

Az autópálya egyetlen szakaszán dolgoznak

Épül a besenyői út fölötti híd



Fotó: Nagy Tibor

Az E60 út közelében a búzásbesenyői le-
térőnél nagy munkálatok zajlanak, öntik
az épülő autópálya hatalmas betonpillé-
reket, tartószerkezeteit. A helyszínen
órási munkagépek, daruk, emelők dol-
goznak, a munkások szinte eltörpülnek
mellettük. Az ácsolatok mellett halmok-
ban áll a hajlított betonvas, amit nem-
sokára beépítenek a munkások.

Mezey Sarolta

A Nyárádtó–Marosugra közötti 10,1 kilomé-
teres szakaszon a Strabag Kft. & Straco Grup
Kft. társulás dolgozik, a kivitelezést tavaly jú-
nius elsején kezdték el. Az erdélyi autópálya
Marosvásárhely–Aranyosgyéres közötti részén
csak ezen a szakaszon dolgoznak. Ez derül ki az
Országos Közúti Infrastruktúra-kezelő Társaság
honlapján a Brassó–Marosvásárhely–Kolozs-
vár–Nagyvárad nyomvonalon épülő autópályára
vonatkozó tudnivalókból. A Marosugra–Ara-
nyosgyéres közötti szakaszt három részre osz-

tották. A Marosugra–Radnót közötti szakaszon,
ahol a Geiger Transilvania Kft. & Wilhelm Ge-
iger GmbH&Co.KG társulás kell elkezdje a
munkálatokat, még ma sem dolgoznak, pedig
minden előkészületet megtettek, azonban a
szükséges engedélyeket még nem bocsátották
ki. Az országos infrastruktúra-kezelő társaság
honlapján az szerepel, hogy a munkálatok
elkezdésének időpontja 2016. június 4-e. Az
építkezés befejezését 2017. szeptemberre ígérik.

(Folytatás a 10. oldalon)

Kis tehetségek vetélkedője Kakasdon

„Méhecskék, fecskék, szentjánosbogar-
ak” töltötték meg tegnap délelőtt a
székelykakasdi művelődési otthon ter-
mét, s ültették el tavaszváró virágaikat
a Népi gyermekjátékok – kis tehetsé-
gek vetélkedőjén.

2.

Szülésznőként Afrikában

A mosolygós arcú fiatal lány pár hete
tért haza az Afrika nyugati részén fekvő
Beninből, ahol fél évig önkénteskedett
szülésznőként. Életre szóló élmények-
kel gazdagodott, és azt mondja, bármi-
kor visszatérne.

5.

A színek varázsa életünkben

Saját otthonunkban és öltözködésünk-
ben is variálhatjuk a színeket. Segítsé-
gükkel helyreállíthatjuk rossz
lelkialapotunkat, felélénkíthetjük a na-
pukat, jó hatással lehetünk környeze-
tünkre.

6.

Búcsú a fehértől

A múlt héten megnyitott kiállításon
Nagy Miklós Kund üdvözölte a megje-
lenteket. – Haller József nagyon sok
műfajban alkotott, életműve folyamato-
san gazdagodott. Ezt a hat évtizedes
munkásságot fogja át ez a tárlat.

10.

TAVASZI SZŐNYEGVÁSÁR NAGY ÁRKEDVEZMÉNNYEL!

március 29 – április 2.
(szerda–vasárnap)

között
nagy választékban,
minden színben
futó-
és perzsaszőnyegek
– a gyulafehérvári
gyár
és a Basarabia Grup
termékei –
a Bartók Béla utca
1–3. szám alatti



SAMIRA üzletben.

Minden órában tombola
és ajándék minden vásárlónak!

Tel.: 0265/269-295, 0740-187-603.

Elindult a Brexit folyamat Léptek a britek

Theresa May brit miniszterelnök aláírta a Lis-
zaboni Szerződés 50. cikkelyének aktiválásá-
t bejelentő levelet, amelyet szerdán a brit EU-
nagykövet kézbesített Donald Tusknak, az Eu-
rópai Tanács elnökének. A Downing Street
kedd éjjel hivatalos fotót is közzétett a cikkely
aktiválását bejelentő levél aláírásáról.

Donald Tusk, az Európai Tanács elnöke tegnap be-
jelentette, hogy a brit kormány megküldte az értesítést a
Lisszaboni Szerződés 50. cikkelyének aktiválásáról, hi-
vatalosan elindítva az Egyesült Királyság uniós tagságá-
nak megszűnéséhez vezető folyamatot.

Az 50. cikkely szabályozza – és aktiválása hivatalosan
elindítja – a brit EU-tagság megszűnéséhez vezető fo-
lyamatot, kétévi időtávlatot határozva meg a brit kilépés
feltételeiről szóló tárgyalásokra. Ennek alapján a brit
EU-tagság 2019 márciusában szűnhet meg, hacsak a
felek nem állapodnak meg a folyamat meghosszabbítá-
sáról. Ehhez azonban az Európai Unióban maradó 27
többi ország egyhangú beleegyezésére lenne szükség.

A levél tartalmát a Downing Street nem ismertette elő-
zetesen. A kormányfői hivatal szóvivője azonban kedden
késő este közölte, hogy Theresa May nem sokkal a levél
aláírása után telefonon beszélt Donald Tuskkal, valamint
Jean-Claude Junckerrel, az Európai Bizottság elnökével

(Folytatás a 3. oldalon)

Aktuális

(Köz)érdekek

Antalfi Imola

Az idei költségvetésről szavaznak a képviselők a mai
tanácsülésen. Kétségtelenül a legfontosabb napirendi pont, hi-
szen ez tartalmazza majd, hogy mire mennyi pénzt fordít az
önkormányzat, nemcsak idén, de esetenként a jövő évre is fe-
löltséget vállalva.

