december 16-tól 25-ig

SZABÓ PETRA

**December 16. Könyvbemutató**  
18 óra, Vörösmarty Mihály Könyvtár Budai úti Tagkönyvtára  
Osvald Ajna: Aura I.

**Nagymacsák földjén**  
18 óra, Gárdonyi, Nemzedékek Háza (Gárdonyi Géza utca 1.)  
Magyar fotósok a kalahári oroszánok és a bengáli tigrisek nyomán címmel tart előadást Gógós Norbert geográfus, a Teleki Felfedezőklub tagja, a Magyar Földrajzi Társaság Expedíciós Szakosztályának titkára.

**Kiskarácsony – Passz-karácsony**  
19.30, A Szabadművelődés Háza  
A Passz együttes koncertje.

**Karácsonyi koncert a fehérvári szimfonikusokkal**  
19.30, Szent Imre-templom  
Hagyományos karácsonyi koncertjét tartja az Alba Regia Szimfonikus Zenekar. A hangversenyen Bach Karácsonyi oratóriumának utolsó három kantátája csendül fel. Jegyek a színházban kaphatók.

**Beatles-advent**  
20 óra, Gárdonyi, Nemzedékek Háza (Gárdonyi Géza utca 1.)  
Akusztikus Beatles-unplugged műsort ad a The Bits.

**December 17. Adventi varázslat Gárdonyban**  
10 óra, Gárdonyi (Szöllösi Mórícsetűny)  
Kirákodóvásár, színpadi- és gyerekprogramok várják az érdeklődőket, de lesz forraltbor- és réteskészítő-verseny, aminek során a pályaműveket az ünnepség résztvevői is megkóstolhatják. Bővebb információ: Dávid Zoltán (20 958 3019).

**Advent a Rác utcában**  
10 óra, Mesterségek Háza  
Az ünnepi asztal kiegészítőinek készítése: pohár- és tányéralátét, szaloncukor készítése, házi édes ajándékok, egyedi mesekönyv. Lehetőség lesz textiljátékok alkotására, gyertyamártásra is. A foglalkozásokkal kapcsolatban további információ kérhető: 22 313 175, gabriellakomendo@fejermmk.hu.

**Karácsonyváro Agárdon**  
10 óra, Agárd (Mikszáth Kálmán utcai pavilionsor)

Kirákodóvásár, színpadi programok, forró téli finomságok várják az érdeklődőket. Lesz képeslap- és sütiverseny – 15 óráig várják az édes és sós finomságokat.

**Adventi séták a Tourinform irodával**  
14.30, Fehérvári Ajándékbolt és Jegyiroda  
Rövid séta és adventi piteköstölő után tárlatvezetéssel vehetnek részt az érdeklődők a Kincsek és titkok kiállításon. Ezután sem érdemes hazamenni, hiszen 16 órától veszi kezdetét a IV. adventi gyertyagyújtás a Püspöki Palota udvarán, majd 17.30-tól az Alba Regia Vegyeskar ünnepi műsorát élvezheti a közönség az Adventi színpadon.

**Az Alborada kórus karácsonyi koncertje**

16 óra, gárdonyi katolikus templom  
Közreműködnek: Dudás Márta – zongora, Süle Gabriella – vers, Agárdi Kicsinyek Kórusa, Életfacska Református Óvoda Szivárvány csoportja. Vezényel: Ujházy Krisztina és Oláh-Nagy Éva.

A Magyar Cserkész Szövetség hagyomány szerint idén is elhozza Bécsen keresztül a betlehemi lángot Székesfehérvárra. A láng december 17-én érkezik a Prohászka-templomba a Kaszap-misére, ahonnan karácsonyig át lehet venni.

## Mindenki megtalálhatja tökéletes otthonát!

Otthonteremtés az MKB Bankkal:

- Induló banki díjak: 0 Ft
- Közjegyzői díj: 0 Ft
- Visszaadjuk az első havi törlesztőt

A díjelengedési akció a 2016. december 31-éig befogadott ügyletekre vonatkozik.

Székesfehérvár, Zichy Liget 12.  
Tel.: Zelovicsné Galler Bernadette - 30/870-6494  
Kirschner Krisztina - 30/446-2718

MOST AKÁR  
MÉG KEDVEZŐBB  
FELTÉTELEKKEL



MKB.HU/OTTHONTEREMTES

MKB  
BANK

A megjelenített programok esetleges elmaradásáért vagy módosulásáért szerkesztőségünk nem vállal felelősséget!

## Horoszkóp

december 15. – december 21.



Hexina jónó

www.holdfenyek.hu

## Kos 3. 21. – 4. 20.

Engedje, hogy a párja átsegítse ezen a nehéz időszakon és levegyen a válláról egy néhány terhet! Ne akarjon mindent egymaga csinálni és véghezvinni, különösen, ha sem ereje, sem ideje nincs rá!

## Bika 4. 21. – 5. 20.

Bármilyen párkapcsolati problémája, szerelmi bánata legyen, a héten végre megszabadul tőle, illetve megoldódik. Mindenképpen győztesen kerül majd ki a helyzetből, úgyhogy megnyugodhat, hogy jó döntést hozott.

## Ikrek 5. 21. – 6. 21.

Egyre nagyobb felelősség hárul Önre a munkahelyén, amit egyelőre még nemigen tud kezelni. Rosszul viseli, hogy hirtelen döntéseket kell meghoznia. Általában kompromisszum kész, de most senkinek hibáját nem tudja tolerálni.

## Rák 6. 22. – 7. 22.

Munkahelyén támogatókra lel, ami által még produktívabb és sikeresebb lesz. Elégedett lehet önmagával, de még a felettesei is megelégszenek majd Önrel. Azért ennél nagyobb elvárásokat ne állítson magával szemben!

## Oroszlán 7. 23. – 8. 22.

Tele van energiával, szinte ragyog és mindenki figyelje Önre. Bármit elérhet, amit csak akar, és már most megváltoztathatja az életét, ha úgy kívánja. Még idén vágjon bele új terveinek megvalósításába, mert a csillagok rendkívül kedvezőek hozzá!

## Szűz 8. 23. – 9. 22.

Családi életében gyökeres változás van készülében, ami mindenkit érinteni fog és egy kissé felrázza a hétköznapjaikat. Eleinte inkább kétségbeesítőnek találhatja, amíg rá nem jön, hogy tulajdonképpen jó dolog és maximális lelkeséggel veti bele magát.

**A dzsungel lánya**

16 óra, Köfém Oktatási és Művelődési Központ  
A Flyfitness stúdió tanítványainak gálaműsora.

**Sukorói falukarácsony**

16 óra, Sukoró, Kultúrház  
Ünnepi műsor és adventi áldás várja az érdeklődőket, és persze karácsonyi finomságok.

**Táncház a Kákics Együttessel**

17 óra, Felsővárosi Közösségi Ház  
Csángó lépések gyerekeknek és felnőtteknek.

**Adventi készülődés Nadapon**

17 óra, Nadap, Római Katolikus Plébánia  
Színpadi műsor, kézműves vásár, ünnepi ételek várják az érdeklődőket.

**Barokk karácsony**

19 óra, Ciszterci templom  
A Székesfehérvári Ifjúsági Fúvószenekar és a Hermann László Zeneiskola Növendék Fúvószenekara közös, belépő nélkül látogatható koncertet ad a barokk legnagyobb mestereinek műveiből.

**Boka és a Klikk**

20 óra, Öreghegyi Közösségi Ház  
Karácsonyi koncert.

**Leonardo Jam-koncert**

20 óra, A Szabadművelődés Háza  
Régi együttes új slágerekkel.

**December 18.****Advent a Rác utcában**

9 óra, Fehérvári Kézművesek Egyesülete  
A résztvevők készíthetnek mézeskalácsot, népi kézműves technikákkal karácsonyi díszeket, fenyődíszeket, apró ajándékokat.

**Fafaragás és kispasztika**

14 óra, Szent István Király Múzeum Országzászló téri épülete  
Kispasztikák, faragások készítése Kovács Alina és Molnár Attila vezetésével. A múzeum állandó régészeti kiállításának középkori faragott köveit, tárgyait ismerhetik meg és értelmezhetik újra a különböző ajándéktárgyakon az érdeklődők, de középkori mintára társasjátékokat is készíthetünk a foglalkozás során. A résztvevők a gipsz és fafaragás technikai fogásaival ismerkedhetnek.

**December 20.****Disputa Kádár Zsolttal**

18 óra, Öreghegyi Közösségi Ház  
A református Egervölgyi Egyházmegye volt esperesével, az Egyházi Közművelődési Egyesület elnökével Bobory Zoltán beszélget.

**December 21.****Szűcsinger & Kocsmabeat**

19 óra, A Szabadművelődés Háza  
Vers, próza és zene várja az érdeklődőket. Az eseményen Szűcs Krisztián (ének, gitár), Szálinger Bence (vers), Schoblocher Barbara (ének), Jancsó Gábor (gitár), Hekele Dániel (trombi-

ta) és Czinki Ferenc (próza) szórakoztatja az érdeklődőket. Közreműködik Arany Gold Zoltán (vizuál & gramofon).

**Karácsonyi bodyballedzés**

19.30, Videoton Oktatás Központ  
Kislabdás edzés. Az óra ingyenes, polifoam, sportruházat, sportcipő kell. Bejelentkezni délután 2 óráig lehet: 70 638 3355.

**December 22.**

**Varázstorna – baba-mama-foglalkozás**  
10 óra, Öreghegyi Közösségi Ház  
Fejlesztő foglalkozás, ahol sok eszköz segíti a picik mozgását és fejlődését.

**Bútorfestő délután**

17 óra, Kézművesek Háza  
A hagyományos székegyföldi motívumokkal való tervezést és festést Radetzky Jenőné népi iparművész tanítja. A festenivalóról ki-ki maga kell gondoskodjon, ehhez segítséget nyújt az egyesület. Érdeklődni a 30 239 2489-es telefonszámon lehet.

**December 23.****Ünnepváró adventi hangverseny**

**Velencén**  
17.30, Velence (Szent István király római katolikus templom)  
A velencei Zene-Tér Egyesület Canoras Kamarakórusának ünnepváró adventi hangversenye. Vezényel: Páll Kata.

**The Bluesberry Band feat. MuckF**

20 óra, A Szabadművelődés Háza  
Búcsúkoncert a 2016-os évtől.

**Látogatható kiállítások****Kreatív foltvarrók karácsonyi kiállítása**

Vörösmarty Mihály Könyvtár Tolnai utcai Tagkönyvtára  
A kiállítás megtekinthető december 21-ig.

