

Pavlovics
A házasságok és életük
1992.

Pavlovics & Társa
Bútorgyártó és Értékesítő Kft.
Kecskemét, Mindszenti krt. 31.
Tel.: 76/506-072,
Nyitva: H-P: 9-17
Szo.: 9-12
E-mail: info@pavlovics.hu
Web: www.pavlovics.hu
www.bemutakoz.hu

Alföldi Civil Napló

V. évfolyam, 11. szám – 2011. december Ár: 200 Ft

A civil mozgalmak lapja Négy éve a régió szolgálatában!

titkarsag@civilnaplo.hu, www.civilnaplo.hu

Kecskemét • Tel.: 76/505-041 Fax: 76/505-042



Főtéren élő Betlehem

A Boldog Karol Wojtyła Barátság Központ és a Szenteste Alapítvány idén is bőséges programcsomaggal kedveskedik Kecskemét polgárainak. A gyermekek kedvence az elmúlt években olyan nagy sikert aratott, hogy az idén sem maradhat el: az élő Betlehem most is gazdagítja a családok adventi várakozását. A Betlehem helyszíne változatlan: Kecskemét főtere, Romkert. Élő szereplők és kedves, simogatható állatok jelentik meg a barlangi jászol meghittségét. Színes műsorok is gazdagítják a programot. Ismét felajánlók sokasága kínál finom házi süteményt, különleges adventi népi édességet az érdeklődő gyermekeknek. A részletes programkínálatról érdeklődni lehet a Wojtyła Ház telefonszámán: 76/505-041. A látogatókat december 19-e és 21-e között 9-től 17 óráig várják a szervezők.

SUGOVICA
HALÁSZSÁRDA

DECEMBER 23-ÁN
11-TŐL 21.30 ÓRÁIG,
24-ÉN 7-TŐL 14 ÓRÁIG

**ÜNNEPI
HALLEVÉT
ELVIHETI!**

MEGRENDELÉSÉT KÉRJÜK
ELŐRE JELEZZE!

TEL.: 76/494-038,
KECSKEMÉT, IZSÁKI ÚT 68.
KELEMES ÜNNEPEKET KÍVÁN
PÁPICS JÁNOS ÉS CSALÁDJÁ!

LEBRA TAXI KFT

444 444

Együtt a szeretet asztalánál

December 3-án kezdődött a kecskeméti Wojtyła Ház adventi ebédsztor rendezvénysorozata. Az intézmény előtti térről karácsonyra átköltöznek a főtéren felállított sátorba a nehézsorsú, szegény családok megsegítésére felkészült wojtylások. Az önzet-

len támogatóknak köszönhetően december 24-én, 25-én, 26-án, 31-én és január elsején várják finom ebédre a rászorulókat a szeretet főtéren asztalához. Az elmúlt évek hagyományaihoz híven idén is állítanak közös karácsonyfát december 24-én a főté-

ri sátor közelében. Ahol több neves közéleti személyiséggel – köztük Lezsák Sándorral, a Magyar Országgyűlés alelnökével –, illetve számos önzetlen támogatóval oszthatják meg az ünnep örömeit a résztvevők a közös ebédeken.



A világ legjobb pezsgői között az izsáki

Nagyarany medállal jutalmazta a zsűri az izsáki Royalest Zrt. Szent István muskotályos pezsgőjét a világ egyetlen, kizárólag

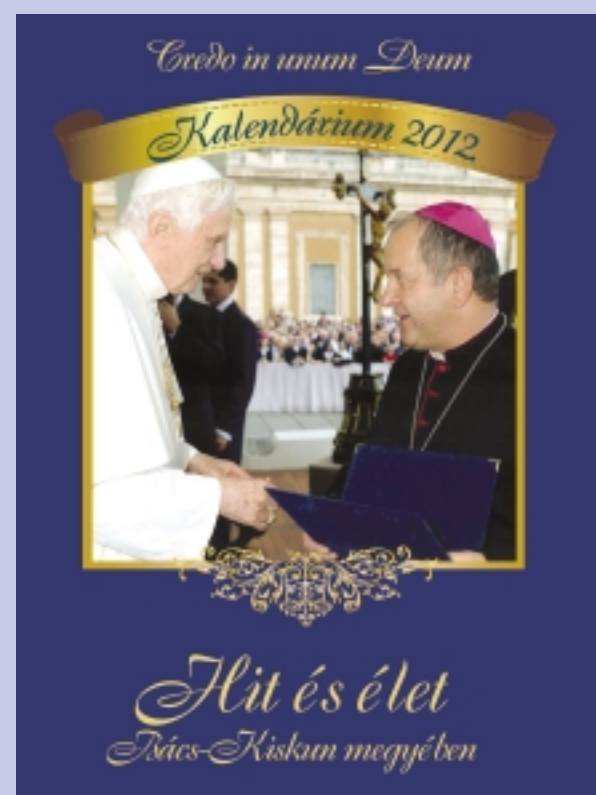
pezsgőket bíráló versenyén. A Franciaországban megrendezett Effervescent du Monde elnevezésű nemzetközi habzóbor és

pezsgőversenyen 24 ország 552 habzóborát, pezsgőjét értékelték a szakemberek. Ebben a mezőnyben a verseny tíz legjobb

itala közé is bekerült a díjnyertes muskotály, míg az izsáki cég Szent István rozé pezsgőjét ezüstéremmel jutalmazták.

– Izszakot ismét a magyar pezsgőgyártás fellegrárává szeretnénk tenni – jelentette ki **Ungor Erik** tulajdonos-vezérigazgató december 8-án, a budapesti Gerbeaud Cukrászdában megrendezett sajtótájékoztatón.

Az Ungor fivérek – Erik és Pál – három évvel ezelőtt vásárolták meg az izsáki pezsgőgyárat. Azóta megtízszerezték a forgalmat és megötszörözték az alkalmazottak számát. A Szent István pezsgőcsaládot 2011-ben bővítették. Az édes és az extra száraz mellett a vörös, a rozé és a muskotályos fajtákat is beállították. E két utóbbival aratott most sikert az izsáki cég Franciaországban.



Hagyományos kalendáriumunk Hit és élet címmel ismét megjelent, ami kapható Bács-Kiskun plébániáin, a megyeszékhely Korda Könyvesboltjában és a Wojtyła Házban (Kecskemét, Egressy út 5/b.) Telefon: 76/505-041.



Te magad légy a változás!

Nyitott, érdeklődő, a környezetvédelem és a környezettudatos életmód iránt érdeklődő, saját felelősségüket felismerő generáció nevelése. Ez a végső célja annak az öt rendezvényből álló – Te magad légy a változás! – címet viselő uniós projektnek, amelyet a Mihály Kertje Kecskeméti Waldorf Általános Iskola és Alapfokú Művészetoktatási Intézmény egy KEOP pályázat támogatásával valósított meg.

– Rendkívül fogékonyak a gyerekek erre a témakörre, a környezet szeretete, védelme számukra szinte még természetes. Erre az érzelmi alapra építünk, amikor a környezettudatos életmód, a környezeti fenntarthatóság, a közösségi és egyéni felelősségvállalás fogalomrendszerével ismertetjük meg őket. Fontosnak tartjuk, hogy a gyerekek átlássák a bolygó életére ható ok-okozati rendszert, és hogy ismereteiket tevékenységen keresztül, élményszerűen is elmélyítsék. Ezért próbáltuk az öt rendezvény során egyensúlyban tartani az elméleti ismereteket és a tevételes részvételt – mondta el Takács Zsolt intézményvezető.

A rendezvények többsége a waldorfos diákok körében zajlott, de néhányra vendégeket is hívtak. Az advent időszakában megrendezett záró programra például – amely a „Ne vásárolj semmit!” naphoz kapcsolódott – a Magyar Ilona Általános Iskolából érkeztek az érdeklődő kortársak. Miközben kiszámították saját ökológiai lábnyomukat (az a terület, ami károsodás nélkül meg tudja termelni az aktuális életvitelünkhöz szükséges javakat) és beszélgettek a vásárlásközpontú életmód következményeiről, saját kezűleg készítettek szeretteiknek karácsonyi ajándékot újrahasznosított és természetes anyagokból. Így váltak az újságpapírból ragasztott képkeretek, a gyapjú anyagok és báránykák, mártott gyertyák, szalmabábuk és egyéb kedvességek egy felelősségteljesebb jövőbe vetett hit szimbólumává.



– Azért is jó, hogy magunk készítjük az ajándékot – fogalmazta meg lényegretörően az egyik kislány – mert az anyukám biztosan jól látható helyre teszi majd ezt az anygalkát. Én pedig bármikor ránézek, mindig az jut róla eszembe, hogy vigyázzak a környezetemre.

– Rengeteget tanultunk és még több élménnyel gazdagodtunk az öt rendezvény kapcsán – foglalja össze Zubornyák Attila Waldorf-pedagógus. – Megta-

nultuk többek között szelektíven gyűjteni a hulladékot. Készítettünk az iskolában komposztálót, ahová a gyerekek otthonról is elhozzák a szerves hulladékot. Jelen voltunk az Autómentes Világnap városi rendezvényén is. Oda rengeteg szeméttel érkezünk, aminek a felhasználásával készítettünk ötletes dolgokat a jelenlévő gyerekekkel közösen, s ezeket kiállításon is bemutattuk. Egy hónapon keresztül mértük, hogy ki terheli legkevésbé a környezetet az iskolába járással összefüggő közlekedéssel. Sok gyerek mondott le a busz és az autó kényelméről, és kerékpárral tette meg az utat a várostól nyolc kilométerre fekvő iskoláig. A projekt keretében jártunk a hulladéklerakóban, megismerkedtünk a hulladékgazdálkodás és a biogáz előállítás részleteivel. A Ne vásárolj semmit! naphoz kapcsolódó záró programon pedig a gyerekek közösen készítettek egy fotomontázst, amivel a világ többi gyerekeit arra buzdítják, hogy minél kevesebb hulladék keletkezzen a Földön. Mindezzel szeretnénk más iskolák, intézmények figyelmét is a témakörre irányítani, és egyfajta mintát adni annak feldolgozására.