Az igen képlekeny tervezetet valószínűleg az utolsó percig
alakítják, aszerint, hogy melyik frakció avagy éppenséggel ta-
nácsos tud jobban érdeket érvényesíteni (mondjuk divatosan:
lobbizni) a szakbizottságokban. Legyen szó köz- avagy ma-
gánérdekről, utóbbit persze soha el nem ismernék nyilváno-
san... A közgyűlésen pedig még ezek után is számítani lehet
módosításokra, arra, hogy innen-onnan lecsippenenek, más-
hol kicsit „megtoldják”.

Persze lesznek olyan tételek, ahol nem vesznek el semmit.
Például a négy sportklubnak megszavazott összegeken kicsi
az esély, hogy változtassanak, egyelőre a prefektúra ténfelén
a labda. A város idei, 404 millió lejre becsült költségvetéséhez
képest jelentős arányt, mintegy 11 millió lejt képvisel a szóban
forgó egyesületeknek szánt pénz. Ehhez képest például a kul-
túrara és ifjúsági sportrendezvényekre szánt összeg jóval ki-
sebb. Miközben a város utcáin az aszfaltréteg szakadozik, ezek
javítására 5,3 millió lejt szánnak, további 9,6 millió lejes
(Folytatás a 3. oldalon)

HARMÓNIA

Egészség – életmód – otthon

Szerkesztette: Menyhárt Borbála

Szülész nőként Afrikában

Elmenni egy távoli kontinensre, beilleszkedni egy teljesen más kultúrába, csak azért, hogy másokon segíthessen. Olyan nőkön, gyerekeken, akik mélyszegénységben élnek, és csekély mértékben férnek hozzá az orvosi ellátáshoz, gyógyszerekhez. Egy olyan helyszínen, ahol életét veszti az a csecsemő is, aki egy romániai kórházban esetleg élhetne. Ezt a nemes küldetést vállalta fel a kovásznai Fazakas Emese, aki két évvel ezelőtt végezte el a szülész nő szakot a Marosvásárhelyi Orvosi és Gyógyszerészeti Egyetemen. A mosolygós arcú fiatal lány pár hete tért haza az Afrika nyugati részén fekvő Beninből, ahol fél évig önkéntesként szülész nőként. Életre szóló élményekkel gazdagodott, és azt mondja, bármikor visszatérne.

Menyhárt Borbála

– Szülész nőképzőt végeztem a Marosvásárhelyi Orvosi és Gyógyszerészeti Egyetemen 2015-ben. Maradtam volna Vásárhelyen, de nem hirdettek posztokat a kórházban, illetve a rendszer hiányosságai miatt is, Ausztriába utaztam, ahol a vendég-látóiparban dolgoztam. Miután hazatértem, láttam a hirdetést, hogy egy Erasmus+ pályázat keretében hat hónapra szóló programot hirdettek meg a székelykeresztúri Erdélyi Ifjúsági Egyesület. Két európai és két afrikai ország vett részt a programban: Portugália, Románia, a Zöld-foki szigetek és Benin. Négy önkéntest kerestek, a lényeg a segítség, a szociális kapcsolatteremtés volt. Amint szembesültem a lehetőséggel, azonnal eldöntöttem, ez az, amit akarok.

– *Fiatal lányként egy másik kontinensre, egy másik világba csöppenni nem veszélytelen vállalkozás. Miért volt ez számodra annyira kecsegtető lehetőség, és hogyan fogadta a családod?*

– A szüleim először nagyon meglepődtek, nem értették, miért akarok önkéntes munkára menni, és főleg Afrikába, ami oly messze van, és teljesen más világ. A barátaim támogattak, persze ők is féltettek a terrorizmustól, a veszélyektől.

Számomra ez egyedi kihívás volt, hiszen sosem tudni, mikor lesz még valaha az életben lehetőség, hogy eljussak Afrikába, beleszóljak az ottani életbe. Ha nyugati országba megy az ember, az ottani luxust könnyen meg lehet szokni, de Afrika más világ, ott sokkal nehezebb boldogulni. Ezért jelentett kihívást. Hosszú volt a felkészülés, számos oltást kellett megkapnom, de így utólag nagyon jó döntés volt, hogy belevágtam.

– *Hogyan fogadtak az ottani emberek?*



– Kezdetől fogva nagyon kedvesek voltak, sokan nem is láttak még fehér embert. A gyerekek énekeltek, táncoltak, mindenki kezét fogott, megtisztelt, meghajolt, mert ott az a szokás. Mintha kiskirályok lettünk volna, úgy bántak velünk. Nagyon örültek, hogy ott vagyunk.

– *Miben állt a munkád?*

– Egy kis magánkórházban dolgoztunk, ami akkor nyílt meg, amikor mi érkeztünk. Átlagban napi 5 órát töltöttünk a kórházban, ultrahang-vizsgálatot végeztünk, s ha szülés volt, vagy sürgősségi esetet kellett ellátni, szintén bementünk. Egyetlen szülész nő dolgozott ebben a kórházban, orvos nem volt. A szülész nő gyakorlatilag mindenkit ellátott, voltak jó kapcsolatai, és általában telefonon kért segítséget, amikor egy bonyolultabb eset került hozzá. A környéken ugyan volt állami kórház, de ott nem a legjobb körülmények között látták el a betegeket. Ha császármetszésre volt szükség, akkor a legközelebbi városba küldték a nőket.