**Arcok, formák, testek**

Városi Képtár–Deák-gyűjtemény  
A kategóriák egyszerűek, személytelenek és önmagukért beszélnek: az „Arcok” szekcióban portrék, önarcképek, fejtanulmányok, a „Formák” részben tájképek, csendéletek, kompozíciók és absztrakt képek, a „Testek” részleg pedig a különböző testábrázolások vannak egymás mellé helyezve. A kiállítás megtekinthető december 23-ig.

**Vasútmodell Székesfehérvár**

Táncsics M. u. 6.  
Interaktív vasútmodell-kiállítás vasúti és közúti forgalommal. A székesfehérvári vasútállomás kicsinyített mása. Megtekinthető december 23-ig.

**Formák 2.0**

Városi Képtár–Deák-gyűjtemény  
Körmöczi Károly Formák 2.0 című installációjának bemutatója. Az Arcok, formák, testek címmel újrendezett állandó tárlat része. Megtekinthető december 23-ig.

**Téli tárlat 2016**

Pelikán Galéria  
A Székesfehérvári Művészek Társasága csoportos kiállítása. Megtekinthető: december 23-ig.

**Kulturális örökségünk Perei Zoltán fametszetein**

A Szabadművelődés Háza  
A kiállítás december 31-ig látogatható.

**Kincsek és titkok**

Szent István Király Múzeum  
A kiállítás részét képezi a nagyszentmiklósi kincs, a bécsi szablya és a prágai Szent István-kard. A kiállítás megtekinthető január 15-ig, hétfő kivételével naponta 10-től 18 óráig.

**Életképek a hazatérések korából – a Fehérvári Hagyományörző Ifjászegyesület kiállítása.**

Gárdonyi Géza Művelődési Ház és Könyvtár  
Január 27-ig látogatható.

**Bagolysereg**

Aranybulla Könyvtár  
Kiállítás F. Dóry Magdolna Radnóti-díjas versmondó téli bagolyfiguráiból. Megtekinthető: január 31-ig.

**A Vörösmarty Színház műsora****Tündérhon vándorai**

December 16. és 20. 17 óra, december 17. 15 óra, Pelikán Kamaraszínház

**Anconai szerelmesek**

December 16., 17., 21., 22. 19 óra, Nagyszínpad

**Hópehely hercegnő**

December 17. 10 óra, Cyrano Kávézó

**56 csepp vér**

December 19. és 20. 17 óra, Nagyszínpad

**A Herner Ferike faterja**

December 20. 19 óra, Kozák András Stúdió

**A Barátság mozi műsora****Zsivány Egyes 3D**

December 16. 20.20, december 17. 20.15, december 24. 16 óra  
Magyarul beszélő amerikai sci-fi.

**Zsivány Egyes**

December 16. 18 óra, december 17. 15 óra  
Magyarul beszélő amerikai sci-fi.

**Szövetségeseik**

December 17. és 19. 18 óra  
Magyarul beszélő amerikai thriller.

**Én, Daniel Blake**

December 19. és 22. 20 óra, december 23. 18 óra  
Feliratos angol-francia filmdráma.

**Hivatali karácsony**

December 20. 18 óra  
Magyarul beszélő amerikai vígjáték.

**Halj már meg!**

December 20. 20 óra  
Magyar vígjáték.

**Hóesés Barcelonában**

December 22. 18 óra, december 23. 20 óra  
Feliratos spanyol vígjáték.

**Vaiana**

December 24. 14 óra  
Magyarul beszélő amerikai családi animációs film.

További programok a [www.szekesfehervar.hu](http://www.szekesfehervar.hu) és a [www.teleelettel.hu](http://www.teleelettel.hu) oldalon!

[TeleElettel.hu](http://TeleElettel.hu)

**Mérleg** 9. 23. – 10. 22.

Végre véget ér a félreértések és kellemetlen helyzetek időszaka. A karácsonyi forgatag viszont teljességgel magával ragadja. Újra érzékeny és idilli állapotban lesz, a környezetével pedig sikerül megbékélnie.

**Skorpió** 10. 23. – 11. 22.

Merjen kiállni önmagáért, kerüljön bármilyen helyzetbe! Meg kell tanulnia azt, hogy vannak szituációk, amikor nem létezik sem barátság, sem más, csak az Ön saját érdeke. Ez nem önzőség, sokkal inkább védekezés az ellen, hogy egyses teljesen kihasználják.

**Nyilas** 11. 23. – 12. 20.

Családja is egyre nagyobb nyomást gyakorol Önre és igyekszik mindig kitalálni újabb és újabb feladatokat, aminek megoldását csak halogatja. Érthető, hogy van elég baja anélkül is, hogy még az övét is Ön oldja meg.

**Bak** 12. 21. – 1. 20.

Úgy érzi mostanában nem tudja kiélni magát és nem tudott utat engedni vágyainak. Még semmiről sem késett le, de nem biztos, hogy pont most kellene azonnal életmódot váltania.

**Vízöntő** 1. 21. – 2. 18.

Munkahelyváltáson töri a fejét, amivel nincs is semmi gond, de idén már ne ugorjon bele semmi újba! Keresgéljen, nézzen utána az esetleges ajánlatoknak, de ne cselekedjen elhamarkodottan!

**Halak** 2. 19. – 3. 20.

Munkahelyén egy fontos feladattal bízzák meg. Ne okozzon csalódást a felettesinek, nyújtsa a maximumot, de ehhez bizony koncentrálnia kell, hogy véletlenül se hibázzon! Most egyetlen kis hiba miatt vesztélybe kerülhet karrierje.





# A Vörösmarty Rádió műsora 2016. december 17-től december 23-ig

FM 99,2 • www.vorosmartyradio.hu • A hírszerkesztőség ügyeletes száma: 30 901 4150

December 24-ig Székesfehérvár belvárosából, a Panorama stúdióból szól a Vörösmarty Rádió

2016. 12. 17. SZOMBAT	Kozma Ágival	2016. 12. 19. HÉTFŐ	2016. 12. 20. KEDD	2016. 12. 21. SZERDA	2016. 12. 22. CSÜTÖRTÖK	2016. 12. 23. PÉNTEK
00:00 Válogatás az elmúlt hét műsoraiból	00:00 Válogatás az elmúlt hét műsoraiból	00:00 Válogatás a hétvége műsoraiból	00:00 Válogatás az elmúlt nap műsoraiból	00:00 Válogatás az elmúlt nap műsoraiból	00:00 Válogatás az elmúlt nap műsoraiból	00:00 Válogatás az elmúlt nap műsoraiból
02:00 Hangskönyv: Örkény István: Azt mesél el Pista	02:00 Mindentudás Egyeteme	02:00 Mindentudás Egyeteme	02:00 Hangskönyv: Molnár Ferenc: A Pál utcai fiúk	02:00 Hangskönyv: Molnár Ferenc: A Pál utcai fiúk	02:00 Hangskönyv: Molnár Ferenc: A Pál utcai fiúk	02:00 Hangskönyv: Molnár Ferenc: A Pál utcai fiúk
06:00 Heti hírmagazin Heiter Dávid Tamás szerkesztésében	06:00 Heti hírmagazin Heiter Dávid Tamás szerkesztésében	06:00 Heti hírmagazin Heiter Dávid Tamás szerkesztésében	06:00 Félóránként friss hírek, időjárás és közlekedési információ	06:00 Félóránként friss hírek, időjárás és közlekedési információ	06:00 Félóránként friss hírek, időjárás és közlekedési információ	06:00 Félóránként friss hírek, időjárás és közlekedési információ
07:00 Válogatás az elmúlt hét műsoraiból	07:00 Válogatás az elmúlt hét műsoraiból	06:10 Ébredjen a Vörösmarty Rádióval! Műsorvezető: Schéda Zoltán.	06:10 Ébredjen a Vörösmarty Rádióval! Műsorvezető: Schéda Zoltán.	06:10 Ébredjen a Vörösmarty Rádióval! Műsorvezető: Schéda Zoltán.	06:10 Ébredjen a Vörösmarty Rádióval! Műsorvezető: Schéda Zoltán.	06:10 Ébredjen a Vörösmarty Rádióval! Műsorvezető: Schéda Zoltán.
08:00 Félóránként friss hírek, időjárás és közlekedési információ	08:00 Félóránként friss hírek, időjárás és közlekedési információ	09:10 Autófitnesz. Vendég: Polgár Tibor	09:10 Beszélgetés programokról, mozirol, aktualitásokról. Vendég: Tornyai Gábor	10:10 Műsorvezető: Németh Gábor.	11:10 Vörösmarty kocka – informatikai műsor. Vendég: Gombaszögi Attila	11:10 Vörösmarty kocka – informatikai műsor. Vendég: Gombaszögi Attila
08:10 Műsorvezető: Palkó Zsuzsa	08:10 Műsorvezető: Miets Marci	10:10 Műsorvezető: Sasvári Csilla.	10:10 Műsorvezető: Németh Gábor.	13:10 A Katasztrófavédelem órája	14:10 Műsorvezető: Bokányi Zoltán	14:10 Műsorvezető: Bokányi Zoltán
08:40 Unnepi smink tipp. Vendég: Szöllösi Iza	08:40 Unnepi smink tipp. Vendég: Szöllösi Iza	11:10 Vörösmarty Nagy kocka – informatikai műsor. Vendég: Gombaszögi Attila	11:10 Vörösmarty Nagy kocka – informatikai műsor. Vendég: Gombaszögi Attila	14:10 Műsorvezető: Bokányi Zoltán	16:10 Református hitélet. Vendég: Somogyi László	16:10 Református hitélet. Vendég: Somogyi László
09:10 Ne szórj ki minden pénzt Karácsonykor! Vendég: Galántai Gergely	09:10 Ne szórj ki minden pénzt Karácsonykor! Vendég: Galántai Gergely	13:10 Tégla – építőipari magazin. Vendég: Puska József	13:10 Tégla – építőipari magazin. Vendég: Puska József	16:10 Református hitélet. Vendég: Somogyi László	17:30 Aktuális – napi hírmagazin	17:30 Aktuális – napi hírmagazin
09:40 Konfliktusok nélkül a szeretet ünnepe. Vendég: Koller Krisztián	09:40 Konfliktusok nélkül a szeretet ünnepe. Vendég: Koller Krisztián	14:10 Műsorvezető: Bokányi Zoltán	14:10 Műsorvezető: Bokányi Zoltán	18:10 Kézművészet – gyöngyfüzés. Vendég: Vadász Erzsébet	19:00 Esti beszélgetések Kozma Ágival	19:00 Esti beszélgetések Kozma Ágival
10:10 Unnepi menü olcsón, gyorsan, egészségesen. Vendég: Antal Vali	10:10 Unnepi menü olcsón, gyorsan, egészségesen. Vendég: Antal Vali	16:10 Divatműsor. Vendég: Keryna Mariann	16:10 Divatműsor. Vendég: Keryna Mariann	21:00 Aktuális – napi hírmagazin	22:00 Aktuális – napi hírmagazin	22:00 Aktuális – napi hírmagazin
10:40 Az ételallergiások finomságai. Vendég: Antal Vali	10:40 Az ételallergiások finomságai. Vendég: Antal Vali	17:30 Aktuális – napi hírmagazin	17:30 Aktuális – napi hírmagazin	22:00 Aktuális – napi hírmagazin	22:10 Aktuális – napi hírmagazin	22:10 Aktuális – napi hírmagazin
11:10 Kismama masszázs. Vendég: Bálint Boglárka	11:10 Kismama masszázs. Vendég: Bálint Boglárka	19:00 Esti beszélgetések Kozma Ágival	19:00 Esti beszélgetések Kozma Ágival	22:00 Aktuális – napi hírmagazin	22:10 Aktuális – napi hírmagazin	22:10 Aktuális – napi hírmagazin
12:10 Műsorvezető: Gemeiner Lajos	12:10 Műsorvezető: Gemeiner Lajos	21:00 Hangskönyv: Rejtő Jenő: Az előretolt helyőrség	21:00 Hangskönyv: Rejtő Jenő: Az előretolt helyőrség	22:00 Aktuális – napi hírmagazin	22:10 Aktuális – napi hírmagazin	22:10 Aktuális – napi hírmagazin
13:40 Cutler GYM. Vendég: Pletser Ádám	13:40 Cutler GYM. Vendég: Pletser Ádám	22:00 Aktuális – napi hírmagazin	22:00 Aktuális – napi hírmagazin	22:10 Aktuális – napi hírmagazin	22:10 Aktuális – napi hírmagazin	22:10 Aktuális – napi hírmagazin
14:10 A társadalom működése. Vendég: Rózsás Ildikó	14:10 A társadalom működése. Vendég: Rózsás Ildikó	22:10 Mindentudás Egyeteme	22:10 Mindentudás Egyeteme	00:00 Válogatás az elmúlt nap műsoraiból	00:00 Válogatás az elmúlt nap műsoraiból	00:00 Válogatás az elmúlt nap műsoraiból
15:10 Mikoterápia. Vendég: Földi Attila	15:10 Mikoterápia. Vendég: Földi Attila			02:00 Hangskönyv: Molnár Ferenc: A Pál utcai fiúk	02:00 Hangskönyv: Molnár Ferenc: A Pál utcai fiúk	02:00 Hangskönyv: Molnár Ferenc: A Pál utcai fiúk
16:10 Filmkocka. Vendég: Pavlics Tamás	16:10 Filmkocka. Vendég: Pavlics Tamás			06:10 Félóránként friss hírek, időjárás és közlekedési információ	06:10 Félóránként friss hírek, időjárás és közlekedési információ	06:10 Félóránként friss hírek, időjárás és közlekedési információ
18:10 Fehérvár Aréna – sportműsor. Szerkesztő: Somoss Zoltán, Kaiser Tamás	18:10 Fehérvár Aréna – sportműsor. Szerkesztő: Somoss Zoltán, Kaiser Tamás			09:10 Allati dolgok. Vendég: Dr. Lorászó Gábor	09:10 Allati dolgok. Vendég: Dr. Lorászó Gábor	09:10 Allati dolgok. Vendég: Dr. Lorászó Gábor
20:00 Esti beszélgetések	20:00 Esti beszélgetések			10:10 Műsorvezető: Németh Gábor.	10:10 Műsorvezető: Németh Gábor.	10:10 Műsorvezető: Németh Gábor.