Nemzeti Fejlesztési Ügynökség
www.ujszechenyierv.gov.hu
06 48 638 638

HAGYORASZÁG MEGÚJUL



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósul meg.



TARAPCSIK BOOK

**soron kívül vállalja
szakdolgozatok,
diplomadolgozatok bekötését**

Kecskemét, Mária u. 7.

Tel.: 76/320-747, 06-30/9856-882

Nyitva hétfőtől péntekig: 7-15 óráig

e-mail: tarapcsik@gmail.com, www.tarapcsik.hu



**Kedvezményes pihenés
a hévízi * * * Ágnes Hotelben**

Telefon: 06-83/340-450 Fax: 06-83/343-218

e-mail: agneshotel.heviz@gmail.com;

web: www.agneshotel.hu

2012. április 30-ig (kivéve 2011. december 22.-2012. január 2. időszak)
**érvényes akciónk keretében kínáljuk
üdülési csomagunkat.**

3 nap/2 éjszaka/2 fő részére:

bőséges reggelivel, fürdőházunk komplett wellnes-részlegének korlátlan használatával (feszített víztükrű fedett medence, szauna, pezsgőfürdő, sókamra), ingyenes Wi-Fi hozzáféréssel, ingyenes, zárt parkoló használatával

25.900 Ft (+ IFA 420 Ft/fő/éj)



Aranyérmes pezsgő...



...a világ Top10
pezsgője között

Szent István



www.facebook.com/SzentIstvanPezsgo



Segít küzdelmeinkben a hit ereje

Az egyházi és a közigazgatási megyehatár csaknem egybeesik. S bár egészen más a feladat, egyvalami bizonyosan közös a megye és az egyházmegye vezetésében, ez pedig az itt élők sorsát jobbra fordító szándék – állítja Bányai Gábor, a Bács-Kiskun Megyei Közgűlés elnöke, hozzátéve: a partnerség nemcsak a Kalocsa-Kecskeméti Főegyházmegyével, hanem valamennyi egyházzal való kapcsolatot jellemzi. Mi több, az európai kereszténységből táplálkozó közös kultúra, erkölcsi és szellemi alapvetés a hívők és nem hívők között is hidat épít.

– Létkérdés – fogalmaz az elnök -, hogy testi, lelki, szellemi értelemben is segíteni tudja egymást minden jóakarátú ember, hogy az egyházmegye és a közigazgatási megye vezetői megértsék a másik szándékát és munkáját, és minden lehetséges eszközzel támogassák azt.

Ennek egyik megnyilvánulási

formája a különböző egyházaknak nyújtott segítség a civil támogatási keretekből, hitéletük jó minőségben való fenntartásához. Amennyiben pedig a későbbiekben területfejlesztési feladatokat lát el a megye, az együttműködés és együttgondolkodás színterei tovább szélesednek. Ennek során számos nagy értékű, történelmi



jelentőségű egyházi ingatlan felújításában, turisztikai célú fejlesztésekben teljesedhet ki a megye és az egyházmegye együttgondolkodása. Jó példa erre a Magyar Zarándokút: első, átfogó projektjének előké-

születei – a megyei önkormányzat szerepvállalásával – már elkészültek.

A közgűlés októberben hozott döntése értelmében öt évre szóló szerződés született arról, hogy a gyermekotthonokat, az

utógondozói ellátást, valamint az ideiglenes hatályú elhelyezést biztosító befogadó otthonokat a jövő évtől a Szeged-Csanádi Egyházmegye fenntartásában lévő Szent Ágota Gyermekvédelmi Szolgáltató Intézmény működteti Bács-Kiskun megyében. A változás Bányai Gábor szerint azért is üdvözlendő, mert feltételezhető, hogy az egyház által nyújtott plusz szellemi adalék megvédheti ezeket a nehéz sorsú gyermekeket a társadalom és önmaguk hibáitól. – Őszintén remélem – mondja –, hogy az Anyaszentegyház jó anyja és jó apja lesz a szerencsétlen sorsú, elhagyott, rászorult gyerekeknek.

Bányai Gábor nyíltan vallja, hogy maga is sok erőt merít hitéből, Isten szeretetéből. Mint mondja, nagyon nehéz lenne a rengeteg gondot, problémát a megélt és megtapasztalt hit, illetve az egyházi közösséghez való tartozás tudata nélkül elviselni.

– Jánoshalmán, ahol élek – mint afféle kisvárosban – a valóságosság és annak gyakorlati külsőségei még nyilvánvalóbbak, mint egy nagyvárosban. Ezzel együtt az odafigyelés és a védelem is erősebb. Mérhetetlenül sokat ad nekem ezért az egyházközségben való munka, a családi és egyéni részvételek, az istentiszteleteken való rendszeres találkozások élménye.

Kecskeméti Víziközmű Társulat Az év- és kapuzárás időszakát élik

Most nem csak az ősztendő búcsúzik, de a Kecskeméti Víziközmű Társulat is. Egy legendás, 11 ezer tagot számláló civil szervezet, amely fennállásának elmúlt egy évtizedében remekül szolgált a lakosság érdekeit: 17 ezer 844 kecskeméti családhoz jutott el a szennyvízcsatorna, a víz, az áram és a gáz a társulat hathatós közreműködésével, az útstabilizációkat nem is említve. Ez az év azonban mégis a kapuzárás időszaka lett a társulat életében, amit az önkormányzat is szorgalmazott.

– Amikor az ISPA programot követően az úgynevezett Kis-ISPA szennyvízcsatornázás került terítékre, az önkormányzat a lakossági hozzájárulás szervezését nem adta át a társulatunknak, amint az várható lett volna. Továbbá a lakossági kezdeményezésre megvalósuló közműépítések támogatási rendszeréről a városi közgűlés megalkotta a 23/2010.(VI.05.) KR. számú rendeletét, s ebből kimaradtak a víziközmű társulatra vonatkozó rendelkezések, tehát egyértelművé tette a helyi vezetés, hogy a jövőben nem számít ránk – mondta az elözményekről a társulat elnöke, **dr. Fekete László**. – Ezért tudomásul kellett vennünk, hogy ezzel az évvel mi is búcsúra kényserülünk, sok szép siker emlékével a hátunk mögött. Most megpróbáljuk a függő dolgainkat békésen lezárni a tagokkal és az önkormányzattal.



– Tagjaink mintegy 95 százaléka tisztelességgel tett eleget kötelezettségének, a lakossági hozzájárulást becsülettel teljesítve. A mai világunkban sok család bedőlt a munkanélküliség és a minimálbér miatt, nem is beszélve az esetleg ehhez társuló hitelkamatok megugrásáról. És most jön a tandíjkötelezettség, különböző adók, rokkantnyugdíjak megnyirbálása, stb. Akik bármilyen ok miatt képtelenek az egyösszegű törlesztésre, mindenkivel leülünk, elbeszélge-

tünk, hiszen közös érdek, hogy megpróbáljunk közös nevezőre jutni. Természetesen vannak érdekes esetek, amelyeket spekulációnak neveznék, de már felkészülünk a végrehajtás előkészítésére az önkormányzat felé, illetve gondolunk a jogi eljárásokra is. Hála Istennek, ezek kevesen vannak, csak sok időt vesznek igénybe az ügyeik – tette hozzá az elnök.

– Visszagondolva 2011-re, hálát adhatunk a sorsnak, hogy e társulat minden eszközzel hozzájárult városunk közüzemi fejlődéséhez. Kivétel nélkül minden tagunknak megbékélt karácsonyi ünnepeket kívánunk! Ami a jövőt illeti, sötét felhők tornyosulnak az égen gazdasági, társadalmi és világpolitikai téren egyaránt. De reménykedünk, hogy az önzés helyett előtérbe kerül az egymás iránti elkötelezettség, a szolidaritás úgy családon belül, mint családok között és az egész nemzet tekintetében. Tagjaink nemes példát mutattak e téren a közös cél megvalósításában. E lelkelettel építik eltökélten a jövőt, tudva, hogy a sors nem lesz hálátlan a tetteikért.

Pintér József és családja Nélkülük ma nem lenne Wojtyła Ház

A keceli Pintér Művek tulajdonosát, Pintér Józsefet olvasóinknak nem kell bemutatni. A hazai és nemzetközi energiatermelő vállalatoknak speciális berendezéseket gyártó cég vezetője nevét azonban nemcsak az energiaiparban jegyzik, hiszen számára a szeretetben való segítségnyújtásban sosem voltak határok.



– Soha nem felejttem el, honnan jöttem – vallja a **Pintér József**. – A falusi közösségek, a mesteremberek hagyományát is hordozom. Nem elég csak a munkát letenni az asztalra, elszámolni a szakmát, a sikerhez fontos, hogy a jövőbe tekintő ember a helyi közösségekkel is együtt tudjon munkálkodni.

Pintér József példaadó életpályája jól bizonyítja, hogy a neves vállalkozó mindvégig törekedett a megtermelt profit egy részének nemes, human célra történő juttatására. A segítségnyújtásában teljesedett ki munkájának értéke, mely régen túlmutat Kecel határain, de a székhely város nevét is fenyésíti.