– *Milyen körülmények voltak a kórházban?*

– Nagyon szerények. Mi, itteni nők biztos nem szülnénk ott. Ágyak voltak, kinti fürdőhelyiség, és főzési lehetőség, ugyanis három napot bent töltötték a nők szülés után, és ez idő alatt ők kellett főzzenek maguknak. A szülőágy fából készült, de valójában egy asztalszerű bútordarab volt, azon szültek, általában gyógyszer nélkül. Gátmetszés ott szóba sem jöhetett, de nem is volt rá szükség. A legtöbb nő a sokadik, esetenként 5-6. gyerekének adott életet, jókedvűen bejöttek, két óra múlva pedig meg is volt a baba. A kórházban volt egy kisebb labor egy technikussal, aki a fontosabb vérvizsgálatokat el tudta végezni, dolgozott asszisztens, és volt egy ultrahang-

készülék, ami a környéken ritkaságnak számított.

– *Mi történt akkor, ha egy csecsemő valamiféle rendellenességgel jött a világra?*

– Valójában a túlélés törvénye uralkodik, azaz ha képes túlélni az első órát, akkor már van esélye az életben maradásra. Sok az olyan rendellenesség, amit itt nálunk jól lehet kezelni, ott viszont nincs lehetőség rá, mivel a felszereltség hiányos, sokszor fel sem fedezik, hogy baj van a babával. A gyógyszerkészlet minimális volt, gyakran szájon át lélegeztettük a kritikus állapotban lévő újszülötet. Volt baba, aki sajnos meghalt, Romániában a megfelelő felszereltség birtokában esélye lett volna élni. Beninben azt mondják, az első öt év a kritikus, volt például gyerek, akinek két évesen még nem volt neve, amit azzal magyaráztak, hogy nem akarnak túlzottan kötni hozzá a szülők, mert jön egy járvány, például malária, és elviszi a gyereket, ők pedig nem szabad összetörjenek, mert ott van három-négy másik, akiről gondoskodni kell.

– *Tehát a sokgyerekes család a jellemző?*

– Poligámia van. Az egyes feleségek külön élnek, külön házban, egy-egy férfinak 10-20 gyereke is van, egy nőnek átlagosan négyhét, de persze vannak kiemelkedő esetek, például találkoztam nővel, aki a tizenegyediket hozta a világra. Ennyiszor szült, viszont ebből három-négy gyerek időközben meghalt. Védőoltások vannak, ezeket az állam ingyen biztosítja. Tudomásom szerint tbc, hepatitisz, gyermekbénulás és agyhártyagyulladás ellen oltják be a gyerekeket. Ezekre még elviszik a szülők, de más problémával nem igazán fordulnak orvoshoz. Például ha magas láza van a gyerekeknek, általában várnak két napot, ha nem múlik el, akkor talán felkeresnek egy orvost. Ha tud enni, mozogni, akkor úgy tekintik, hogy elmúlik magától. De ha el is viszik, nem biztos, hogy hozzájutnak a megfelelő ellátáshoz.

– *Az orvosi ellátásért fizetni kell?*

– Ott nem fizetnek adókat, társadalombiztosítást, az orvosi ellátás tehát nem ingyenes, sőt nagyon drága. Egy szülés például átlagban 30 ezer cefába kerül (ez az ottani pénznem), az árfolyam szerint egy euró 655 cefa. A kórházban, ahol mi dolgoztunk, 10-15 ezer cefa volt egy szülés, de akadt nő, aki ezt nem

tudta megengedni magának, és 5 ezer cefáért szült. Lehetett alkudozni. A drága orvosi ellátás miatt nagyon gyakori az otthon szülés, a nők több mint fele otthonában hozza világra a kisbabáját. A legtöbb anyukát szülészkor látuk először, nem járt orvosnál terhesség alatt. A szülész nőket több alkalommal hívták otthon szüléshez. Motorra pattant, és úgy ment segíteni. Akadt anyuka, aki a pár órás babával, szintén motoron érkezett a kórházba, ott-hon megszülette, de azért szerette volna, ha megnézzük, hogy rendben van-e a gyerek. Érdeklenség, hogy az öt évnél kisebb gyerekek ott vannak a kórházban az anyuka mellett három napig, amíg szülés után bent van a kórházban. A nagyszülők még bejönnek látogatni, de poligámia lévén, az apukákat nem igazán érdekli, hogy mi van a feleséggel, megnézik, hogy megvan-e a baba, és mennek is tovább.

– *A nők dolgoznak, vagy a férfiak tartja el őket?*

– A férfiak általában eltartják a családjukat, de a nők is dolgoznak. Nagyon kevés az úgymond hivatalos munka, ritka az, hogy bankban, oktatóként dolgoznak, zömében természetesen valamit, főként zöldséget, és azt árulják a kapu előtt. Ugyanakkor vannak szabóműhelyek, ahol nők vannak, meg fodrászatok, ahol szintén ők dolgoznak. A férfiak főként asztalossággal foglalkoznak, vagy benzint árulnak az út mellett. A poligámiának az előnye úgymond, hogy ha meghal a férj, akkor a nők egy házba költöznek, a legnagyobb gyerek pedig elmegy dolgozni és egymást támogatják.