A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk. Elérhetőségek: Telefon: Stúdió 22 311 511, Szerkesztőség: 22 516 111. SMS és Viber: 30 300 8000, facebook.com/vorosmartyradio.



# A Fehérvár Televízió műsora 2016. december 17-től december 23-ig

A hírszerkesztőség ügyeletes száma: 30 901 4150



2016. 12. 17. SZOMBAT	2016. 12. 18. VASÁRNAP	2016. 12. 19. HÉTFŐ	2016. 12. 20. KEDD	2016. 12. 21. SZERDA	2016. 12. 22. CSÜTÖRTÖK	2016. 12. 23. PÉNTEK
00:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	00:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	00:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	00:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	00:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	00:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	00:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése
07:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	07:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	07:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	07:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	07:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	07:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése	07:00 Képes hírek – benne minden egész órákor a Jó estét, Fehérvár! ismétlése
10:00 Bajnokok városa – ismétlés	10:00 Bajnokok városa – ismétlés	10:00 Bajnokok városa – ismétlés	10:00 Bajnokok városa – ismétlés	10:00 Bajnokok városa – ismétlés	10:00 Bajnokok városa – ismétlés	10:00 Bajnokok városa – ismétlés
10:25 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	10:25 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	10:25 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	10:25 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	10:25 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	10:25 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	10:25 Fehérvári beszélgetések – ismétlés
10:55 Műsorvezető: Látrányi Viktória. Vendég: Rákász Gergely	10:55 Műsorvezető: Látrányi Viktória. Vendég: Rákász Gergely	10:55 Műsorvezető: Látrányi Viktória. Vendég: Rákász Gergely	10:55 Műsorvezető: Látrányi Viktória. Vendég: Rákász Gergely	10:55 Műsorvezető: Látrányi Viktória. Vendég: Rákász Gergely	10:55 Műsorvezető: Látrányi Viktória. Vendég: Rákász Gergely	10:55 Műsorvezető: Látrányi Viktória. Vendég: Rákász Gergely
11:20 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	11:20 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	11:20 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	11:20 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	11:20 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	11:20 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	11:20 Fehérvári beszélgetések – ismétlés
11:45 Benedek Dóra Paletta – ismétlés	11:45 Benedek Dóra Paletta – ismétlés	11:45 Benedek Dóra Paletta – ismétlés	11:45 Benedek Dóra Paletta – ismétlés	11:45 Benedek Dóra Paletta – ismétlés	11:45 Benedek Dóra Paletta – ismétlés	11:45 Benedek Dóra Paletta – ismétlés
12:15 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	12:15 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	12:15 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	12:15 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	12:15 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	12:15 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	12:15 Fehérvári beszélgetések – ismétlés
12:40 A rock búvólejtében: Color-koncert	12:40 A rock búvólejtében: Color-koncert	12:40 A rock búvólejtében: Color-koncert	12:40 A rock búvólejtében: Color-koncert	12:40 A rock búvólejtében: Color-koncert	12:40 A rock búvólejtében: Color-koncert	12:40 A rock búvólejtében: Color-koncert
14:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	14:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	14:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	14:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	14:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	14:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	14:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés
15:05 Napi színes – ismétlés	15:05 Napi színes – ismétlés	15:05 Napi színes – ismétlés	15:05 Napi színes – ismétlés	15:05 Napi színes – ismétlés	15:05 Napi színes – ismétlés	15:05 Napi színes – ismétlés
15:15 Honvéd7 – ismétlés	15:15 Honvéd7 – ismétlés	15:15 Honvéd7 – ismétlés	15:15 Honvéd7 – ismétlés	15:15 Honvéd7 – ismétlés	15:15 Honvéd7 – ismétlés	15:15 Honvéd7 – ismétlés
15:30 Filmválogatás a Fehérvár Televízió archívumából	15:30 Filmválogatás a Fehérvár Televízió archívumából	15:30 Filmválogatás a Fehérvár Televízió archívumából	15:30 Filmválogatás a Fehérvár Televízió archívumából	15:30 Filmválogatás a Fehérvár Televízió archívumából	15:30 Filmválogatás a Fehérvár Televízió archívumából	15:30 Filmválogatás a Fehérvár Televízió archívumából
16:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	16:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	16:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	16:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	16:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	16:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	16:40 Fehérvári beszélgetések – ismétlés
18:00 Erika-koncert	18:00 Erika-koncert	18:00 Erika-koncert	18:00 Erika-koncert	18:00 Erika-koncert	18:00 Erika-koncert	18:00 Erika-koncert
18:30 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	18:30 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	18:30 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	18:30 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	18:30 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	18:30 Fehérvári beszélgetések – ismétlés	18:30 Fehérvári beszélgetések – ismétlés

Kiemelt ajánlatunk: december 20. 21:30 Gorsium – Vakler Lajos összefoglaló kisfilmje a legendás zenekarról