Naponta akár száz olyan levelet is kap, melyben kéréssel fordulnak hozzá. A legtöbbször válaszol is, és ha tud, segít is, de csak a józan ész határáig.

– Ha olyan célokat látunk, melyekre érdemes áldozni, és oda kerül a pénz, ahova mi szánunk, akkor mindig szívesen segítünk – vallja a szakember.

Így történt ez a Wojtyła-háznál is. Öt évvel ezelőtt elsőként hárommillió forintot ado-

mányozott az induláshoz, és később a költözéskor is nemes adományt nyújtott át, finanszírozta a berendezések beszerzését. Rengeteget áldoz arra, hogy az intézmény tartalmi munkája kiteljesülhessen.

A Karol Wojtyła központnál is a szolidaritás vezérelte az adományozáskor. – Az emberiségnek a legszebb gondolata a szolidaritás, a rászorultok segítése, a problémáik megértése. A Wojtyła ház létrehozásának megálmodásakor megfogott, hogy létrehozói hosszú távon gondolkodnak. S mint a Porta közösségek seniorátusának principálisa közvetlenül, hónapról-hónapra figyelemmel kísérem az ott gondozottak életét, a II. János Pál pápa szellemében végzett munkát. A többi között azt forszírozom, hogy a gondozottak közül, aki csak tud, vissza tudjon térni a munka világába. Aki viszont kora és/vagy betegsége okán erre képtelen, ne lásson szükségét – vallja Pintér József.

Wadovice-díj

Pintér József áldozatos munkájára, önzetlen és kitartó szolgál-

latára Lengyelországban is fölfigyeltek. A Krakkó melletti térség megyegyűlésének elnöke, Stanislaw Kotarba a napokban – delegáció élén – személyesen

hozta el Pintér Józsefnek a rangos Wadovice-díjat. Így köszönve meg az eddig tanúsított szeretetteljes és példaértékű munkáját.

Együtt jobban-rosszban

Minden sikeres férfi mögött áll egy nő. Ez a bölcsélet Pintér Józsefre és feleségére is igaz, hiszen mindmáig erős bástyaként tudhatja maga mellett hűséges párját, Ilonát. 43 éve házasság, jobban-rosszban együtt vannak. Mint mondta: nincsenek egyforma napjaik. Mindegyiknek megvan a saját varázsa, kihívásokkal, gondokkal és örömmel. Ilona segít a jótékonyági ügyek intézésében is. Munkáját egy évvel ezelőtt a Wojtyła Ház által alapított Szent Erzsébet-díjjal is méltatták. A Pintér házaspár azonban nemcsak a Wojtyła Ház kapcsán tett tanúbizonyságot szeretetükről, segítségnyújtásukról. Számos templomépítéshez, szakrális hely felújításához nyújtottak már jelentős támogatást. Legutóbb éppen Kecelen a Fejeskeresztneél vállaltak nélkülözhetetlen munkákat.

NYÁRRA BEFAGYASZTOTTUK AZ ÁRAKAT!

Töltse a telet Hévízen és előlegezze le nyaralását előszezon áron!

További információ a honlapunkon:
www.hotelaquamarin.hu
 E-mail: sales@hotelaquamarin.hu
 8380 Hévíz, Honvéd utca 14.
 GPS: N 46.7886597 E 17.1839475
 Tel.: 06 - 83 / 545 979

Január

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
						1 Újév, Fruzsiná
2 Ábel	3 Genová	4 Tilusz	5 Simon	6 Boltzsár	7 Áttila	8 Gyöngyvér
9 Marcell	10 Melánia	11 Ágota	12 Erő	13 Veronika	14 Bódog	15 Lóránt
16 Gusztáv	17 Antal	18 Piroska	19 Sára	20 Fabián	21 Ágnes	22 Vince
23 Zelma	24 Tímót	25 Pál	26 Vanda	27 Angelika	28 Károly	29 Adél
30 Martina	31 Marcella					

Március

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
			1 Albin	2 Lujza	3 Kornélia	4 Kázmér
5 Adorján	6 Leonóra	7 Tamás	8 Zoltán	9 Franciska	10 Ildikó	11 Szilárd
12 Gergely	13 Krisztián	14 Matild	15 Nemzeti ü.	16 Henrietta	17 Gertrúd	18 Sándor
19 József	20 Klaudia	21 Benedek	22 Beáta	23 Emőke	24 Gábor	25 Iván
26 Emánuel	27 Hajnalka	28 Gedeon	29 Augusta	30 Zalán	31 Árpád	

Május

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
	1 Munka ü.	2 Szigmond	3 Timea	4 Mónika	5 Györgyi	6 Ivett
7 Gizella	8 Mihály	9 Gergely	10 Ármin	11 Ferenc	12 Pongrácz	13 Szervác
14 Bonifác	15 Zsófia	16 Mózes	17 Paskál	18 Erika	19 Ivó	20 Bernát
21 Konstantin	22 Júlia	23 Dezso	24 Eszter	25 Orbán	26 Fülöp	27 Pünkösöd
28 Pünkösöd	29 Magdolna	30 Janka	31 Angéla			

Július

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
						1 Tihamér
2 Óttó	3 Kornél	4 Ulrik	5 Emese	6 Csaba	7 Apollónia	8 Ellák
9 Lukrecia	10 Amália	11 Nóra	12 Izabella	13 Jenő	14 Ürs	15 Henrik
16 Valter	17 Endre	18 Frigyes	19 Emília	20 Illes	21 Dániel	22 Magdolna
23 Lenke	24 Kinga	25 Kriszta	26 Anna	27 Olga	28 Szabolcs	29 Márta
30 Judit	31 Oszkár					

Szeptember

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
					1 Egyed	2 Rebeka
3 Hilda	4 Rozália	5 Viktor	6 Zakariás	7 Regina	8 Mária	9 Ádám
10 Nikolett	11 Teodóra	12 Mária	13 Kornél	14 Szeréna	15 Enikő	16 Edit
17 Zsófia	18 Diana	19 Vilhelmina	20 Friderika	21 Máté	22 Móric	23 Téka
24 Gellért	25 Eufrozina	26 Jusztina	27 Adalbert	28 Vencel	29 Mihály	30 Jeromos

November

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
			1 Mindenszentek	2 Achilles	3 Győző	4 Károly
5 Imre	6 Lénárd	7 Rezső	8 Zsombor	9 Tivadár	10 Réka	11 Márton
12 Jónás	13 Szilvia	14 Aliz	15 Albert	16 Ödön	17 Hortenzia	18 Jenő
19 Erzsébet	20 Jolán	21 Olivér	22 Cecília	23 Kélemen	24 Emma	25 Katalin
26 Virág	27 Virgil	28 Stefánia	29 Taksony	30 András		

Február

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
		1 Ignác	2 Karolina	3 Balázs	4 Ráhel	5 Ágota
6 Dorottya	7 Tóder	8 Aranka	9 Abigél	10 Elvira	11 Bertold	12 Lidia
13 Ella	14 Bálint	15 Kolos	16 Juliana, Lilla	17 Donát	18 Bernadett	19 Zsuzsanna
20 Aladár	21 Eleonóra	22 Gerzson	23 Alfréd	24 Szokónap	25 Mátyás	26 Géza
27 Edina	28 Ákos	29 Elemér				

Április

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
						1 Hugó
2 Aron	3 Buda	4 Izidor	5 Vince	6 Vilmos	7 Herman	8 Húsvét
9 Húsvét	10 Zsolt	11 Leó	12 Gyula	13 Ida	14 Tibor	15 Anasztázia
16 Bernadett	17 Rudolf	18 Andrea	19 Emma	20 Tivadár	21 Konrad	22 Csilla
23 Béla	24 György	25 Márk	26 Ervin	27 Zita	28 Valéria	29 Péter
30 Katalin						

Június

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
				1 Tünde	2 Anita	3 Klára
4 Bulcsú	5 Fatime	6 Norbert	7 Róbert	8 Medárd	9 Félix	10 Margit
11 Barnabás	12 Viló	13 Antal	14 Vazul	15 Jolán	16 Jusztin	17 Laura
18 Arnold	19 Gyárfás	20 Rafael	21 Alajos	22 Paulina	23 Zoltán	24 Iván
25 Vilmos	26 János	27 László	28 Levente	29 Péter	30 Pál	

Augusztus

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
		1 Boglárka	2 Lehel	3 Hermína	4 Domonkos	5 Krisztina
6 Berta	7 Ibolya	8 László	9 Emőd	10 Lőrinc	11 Zsuzsanna	12 Klára
13 Ipoly	14 Marcell	15 Mária	16 Ábrahám	17 Jácint	18 Ilona	19 Huba
20 Szt. István ü.	21 Sámuel	22 Mennyhért	23 Bence	24 Bertalan	25 Lajos	26 Izso
27 Gáspár	28 Ágoston	29 Beatrix	30 Rózsa	31 Erika		

Október

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
1 Malvin	2 Petra	3 Helga	4 Ferenc	5 Aurél	6 Brunó	7 Amália
8 Koppány	9 Denes	10 Gedeon	11 Brigitta	12 Miksa	13 Kálmán	14 Helen
15 Teréz	16 Gál	17 Hedvig	18 Lukács	19 Nándor	20 Vendel	21 Orsolya
22 Eldő	23 Nemzeti ü.	24 Salamon	25 Blanka	26 Dömötör	27 Szabina	28 Simon
29 Nárcisz	30 Alfonz	31 Farkas				

December

Hétfő Monday Montag	Kedd Tuesday Dienstag	Szerda Wednesday Mittwoch	Csütörtök Thursday Donnerstag	Péntek Friday Freitag	Szombat Saturday Samstag	Vasárnap Sunday Sonntag
					1 Elza	2 Melinda
3 Ferenc	4 Borbála	5 Vilma	6 Miklós	7 Ambrus	8 Mária	9 Natalia
10 Judit	11 Árpád	12 Gabriella	13 Luca	14 Szilárd	15 Valér	16 Etelka
17 Lázár	18 Augusta	19 Vida	20 Teofil	21 Tamás	22 Zénó	23 Viktória
24 Ádám	25 Karácsony	26 Karácsony	27 János	28 Kamilla	29 Tamás	30 Dávid
31 Szilveszter						

A Víziközmű Társulat 2012-ben is a lakosság szolgálatában.