– *Itthon hajlamosak vagyunk a széltől is óvni a gyerekeinket. Ott milyen a gyerekekhez való viszonyulás? Őket is munkára fogják már egészen zsenge korban?*

– A gyerekek a homokban játszanak, nincsenek játékaik, van, aki ruhát sem kap, de ez nekik természetes. Előfordul, hogy varratnak egy-két ruhadarabot, és például a nagyobb kapja a rövid ujjú inget, a kisebb a nadrágot. Ezeket a darabokat adják majd tovább a kisebb testvéreknek. A gyerekek el kell lássák a feladataikat, a nagy kell vigyázzon a kisebbekre. Érdeklenség, amit itt megemlítenék, hogy ők egymás között tartanak szolgákat. A



tehetősebb családok befogadnak egy vagy két gyereket, 7-9 évestől 14-15 évesig. Neki az a feladata például, hogy főzzön vagy segítsen a házimunkában. Ezért semmiféle fizetséget nem kap, csupán szállást és ételmezt. Népe-sebb, szegényebb családoktól, akik nem tudnak gondoskodni a gyerekekről, úgymond átvesznek néhányat. Ilyen kis „szolgák” például a szüléseknél nagyon hasznosnak bizonyultak, általában lányok voltak, és nagyon sokat segítettek az anyukának. Azt tapasztaltuk, hogy inkább a nagyobb gyerekeket teszik oda dolgozni. Ha sok gyerek van a családban, és kell a pénz, akkor a 12 éves kimarad az iskolából, és elmegy dolgozni, például építkezésbe, vagy autószerelő, esetleg asztalosműhelybe. Ez utóbbi a jobbik eset, mert legalább megtanulják a szakmát, és ez a későbbiekben segít majd nekik a megélhetésben. Nem kérdés tehát, hogy iskola vagy munka, egyértelmű, hogy dolgoznia kell a gyerekeknek. Az állami iskola ingyenes, az iskolában 50-60, de előfordul, hogy 80 fős osztályokban folyik az oktatás, és ott még érvényben vannak a testi fenyítés eszközei, például a börszj használata. Eleinte nagyon elleneztek, de végül láttuk, hogy egy nyolcvanfős gyereksereget nem egyszerű felügyelni.

(Folytatás a 7. oldalon)



Húsvét előtti böjtösebb fogások

Húsvét előtt egyesek nagyon komolyan veszik a böjtöt, nem fogyasztanak húst, állati eredetű termékeket, mások viszont megszokott módon étkeznek, esetleg kisebb adagokat fogyasztanak. Úgy gondoltam, hogy ehhez igazodva, hétköznapi módon süssünk-főzzünk, hogy aztán az ünnepre finomabbnál finomabb falatokat készítsünk a család örömeire.

Mezey Sarolta

Krumplifasírt

Hozzávalók: 4-6 krumpli (a gumók nagyságától függően), 2 tojás, 4-5 cikk fokhagyma, petrezselyem zöldje (lehet majoránna, bazsalikom is használni), só, darált bors ízlés szerint, olaj a sütéshez.

A krumplit megpucoljuk és megreszeljük, majd megsózzuk. Pár perc múlva leöntjük az edény alján összegyűlt krumplilevet. Ezt követően hozzáadjuk a fűszereket, a tojást és az egészét finoman összedolgozzuk. A serpenyőben felforrósítjuk az olajat (de nem hevít-



jük túl), majd a masszát kanállal az olajba tesszük, és fasírt formájúra szépen elegyengetjük. Amikor a fasírtok egyik fele enyhén pirosra sült, megfordítjuk, és a másik felét is megsütjük. Egy normális méretű serpenyőbe négy fasírt fér. Nagyon finom lesz.

Túróval, sajttal töltött tők



A nagyáruházak polcain, sőt a piacon már található zsenge tök, ebből vásároltam, hiszen nagyon finom és ízletes, hús nélküli fogás terveztem főzni belőle.

Hozzávalók 2 személyre: 2 zsenge tök, 150 dkg tehéntúró, 10 dkg sajt, 1 tojás, friss kapor, 3 kanál tejföl, egy fél kápiapaprika, egy hagyma, két kanál olaj, só, bors.

A tököket hosszában kettévágjuk, belsejüket, a magokat éles kanállal kivájjuk, majd enyhén megsózzuk. Elkészítjük a tölteléket: a tehéntúrót, a sajt felét, a tojást, a kaprot pici sóval, borssal simára dolgozzuk, a masszával megtöltjük a kivájt tököket, majd tűzálló edénybe helyezzük őket, kevés vizet öntünk alájuk és megsütjük.

Közben elkészítünk egy finom mártást. Egy hagymát vagy egy kötés zöldhagymát, egy fél kápiapaprikát olajon megdinsztelünk, hozzáadjuk a tökök apróra vágott belsejét, megsózzuk és megpároljuk. Legvégén egy kis kanál lisztet szórunk rá, 3 kanál tejfölt keverünk bele és apróra vágott kaporral ízesítjük. Amikor a tökök megsültek, a mártásra helyezzük őket és tálalhatjuk is.

Spenótos lencse

Először készítettem, saját ötletem alapján, mert úgy gondolom, hogy a spenót izgalmasabb primőr annál, hogy csupán főzelékre szorítkozzunk. Számtalan variációt kell kitárlálni, hiszen finom, ízletes és nyomelemekben gazdag.

Az ételinkhöz: 20 dkg vöröslencse, 40 dkg spenót, egy kötés zöldhagyma szára, 5-6 cikk fokhagyma, kevés olaj, só bors szükséges.

A lencsét pár órára beáztatjuk, ettől kissé kideged és hamarabb megfő. Egy lábasban felmelegítjük az olajat, beleforgatjuk a lencsét, megsózzuk, majd nagyon kevés forró vízzel felöntjük, pár percet főzzük, míg a lencse megpuhul. Vigyázzunk, hogy a szemek ne főjenek szét.

A spenótot megtisztítjuk, bő vízben megmossuk, lecsurgatjuk. Egy kötés zöldhagyma



zöldjét apróra vágjuk, s forró olajban megforgatjuk, majd hozzáadjuk a spenótleveleket, fűszerezzük, fokhagymázzuk, s együtt az egészet megfonnyasztjuk, addig amíg, a spenót leve elfő. Utána hozzáadjuk a főtt lencsét, és az ételt könnyedén összekeverjük.