TEKINTÉLYT KIKEZD	AMPER, RÖVIDEN MÁSHOVÁ IKTATÓ	NÉZŐTÉR OLDALAI!	HASZONTALAN NÖVÉNY	DIVATOS ÁRUCIKK TANUL BELŐLE	KÖTŐSZÓ JAPÁN ÉS SVÉD AUTÓJEL	PÁRT ÖSSZEAD BÉR ELEMEI	ENERGIA, RÖVIDEN KÉST HASZNÁL	E TÁRGYHOZ TARTOZÓ	KOTKODÁCSOLÓ ELMŰLŐ (IDŐ)	KÓDARAB! GAUSS, RÖVIDEN	NYÍL VÉGE!	ÖNTENI KEZD! MAGYAR ÖSVEZÉR	EGYMÁSHOZ KÖZELEBB	ENGEDÉLY MEGVONÁSA	LOHAD A DUZZANAT
<b>1</b>													TIROL HATÁRAI! NŐSTÉNY ŐZ		
ÚJ HELYRE PAKOLÁS						PÁRT-EMBER KISEBB BŰN				REGÉNY-HÓS EB PILLE, NÉPIESEN					
KALÁCS-SZELET! ELÓTAG: TELJES-		KUCKÓ KATONA FIZETÉSE			TENGŐ-DIK AZ EGYIK ÉVSZAK						TENGERI MADÁR MELÁZIK				
			KÁRTYATALON ELLENŐR, RÖVIDEN				VASI HELYSÉG SZELEP					ÚTSZAKASZ JÓL NEVELT			
NINGS NÉLKÜLE KÖZI!	PAKSI SP.KLUB			LEGELŐ BÉRBŐL ELVESZ		BÍRÓSÁGI ÜGY						ÉPÜLET-SZARNY AFRIKAI ORSZÁG			
GYŰRŰ ALAKÚ KORALLZÁTONY					A VÍZEN ÚSZÓ FUTÓ-MADÁR				MÁRVÁNY-MINTÁVAL DISZÍTETT SÜRGET				OLVAD, A SZELEIN! LILA, A KÖZEPÉN!		
VIRÁGPOR PÉNZT UTAL					SZERENCSEJÁTEK CSAHOLO			SIEMENS, RÖVIDEN KÖRCIKAI!		FEHÉRJEFELE TEENDŐT VÉGEZ					KIVÁLÓ KOMPONISTA
			KUTYA-UGATÁS MECSEKI CSÚCS			AZONOS MÁSSAL-HANGZÓK NAGYI		ERED ANGOL SÖR						ZORRO JELE FENTRŐL NÉZHETI	
A KÁLIUM VEGYJELE ÉTEL-ÍZESÍTŐ		ÁZSIAI ORSZÁG KÖR, RÉGISEN							VISSZAKOZIK JÓL ÉRZI MAGÁT				A RÉNIUM VEGYJELE ÚRÁLLÓ-MÁS VOLT		
A PARKOLÓ JELE TÜZELÉS	NOHA, AZONBAN BÁLTEREM										TÖRZSI VARÁZSLÓ GYAKORI MŰANYAG				
				USA-TAG-ÁLLAM ITT VAN, TESSÉKI!			SZÉT-SZAKÍT A LAKÁSÁN				TEAFÓZÓ MÁRKÁJA A FOGAIVAL ÖRLŐ				
LITER, RÖVIDEN BOGÁRPÁNCÉL					ROSSZ ELŐJEL AUTÓ-MÁRKA			MAGYAR TÖRZSFŐ UP TO ...; DIVATOS					OLLÓS VIZIÁLLAT BELÜL BÚJIK!		
NYOMATÉKOS HE- LYESLÉS					RAJON-GÁS OLAJIPARI MÁRKA					HORNYOT KÉSZÍT RUHA-KARTEVŐ			KISSÉ TÖMÖR! KISÉRTET		
TETŐ-FEDŐ LEMEZ				ELŐADÓ, RÖVIDEN ISKOLAI SZOBA		SÍLÉC-MÁRKA BIBLIAI ALAK			NOHA KÖNYVBŐL KIÍR				ELV RÉSZEI! KÖZTEHER		
NAGY KÖLTŐNK (ENDRE, 1877-1919)			SZAK-OSZTÁLY BARKÁCS-MÁRKA					JÓZSEF, BECÉZVE KOLBÁSZT APRIT				A-ZET PARJA MOZI-DARAB			
PATÁS HAZI-ÁLLAT		DÉLELŐTI MOZI TISZTELT, RÖVIDEN					EBBE AZ IRÁNYBA HAJÓSOK VÖDRE				BORÍTÓ ALAK-TALAN				
ORIENS, RÖVIDEN	ELMÉLET MEDVE-KÖRÖM			OSZMÁN FÓTISZT INDUL A DÁRIDÓ!				NÉVELŐ ÓCEÁN-BAN VAN!			KENDER-TORÓ RUHÁT TISZTÍTÓ				BOKROT METSZŐ
A TANTÁL VEJJELE		FÜRDÜNK BENNE VIKTÓRIA, BECÉZVE			KIS SZÁMÚ A LESZ IS EZ					LÁGY HANGNEM MŰSZAK, VÁLTÁS				MEGA-RÖVIDEN SEKÉLYEN KAPÁL	
MEGRENDELÉST GYÚJT						KENDERT MEG-MUNKÁLÓ	<b>S</b>								
KÖZÉP-AMERIKAI ÁLLAM SÓDAR				CSOKOLÁ-DÉFAJTA EZRELEK, RÖVIDEN		GAZBAN ÁLL! NEWTON, RÖVIDEN		A GÖRÖG FŐISTEN FABULÁZIK				ELVETVE KIKEL EGYEDÜL EN			
			ACETILÉN, MÁSKÉPP IDŐTLEN IDŐKIG				MÉLY-VASÚT PÉPSZERŰ ÉTEL					RÓMAI 1000-ES A TÁRGY RAGJA		TORNA-ELEM! GURÍTÓS SPORTÁG	
FÉLIG SE! TÁVIRATI ÍRODÁNK NEVBETŰI		ERDEI FAFAJ VALLÁ-SOSSÁG				RITKA FÉRFINÉV SÜTŐ, NÉPIESEN					ÍRÓ (SÁNDOR) KIRÁLYI, RÖVIDEN				
ALUL, A KÖZEPÉNI! TISZTÁL-KODIK		KÉZIMUN-KÁZÁS GÁRDA TAGJAI						ODÚ, TÁJ-SZÓVAL A GALGA PARTJAI!				SOVÁNY LÓ TÉLI SPORT			
				ÁLLATI ENNIVALÓ KÖZÉPEN ÖNTI!					FEJVÉ-DŐS PROTON, RÖVIDEN						
MILLI, RÖVIDEN	<b>K</b>				IDÓMÉRŐ ESZKÖZ RÉSZE					ÖSSZE-CSENGŐ					

Fehérváron a Fekete Sas évszázadok óta védjegynek számít. Van patikánk a Fő utcán, szállónk az Ady Endre utcában, és bizony létezik még egy „intézmény”. Melyik ez? Megtalálhatták múlt heti rejtvényünk első megfejtésében: Fekete Sas Kiadó. Advent idején a város különböző pontjain bárkinek lehetősége van rá, hogy adományt vigyen a rászorulóknak. A múlt héten a Városgondnokság felállította a Szeretetházikót. Hol található ez az adományozási pont? A második megfejtésből kiderült: A Magyar Király Hotel előtti téren. Mivel karácsony nem múlhat el édesség nélkül, lapunk és az fmc.hu idén is meghirdette városi süteménysütő versenyét, melynek döntője szombaton volt a

Városház téren. Milyen fantázianevet adtunk a pályázatnak? A helyes válasz: Fenyő Mellé Cukiság.

A Fehérvári Versünnepe döntősei és a Misztrál együttes zenés-verses előadással tettek emlékeztetéssel advent harmadik vasárnapját. Mi volt az előadás címe? A választ az első megfejtésben találják.

Idén is lehet fényüzenetet küldeni a fehérváriaknak karácsony alkalmából. Hová vetítik ki az üzenetet? A második megfejtésből megtudhatják.

Szombaton táncbázisra invitál a Kákics Együttes. Milyen programmal várják a családokat? A harmadik megfejtésből kiderülhet.

## A zsebünkbe nyúlnak

NOVÁK RITA

A karácsonyi forgatagban a vásárlók számával egyenes arányban nő a zsebtolvajok száma is. A rendőrség és a közterület-felügyelet éppen ezért gyakrabban járőrözik az ilyenkor frekvenciált helyeken. A cél nem más, mint a bűnmegelőzés.

Az ifjú polgárőrök és az Árpád iskola rendészeti szakos diákjai szórólappokkal hívják fel a belvárosi járőrelők figyelmét azokra az alapvető szabályokra, melyekkel megelőzhető az áldozattá válás. A fiatalok a főkapitányság bűnmegelőzési osztályával együttműködve egészen karácsonyig rendszeresen járnak a legszűfoltabb helyeket, hogy felhívják az emberek figyelmét a veszélyekre, melyekről a nagy bevásárlási láz közepette gyakran megfeledkezünk.

Vörös Ferencné, a főkapitányság bűnmegelőzési osztályának szakembere szerint a legfontosabb, hogy az autókban semmilyen értéket ne hagyjunk, és a táskáinkat, pénztárcáinkat egy pillanatra se hagyjuk őrizetlenül. A táskák legyenek zárt állapotban, és tartsuk azokat mindig magunknál – tette hozzá a rendőr alezredes. A bűnmegelőzés a szórólappozással nem fejeződik be, a rendőrök a közterület-felügyelettel közösen nagyobb számban és gyakrabban járőröznek. Mint ahogy Nyirádi Zoltán körzeti megbízott mondta, a tapasztalatok szerint az egyenruhás jelenléttel és egy kis odafigyeléssel megelőzhető a baj.

NOVÁK RITA

A véradókat ünnepelték a Magyar Király Szállóban. A véradók napján az önkéntesek munkáját valamint a véradóbarát munkahelyeket és a támogatók segítségét köszönték meg.

Véber Pál is meghívást kapott a rendezvényre. A férfi 19 éves korában adott először vért, azt mondta azért, mert szívesen segít másokon. Véber Pál azóta több mint ötvvenszer döntött úgy, hogy vérért adja mások életéért. A vérellátó szolgálat és a Vöröskereszt a véradók napja alkalmából rendezett ünnepséget, ahol a sokszoros véradókat, a véradóbarát munkahelyek képviselőit és támogatóikat köszöntötték. Fábian Károly, a Vöröskereszt Fejér megyei elnöke elmondta: ahhoz, hogy hazánkban ne legyen vérhiány, ötszáz ezer egység vérré van szükség, ez azt jelenti, hogy a Vérellátó Szolgálatnak és a Vöröskeresztnek naponta közel kétezer önkéntes vérért kell levennie. Az ünnepségen a város egészségügyi és sporttanácsnoka is részt vett. Östör Annamária szerint nagy szükség van az olyan emberekre, akik meghívást kaptak a rendezvényre, mert önzetlenül segítenek másokon.

## A véradók napja



Zsúfolásig megtelt a bálterem a véradás ügyének támogatóival és a sokszoros véradókkal

# A forgalommal szemben haladt – ketten meghaltak

NOVÁK RITA ÉS HAGYMÁSY ANDRÁS

Nagy vihart kavart a Fehérvár Média centrum közösségi felületein az a hétvégi baleset, melyet egy idős férfi okozott szombaton. A 8-as főút Fehérvárt elkerülő szakaszán, az autópálya felé vezető oldalon két autó ütközött egymásnak, a kocsikban csak a sofőrök utaztak. A 82 éves és a 22 éves férfi is azonnal életét vesztette. Az idős sofőr rossz irányba hajtott fel az útra, és frontálisan nekicsapódott egy szabályosan haladó autónak – ez vezetett a tragédiához.

A Fehérvár Televízió, a Kéklámpások magazinműsor és a Vörösmarty Rádió Facebook-oldalán sok tucatnyian szoltak hozzá a tragikus balesetről szóló tudósításunkhoz. Az egyik szemtanú például privát levelet írt szerkesztőségünknek, melyben az olvasható, hogy mennyire sajnálja az idős bácsit – mint fogalmazott, látta, hogy a sofőr bizonytalanul vezetett, majd félrehúzódtott és megfordult, elindult az ellenkező irányba, és ő már nem tehetett semmit. A többség azonban nem a 82 éves férfit, hanem a 22 éves fiatalember családjával érzett együtt, és azt a kérdést firtatta, hogy miért adnak ilyen idős embernek vezetői engedélyt.

„... vezet 82 évesen, gyalog se tudnak közlekedni nem hogy kocsival...”

„Istenem nyugodjanak békében! Fiatal élet, mit érezhet a családja sajnálom az idős bácsit is, de ő már élte az életét és a jogosítványt sajnos korhoz kellene kötni, meg ha megy orvosi vizsgálatra nem hiszem, hogy már megfelelne.”