Kecskemét,
Segesvári u. 20.
Tel.: 76/482-534

KIKFOR

Ingatlankezelő és Forgalmazó Kft.

Kecskemét,
Csányi János krt. 14.
Központ tel.: 76/487-522
Fax: 76/487-343

Sviag Kft

ÉPÜLETGÉPÉSZETI KFT

Kecskemét, Margareta u. 2.
Tel.: 76/509-898 Fax: 76/509-897
Mobil: 30/9638-418
e-mail: sviagkft@sviagkft.hu

Teljes körű épületgépészeti szolgáltatások:

Vízellátás • Csatornázás • Központifűtés
Gázellátás • Klimatizálás, szellőző
rendszerek szerelése • Központi
porszívó • Napenergia hasznosítás,
hővisszanyerés
Tervezés és kivitelezés, műszaki
ellenőrzés, műszaki szaktanácsadás,
kereskedelem.



ZÉTA-ADÓ
KÖNYVELÉSI ÉS
ADÓTANÁCSADÓ KFT

Kecskemét,
Vágó u. 2-4.
Tel.: 76/502-081,
Fax: 76/418-721



Fuvarozás 24 tonnás, önrakodós teherautókkal az ország egész területén.
Személy- és teherautó szerelése.
Kecskemét,
Klebsberg K. u. 34.
Tel./fax: 76/413-823
e-mail: kissefuvar90@t-online.hu
www.kissefuvar90.hu



Szövetkezeti minőség szolgáltatás

Orgovány Takarékszövetkezet

Jól számít, ha ránk bíz



D és B Kulcskirály Bt.

Kulcsmásolás, kulcsok, zárok, lakatok,
speciális kulcsok másolása.
Páncélszekrény-kulcsok,
autó- és motorkulcsok minden típushoz.
Immobiliser-es (chipes) kulcsok másolása.
Ha a chipes kulcsot elvesztette, akkor is készít
az autóhoz indítógátlós kulcsot a Kulcskirály.
Autózárak összehoztatása.
Épületzárak, postaládák, kilincsek.
Kulcsok riasztókhoz. Lakatok.
Zárbetétek és zárok javítása.

A már megszokott minőség jóval kedvezőbb áron.
Kecskemét, Budai u. 13. (a Piactérnél)
Tel.: 76/322-902, 20/9330-887
Nyitva: hétfő: 7.45-12, kedd-péntek: 7.45-16.30, ebédszünet: 12.30-13,
szombat: 7.45-11



Pintér Művek Haditechnikai Kft.
6237 Kecel, II.
Tel.: 06-78/420-
e-mail: pinter-n

Szabadszállás és Vidéke Takarékszövetkezet

2012-ben is kézben tartja pénzügeit!

Szolgáltatásaink:

Hitelezés:

- Lakossági
- Vállalkozói
- Faktoring
- Zálog
- Széchenyi kártya
- Gazdakártya

Betételhelyezés:

- Számlabetét
- Devizaszámlavezetés
- Betéti okiratok
- Takarékbetétek
- Bankkártya
- Széf szolgáltatás
- Babakötvény

Egyéb:

- Pénzforgalmi szolgáltatások
- Web Házibank (internetes)
- SMS szolgáltatás

Kirendeltségek:

Szabadszállás, Kálvin tér 2. 76/558-144
Kunszentmiklós, Kálvin tér 11. 76/550-115
Tass, Széchenyi krt. 75. 76/536-220
Szalkszentmárton, Népadsereg u. 62. 76/358-572
www.szabadszallasitakarek.hu

Hotel Három Gúnár és Rendezvényház

Kecskemét, Batthyány u. 1-7.
Telefon: (+36) 76/ 483-611
E-mail: info@harmogunar.hu



Egész évben várjuk szeretettel!

- ✓ Nyelgcserélő szobák 54 szobával
- ✓ Étterem: magyar és nemzetközi étel - italok
- ✓ Club Bellagio: mediterrán ételek, pizza, bliked, darts
- ✓ Wellness-sziget: jacuzzi, győrelipancsok, szaunák
- ✓ Rendezvényház 400 fős kapacitással
- ✓ Családi és vállalati rendezvények
- ✓ Állg nőtény mérete a Városházától, a tökéletes esküvői helyszín

www.hotelharmogunar.hu

Lipka József

Akusztkus hangszerek javítása



zongorahangolás, felújítás

SAKBECSLÉS ÉS ÉRTÉKESÍTÉS

Kecskemét, Máriahegy 59/A
(A ladánybenei úton, a Hordó presszó előtt.)

76/477-885 30/531-1533

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ NYOMDAI TERMÉKEK:

PROSPEKTUSOK, SZICHOLAPOK, KONFERENCIAANYAGOK, KÖNYVEK, JEGYZETEK, CÍMKÉK ELŐÁLLÍTÁSA



BÁCS-ÁG KFT. NYOMDA

6000 KECskemét, PARASZTFISKOLA 18. K-352/10
TEL: 76-484-611
MOBIL: 30-319-10-91
FAX: 76-484-949
NYOMDAVEZETŐ: TÓTH PÉTER
WWW.BACSAGNYOMDA.HU

PAX Gyógyszertár

6060 Tiszakécske, Béke tér 5.
Telefon/fax: 76/441-341
Telefon: 76/540-014
e-mail: zsirmon@t-online.hu

Nyitva tartás:
H-P: 8-20-ig
Sz.: 8-13-ig

DAEWOO LG THOMSON SIEMENS SHARP AIWA TOSHIBA PHILIPS SAMSUNG ORION JVC NOKIA SANYO

ELEKTRO RECORD

AUDIO - DVD TV - VIDEO szerviz és szaküzlet

6000 KECSKEMÉT
Arany J. u. 6.
Tel.: 76/484-939
www.elektrorecord.hu

SONY PANASONIC



Alföldi Civil Napló

12 oldal megtekintés
Kecskemét, Vajda Pál utca 15. Tel: 76/301-011 Fax: 76/301-012

íván minden kedves olvasójának az

Balog Karol Wojtyła Ányánk kecskeméti háza a szegényekért szolgálja.

Kecskemét, Wojtyła tér 1.
Tel.: +36-30-923-5654
Balkonzátszám: 52404076-17839273

SEGÍTSÉN, HOGY SEGÍTHESSÜNK!

Kérjük, juttassanak a Karol Wojtyła Barátság Központ szegényeinek, gondozottainak tartós élelmiszert, konzervet, tésztát, süteményt, gyümölcsöt, vitaminokat, ruhaneműt!

Az adományokat a a Wojtyła Háznál (Wojtyła tér 1.) lehet leadni.

Nyitva tartás szerint 8-16 óráig.
Érdeklődni a 06-76/303-041 és a +36-30-923-16-34 telefonszámokon lehet.
Az írás megíli az életet, az áldozat gazdaggá teszi!



Álljon mellénk, segítsen! Jólis adni, mint kapni!

TISZAKÉCSKE

APARTMAN GYÓGYÁSZAT
KEMPING TERMÁLFÜRDŐ
ÉTTEREM

ÚJ WELLNESS SZOLGÁLTATÁSOK & SAUNAVILÁG

Tiszakécske, Tisza-part
Tel: +36/76/441-363 - www.thermaltiszapart.hu



Tisza-parti Termálfürdő
Tiszakécske

ű pénzügyi az és Vidéke övetkezetnél. k számít!

DOUBLE ROSE
MUNKARUHÁZAT
A munkaruhák szakértője

Tel./fax: 76/484-508, 76/498-499, 20/9422-947, 30/9589-650
Kecskemét, Szolnoki út 20.

EGYEDI TERVEZÉSŰ MUNKARUHÁK, FORMARUHÁK, BÉLELT DZSEKIK EMBLÉMÁVAL ELLÁTVA, ÉS HAGYOMÁNYOS MUNKARUHÁK KÉSZÍTÉSE MINDEN SZÍNBN ÉS MÉRETBN, TÖBBFÉLE ANYAGMINŐSÉGBEN, A MEGRENDELŐK IGÉNYE SZERINT.

ROSE e-mail: doublerose@doublerose.t-online.hu
www.doublerose.hu

FELEGYHÁZI

...ahogy nagyanyáink sütötték!

Keresse termékeinket a mintaboltjaikban és partnereinknél

www.felegyhazikenyer.hu

VARTA **AKKU MEKKA**

AKKUMULÁTOR SZAKÜZLET ÉS SZERVIZ

Varró Kálmán
S.O.S.: 30/903-27-10

Telefon: 76/403-329
Kecskemét, Hódmező u. 20/a.
info@akkumecca.hu www.akkumecca.hu

Dj. Tallor

- Retro
- Disco
- Suli Buli

HANGOSÍTÁS



Hadtörténeti Múzeum Park

Rákóczi Ferenc uti ipartelep
-444 Fax: 06-78/420-600
huvek@tvnetwork.hu

L&L Hidraulika Bt.