Aki böjtöl, az magára, aki nem, az sült hússal vagy sonkával, kolbással fogyassza.

Karamellás almás lepény



Fotó: Mezey Sarolta

Három rúdhoz szükséges: egy csomag üzleti réteslap (foi de placinta, a Morarița vagy a Bella típusú), 1-1,5 kg alma, egy 15 dkg cukor, egy kiskanál fahéj, 10 dkg vaj.

Először a töltelékét készítjük el. A cukrot egy edényben felhevítjük addig, amíg szép aranyárga karamellt kapunk, ebbe beleforgatjuk a reszelt almát és megszórkjuk fahéjjal.

A réteslapokat négyesével párosítva egymásra rakjuk, megkenjük olvasztott vajjal, és ráhelyezzük a karamellás almát, majd a végeket behajlítjuk és feltekerjük. A rudakat sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük, és tetejüket megkenjük olvasztott vajjal.

Szép aranybarnára sütjük, tálaláskor meghintjük porcukorral.

Jó sütés-főzést!

Szülésznőként Afrikában

(Folytatás az 5. oldalról)

Voltak gazdagabb családok, ahol az volt a mentalitás, hogy az elsőszülött kell legyen a legokosabb, aki elvégzi az iskolát. A fiúutódok „értékesebbek”, házat építenek nekik, a lányokkal nem foglalkoznak, mert ők úgyis elkerülnek majd a családtól.



– Milyenek a lakhatási körülmények, tényleg olyan mélyszegénységben élnek, ahogy azt a televíziók közvetítik?

– Helyenként lehet ugyan látni szép autókat, vagy van akinek laptopja, telefonja van, de többnyire írástudatlanok, és szegénységben élnek az emberek. Nem halnak éhen, de nem is esznek például napi három alkalommal. Furcsa is volt eleinte, hogy kis duci gyerekekkel találkoztam. A csecsemők, amíg kapják az anyatejet, nagyon jó húsból vannak. Amint ez kimarad, már jellemző rájuk a nagy has, illetve a csont és bőr testalkat. A gyerekek átlagban kétszer esznek egy nap. A szülők pénzt adnak, általában napi száz cefát, az iskoláknál van pár nő, aki meleg ételt főz, és ennyi pénzért lehet vásárolni rizset, spagettit, paradicsomszószt, főtt tojást, szóját.

A lakhatási körülmények kapcsán azt mondják, ha külföldre mész, a legjobb beilleszkedési mód, hogy élj úgy, ahogyan ők. Na mi nem ezt tettük, egy nagy házban laktunk, ahol három szoba volt, három mosdóval. Benin azért van jobb helyzetben, mint például Szomália, mert nagyon sok kút van. A kutakból nyert vizet isszák az emberek. A vizet potom áron árulják, így mindenki hozzájut. Sok ház agyagból van építve, a tetőzet pedig nádból készült. Általában egy parányi szobában lakik egy hat-hét fős család. Nin-

cenek ágyak, gyékények vannak leterítve, azokon alszanak. A ház előtt főznek és itt is árulnak.

Aki kissé jobb körülmények között él, annak már kétszobás háza van, a földön vagy gyékény, vagy matrac. Olyat is láttunk, hogy buszból kiszedett ülés volt a kanapé. Az

állam néhány éve adott mindenkinek hálót szűnyogok ellen, az fel van szerelve a házakra.

– A benini kórházban töltött fél év alatt, gondolom, szembesültél pár emlékezetes esettel...

– Az első szülések simán mentek, aztán jötték a koraszülések, elhalálozások. Itthon láttam szüléseket, de itt volt orvos, neonatólógus, bába. A benini kórházban álltunk a nő körül, és tudtuk, hogy mindent mi kell csináljunk. Sokszor éjjel hívtak szüléshez.

Próbáltuk a szülésznőnek is megmutatni, amit mi itthon tanultunk, például, hogy koraszülöttek esetében használjon gyógyszert, ami a baba tüdejét segíti, és esélye lesz a túlélésre. Volt egy kedvenc anyukám. Ultrahang-vizsgálatot végeztünk nála, jól látszott a baba, rendben volt a szívverés, de a következő ellenőrzésnél feltűnt, hogy túl nagy a hasa. Rendellenesre gyanakodtunk, de végül egy későbbi vizsgálatnál derült ki, hogy ikreket vár. Egy profi orvos nem tévedett volna, kértük is az elnézést, de Beninben az volt a csodálatos, hogy semmiért nem hibáztattak. Féltünk is, mert itthon az ikerterhesség általában császármetszéssel végződik, és ehhez el kellett volna küldjük a fővárosba az anyukát, ő pedig ezt nem tudta volna megengedni magának. Végül természetes módon

megszülettek az ikrek, az anyuka végig nyugodt volt, mi jobban féltünk. Azóta is kapok képeket a babákról, egyedül vele tartom a kapcsolatot.

– A szokatlanul nagy meleghez hogyan alkalmazkodott a szervezeted?

– Szerencsére könnyen. Nem is a negyvenfokos hőmérséklettel volt gond, hanem a magas páratartalommal. Kijöttünk a zuhany alá, és máris folyt rólunk a víz. A sok szűnyog az esős évszakra jellemző, számos maláriás esetet is láttunk, de voltak gyorsteszték, amivel ki lehetett mutatni és gyógyszer is van, amivel gyógyítják.

– Milyen a közbiztonság? Volt-e olyan helyzet, amikor veszélyben éreztetted magad?