Tragikus baleset, frontális karambol az új elkerülőn. Az ütközés miatt a két autóvezető azonnal meghalt.

„Gyerekek, 82 éves embernek már minek adunk jogosítványt?? Ezért? Rokkantkocsira maximum!”

„Könnyű ítélkezni. Csak egy dolgot mindenki elfelejt. Mindenki követ el hibát. És ez szörnyű fájdalom. Ilyenkor nem hiszem, hogy bárkit is fíkázni kellene. Mert nem tudjuk legközelebb ki fog elkövetni hibát. Inkább imádkozz értük!”

„Az egész rendszer ..., de a legnagyobb baj, hogy az orvosi alkalmassági egy formalitás... mint az autótíras, csak legyen kifizetve a többi nem számít... ha valaki látványosan nem felel meg? Egy boríték csúszóba és máris megfelelt...”

„Sok 17-20 éves fiatalnak sem adnék jogsit ez épp ugyan olyan. Nem lehet egy kalap alá venni senkit sem.”

„70 év felett szigorú feltételek mellett, és jó drágán kellene nekik engedélyezni a vezetést, mert most kétezer forintért potenciális gyilkosként vannak a forgalomban rossz reflexszel az öregek. Ennek is egy aránylag új autója volt, amihez lila gőze nem volt nem is ismerhette az autóját... Szegény 22 éves fiú halt meg egy felelőtlen vénember miatt!”

„...ezen az elkerülő szakaszon az előjelző táblák helyét is át kéne gondolni, nem az utolsó pillanatban döntésre kényszeríteni az autósokat.”

„Aki mellett van, hogy x év felett vegyék el a jogosítványt, az ugye önként le fog mondani a sajátjáról ha eléri azt a kort? Ami hasznos lenne: türelem, tolerancia, nem csak az úton hanem az életben is...”

Az idézett hozzászólásokon nem változtattunk, azok helyenként kifogásolható tartalma és stílusa íróik, és nem szerkesztőségünk nézetét tükrözik, de egy valamin minden autóstársunknak el kell gondolkodnia: a saját felelősségén a többi közlekedő iránt. Az alkalmassági vizsgálatokat és módszertanukat is érdemes lenne felülvizsgálniuk a jogalkotóknak, hiszen bármelyikünk élete múlhat vétenül egy-egy pontatlan jogszabályon vagy felelőtlen jogalkalmazón – a joggal következmények nélkül visszaélőkről nem is beszélve.

A jelenlegi szabályok szerint ötven éves korig tízévente, ötven és hatvan év között ötévenként, hatvan és hetven éves kor között háromévente, míg hetven éves kor fölött két évente kell a jogosítvány megújításához orvosi vizsgálaton részt venni. Tavaly az országban 8805 balesetet okoztak a negyvenöt évnél fiatalabbak, míg a negyvenöt évnél idősebbek 5797 alkalommal. Ezek az adatok persze nem sokat mondanak a közlekedésben résztvevők és a megtett kilométerek számának ismerete nélkül, de ezekről legjobb esetben is csak kutatási eredmények létezhetnek. És azt se felejtsük, hogy a jog szerint sohasem a sor elején hatvannal haladó „kalapos škodás” (mai nevén „zöld suzukis”) a hibás, hanem a mögötte feltorlódtott kocsisorból harminc kilométer vánszorgás után kétszázás vérnyomással rosszkor előző autós.

# Átadták a Széchenyi-díjakat

DÁVID RENÁTA

Vasárnap délután az Öreghegyi Községi Házban átadták a Széchenyi-díjakat. A díj célja, hogy elismerjék mindazokat, akik nemcsak magukért, hanem kisebb-nagyobb közösségükért is tesznek kitartó és példaértékű tevékenységükkel. A Fehérvár Média centrum munkatársai, Kozma Ágnes és Látrányi Viktória is elismerésben részesültek.

A Széchenyi Közügyekért díjat több terület, többek között a polgári védelem, a tűzoltás, a településfejlesztés, a mentés, a rendvédelem, a közszolgáltatások, a sajtó és a civil szféra jelöltjeinek ítéljük oda. A díj adományozását bárki kezdeményezheti. A Fehérvár Média centrum dolgozóit több évtizedes munkájukért jutalmazták. Látrányi Viktória hírgazdát kiemelte, soha nem választana más hivatást magának, boldog, hogy évekként ezelőtt ezen a pályán indult el, és továbbra is azon munkálkodik, hogy ezen az úton haladhasson tovább. Megköszönte kollégái munkáját, hiszen nekik is köszönhető, hogy a díjat elnyerte.

Kozma Ágnes rádiós szerkesztő-műsorvezető elmondta, hogy több mint húsz éve tevékenykedik a Vörösmarty Rádióban: „Az út nem mindig akadálymentes, de a riporter azért van, hogy ezeket az akadályokat leküzdje.”



Harminchatan vehették át idén a Széchenyi-díjat Fehérváron

A díjban olyan személyek is részesültek, akik nem magyar állampolgárok, de évtizedek óta példaértékűen munkálkodnak országunkban. Az esten Széchenyi István leszármazottja köszöntötte a díjazottakat. Széchenyi Tímea, a Gróf Széchenyi Család Alapítvány elnökeként és a Széchenyi család

leszármazottjaként fontosnak tartja, hogy elismerjék a kiemelkedő értékű, többéves munkát. A díjakat Széchenyi Tímea, az alapítvány elnöke, Varga István Attila, a Varga-Márfy Kft. ügyvezetője és Varga Lajos, a Fehérvári Tűzoltóegyesület alapítója adta át.

A Közügyekért díjat nyolc éve adják át Székesfehérváron, az idei évtől új néven. Adományozható mindazoknak, akik a tudományok, a műszaki alkotások, a kutatás, a műszaki fejlesztés, a gyógyítás és az oktatás-nevelés terén magas színvonalú, nemzetközileg is elismert eredményt értek el.

**SOPRON BANK**  
BURGENLAND  
Member of GRABE Group



Ön mire vágyik?

## Megtakarítom forint betét

Rendszeres havi megtakarítás  
12 hónapon át

Kamatláb évi 1,00%\*  
EBKM 1,84%\*


SZÉKESFEHÉRVÁRI FIÓK

Budai út 9-11.  
+36 22 510 100

[www.sopronbank.hu](http://www.sopronbank.hu)

\*A hirdetésben megjelölt feltételek maradéktalan teljesítése esetén. A tájékoztatás nem teljes körű, a hirdetés nem minősül nyilvános ajánlatételnek. A betéti szerződés további szerződési feltételeit a Hirdetmény, a Sopron Bank Betéti Ügyletekre Vonatkozó Üzletszabályzata és a Sopron Bank Általános Üzletszabályzata tartalmazza. A Bank a kamatváltoztatás jogát fenntartja. Az akció visszavonásig érvényes. További részletekről honlapunkon ([www.sopronbank.hu](http://www.sopronbank.hu)) és bankfiókjainkban tájékozódhat!





### HULLADÉKSZÁLLÍTÁS

Tájékoztatjuk Tisztelt Ügyfeinket, hogy a Depónia Nonprofit Kft. a lakossági hulladékszállítást az ünnepnapokon is a megszokott üritési menrend szerint végzi. Kérjük a gyűjtőedényeket reggel 6 órára sziveskedjenek kihelyezni!

**ÜGYFÉLSZOLGÁLAT SZÉKESFEHÉRVÁR, SÓRHÁZ TÉR 3.**  
ÜNNEPI NYITVA TARTÁSA:

2016.	december 23.	péntek	8.00-12.00
2016.	december 24.	szombat	ZÁRVA
2016.	december 25.	vasárnap	ZÁRVA
2016.	december 26.	hétfő	ZÁRVA
2016.	december 27.	kedd	ZÁRVA
2016.	december 28.	szerda	ZÁRVA
2016.	december 29.	csütörtök	ZÁRVA
2016.	december 30.	péntek	ZÁRVA
2016.	december 31.	szombat	ZÁRVA
2017.	január 1.	vasárnap	ZÁRVA
2017.	január 2.	hétfő	8.00-12.00

**HULLADÉKLERAKÓ Székesfehérvár-Csala Pénzverővölgy**  
ÜNNEPI NYITVA TARTÁSA:

2016.	december 23.	péntek	7.00-16.30
2016.	december 24.	szombat	ZÁRVA
2016.	december 25.	vasárnap	ZÁRVA
2016.	december 26.	hétfő	ZÁRVA
2016.	december 27.	kedd	7.00-16.30
2016.	december 28.	szerda	7.00-16.30
2016.	december 29.	csütörtök	7.00-16.30
2016.	december 30.	péntek	7.00-16.30
2016.	december 31.	szombat	ZÁRVA
2017.	január 1.	vasárnap	ZÁRVA
2017.	január 2.	hétfő	7.00-16.30

2016. december 23. és 2017. január 2. között a Székesfehérvár-Csala Pénzverővölgyi Hulladéklerakón a **VESZÉLYES hulladék és FÉM hulladék átvétel** (pl. elektronika-, TV-, monitor-, hűtőberendezés, festék, akkumulátor) **SZÜNETEL.**

**PALOTAI ÚTI HULLADÉKUDVAR 8000 Székesfehérvár, Palotai út 139.**  
ÜNNEPI NYITVA TARTÁSA:

2016.	december 23.	péntek	8.00-16.00
2016.	december 24.	szombat	ZÁRVA
2016.	december 25.	vasárnap	ZÁRVA
2016.	december 26.	hétfő	ZÁRVA
2016.	december 27.	kedd	8.00-16.00
2016.	december 28.	szerda	10.00-18.00
2016.	december 29.	csütörtök	ZÁRVA
2016.	december 30.	péntek	ZÁRVA
2016.	december 31.	szombat	ZÁRVA
2017.	január 1.	vasárnap	ZÁRVA
2017.	január 2.	hétfő	12.00-16.00

A többi napon nyitva tartásunk változatlan!

A Depónia Nonprofit Kft. ezúton kíván minden kedves Ügyfelének Békés Karácsonyi Ünnepeket és Boldog Új Évet!

# Ikonikus csarnokot terveznek

SAMU MIKLÓS

Több hónapja tart a Modern Városok Program keretén belül megvalósuló multifunkcionális csarnok tervezési munkája. Ez lesz az ország második legnagyobb csarnoka, nagyobb a debreceni Főnixnél is. Az Alba Aréna a jégkorongon kívül egyéb sporteseményeknek és kulturális rendezvényeknek is méltó otthona lesz.