Kecskemét, Matkói út 18.
Tel.: 06-76/416-584
Tel./fax: 06-76/507-706
Mobil: 06-20/944-0510

Minden típusú rakodó-, kotró-, emelőgépekhez **munkahengerek gyártását, javítását** rövid határidőre vállaljuk.

Forgalmazunk hidraulikus tömítéseket, honolt, melegen hengerelt acélcsöveket, krómozott rudakat, húzott köracélokat, szálban vagy darabolva.

www.lenkeihidraulika.hu

TÁVÓR MONITORING
"TÖRÉLETES BIZTONSÁGOT A LEGJOBB ÁRÓN"

INGYEN
NON-STOP RIASZTÓ FELÜGYELET
6 HÓNAPIG*

www.tavor.hu
6000 Kecskemét, Dózsa Gy. út 18.
Tel.: +36-76/480-782
Mobil: +36-20/500-8808
Fax: +36-76/505-979
E-mail: kecskemett@tavor.hu

ORSZÁGOS VAGYONVÉDELMI TÁVFELÜGYELET

- OBJEKTUMVÉDELMI,
- AUTÓVÉDELMI RIASZTÓRENDSZEREK,
- KAMERARENDSZEREK TELEPÍTÉSE

AKAR PÉNZT KERESNI? AJÁNlja CÉGÜNKET!
Hozza ismerését, szomszédját! Mi felezzük az Ön díját! **

*2 éves Távfelügyeleti Díszpász szerződés megkötése esetén. **A részletekkel kapcsolatban tájékozódjon elérhetőségeinkkel!

KÁDÁR Környezetvédelmi Kft.

Telephely: Helvécia, Gazdasági dűlő 11.

vas, papír, színesfém, akkumulátor, elektronikai és fólia hulladék felvásárlása

Telefon/Fax: +36-76/423-824
E-mail: kadam@kadamkft.hu
Honlap: www.kadamkft.hu



Pápics János sikerei

Valószínűleg ősidőkre visszanyúló vita, hogy ki és hogyan főzi az igazi halászlét. Emlékszem a megboldogult nagybaracskai Sobri Jóskára, aki – örökös magyar bajnok lévén ebben a versengésben – csak somolygott, ha a titkokról faggatták.

– Ízlik? – kérdezte.

– Igen.

– Hát akkor, más ne keserítse a szád ízét, barátom!

Évekkel később az egyik kollégám a kanala fölül rám sandítva a kecskeméti Sugovica Halászcserda kerthelyiségében nemes egyszerűséggel megjegyezte a Pápics János féle halászléről: Nem az a lényeg, hogyan csinálja, hanem az, hogy jó, amit csinál. Ilyen egyszerű ez...

Ha belegondolunk, valójában tényleg csak ennyi Pápics János titka: Jól kell csinálni! S akkor sikeres vendéglátás lehet egy olyan hatalmas konkurenciát mutató városban, mint amilyen a gasztronómiájáról is elhíresült Kecskemét. Igaz, a kitűnő bajai halászlének nemigen volt hagyománya a megyeszékhelyen, mielőtt a Pápics család üzletét megnyitotta az Izsáki úton.



Nem véletlen tehát, hogy néhány nap leforgása alatt két rangos elismerést is átvehetett Pápics János a közelmúltban. A Bács-Kiskun Megyei Kereskedelmi- és Iparkamara kitüntetésének elnyerését követően, a Vállalkozók Országos Szövetségének Bács-Kiskun Megyei Szervezete és a Prima Primissima Alapítvány képviselői december elsején az Év Vendéglátója díjat adományozta a kecskeméti Sugovica Halászcserda vezetőjének.

Akinek sok szép sikert kíván szerkesztőségünk az újesztendőre is!

Ajándék a csöppségeknek



Karácsony közeledtével az MSZP Kecskeméti Szervezete és a Societas úgy gondolta, hogy az eddig összegyűlt játékadományok a legjobb helyen lesznek a Csongrádi Úti Tagóvoda csöppsegeinél, amiket szét is osztottak a napokban, nagy örömet okozva.

Jansik Autóház Kft. Autógáz beszerelés

Az elmúlt fél évben a Jansik Autóház Kft. nagy tapasztalatokat szerzett az autók gázüzeművé történő átalakításában. Jansik István ügyvezetőt arra kértük, adjon választ az autótulajdonosokban ezzel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő kérdésekre.

– Mennyi a gáz októrszáma?

– 95-100 közötti.

– Hogyan hat a motor élettartamára, illetve az olajcsere intervallumára az átalakítás?

– A gázüzemű motoroknak jobb a kopástűrése, mint a benzinesnek, továbbá a gyulladási és nyomásvi-szonyai is kedvezőbbek. Mivel elnyújtottabb égés zajlik a hengerekben, ez kedvezően hat a motor egyes alkatrészeinek élettartamára. Az olajcsere intervallum ideje megnőhet, ennek ellenére a gyári előírásnál hosszabb időt nem ajánlunk. A benzin bármilyen finoman is van beporlasztva, cseppfolyós halmazállapotú marad, így leoldja a henger faláról az olajfilmet. Ezzel szemben a gáz semmilyen káros hatással nincs a motorra.

– Milyen hátrányokra kell számítani a gázüzeművé történő átalakítás következményeként?

– Semmilyen hátránya nincs a gázüzemű autónak a benzineshez képest, október 1-jétől már a mélygarázsokban is parkolhatnak. A gáz teljesen biztonságos, robbanásbiztos acéltartályban van tárolva. Akkor sem áramlik a szabadba, ha baleset következtében a gázcső eltörik, mert egy biztonsági szelep ezt megakadályozza. Mindezek következtében ezek az autók teljesen szagmentesek. Egy korszerűen átalakított gázüzemű autónak nincs kellemetlen szaga, kivéve, ha a benzinkútánál értékesített gáznál lényegesen több szagosítót tartalmazó háztartási PB gázzal tankolják.

– Vannak-e korlátai az átalakításnak?

– Bármilyen benzinüzemű autót átalakítunk, függetlenül a henger-számtól, és attól, hogy szívó- vagy turbómotorról van szó. Négy, öt, hat, hét és nyolchengeres motorok átalakítását is vállaljuk.

– Érzékelhető-e ezt követően bármilyen változás vezetéskor?

– Erről bárki saját tapasztalatokat szerezhet a Jansik Autóháznál. Vannak demóautóink – szívó- és turbomotoros is – amelyeket szívből ajánlok kipróbálásra mindazoknak, akiket érdekel az átalakítás, de még nem döntöttek.

– Mekkora megtakarításról lehet szó?

– Mintegy 40 százalékos üzemanyag megtakarítást hozhat a benzinről gázüzemre történő átállás. A gázüzemű autók teljesítménye kb. 2-3 százalékkal csökken, ha literre számítva ugyanannyi gázt kap, mint benzint. A változatlan teljesítmény érdekében kb. 10-15 százalékkal több gázra van szüksége a motornak. Viszont a 400 forintos benzinárral szemben 220-230 forintos gázárról beszélhetünk. Ebből adódóan az átállás költségei – az autó fogyasztásának függvényében – mintegy 15-20 ezer kilométeren megtérülnek.

A Jansik Autóház Kft. ingyenes próbaútra várja a gázüzemű átalakítás után érdeklődőket.

Érdeklődni lehet:

Kecskemét, Szegedi út

Telefon: 76/498-555

Cegléd,

Külső Jászberényi út 355/4

Telefon: 30/655-6058

53/314-005

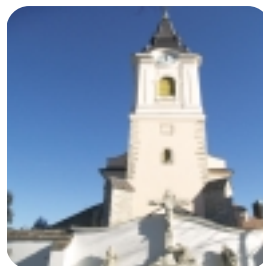
Nyitva tartás:

Hétfőtől péntekig 8-tól 17 óráig

Szombaton 8-tól 12 óráig

további részletek: www.jansik.hu

URNATEMETŐ a Barátok templomában



Kecskemét főterén, meghitt történelmi és szakrális környezetben, a magas művészi színvonalon kialakított Szent Mihály Altemplomban 1, 2, 3, 4, 5 személyes urnahelyek bérelhetők, 15, 30 és 90 évre. Az urnahely-bérlés nincs vallási felekezethez kötve.

Plébánia tel.: 76/497-025
Ügyfélszolgálat: 30/976-3131

www.kecskemeturna.hu

Alföldi Civil Napló
Kiadja: Farkas Galéria Bt.,
Kecskemét, Margaréta u. 13/B
Vezető szerkesztő:
Koloh Elek
Tel.: 76/505-041
Fax: 76/505-042
Nyomtatja:
Bács-Ág Nyomda Kft.
Felelős vezető:
Tóth Péter
nyomdavezető
ISSN: 1789-1892

Picasso terem
B.U.É.K. 2012
SZILVESZTER 2011
a Három Gúnár Rendezvényházban
(Kecskemét, Fesztó u. 8.)

Büféasztal Disco DJ Somával **Műsor:** Girly's Tánc show
Tombola, fődíj: kétszemélyes egzotikus utazás

MENÜ: Hideg ételek: Konyakos libamájpástétom • Borjúsült carpaccio
• Jécegalantin aszalt sárgabarackkal
• **Saláták:** Pikáns tonhalsaláta • Cézár saláta
• Fitness saláta háromféle öntettel

Meleg ételek: Sertésszűz Stroganoff módra burgonyafánkkal • Pulykamell roston grillezett juhsajttal, paradicsommal, rozsmaringos burgonyával
• Hálnyárs fehérboros rozsmaringos mártással, citromos rizzsel
• Ropogós malacsült párolt káposztával és törtburgonyával
• Vargányás borjúpaprikás vajos galuskával • Vegetáriánus ételek
• Sajttal töltött gombafejek rántva • Szezámmagos cukkini tallérok
• **Desszertek:** Házi soslói galuska
• Toscanella kehely

Éjfél után Újévi büféasztal: vegyes sajtparádé, korhelyleves, lencseleves, főtt és sült debreceni, virsli, frankfurti saláta
Ár: 8.000 Ft/ fő

ÜDÜLÉSI CSEKKEL, ÉTKEZÉSI UTALVÁNNYAL IS.
Jegyek kaphatók:
Három Gúnár Étterem (Kecskemét, Batthyány u. 1-7.)
Telefon: 06-76/483-611, 06-30/229-9231, E-mail: info@haromgunar.hu
www.hotelharomgunar.hu

Bálterem **Panoráma terem**
B.U.É.K. 2012
SZILVESZTER 2011
a Három Gúnár Rendezvényházban
(Kecskemét, Fesztó u. 8.)