– Igazából nem éreztem magam veszélyben. Mindig ott volt a vezetőnk, akihez bármikor fordulhattunk. Megismerkedtünk a helyi rendőrfőkapitánnyal, ez szintén jó pont volt nekünk. Közel voltunk a nigériai határhoz, ahol jellemző a terrorizmus. A rendőrfőkapitány mesélte, hogy a határtól alig 5 km-es körzetben már voltak vérengzések, lelőttek ártatlan embereket. Előfordult, hogy fegyveres kíséretet kaptunk, nagyon furcsa volt, hogy két nagydarab fekete ember fegyverrel a hátán állt mögöttem. Ugyanakkor érdekes, már-már vicces helyzetekben is volt részünk. Poligámia lévén, sokan odajöttek, és csak úgy nekem szegezték a kérdést, hogy leszel-e a feleségem. Nekem viccesnek tűnt, de ők egész komolyan gondolták, így sokszor kellemetlenül is éreztem magam, amiért ki nevettem az illetőt. Ugyanakkor a helybeliek nagyon hittek a vudu vallásban, előfordult, hogy mentünk autóval, és beszéltek a sofőrünknek, aki a mentorunk is volt, hogy Úrisiten, nők vannak az autóban? Merthogy abban



A Napkenyér és a barna ptyókás kenyér az év legjobb péktermékei

A hét végén zajlott Délkelet-Európa legjelentősebb pékipari, cukrászati és vendéglátóipari kiállítása, a GastroPan, amelynek ezúttal Nagyszeben adott otthont. Az ipari mennyiségben készült kenyér kategóriában az első a sepsiszentgyörgyi Diószegi Pékség barna ptyókás kenyere lett, míg a kézműves kenyerek versenyében a csíkszentmártoni Bocskor Pékség Napkenyere került a dobogó legfelső fokára.

A kiállítás második napján, pénteken, március 24-én a legtehetségesebb romániai pékek neveztek be a pék kategória versenyszámaira,

különleges kenyerekkel, péksüteményekkel és csodálatos, kenyéртésztaból készült művészi alkotásokkal érkeztek. A pékipar elismert szakembereiből és szakmai egyesületek vezetőiből álló zsűrinek nehéz dolga volt, hiszen az idén kivételesen jó termékek születtek. Az elmúlt esztendőhöz hasonlóan az Év Kenyere versenykategóriában két alkategóriát is díjaztak. Így a gyártási folyamat és a napi termelési mennyiség függvényében a kézműves és az ipari technológiával készült kenyér alkategóriákban is versenyeztek. A szakmai zsűri díjazta mind a legjobb ipari, mind a kézműves úton előállított kenyereket. Előbbi kategóriában olyan ipari pékségeket képviselő versenyzők jelentkeztek, akik naponta legalább 300 kg kenyeret állítanak elő, utóbbiak pedig olyan kézműves pékségek képviselői, akik naponta legfeljebb 100 kg kenyeret állítanak elő.

A legjobb ipari technológiával készült kenyér a Diószegi László által készített barna ptyókás kenyér lett, míg a legjobb kézműves kenyérnek a Napkenyér fantázianevet viselő terméket választotta a szakmai zsűri. A Napkenyeret Bocskor Pékség készítette.

Az alkotás rozslisztet, kenyérlisztet, barnalisztet, teljes kiőrlésű tönkölylisztet, pirított rozslisztet, élesztőt, sót, napraforgómagot, tökmagot, szeszamagot, sárgarépát és vizet tartalmaz.

Művészi alkotás kenyéртésztaból

A pékversenyeken díjazták a legszebb, kenyéртésztaból készült dísmunkákat is. Az idei év tematikája az őszi falusi élet volt. A versenyszám győztes munkáját a sepsi-



szentgyörgyi Farkas Ferenc készítette. Az alkotás az őszi falusi szüretet és a betakarítást jelenítette meg.

A legizletesebb péksütemények reggelire

A finomabb reggelire szánt sós péksü-

mény a csíkszentmártoni Bocskor Rozália által készített ptyókás pogácsa lett, amely finomlisztet, ptyókát, élesztőt, tejszínt, vajot, tojást, sót, cukrot, tökmagot és mákot tartalmaz.



Fotó: Diószegi pékség

Fogászati és szájszészeti konferencia

A Romániai Magyar Orvos- és Gyógyszerészképzésért Egyesület április 4-5-én, kedden és szerdán fogászati és szájszészeti témakörben továbbképző konferenciát szervez a marosvásárhelyi Deus Providebit Tanulmányi Házban. A fogászati és szájszészeti előadásokon való részvétel ingyenes. A vendégelőadók a Pécsi Tudományegyetem Általános Orvostudományi Kara Klinikai Központjának Fogászati és Szájszészeti Klinikájáról érkeznek: prof. dr. Olasz Lajos intézetigazgató-helyettes, egyetemi tanár (Arc-Állcsont és Szájszészeti Részleg), dr. Bán Ágnes egyetemi adjunktus, tanszékvezető (Parodontológiai Részleg), és dr. Herényi Gejza klinikai főorvos (Fogszabályozás Részleg). A konferencia idején a következő előadásokat hallgathatják meg az érdeklődők: kedden, 18-21 óra között dr. Bán Ágnes – Gyógyszerészedéshez társuló gingiva hyperplasiák és kezelésük. Furkatioérintett fogak kezelési stratégiája. Szerdán 15-18 óra között prof. dr. Olasz Lajos – Biszfoszfonátok jelentősége a szájszészeti és fogászati gyakorlatban. Fertőzések a maxillo-facialis régióban. Fejlődési rendellenességek. Ugyancsak szerdán 18-21 óra között dr. Herényi Gejza Állcsont-orthopedia című előadására kerül sor. Részletekért dr. Ádám Valérián hívható a 0742-152-767-es telefonszámon.