Székesfehérváron nagyon régóta várt fejlesztés a rendezvénycsarnok megépítése. A város közgyűlése még 2013. november 29-én tartott nyílt ülésének utolsó napirendi pontjaként tárgyalt a multifunkcionális jég- és rendezvénycsarnok létrehozásáról, melyről azt megelőzően támogató kormánydöntés is született. A lehetséges helyszíneket megvizsgálták, tizenkét ingatlanból nyolcat találtak érdekesnek arra a szakemberek, hogy érdemben foglalkozzon vele a közgyűlés. A képviselők – egyhangúan – döntést hoztak arról, hogy a megvalósítást a Budai út városból kivezető szakaszának jobb oldalán, az ott lévő kereskedelmi létesítmények mellett képzelik el.



Illusztráció: Balázs Mihály és Tarnóczky Tamás Attila

Az új csarnokhoz bekötőtűt és parkoló is épül majd a város határában

rült a költségvetési törvény módosítása a Parlamentben. A „jégalapú” multifunkcionális csarnok tervezési költségeihez 509 millió forintos tá-

következő évtizedeknek épül, a város emblematikus és szimbolikus épülete legyen, emellett jól üzemeltethetőnek is kell lennie. A tervekkel kapcsolatban folyamatosan egyeztetünk a szurkolókkal, a sportklubokkal és a nemzetközi sport szövetségekkel is. Fontos tudnivaló a multifunkcionális jégcsarnok létrehozásával kapcsolatban, hogy egy ilyen volumenű építkezés többéves munkát jelent. Az első néhány évben az építkezés fázisai nem igazán látványosak, a munka ettől függetlenül zavartalanul és meghatározott ütemterv szerint zajlik.” – mondta Cser-Palkovics András, Székesfehérvár polgármestere. Az új rendezvénycsarnokhoz a területet már megvásárolta a város a Budai út végén, szeptemberben pedig hivatalosan is elindult a tervezői folyamat, melynek végére

engedélyes építési terv és kiviteli terv készül. A tervezéssel Balázs Mihály Kossuth-, Ybl Miklós-, és Prima Primissima díjas magyar építész, tanszékvezető egyetemi tanárt bízták meg, aki munkatársaival összesen hat hónapig dolgozik a csarnok tervein.

Hétfőn délelőtt Balázs Mihály és Tarnóczky Tamás Attila, a tervezőcsapat vezetői mutatták be az Alba Aréna terveit. A szakemberek kiemelt figyelmet fordítanak arra a tervek elkészítésénél, hogy az új csarnokban is az a rendkívüli légkör köszöntse majd a szurkolókat és a csapatot, mint ami a Raktár utcai csarnokra jellemző. Mint mondták, olyan épületet kívánnak tervezni, amely képviseli a város szemléletét, az építészethez való viszonyát. Az elmúlt hónapok során számos sportlétesítmény terveit tekintették meg, melyekből értékes tapasztalatokat szereztek. A létesítmény tervezése során kiemelt fontossággal bír a beruházási költségek minimalizálása és a fenntarthatóság, vagyis hogy az Alba Aréna működése hitelessé tegye a külső formát.

A négyszintes jégcsarnok több mint hatezer fő befogadására lesz alkalmas, a néző- és a küzdőtér kialakítása pedig igazi katlanszerű élményt nyújt majd a sportolóknak és a drukkereknek egyaránt. A terület megközelíthetősége a tágabb vonzáskörzet irányából az autópálya és városi bekötőtűtjai révén gyors és egyszerű, emellett a városi közlekedési kapcsolatok jól szervezhetők. Az impozáns épület számos rangos sporteseménynek, városi és kulturális rendezvénynek is méltó otthona lesz. Amennyiben minden ütemterv szerint alakul, akkor 2019. szeptember 1-jén átadható lesz a létesítmény.



A tervezők ígérik, katlanszerű élményt fog nyújtani a bent lévőeknek az épület

A 2016-os év első felében újra jelentős mérföldkőhöz érkezett a multifunkcionális jégcsarnok megvalósítása. Tavaly tizenhárom megyei jogú várossal – köztük Székesfehérvárral – kötött együttműködést Magyarország Kormánya a Modern Városok Program keretében. Egy 2016 februárjában kiadott kormányhatározat szerint csak az idei költségvetés terhére több mint ötvenmilliárd forintot fordítanak a megyei jogú városok fejlesztésére. A legnagyobb összeget – mintegy tizenhatmilliárd forintot – Székesfehérvár kapta ekkor. A kormányparti képviselők szavazatával az idei év júniusában elfogadásra ke-

mogatót biztosított a költségvetési törvény módosítása. A Budai út mellé tervezett multifunkcionális rendezvény- és sportcsarnok építése kapcsán megítélt félmilliárd forint a területvásárlási és tervezési költségeket fedezi 2016-ban. A város vállalta, hogy elkészíti a komplett építési és engedélyezési tervdokumentációt valamint a közmű- és útterveket is. A Modern Városok Program keretén belül 509 millió forint erejéig Székesfehérvár megkapta a terület megvásárlására a pénzt és az engedélyes tervekre a forrást. „A tervezés során alapvető fontossággal bír, hogy a létesítmény, mely a



A tervek szerint három év múlva megnyithatja kapuit az ország második legnagyobb csarnoka

**Készülj velünk a januári fogadalmadra!**  
**Vár a Cutler Fehérvár. Balatoni út 2.**  
**www.cutlerfehervar.hu**



# Gólkülönbséggel első a Vidi

SOMOS ZOLTÁN

Teljesen azonos mérleggel és pontszámmal áll három csapat a labdarúgó-bajnokság élén. Közöttük a gólkülönbség rangsorol, az pedig – a csapat csatárainak hála – a Videoton esetében a legjobb.

Őszi elsőnek lenni nem jelent különösebb garanciát a végső sikerre, bár a legutóbbi két szezonban az élen telelő csapat lett a bajnok. Csak éppen ezt már akkor tudni lehetett, amikor elkezdődött a december, hiszen tavaly a Ferencváros, két éve pedig a Vidi utcahosszal vezette a bajnokságot. Most éppen ellenkezőleg, szinte semmi különbség nincs az első három helyezett között, sőt még mögöttük is nagy a túlekedés.

A Videoton utolsó idei meccsén 1-1-et játszott a Haladással, idegenben. Amikor nem Felcsúton lépett pályára Henning Berg csapata, mindig számolni kellett vele, hogy nem a lehengerlő Vidit látjuk. Négyezer győzött ideiglenes otthonától távol a csapat, háromszor kikapott: az MTK és a Diósgyőr, két kiesőjelölt is legyőzte, de a mezőkövesdi vereség sem nagy dicsőség. Tíz idegenbeli meccsen tizenöt gólt szereztek a fehérváriak. Elég éles a kontraszt, ha megnézzük, hogy kilenc hazai találkozójukon huszonnégyszer



Gyakori jelenet: gólt szerez a Vidi – itt éppen Marko Scepcovics a Haladás ellen

vették be az ellenfél kapuját... A pocskék szezonrajt után itthon szinte verhetetlen volt a Vidi: ötöt rúgott a Debrecennek és a Paksnak, négyet a Gyirmótnak, szóval sokkal jobban működött a játéka. És ha már a gólok számánál tartunk, jegyezzük meg, mint az őszi elsőség kulcsmomentumát: talán soha nem volt egyszerre ennyi jó góllövője a csapatnak. A Vidi 39-19-es gólkülönbséggel vezet a tabellát, három csatára, Feczesin, Lazovics és Scepcovics összesen 22 gólig jutott, és ott van még az ötgólos Géresi is. Négyük gólteremese impozáns, a mezőnyben hét csapat is van, amelyik nem szerzett

ennyit. A téli szünetben tovább fejlődhet a Vidi, de úgy tűnik, a támadópotenciálon nem múlhat a remélt bajnoki cím.

**A Városháza Dísztermében ünnepelte fennállásának tizedik évfordulóját a Videoton FCF Baráti Kör Egyesület Labdarúgó Szakosztálya. A szerdai ünnepségen az egyesület elmúlt tíz évét elevenítették fel a résztvevők, melynek keretében elismeréseket is átnyújtottak a segítőknek, az ötvännél több meccset játszóknak valamint a Bozsik-programban szereplő gyermekeknek. A jeles alkalmon az MLSZ, a Videoton FC, a támogató és együttműködő szervezetek képviselői is megjelentek.**

SOMOS ZOLTÁN



## Sokan, mégis kevesen

Henning Berggel sokan cserélnének, cserébe ő nem cserél... A Videoton norvég mestere mintha csak cáfolni szeretné azokat, akik a keret mélysége és gazdagsága miatt irigylik a Vidit: szinte egyáltalán nem rotálja csapatait. Sem mérkőzések között, sem a meccsek alatt. Volt, aki kiszámolta: a bajnoki találkozók összesen huszonnégy cserélehetőséget hagyott veszni, vagyis meccsenként több mint egyet. Ez akkor, amikor (elvileg) húsznál több, zömében a magyar éltben számon tartott mezőnyjátékosa van, legalábbis érdekes, de figyelembe véve, hogy csapata jelenleg első, az eredményekbe nem lehet belekötni. Márpedig ha Berg úgy gondolja, neki összesen tizenkét, tizenhárom játékosra van szüksége, és azok megnyerik a meccseket, a mester nyugodtan nézhet a kritikusok szemébe. Hogy a magyar szinten nagy pénzeket költő klubvezetők mit szólnak Berg szűk rotációjához, az alighanem megint csak a tabella függvényében alakul majd ki. A magyar mezőnyrel még ismerkedő szakember eddig egyetlen egyszer forgatta fel valóban a kezdőt – annak kupakiesés lett a vége a Budafok ellen. Ez alapján tényleg kár sokat variálni!

# Kétszer ad, ki rögtön ad

NÉMETH KRISZTIÁN

Nagyszabású karácsonyi adományozást tartottak az Alba Fehérvár férfi kosárlabdázói és az Alba Fehérvár KC női kézilabdázói. A karácsonyi akció a Szegényeket Támogató Alapítvány és Székesfehérvár önkormányzata segítségével valósult meg.

Az Alba Regia Sportcsarnok előterében gyülekeztek a kosarasok és a kézisek. Nem tévedés: az előtérben és együtt. Ugyanis nem bajnoki találkozóra, hanem találkozásokra készültek. Nagy találkozásokra – kis gyerekekkel. Olyan lurkókkal, akik kénytelenek voltak megtanulni, mi a nélkülözés. Gyerekekkel, akik tudják, milyen a karácsony ajándék nélkül. Felsorakoztak hát a sportolók, hogy a pályán megszórt elánnal adjanak. Szeretettel, édességet, karácsonyi ajándékot. Kétszer ad, ki rögtön ad – tartja a mondás, mely az Albára is érvényes, hiszen egyszerre két csapat adományoz, ráadásul immáron ötödik esztendeje.