Élőzene: Caravan együttes **Műsor:** Girly's Tánc show

Menü „A”
Champagner kottél • Könztöbbsen gőzölt libamáj terrine édes köményes körtesalátával, pikáns Aszú redukcióval • Ropogósra sült sörös malacpecsenye káposztás rétesrel és zöldséges rösztivel
• Áfonya-mascarpone parfé

Menü „B”
Champagner kottél • Füstölt pisztráng salátaágyon almás tormahabbal
• Tésztában sült olasz sonkával és mozzarella sajttal töltött pulykatekercs, padlizsán-rizottóval, vajos brokkolival és pirított mandulával
• Gesztenyés-csokoládés-meggyes meglepetés

Éjfélt után Újévi büféasztal: vegyes sajtparádé, korhelyleves, lencseleves, főtt és sült debreceni, virsli, frankfurti saláta
Ár: 10.000 Ft/ fő
ÜDÜLÉSI CSEKKEL, ÉTKEZÉSI UTALVÁNNYAL IS.

Jegyek kaphatók:
Három Gúnár Étterem (Kecskemét, Batthyány u. 1-7.)
Telefon: 06-76/483-611, 06-30/229-9231, E-mail: info@haromgunar.hu
www.hotelharomgunar.hu

AKCIÓKKAL
INDUL A TÉLI NYITVA TARTÁS
A TISZAKÉCSKEI
TISZA-PARTI TERMÁLFÜRDŐBEN!
2011. október 17-től
a következő akciókkal várjuk vendégeinket:

Kécske HÉTFO
Tiszakécskei lakosoknak (lakcímkijelölés alapján) a napi belépőjegy ára egyébként 900 Ft.
Kedvezmény: * akár -33%
* Gyermek és nyugdíjas belépőjegy: 500 Ft, 12 éves korig: 300 Ft, 65 éves kor felett: 30% kedvezmény, 70 éves kor felett: 50% kedvezmény.

Baba KEDD
9-18 óráig babáknak (0-3 éves korig) ingyenes foglalkozás, melyet szülei felügyelete mellett lehet részt venni.
Kedvezmény: a foglalkozás ingyenes

Termál SZERDA
A napi belépő ára egyébként 900 Ft. A belépőjegy tartalmazza a 60% kedvezményt az átlagárú fürdőszobai vízre (azaz a 540 Ft-ra).
Kedvezmény: átlagárú -60%

Szauna CSÜTÖRTÖK
A szaunavilág belépőjegyével együtt a szauna is ingyenes.
Kedvezmény: szaunaszert ingyenes

Családi PÉNTEK
Minden 2 felnőtt és 1 gyermek (3-14 éves korig) belépőjegyért a család együtt lehet a fürdőben.
Kedvezmény: 1 db pizza ingyenes

NYITVA TARTÁS: MINDEN NAP 9 – 22 ÓRAIG

Tisza-parti Termálfürdő
Tiszakécske

6960-Tiszakécske, Tisza-parti
Telefon: 36/7644-1-383
Fax: 36/7644-383
www.tiszapartitermalfurdő.hu
termalfurdő@tiszapartitermalfurdő.hu

Tel./fax: 76/414-597, 20/988-9925
E-mail: molnarbarkacs@freemail.hu
Nyitva: H-P 7.30-16.30, Szo. 7.30-12.00

Kecskemét,
Klebensberg Kunó u. 33.

MOLNÁR ELEFÁNT BARKÁCSÁRUHÁZ

MOLNÁR FA- ÉS ÉPÍTŐANYAG KERESKEDÉS

Tel./fax: 76/506-789,
mobil: 20/379-8551, 20/496-4466
E-mail: molnarferenc@molnarfatelep.hu

Nehéz év vár a vállalkozókra

A neves vállalkozó, Verseyi János a Ver-Bau Építőipari és Szolgáltató Kft. tulajdonos-üzgyvezetője, a VOSZ megyei szervezetének vezetője. Arról kérdeztük, hogy szerinté hogyan lehet túlélni ezt a nagyon nehéz gazdasági időszakot.

– Valóban rossz helyzetben vannak a cégek, főleg az építőipar. Ennek ellenére tesszük a dolgunkat szépen, csendben, békességben. A lakásépítés teljesen megtorpant, a külföldiek nem jönnek, mert jogbizonytalanságot éreznek. Emiatt a gyárépítések megállnak, a bevásárló központok építése állami monopólium lett. Nekünk is azon kell gondolkodni, hogy hogyan tudjuk a költségeinket csökkenteni. Átrendeződés van. Ez a válság sokkal kritikusabban kiütöközött, mint 2008-ban. A jövő év biztos, hogy nagyon nehéz lesz. Mindig azt mondjuk, hogy a következő év nehéz lesz, de ez most tényleg rettenetesen rosszul néz ki. 27 éve vagyok vállalkozó, most először fordult elő ebben az évben, hogy az árbevételünk nem emelkedett, hanem csökkent. Annyira kevés munka van a piacon, hogy nem tudunk előrelépni. Mi is arra kényszerülünk, hogy racionalizáljuk a tevékenységünket, csökkentve a dolgozói létszámot, hogy túlélhessük a válságot. Van, aki mindenáron vállal-



kozik, és lemegy olyan árszintre, hogy az már nevetséges. Van, aki abba megy tönkre, hogy nincs mit csinálni. Én azt mondom, hogy inkább hibernáljuk magunkat, összább húzódunk, hogy túl tudjuk élni ezt az időszakot, s amikor a konjunktúra megindul – remélhetően 2013-ban – tettekre készen állunk.

– Vannak még tartalékok?

– Az van bajban, akinek nincs megfelelő anyagi tartaléka, akinek nincs készpénze és rászorul a bankhitelekre. Tömegcsődök előtt áll az ország, de érdekes módon vannak vállalkozások, melyeknél például előnyt jelent a gyenge forint.

– Amerikai kutatók kimutat-

ták, hogy a világ összes országai közül Magyarország a legnagyobb vesztese a válságnak.

– A válságnak nem csak vesztesei, nyertesei is vannak. A válság egy átrendeződést is jelent. Ezután másképp kell csinálni dolgokat. Megújuló energiákkal kell számolnunk. Takarékoskodni kell, át kell állni egy másfajta stílusra, mint eddig. Az a pénz-bőség, mint eddig volt, megszűnt. Európában 30-40 százalékkal magasabb jövedelemkiáramlás van, mint amit elbírt a gazdasági termelés. Gyakorlatilag a termelés túl van fizetve. Ezeket a túlzott jövedelem kiáramlásokat szép lassan vissza kell fogni.

– Fel a fejjel, semmi remény?

– Úgy valahogy, de talán annyit még mondhatok: mi kecskemétiiek irigylet helyen vagyunk az országban a Mercedes miatt. Nagyon jó, hogy itt van ez a mamutcég, de ennek a komoly gazdasági felhajtó erejét még nem lehet minden szektorban tapasztalni. A szálloda, a taxi, a vendéglátóipar már érzékeli a kedvező hatásokat, ám a többi terület csak reménykedik. Mindezt összevetve, egy dolog biztosan érvényes: reménnyel élünk. Boldog újévet kívánok tehát mindenkinek!

Muszály Vendéglő Karácsonyi vendégség

A kecskeméti Muszály Vendéglő tulajdonosai ismét meghívják a Boldog Karol Wojtyła Barátság Központ szegényeit december 23-án egy ünnepi ebédre. A vendéglős csapat a legutóbbi alkalomkor olyan nagy örömmel fogadta a szegényeket, hogy a karácsonyi ebéd mellé mást is szeretnének adni. A tulajdonos és lányai megsúgták: a



bőséges ünnepi menü mellé törzsvendég és baráti körök ajándécsomagokkal várják a 100 fős Wojtyła Családot. Segit-

ségükkel a központ adományozóinak csoportja is bővül. Hiszen adni nagyobb öröm, mint kapni!

Egyre nagyobb az igény a P&P termékei iránt

Az elmúlt évek szisztematikus kapacitásbővítő és technológiai fejlesztéseinek köszönhető, hogy a P&P Pékáru Kft. könnyen alkalmazkodott a megnövekvő, illetve változó piaci igényekhez, a termelésben elért költségcsökkenés pedig versenyképes helyzetben tartotta a vállalkozást. Mindezek hatására folyamatosan nő a cég termékei iránt a kereslet úgy a belföldi, mint a külföldi piacokon – foglalta össze az elmúlt időszak legfontosabb eredményeit Hatvani László ügyvezető igazgató.

– Hogyan alakultak az értékesítési mutatók?

– Jelenleg is a látványpektség franchise a meghatározó értékesítési rendszerünk, emellett több multinacionális cégnek is beszállítunk. Bővült a jelenlétünk az exportpiacokon is. Mindezek hatására – az eddigi megszokott egyenletes növekedés és eredményesség mellett – ebben az évben kiugró eredményeket értünk el, így árbevételünk és eredményeink várhatóan mintegy 25 százalékkal haladják túl az elmúlt évet.