200 éve született nagy költőnk, Arany János egy szellemes négysoros versét idézzük.	AZ IDÉZET ELSŐ KÉT SORA	BECÉZETT KATALIN	A KAKAS ES... (FABULA)	BECÉZETT MAGDA SKÁLA-HANG	SZEMCSÉS ANYAG	ANNYI MINT (RÓV.) CIN	MEXIKÓI CSÍPÓS FÜSZER (FONET.)	SZIGETEL	...MONTEZ (TÁN-COSNÓ)	KRÉTAI HEGY	JUTTAT A NÁTRIUM VEGYJELE	GALL LOVAS ISTENNŐ	DOBRUDZSAI TÓ A TENGERT MELLETT	EURÓPAI ÁLLAM (RÓV.)	EURÓPAI ÜRHIVATAL	AMELY TÁRGY	
	A															H	
AZ IDÉZET BEFEJÉZÉSE	H	PORTUGÁL SZIGET	LAMARTINE KÖLTÉMNÉYE LATIN ÉS	DOKTOR (RÓV.) IDEGEN MŰVÉSZET	CSOKONAI MŰZSÁJA SZÉT-GALLYAZÓ	...ODORATA (IBOLYA) D-AMFÜVES PUSZTA				REJTŐ J. CIVIL HŐSE FARKAS-VEZÉR	IDE SZÁLLÍTJA ALBÁN VÁROS					LITER (RÓV.) RIADÓ	
AZ ÚJVILÁG LAKÓJA																	
...MORGANA (DÉLIBÁB) FÖLDI FELHŐ			ARRAFELE! RAGADOZÓ HAL	HAMIS ANEKDOTA		SZAMÁR-HANG DÖNT A SZELEIN!			...CAPONE (GENGSZTER) OLASZ SZERELEM		PACINO (SZÍNÉSZ) TÉLI SPORT			ARAB FÉR-FÉNY ANTE MERIDIEM			
ÖNKÉNT ELHAGYJA AZ ÁLLÁSÁT		NÖVÉNY RÉSZÉ AZ ÖSSZE-ADÁS SZAVA		NEM ISMER BE MUNKA V. TÁRGY			HELYSÉG POLGÁRA MUNKA UTÁ-NISKOLÁS					DISZNÓFI MEZ		A VÖRÖS BOLYGO VIZENYŐ			
VADÁLLAT (NÉMET)			ELŐIDÉZŐ AZ ARGON VEGYJELE		OL. KÖLTŐ (ALIGHIERI) BOGLYA			KANÁLLAL VESZ MAJA ROM-VÁROS				FÉL RÖNKI VÉGTÉLEN VÉGI		LÁM SZINTÉN			
CGS ENER-GIAEGYSÉG			J. WAYNE FILMJE BECÉZETT PÁL			ÚJ-ZÉLANDI ALAGÚT TÚLZÓAN SZERET					BULGÁRIAI VÁROS BECÉZETT BORJÚ					KILO (RÓV.) TÁMLÁS HEVERŐ	
FRANCIA RT. NÉVELŐ		NEM VERS. HANEM... NŐI NÉV (AUG. 6.)			BECÉZETT ILONA NŐI NÉV (JAN. 11.)				SZÍNÉSZNŐ (ITALA) KARMESTER (ALBERTO)						FÉLKÉSZI FELFELÉ NAGY		
NÉMET FESTŐ		A BÁRIUM VEGYJELE MOSTANIG	GÉSA! DÍSZES	IGAZOLAT-LAN HIÁNY-ZÁS LE	AZONBAN NOBEL-D. VEGYÉSZ (GYÖRGY)	SAV-CSEPPKE! NÉLKÜL (LATIN)	FEDERICO GARCIA... MEGTEENDŐ ÚTSZAKASZ	ÍRÁSBAN ECSETELŐ ALÁ	IPSO (VELE-JÁRÓ) TALJÁN		OMSZK KIS FOLYÓJA VÖRÖMARTY-EPOSZ	ÁLLÍTANAK RÓLA RENDBEN! (USA ERED.)					
BECÉZETT MÁRIA				HAZUDIK A 10. LOGA-RITMUS JELE								SPANYOL ÉPÍTÉS (ENRIQUE) TALÁL!					
...REMÉLSZ? (SLÁGER)			BIZTOSÍTJA SZÜKSÉG-LETEIT EGYESI!			A LAKÁ-SODON RÓMAI 50					ŐSZI HÓ-NAP (RÓV.) A METRÓ JELE			TAPÉTA-RÉSZLET! JEMENI AU-TÓJEL			
L.N.J.	A								SZ								

Március 23-i rejtvényünk megfejtése: **Akinek szenvedélyei vannak, nem unatkozhat, nélkülük azonban ostoba az ember.**

Üzleteink:

- Kövesdomb, 1848. út 41-43 sz., a posta mögött
- Mini Intershop – a November 7. piacnál
- Mini Intershop – Tudor, 1918. December 1. út 175. sz.

Weboldal: www.intershopms.ro
Telefon: 0751-138-177

Kiszállítás hétfőtől péntekig 8-15 óra között. 50 lej felett a kiszállítás ingyenes!
Minden kedden és pénteken friss baromfi húst kapunk Magyarországról!
Legjobb árak a városban!