„Nagyon büszke vagyok, hogy évek óta az élen állunk a kezdeményezésnek.” – mondta Balási Imre, a kézilabda és a kosárlabda egyesület elnöke, akit örömmel töltött el, hogy játékosai ismét hozzájárultak ahhoz, hogy a rászoruló gyermekek számára szebbek legyenek az ünnepek. A huszonöt éve működő SZETA, a klub és az önkormányzat együttműködésének köszönhetően nemcsak



Angyalok és angyalok

decemberben, hanem húsvétkor is hasonló karitatív akciót szerveznek, illetve a játékosok év közben többször is ellátogatnak a Szent György Kórházba. A játékosok sorra osztogatták az aláírt kártyákat a gyerekeknek, akik közben különböző ízű és színű édességekkel – no és élményekkel gazdagodtak.

„Fontos, hogy a Bajnokok Városában a gyermekek ismert sportolókkal, igazi példaképekkel találkozzanak.” – emelte ki Molnár Tamás ifjúsági és civiltanácsnok, aki reméli, hogy lesznek olyan lurkók, akik néhány év múlva élsportolóként térnek vissza, és a hagyományokat folytatva segítenek majd a rászorulóknak. Székesfehérvár önkormányzata

tartósélelmiszer-csomagokkal járult hozzá az adományoztáshoz. A karitatív akció fontosságát jól mutatja, hogy helyi vállalkozók is csatlakoztak az akcióhoz: a Best Western Plus Lakeside Hotel igazgatója, Márton Gábor illatos és izletes kaláccsal, a Balloon & Trend képviselője Boros Beáta lufikkal ajándékozta meg a rászoruló gyerekeket.

# Nyerő típusok

SOMOS ZOLTÁN

Újabb győzelmek vannak az Alba Fehérvár kosarasai mögött. Szegeden bajnokit, hazai pályán a Kolozsvár ellen pedig európai kupameccset nyertek meg Dzunicis Branislav tanítványai.

Van párhuzam a szegedi mérkőzés és a Kolozsvár elleni találkozó között: mindkétszer úgy nyert az Alba, hogy az ellenfél egy-két pontra megközelítette. Reális esély volt akár a fordított végeredményre is, de végül mégis a mieink örülhettek. Márpedig ez hosszabb távon

sohasem véletlen, ahogy az sem volt az, hogy az előző idényekben az Alba rendre elvesztette az ilyen meccseket. Az idei keret jó kosarasokból áll, de még fontosabb, hogy olyan játékosokból, akik a nehéz pillanatokban tudják legjobbjukat nyújtani. Akár úgy is, hogy előtte nem remekelnek.

A FIBA Európa-kupa második csoportkörének nyitányán sok volt a pontatlanság a játékokban, még az olyan klasszisok, mint Justin Edwards is kiejtették, eladták a labdát, néhány támadás káoszba

fulladt. Szerepe volt ebben persze Brandon Taylor hiányának is, hiszen a csapat irányítója megsérült Szegeden, és nem léphetett pályára a keddi hazai meccsen. Az Alba védekezése is lyukas volt helyenként, az ellenfél pedig majdnem egész találkozóra szóló szerződést kötött Fortunával, annyi utolsó másodperces, szerencsés kosarat szerzett. Mindezek után még egy tizenegy pontos előnyt is sikerült csaknem teljesen leadniuk Markovicseknak a negyedik negyedben, mikor pedig már elővettek valamit a jó védekezésből. De ahogy ebben az idényben már többször, a legélesebb helyzetben villantak a klasszisok. A vezérszerep első számú birtokosa, Lóránt Péter passzából Edwards zsákolta fergetegeset, hogy aztán ő adjon követhetetlen, zseniális labdát Winston Shepardnak, aki majdnem beugrott vele a gyűrűbe. Ezek a momentumok mutatták, mire képes mentálisan, technikailag és fizikálisan is az idei Alba. A legfontosabb: győzni képes. Egységben van az ereje, amit jól illusztrál, hogy az amúgy remek kolozsváriak ellen 41 pont érkezett a kispadról – az ellenfélnél ez a mutató 4 volt. Óriási különbség! Ahol az első számú irányító hiányában a helyettese (Edwards) kioszt



Zsákol, de ki is szolgált: Edwards tizenhárom pont mellett tíz gólpasszt is kiosztott



Centercsata Lóránt Péter (44) és Török Roland előadásában

tíz gólpasszt, a cserék (főleg Farr és Markovics) hideg kézzel is pontosan dobnak és azonnal felveszik a ritmust, és a csapat a legfontosabb pillanatokban játszik a legjobban, ott van ok reménykedni. A 92-83-as győzelem a Kolozsvár ellen remek rajt volt az Európa-kupa második csoportkörében, de nem lesz könnyebb a folytatás sem. Jövő héten a Pardubice érkezik, előtte pedig szombaton nagy bajnoki rangadó vár az Albára szintén itthon, a Körmen ellen. Érdemes lesz megnézni!

## Rátértek a jó útra

TÓTH DÁNIEL

Négy mérkőzés, kilenc pont. Ez a Fehérvár AV19 elmúlt egy hetének mérlege. A magyar EBEL-együttes sorrendben a Graz, a Linz, az Innsbruck és a Bolzano elleni találkozó után is úgy korcsolyázhatott le a jégről, hogy legalább egy pontot bezsebelt.

Múlt szerdán a Graz 99ers otthonában egy fordulatot találkozóon nyertek 4-3-ra Benoit Laporte tanítványai. A stajerek ugyan 1-0-s előnynek örülhettek az első játékrész után, a második harmad végén már 3-3 állt az eredményjelzőn, majd Andrew Sarauer találatának hála a fehérváriak örülhettek a végén.

Még ennél is komolyabb izgalmakat hozott pénteken a Linz vendégjátéka. Sofron Istvánék a második játékrész elejére négygólos hátrányba kerültek, majd remek játékkal, a szurkolók elképesztő támogatása mellett az 58. percben egyenlítették, a ráadásban pedig Antonin Manavian találatával a két pontot is bezsebelték. Érdekeség, hogy legutóbb 2009. október 18-án vitt véghez ehhez hasonló hőstettet a csapat, és akkor is a Black Wings ellen dolgozott le ekkora hátrányt, majd nyert a gárda – akkor büntetőekkel, 6-5-re.

Szombaton így jó hangulatban kelhetett útra a társaság Innsbruckba, ahol ugyan a hazaiak kétszer is vezettek két góllal, de a fehérvári társaság ezúttal is összekapta magát, és még a hosszabbítás előtt bezsebelték az 5-4-es győzelmet.



Volt okuk az öröme Kógeréknek a legutóbbi meccsken

Kedden már Bolzanóban volt jelenése a Laporte-legénységnek. A Fehérvár Rajna Miklós nélkül volt kénytelen kiállni a Rókák ellen. A magyar válogatott kapus a hétfői edzésen szenvedett agyrázkódást, de remélhetőleg hamarosan újra láthatjuk majd a jégen. Hetényi Zoltánra sem lehetett panasz a Palaonában, ahol a korábbi három találkozóhoz hasonló forgatókönyv szerint zajlottak az események

a harmadik harmad végéig: ekkor a tiroliak ismét előnyhöz jutottak, így a vendégeknek kellett menni az egyenlítésért. Ez Thomas Beaugard révén össze is jött, a ráadásban viszont a Bolzano talált a kapuba, megtörve a Fehérvár remek sorozatát. Benoit Laporte azonban így sem lehet elégedetlen játékosai teljesítményével. A Fehérvár AV19 legutóbbi négy mérkőzésén csak olyan ellenféllel

találkozott, amelyik előtte áll vagy állt a tabellán (a Grazot időközben megelőzte a csapat), és szerzett kilenc elképesztően fontos pontot, amivel feljött a kilencedik helyre. A cél továbbra is a felsőházi rájátszásért erő pozíció megszerzése, amihez az elmúlt egy héten mutatott játékra lesz szüksége a gárdának. Pénteken a Bécs ellen itthon, majd vasárnap a címvédő Salzburg vendégként.

## Bokszbajnok ironman

KAISER TAMÁS

Magyar bajnoki címet szerzett a fehérvári Hegyi Barnabás az ökölvívó országos bajnokságon a hetvenöt kilogrammosok mezőnyében.

Hegyi Barnabás a döntőig magabiztosan menetelt az ökölvívó ob-n: egy győri ellenfelet győzött le az első körben, majd az ifjúsági magyar bajnokot kellett megvernie, hogy a fináléban bokszolhasson. Ott az idén egyszer már legyőzött junior bajnok, Kovács Pál várt rá.

„Nagyon kemény, jó iramú volt a döntő. – mondta Hegyi. – Kovács kiváló ökölvívó, de szerencsére végig az történt a ringben, amit én akartam. Igazi születésnap ajándék volt ez számomra!” Mert hogy Hegyi Barnabás a finálé napján ünnepelte 23. születésnapját. Nem mellesleg a nyolcvanas évek eleje óta Hegyi az

első felnőtt fehérvári ökölvívó magyar bajnok.

Hegyi Barnabás a Vasas-Süllős igazolt versenyzője, de Székesfehérváron lakik, és részben itt is készül. A 75 kg-os magyar bajnok a megszerzett aranyérem mellett egy másik dolgot is kihúzatott a bakancslistájáról: nyáron 12:54 óra alatt teljesítette a nagyatádi Ironmant. „Úszni és futni minden bokszoló szokott, de a kerékpár is sokat tud segíteni, hiszen javítja az állóképességet, és a súlyomat is segít karban tartani. Régóta szerettem volna megcsinálni az Ironmant, és mivel nyáron volt rá időm, odaálltam a rajtához. De ezzel még nincs vége, jövőre is teljesíteni akarom!”

És ha már jövő – Hegyinek komoly céljai vannak eredeti sportágában is: szeretne kijutni 2017-ben egy világversenyre, és ott elcsípni egy pontszerző helyet.



Magasban a kéz – Hegyi Barna először lett felnőtt bajnok

## Érmek a Mikulás puttyából

SOMOS ZOLTÁN

Az idén is megszervezte hagyományos decemberi amatőr asztalitenisz-versenyét a Fejér Megyei Szabadidősport-szövetség.