– Milyen hatása volt ezeknek az eredményeknek a foglalkoztatásra?

– Az eredményszámok mellett arra vagyunk a legbüszkébbek, hogy az elmúlt néhány évben nemhogy elküldeni nem kellett senkit piaci visszaesés miatt, hanem folyamatos létszámbővítés volt a cégnél. Jelenleg is mintegy 270 főt foglalkoztat a vállalkozás. Dolgozóinknak hosszú távon megfelelő biztonságot tudunk nyújtani, és ők is megbecsülik a munkahelyet.

– Melyek a közeli és távolabbi jövő legfontosabb tervei?

– Jelenleg is mintegy félmilliárdos beruházási tervünk van, aminek a megvalósításához szeretnénk uniós forráshoz is igénybe venni. Elképze-

bőléssel, részben a minőségbiztosítás és fenntarthatóság erősítésével. Termékeink között egyre nagyobb szerephez jutnak a reform élelmiszerek: a magos és teljes kiőrlésű pékáruk. Bővülni látszik az exportpiacokon való jelenlétünk is. Többirányú tárgyalásokat folytatunk különböző európai és ázsiai országokkal, és reményeink szerint konkrét piaci lépésekre is sor kerül. Rendszeresen szállítunk már most is például Romániába, Grúziába, Bulgáriába, Oroszországba, Szlovákiába.

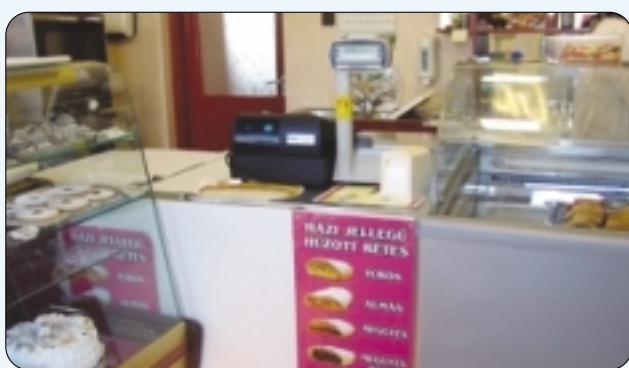
Friss hír: Az Év Sütőipari Vállalkozója lett **Polyák Mátyás**, a kunszállási P&P Pékáru Kft. tulajdonosa.

A kézzel húzottól a reformos süteményig

Egy aprócska fánküzemmel kezdte évekkel ezelőtt a kecskeméti ínyencek meghódítását a cukrász végzettségű Marton Zoltán, majd következett a rétes, amit a süteményválaszték folyamatos bővülése kísért. A katonatelepi pékség bérbevétele után a kenyér és a pékáru is bekerült a termékkínálatba. Így a Hamilo nével ma már a helyben sült hazi húzott rétes, fánk, pogácsa, hajas mellett friss kenyeret, pékárut, cukrászsüteményt, sőt fagyalitot is illetnek.

Marton Zoltán a hagyományos technológia és a házias ízek híve. Ez megnyilvánul például abban, hogy az ő rétesének tészáját ma is kézzel nyújtják, és a töltelék is a klasszikus recept szerint készül. Nem véletlen, hogy az idei, Mórahalmon megrendezett Dél-Alföldi Rétesfesztivál és Kalács Ünnepeken meggyes és a mákos rétesei a zsűrit is lenyűgözték. A kovással készült kenyérben és a nagymama süteményét idéző cukrásztermékekben is a jellegzetes magyar konyha ízei elevenednek meg, ami a Hamilo termékek népszerűségének záloga.

Nem feledkeznek meg ugyan-



akkor azokról a vevőkről sem, akiknek fontos az egészséges táplálkozás. Az ő kedvükért fejlesztették ki a csökkentett cukortartalmú, teljes kiőrlésű bio lisztet tartalmazó, tartósítószer- és színezőanyag-mentes, alacsonyabb kalóriatartalmú reform-süteményeket, amelyek-

nek ugyancsak széles választékot kínálnak.

A vállalkozás termékeivel rendszeresen támogat több szociálisan rászorultakat ellátó intézményt, így réteseit és süteményeit örömmel fogyasztják például a kecskeméti Wojtyła Ház gondo-

zottai, vagy a Juhar utcai intézmény tanulói.

A Hamilo Pékség termékei megtalálhatók Kecskeméten a Ceglédi út 78. szám alatti Dinasztia cukrászdában, a Kandó Kálmán utca 12. szám alatti élelmiszerboltban, valamint a Lestár téren, a Premier cukrászdában.

Szilveszter az Öreg Tanyacsárdában 19 órától

AHOL MINDEN EGYÜTT VAN, FINOM ÉTELEK, ZENE, TÁNC, JÓ HANGULAT!

Ahol minden korosztály megtalálja kedvelt zenéjét!

- * Érkezéskor egy Welcome drink és Üdvözlő „chef- falatok”
- * A mesterszakácsaink által elkészített négyfogásos szilveszteri vacsora
- * Éjféli étkezés * Cigányzenés mulatság és nosztalgia buli az Öreg Csárda termeiben * Tombola

A menü ára: 9.500 Ft/fő

Amennyiben a részvételi díj 2011. december 16-ig befizetésre kerül, 9.500 Ft/fő helyett 9.000 Ft/fő áron biztosítjuk az Ön számára a részvételt.

A jó hangulatról gondoskodik: Csóka Gyula és zenekara virtuóz cigányzenével és DJ Gazso (Galgóczy Zsolt) retro szilveszteri bulival, ahol a remek hangulatot videoklipekkel is fűszerezünk.

Információ, asztalfoglalás:

Tanyacsárda Kft. Lajosmizse, Bene 625.
Tel.: 06-76/ 356-010; Fax: 06-76/ 356-576
tanyacsarda@tanyacsarda.hu;
www.tanyacsarda.hu

KÁDÁR Környezetvédelmi Kft.

KECSKEMÉT

vas, papír, színesfém, akkumulátor, elektronikai és fólia hulladék felvásárlása

Telefon: +36-76/423-824 • E-mail: kadam@kadarkft.hu • Honlap: www.kadarkft.hu

BRED... a bútornál több Minőség – a lakásban!

A kecskeméti BRED Irodabútor Kft. számára 2011 az eddigi legnagyobb fejlesztések éve. A cég ma már saját üzemében működik a Vasút utcában, és sikeres pályázatairól révén a legkorszerűbb számítógép-vezérlésű berendezéseket használja. A legújabb BRED-hír az, hogy az eddiginél is erősebben szeretnének jelen lenni a lakossági piacon.

Az 1998-ban egy garázsban létrejött cég ma már másfél tucat szakembert foglalkoztat, idei árbevétele megközelíti a 250 millió forintot, ám már a tavalyi teljesítményével bekerült kategóriájának Top50 magyar vállalkozása közé. Az irodabútor-gyártás legfelső szegmensében sikerült tehát megszerezniük egy fontos szeletet, ahol az anyag magas minősége alapelvárás, az ötletesség pedig követelmény. Azt a gyakorlatban is tetten érhető üzleti filozófiát számos alkalommal elismerték már, a legfrissebb a Bács-Kiskun Megyei Kereskedelmi és Iparkamara által a BRED-nek adományozott Innovációs Díj.



– Örül a kitüntetésnek?

Nagy János ügyvezető igazgató:

– Természetesen igen, hiszen ebben is visszaigazolván látom azt, hogy jó úton járunk. Mi többnyire csupán valamilyen bútorra kapjuk a felkérést, ám a végén mindig sokkal többre válunk: felmérve az adott környezetet, elvégezve a szükséges folyamatlemezést valójában berendezzük a környezetet. Ez tényleg innováció, amiben jók vagyunk, és öröm, hogy ezt a kamara is elismerte.

– Már több hónapja működik az új üzem. Mik a tapasztalatok?

– A legfontosabb: ez nem bérlet, ez a miénk. A szakmában ismert legkorszerűbb gépeken dolgozunk, technológiai alapunk szilárd. Talán ennek is kö-

szönhető, hogy komoly, szép megbízások is megtalálnak bennünket: nemrég fejeztük be az MTI székházban az MTV-Duna TV vezetéskéje számára rendezésre bocsátott két emelet berendezését 2400 négyzetméterrel. Rendkívül rövid határidőt betartva, a világ egyik első számú gyártója, a Kaindl szinkronizált alapanyagából dolgoztunk.

– Már az őszi országos vevőtalálkozón bejelentették a szoros együttműködést az Alu-Style Kft.-vel. Mik a fejlemények?

– A székesfehérvári cég ugyanúgy a minőség mellett elkötelezett, mint mi, ez az alap. Olyan térelválasztókat tudunk így ajánlani megrendelőinknek, amelyek megfelelnek a legkényesebb ízlésnek is. Ezáltal a mi palettánk is szélesebb.

– Csak cégeknek dolgoznak?

– Úgy látjuk, van igény – és persze fizetőképes kereslet – a magas minőséget képviselő, színvonalas, ugyanakkor megfizethető otthoni bútorok iránt is. Ez egy olyan piaci szegmens,

ahová szívesen belépünk. Mondok egy példát: lehet „éjjeli szekrény” egy faláda is, hiszen rá lehet tenni egy ébresztőórát meg egy viharlámpát és kész. De az igazi egy gondosan és funkcionálisan tervezett, fiókos szekrény, amit eleve oda, arra a helyre terveztek. Jó ránézni. Jó tapintani. Önbehúzás a fiókja. Mássá teszi a teret. Ugye érthető és érezhető a különbség?