Tipp:

- Mogyi pörkölt, sós földimogyoró (170 g) 3,95 lej**
- Mogyi pörkölt, sótlan földimogyoró (170 g) 3,95 lej**
- Mogyi sózott, pirított tökmag (150 g) 6,95 lej**
- Mogyi sózott, pirított napraforgómag (60 g) 1,29 lej**
- Mogyi hántolt, sós, pörkölt napraforgómag (100 g) 2,95 lej**
- Mogyi hántolt, pirított, sózott tökmag (70 g) 3,59 lej**
- Mogyi pörkölt, sós piztácia (60 g) 6,19 lej**
- Tuc barbeque-ízű keksz (100 g) 3,79 lej**
- Tuc sajtos ízű keksz (100 g) 3,79 lej**
- OLYS chips – többféle ízű (65 g) 1,95 lej**

Intershop, megéri nálunk vásárolni!

A MAGYAR ÜZLET

Vásároljon könyvet legalább 50 lej értékben
megújult marosvásárhelyi
Kobak könyvesboltunkban,
mi pedig megkínáljuk egy csésze kávéval vagy teával,
ízlése szerint!

Kobak



Megtalál bennünket a Győzelem tér 18. szám alatt
(az egykori posta toronyépülete mellett, a központban)!

Târgu Mureș 88 FM | Sovata 102 FM
Marosvásárhely 88 FM | Szovata 102 FM

r . a . d . i . o

Reghin 94.7 FM | Sighișoara 104.3 FM
Szászrégen 94.7 FM | Segesvár 104.3 FM

Spălătorie și detailing auto
Beltrand

autómosó és -kozmetika

- külső-belső tisztítás
- kárpittisztítás, polírozás, viaszozás
- szőnyegmosás

Marosvásárhely
Predeal u. 97 sz.

Telefon: 0265/223-902
0740-393-060

agenzia de turism
World Travel Shop
utazási iroda

Új! Halkidiki repülővel Kolozsvárról júniusi indulással

Mallas Hotel 2* reggelivel.....**349*** eurótól
Alkyonis Hotel 2*+ reggelivel.....**368*** eurótól
Sithonia Village Hotel 3* félpanzió.....**370*** eurótól
Aqua Mare Hotel 3* reggelivel.....**388*** eurótól
Aristoteles Holiday 4* félpanzió.....**494*** eurótól

*az árak tartalmazzák a szállítást repülővel, 7 éjszaka szállást, ellátást, transzfereket, idegenvezetést.

Aurel Filimon (volt Iskola) u. 17. szám | Tel.: +4 0265 26 99 00 | Mobil: +4 0748 26 99 00;
www.worldtravelshop.ro

NUMAI
DIN INGREDIENTE NATURALE
Imko
BRUTĂRIA - PEKȘEG
TERMEZTES ALAPANYAGOKBÓL
CSAK

Hagyományos receptek
természetes
alapanyagokból!

Jó étvágyat!

Marosvásárhelyi Rádió Románia
www.marosvasarhelyiradio.ro

96 FM
106,8 FM
1323 AM

NÉPÚJSÁG
KOSÁR
március

2+1

Értékük egyenként 100 lej, ebből kettőt a marosvásárhelyi, egyet a vidéki olvasók között sorsolunk ki.

Ha összegyűjtene 10 darabot a 2017 márciusában hetente több alkalommal megjelenő pályázati szelvényekből, ezekkel olvasóink részt vehetnek a Népújság-kosár havi sorsolásán.

ADJON ESÉLYT A SZERENCSENEK!

A következő hónap 25-ig (postai bélyegző dátuma) küldheti vagy hozhatja be személyesen a kivágot és személyi adataival (név, lakcím, esetleg telefonszám) kitöltött 10 db összegyűjtött szelvényt a következő címre: Red. Népújság, 540015 Tg. Mureș, str. Dózsa Gy. nr. 9.

A borítékra kérnénk ráírni: NÉPÚJSÁG-KOSÁR

A nyilvános sorsolásra 2017. április 26-án, szerdán 16 órakor kerül sor a Bernády Házban (Baross Gábor – Horea utca 6. szám).

OLVASSON ÉS PÁLYÁZZON!
Beküldési határidő: 2017. április 25.

A sorsoláson résztvevők között ezúttal is gazdára talál a HÜSEGTOMBOLA 100 lej értékben.

Próbáljon szerencsét!

NÉV 11.
LAKCÍM
TELEFONSZÁM

NÉPÚJSÁG
március
KOSÁR

GUTENBERG KÖNYVESBOLT
Central Könyvek

Márciusban díszhelyen
a CENTRAL KÖNYVEK

10%
KEDVEZMÉNY

Megújulás szülés után
A szoptatás kézikönyve
Zsebibabák könyve

W. Ungváry Renáta
KISMAMA-sorozat
Gutenberg Könyvesboltok

Csikszereda: Petőfi Sándor utca 4. sz., tel.: 0752-031310 | gutenbergkonyvesboltcsikszereda
Székelyudvarhely: Márton Áron tér 8. sz., tel.: 0752-032201 | gutenbergkonyvesboltsekelyudvarhely
Marosvásárhely: Rózsák tere 57. sz., tel.: 0752-032950 | gutenbergkonyvesboltmarosvasarhely

A Népújság hirdetési irodájában felveszünk APRÓHIRDETÉST a kolozsvári SZABADSÁGBA, a csikszeredai HARGITA NÉPÉBE, a sepsiszentgyörgyi HÁROMSZÉKBE és az aradi NYUGATI JELENBE.

radio.kptv.ro
KPTV
THE ROCK STATION
radio.kptv.ro

Üzleti sikereinek titka:
a jó **REKLÁM!**

Hirdessen a NÉPÚJSÁGBAN,
Maros megye legnépszerűbb napilapjában!