Szomorú aktussal kezdődött a verseny: a szeptemberben elhunyt Farkasné Szagri Zsuzsa testnevelő emlékének adóztak egyperces csenddel a régi sporttársak. Ezt követően egyéni, páros, és vegyes páros számokban kezdődött a Mikulás Kupa. A diákok mezőnyében induló játékosoknak a szervezők plusz játéklehetőséget is biztosítottak, azért, hogy a diák-

olimpiára jobban fel tudjanak készülni az ifjak. A felnőttek versenye 18-40 és 41-74 éves korosztályokban zajlott. Néhányan tartottak attól, hogy idősebbként a negyvenesekkel kell majd harcolni a továbbjutásért, mások viszont kimondottan örültek ennek a felosztásnak, mert így olyanokkal kerültek össze, akikkel még nem volt módjuk játszani. Az amatőr asztalitenisz-verseny legeredményesebb játékosai Göde Andrea, Schlauszyk Szilárdné és Németh László lettek, akik egyaránt két arany- és egy ezüstérmert szereztek, valamint Kossa Sándor, aki két arannyal és egy bronzal zárt.



Amatőr éremhalmozók a Hétvezér iskolában

## Eredményes első esztendő

KAISER TAMÁS

A Magyar Triatlonszövetség elkészítette a 2016-os triatlon- és duatlonszezon ponttáblázatát. Az év elején alakult Alba Triatlon SE tizenegy sportolója került fel valamelyik listára, öten a triatlon és a duatlon ranglistára is. A klub egy dobogós helyet szerzett. Mester Dóra személyében az év U23-as duatlonistáját is az Alba Triatlon adta.

A hölgyeknél a korábbi válogatott öttusázó, Slett Emese a felnőtt I-es kategóriában az igen előkelő ötödik helyet szerezte meg a triatlonranglistán. Lengyel Zsófia a duatlonisták között lett szintén felnőtt I-es kategóriában bronzérmes. Mester Dóra a duatlonraglistán az ötödik helyen zárt, de egész éves remek teljesítményének köszönhetően az U23-asok között Az év sportolója lett. Szőke Marianna a hölgyek senior I-es kategóriájában mind duatlonban, mind triatlonban a legjobb tíz között végzett az év végi összesítésben. Előbbiben 4. lett, míg utóbbiban a 9. helyen zárt. Az Alba Triatlon SE vezetőedzője, Janota Zoltán a felnőtt 4-es korcsoportban a 3. helyet szerezte meg duatlonban. Az eredményes szereplés mellett a klubnál büszkére rá, hogy bár fiatal egyesületről van szó, mégis több mint húsz kisgyerek látogatja az Alba Triatlon SE edzéseit.

NÉMETH KRISZTIÁN

A kiváló sport- és tanulmányi eredménnyel rendelkező fiatalokat tüntették ki a Fejér megyei Diáksporthívás gáláján a megyeházán. Átadták a Jó tanuló, jó sportoló díjakat, elismerték a körzetek legjobbait, és több pedagógus is átvehette a Fejér megye diáksporthívásért kitüntetését.

Huszonötödik alkalommal tartották meg a diáksporthívás egyik legjelentősebb díjátadó-gáláját. A Fejér megye jó tanulója, jó sportolója elismerést huszonnégy diák vehette át. A „jeleskedő” fehérvári diáksporthívók között a karatekák vitték a prímet: ők kilenc elismerést söpörtek be. Az ARAK négy atlétáját is kitüntették: köztük a jövő évi junior Európa-bajnokságra készülő Pisch Milánt. „A sport alázatosságra, türelemre és kitartásra tanított meg.” – értékelt a 100 méteres síkfutás diákolimpiai bajnoka, aki az ideai Ifjúsági Európa-bajnokságon úgynevezett „svédváltóban” ötödik helyezést ért el.

A díjakat Mészáros Attila alpolgármester adta át, aki elmondta: Székesfehérvár részben anyagi támogatással, részben infrastrukturális fejlesztésekkel igyekszik hozzájárulni a diáksporthívás sikereihez. Posztumusz Fejér megye diáksporthívásért elismerésben részesült Farkasné Szagri Zsuzsanna, az

## Jeleskedők



Dicsőségtábló

Árpád Gimnázium egykori testnevelője, edzője, aki több ezer diákkal szerettette meg a sportot. A pedagógusok közül Müller

Csaba (Vaspári Pál Gimnázium) és Próderne Pálköny Szilvia (Tóparti Gimnázium) is elismerést vehetett át.

### A fehérvári „jó tanulók, jó sportolók”

Dezső-Kata Rita, Fekete Gergely (Teleki Blanka Gimnázium és Általános Iskola), Endrész Klaudia (Dunaújváros, ARAK), Farkas Ágnes (Ciszterci Szent István Gimnázium), Fekete Panna (Tóvárosi Általános Iskola), Kreitl Kitti (Vasvári Pál Gimnázium), Mátó Sára, Pisch Milán (Tóparti Gimnázium), Pataki Nikolett (Széna Teri Általános Iskola), Pataki Viktória (Kodolányi János Szakgimnázium), Pataki Zsófia (Hétvezér Általános Iskola), Szűcs Ferenc Péter (Mór, Fejérvár Karateakadémia), Vékony Vanda Dóra (Agárd, ARAK).



## ÚJ CITROËN C3 EGYÉNISÉG, AKÁRCSAK TE!

### CITROËN ADVANCED COMFORT®-TAL

Az új Citroën C3 mindent megtesz, hogy otthonosan, végtelen kényelemben érezhesd magad. A tágas és remek tartású első üléseknek, valamint a magasabb kategóriájú autókát idéző, kifinomult felfüggesztésnek köszönhetően az utazás soha nem tapasztalt élménnyé válik, melynek minden perce öröm. Új Citroën C3: a rád szabott kényelem.



ALAPFELSZERELTSÉGGEL  
MÁR BRUTTÓ  
2 990 000 FT-TÓL!\*



[citroenfabian.hu](http://citroenfabian.hu)

A CITROËN a Toyota vállalkozás. \*Az új Citroën C3 döntés a 2017-es Év Autója választáson (Car of the Year 2017). Jelen ajánlat 2016. december 1-től 2017. január 31-ig vagy visszavonásig. Új Citroën C3 PureTech 68 Live modellnek esetén leadott és visszaigazolt megrendelésekre érvényes. A bruttó 2 990 000 Ft-os indulóár az új Citroën C3 PureTech 68 Live változatra vonatkozik, melyhez a Citroën ConnectedCAM™ beépített kamera és a 36 szinkronizáció nem elérhető opciók. Az indulóár a regisztrációs adóval növelt, maximális ügyfélkedvezményrel már csökkentett listára jut jelölő és gyártásból történő megrendelésekre érvényes. A felüntetett indulóárak akció más kedvezményekkel nem összehasonlítható. A C3 PureTech 68 Live változat vegyes fogyasztása: 4,7 l/100km, CO<sub>2</sub>-kibocsátása: 109 g/km.

A kép illusztráció. A tájékoztatás nem teljes körű és nem minősül szerződéses ajánlatnak, továbbá a C Autóimport Kft. fenntartja a kondíciók változtatásának, valamint az akció visszavonásának jogát. Részletekért forduljon az akcióban részt vevő márkakereskedésünkhöz, illetve keresse fel a [www.citroen.hu](http://www.citroen.hu) honlapot.

FÁBIÁN  
—AUTÓ—

CITROËN FÁBIÁN SZÉKESFEHÉRVÁR

Székesfehérvár, Budai út 175. | Tel.: +36 22 303 406 | [www.fabianoauto.hu](http://www.fabianoauto.hu)

### DECEMBER 17., SZOMBAT

- 15.00-19.00 **Ötletelj, alkoss, vidd haza! Apró ajándékok és ajándékkísérők készítése a Teremburával, társasjátéksarok és táncház a Szedtevette zenekarral**  
ADVENTI KUCKÓ, Hiemer-ház, Gesztenyés udvari foglalkoztató
- 17.30 **Alba Regia Vegyeskar adventi műsora**  
Adventi színpad, Városház tér
- 18.00 **Fehérvári tehetségek zenés-énekes műsora, fellép: Hamvasi Mercédesz és az Unger Ágnes–Csontos Péter duó**  
Adventi színpad, Városház tér
- 19.00 **Odett koncert**  
Zichy színpad, Hotel Magyar Király előtti tér
- sötétedéstől **Karácsonyi 3D animációs vetítés**  
Hotel Magyar Király előtti tér
- sötétedéstől **Ünnepi fényfestés a MéhKasAula Egyesülettel**  
Városháza díszudvara és a Zeneiskola fala

**Bővebb programokért keressék honlapunkat vagy kiadványainkat!**  
[www.fehervariprogram.hu](http://www.fehervariprogram.hu)  
[www.szekesfehervar.hu](http://www.szekesfehervar.hu)



### DECEMBER 18., VASÁRNAP

- 15.00-19.00 **Ötletelj, alkoss, vidd haza! Karácsonyi fénybefőttek készítése a Teremburával, társasjátéksarok és diavetítés**  
ADVENTI KUCKÓ, Hiemer-ház, Gesztenyés udvari foglalkoztató
- 17.00 **Kisangyalok kara, gyertyagyújtás, ünnepi gondolatokat mond dr. Cser-Palkovics András polgármester és Spányi Antal megyés püspök**  
Adventi színpad, Városház tér
- 17.30 **Galambos Dorina és Héjja Katalin zenés műsora**  
Adventi színpad, Városház tér
- 19.00 **Janicsák Veca karácsonyi műsora**  
Zichy színpad, Hotel Magyar Király előtti tér
- sötétedéstől **Karácsonyi 3D animációs vetítés**  
Hotel Magyar Király előtti tér
- sötétedéstől **Ünnepi fényfestés a MéhKasAula Egyesülettel**  
Városháza díszudvara és a Zeneiskola fala

**NYEREMÉNYJÁTÉK A FEHÉRVÁRI AJÁNDÉKBOLTBAN!**  
[www.facebook.com/fehervari.ajandekbolt](http://www.facebook.com/fehervari.ajandekbolt)

### DECEMBER 23., PÉNTEK

- 17.30 **UniCum Laude énekegyüttes karácsonyi koncertje**  
Adventi színpad, Városház tér
- 18.00 **Zsigmond Lala karácsonyi lemezbemutató koncertje**  
Adventi színpad, Városház tér

### ADVENTI SÉTA A TOURINFORM IRODÁVAL

Tegyen egy városnéző sétát a hazai adventi vásárok egyik legszebbikén, és töltsön fel az ünneplőbe öltözött belváros szépségével és értékeivel!

- Rövid idegenvezetés a belvárosban
- A Szent István Király Múzeum „Kincsek és Titkok” tárlatának megtekintése
- Adventi kóstoló a Pite sütizőben

Találkozó: Fehérvári Ajándékolt és Jegyiroda előtt (Oskola u. 2–4.)  
Részvételi díj: 800 Ft/ fő

# FEHÉRVÁRI ADVENT

2016.



A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!