– Nagyon is. De talán sokkal drágább.

– Kizárólag a minőség a kifizetődő – hosszú távon. Amit mi ajánlunk, az nemcsak szép és jó, hanem megfizethető is. Erről bárki meggyőződhet, és szeretnénk is, ha meggyőződnének: jöjjenek el a Vasút utcába, nézzenek körül és tegyék próbára a BRED-et!

Fantáziával minden megoldható

Egyetlen mondatban így fogalmazza meg Tollasné Szemerédi Ida azt a filozófiát, amit virág és ajándékküldeteivel képvisel: Kis pénz, nagy mutatvány. A kreativitást, egyediséget és eredetiséget kedvelő vendégek körében jól ismertek az Izsáki út 56. szám alatt, a Pápics Halászsárga szomszédságában és az Auchan Áruházban hosszú ideje működő üzletek. Ez utóbbi azonban nemrégiben új helyszínre költözött, így az ünnepek alatt már a Március 15-i utcai Spar Áruházban várja a régi és új vásárlókat.

– Változik-e a megjelenés, az üzleti felfogás?

– Hűek maradtunk a régi, bevált stílushoz és ugyanabban a szellemiségben visszük tovább az üzletet, amit megszokhattak tőlünk vevőink az elmúlt húsz évben. Az új városrészben egyrészt közelebb jöttünk azokhoz a régi vásárlóinkhoz, akik a Vacsi-köz, Széchenyiváros térségéből kijártak hozzánk, másrészt pedig szeretnénk új partnereket, üzletfeleket is meg-



nyerni. Várjuk mindazokat, akikhez közel áll az egyedi, a különleges iránti igény. Valljuk, hogy ez nem pénztárca függő!

– A kecskeméti Boldog Karol Wójtyla Barátság Központ állandó támogatójaként rendszeresen szállítanak virágokat

a szegény sorsú embereket felkaroló intézménybe. Miért tartják ezt fontosnak?

– A virág épp olyan mulékony, mint az élet. Addig azonban rengeteg szépséget és örömet tartogat. Ezek az emberek nem tudnának ilyesmire költeni, de így az ő életükből sem marad ki ez az örömforrás.

– A Virágember díjnak alapításától támogatói. Szép példája ez a közéleti szerepvállalásnak.

– Örömmel veszünk részt ebben a munkában, és igazi boldogság, hogy ilyen komoly rangot vívott ki magának ez az elismerés. Büszkék vagyunk arra a kilenc Virágemberre, akik életútjukkal, emberi és szakmai példamutatásukkal kiérdemelték a díjat.

A székelykáposztától a szilveszteri bálig

Sportolóként és a kecskeméti La Verde Pizzeria és Étterem tulajdonosaként egyaránt sokan ismerik Tihanics Tibort. Azt azonban valószínűleg csak kevesen tudják róla, hogy miközben vezeti az éttermét, szervezi a gyakran több száz vendéget kiszolgáló kitelepüléseket, előkészíti a szilveszteri rendezvényt és legalább száz gyerekkel foglalkozik az Univer KTE birkózó szakosztályának szakmai igazgatójaként, szabadidejében ebédet főz a kecskeméti Boldog Karol Wójtyla Barátság Központ rászoruló gondozottainak. Legutóbb például székelykáposzta volt a menü.

– 1997 óta vagyok a La Verde Étterem tulajdonosa, és kezdetektől fontosnak tartottam, hogy személyes kapcsolat legyen a vendégekkel. Törzsközönségünk azok közül került ki, akik kedvelik a magyaros ételeket, illetve az olasz konyhát – árulta el lapunknak Tihanics Tibor.

– Míg az előbbinél a házias ízekre, a hagyományos ételválaszték jelenlétére törekszünk, addig az olasz ételek közül a spagetti, tortellini, lasagne, pizza van jelen kínálatunkban. Ezzel minden korosztály igényeit ki tudjuk elégíteni, így szívesen járnak hozzánk a fia-



talok, a középkorostály, és gyakran kérnek fel bennünket családi, munkahelyi rendezvények lebonyolítására is. Lehetőség van erre az étteremben, ahol egy kisebb és egy na-

gyobb különterem, és nyáron a kerthelyiség is rendelkezésre áll különböző létszámú csoportok fogadására, vagy kitelepüléssel. Ez utóbbi műfajban is nagy tapasztalatokat szerezünk az elmúlt években a kisebb családi programoktól a több száz fős bálókig. Idén

tottuk. Wellcome drinkkel fogadjuk a vendégeket, az előétel libamáj pástétom lesz Waldorf salátaágyon, raguleves La Verde-módra, sült tál részeges malacsülttel és pezsgős káposztával, unicumos aszalt szilvával töltött kacsamell és fahéjas almával tálalt fokhagymás libacombbal. Természetesen a desszert sem marad el, éjfélkor pedig a pezsgő és kávé mellé lencsefőzeléket kínálunk baconszalonnába göngyölt juhbeles virslivel. Lesz latintáncos műsor, nosztalgia diszkó és éjfélkor tűzijáték.

A szilveszteri rendezvény részleteiről az alábbi elérhetőségek egyikén lehet érdeklődni, ugyanitt lehetőség van asztalfoglalásra is.

La Verde Pizzeria
Kecskemét, Moha utca 2.
Telefon: 30/9431-970
E-mail:
laverdepizzeria@freemail.hu

A KATONA JÓZSEF SZÍNHÁZ JANUÁRI MŰSORA

NAGYSZÍNHÁZ			KELEMEN LÁSZLÓ KAMARASZÍNHÁZ		
1. vasárnap	19.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Latabár b..	3. kedd	19.00 ó BOLDOGTALANOK
4. szerda	19.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Latabár b..	6. péntek	19.00 ó BOLDOGTALANOK
5. csütörtök	15.00 ó	WINNETOU	Weöres S. b.	7. szombat	19.00 ó A RÉGI HÁZ
	19.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Apáczai Cs. J. b.	8. vasárnap	19.00 ó A RÉGI HÁZ
6. péntek	19.00 ó	AZ EGÉRFOGÓ	Blaha L. b.	13. péntek	19.00 ó BOLDOGTALANOK
7. szombat	19.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Arany J. b.	15. vasárnap	19.00 ó PILLANTÁS A HÍDRÓL
8. vasárnap	15.00 ó	A VÍG ÖZVEGY	Vizvári M. b.	22. vasárnap	15.00 ó PILLANTÁS A HÍDRÓL
9. hétfő	–			26. csütörtök	19.00 ó BOLDOGTALANOK
10. kedd	15.00 ó	WINNETOU	Gárdonyi G. b.	28. szombat	19.00 ó A RÉGI HÁZ
	19.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Dajka M. b.	31. kedd	19.00 ó A RÉGI HÁZ
11. szerda	15.00 ó	WINNETOU	Grimm b.		
	19.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Kiss M. b.		
12. csütörtök	19.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Nagy L. b.		
13. péntek	–			10. kedd	19.00 ó VACSORA NÉGYESBEN
14. szombat	19.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Csortos Gy. b.	11. szerda	19.00 ó VACSORA NÉGYESBEN
15. vasárnap	11 és 14 órák	POPEYE – Budapest, RaM Colosseum		12. csütörtök	19.00 ó VACSORA NÉGYESBEN
16. hétfő	14.30 és 17 órák	WINNETOU – Budapest, Thália Színház		13. péntek	16.00 ó VACSORA NÉGYESBEN
17. kedd	11 és 14.30 órák	WINNETOU – Budapest, Thália Színház		14. szombat	15.00 ó BÁNK BÁN
21. szombat	20.00 ó	SZÍNESZBÁL		17. kedd	19.30 ó BÁNK BÁN
24. kedd	19.00 ó	A VÍG ÖZVEGY	Páger A. b.	18. szerda	19.00 ó BÁNK BÁN
25. szerda	19.00 ó	A VÍG ÖZVEGY	Törzs J. b.	19. csütörtök	19.00 ó BÁNK BÁN
26. csütörtök	19.00 ó	EZEREKÉV – ExperiDance produkció		22. vasárnap	19.00 ó BÁNK BÁN
27. péntek	19.00 ó	A VÍG ÖZVEGY	Németh L. b.	23. hétfő	19.30 ó VACSORA NÉGYESBEN – Budapest, Thália Színház
28. szombat	19.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Berky L. b.	24. kedd	19.30 ó VACSORA NÉGYESBEN – Budapest, Thália Színház
29. vasárnap	15.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Gombaszögi E. b.	25. szerda	19.30 ó VACSORA NÉGYESBEN – Budapest, Thália Színház
31. kedd	17.00 ó	ÁTVÁLTOZÁSOK	Latinovits Z. b.	27. péntek	19.00 ó KARAMAZOV TESTVÉREK – bemutató
				29. vasárnap	19.00 ó KARAMAZOV TESTVÉREK

A színház a műsorváltoztatás jogát fenntartja.

Kecskemét, Katona József tér 5. • Tel.: 501-170 • e-mail: titkarsag@kecskemetikatona.hu • www.kecskemetikatona.hu



Szilveszter a Híros Lovas Csárdában!

Érkezéskor hangulatifokozó koktélok!

Gálavacsora 19 órai kezdettel!

Éjfélkor pezsgős koccintás,
svédasztalról lencsegulyás, főtt debreceni és virsli.

Stand up comedy műsor és fergeteges hangulat vár mindenkit!

Részvételi díj: 7800 forint

Asztalfoglalás és bővebb információ: 76/323-639
www.hiroslovascsarda.hu • Kecskemét, Kiskőrösi út 384.