

BOGLÁR MAGAZIN

2023.SZEPTEMBER

A Városi Önkormányzat háromhavonta megjelenő színes magazinja



www.instagram.com/balatonboglarvaros



www.facebook.com/balatonboglarihirek



Terasz

Kikötőnk névadója

Állami elismerés Léglí Ottónak

TARTALOM

Értéktárban jártunk

Család a strandon és a téren

Új hajók a Balatonon

Rólunk írták

Átúszók mondták

Szűrte, passzírozta, tésztával és anélkül

Kikötőnk névadója

**Jókedv, móka, kacagás
Bábországbán**

Állami elismerés Léglí Ottónak

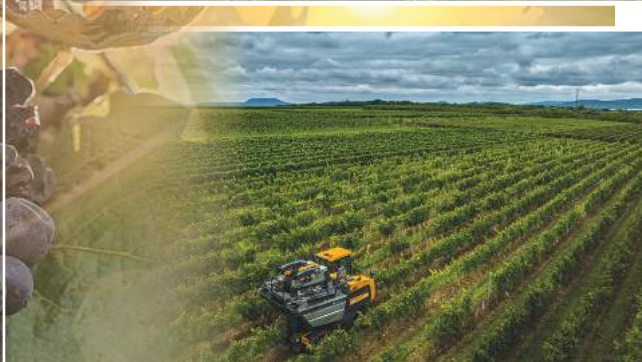
Fűben-fában (mézben) orvosság

**Balatoni Gasztronómia a
Csavargőzősnél**

Terasz

A gyógyító hatású képek

Egy falat mennyország



A MAGAZIN FOTÓIT KÉSZÍTETTE : TOMPOS GÁBOR ÉS BÖRÖCZKY BULCSÚ

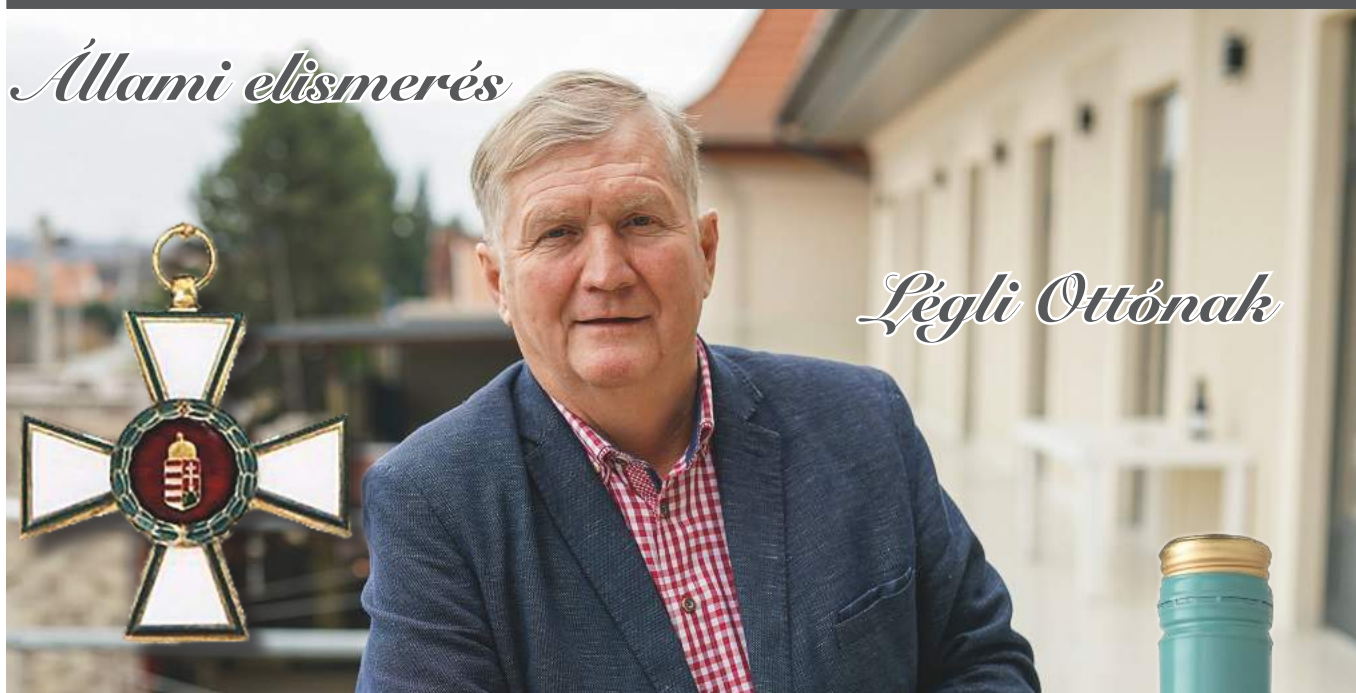
Impresszum

Balatonboglári Hírek
A Városi Önkormányzat közérdekű lapja
Felelős kiadó: Mészáros Miklós polgármester
Felelős szerkesztő: Kopasz Árpád
Tördelés, nyomdai előkészítés, szerkesztés:

Böröczky Andrea, Böröczky Bulcsú
Szerkesztőség: Jankovich László
Közalapítvány Balatonboglárért
Cím: 8630 Balatonboglár Erzsébet utca 11.
Telefon: 06-30/2577244

Email cím: ujsg@boglarmedia.hu
Nyomdai munka: Tradeorg Kft
Felelős vezető: Tóth Zoltán
Elektronikus médiánk: www.balatonboglari.hu

Állami elismerés



Az idei esztendő, bár még nem is a legvégén járunk, már eddig is igen eseménydúsan, mozgalmasan alakult **Légi Ottó** számára. A Légi Szőlőbirtok és Borászat vezetője, a városi képviselő-testület tagja, a Szőlőskislaki Településrészi Önkormányzat vezetője az idén tavasszal elbúcsúzott a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának elnöki pozíciójától. Ennek az országos szőlész-borász szakmai önkormányzatnak az élén hat évig dolgozott, és mindent megtett a magyar, ezen belül a balatoni borok minél nagyobb elismertségéért. Az időben visszakanyarodva, Légi Ottó 2000-ben a Dél-Balatoni Borút Egyesület alapítója lett. Egy évtized múlva, 2010-ben pedig elnyerte az Év Bortermelője kitüntetést. Ugyancsak ebben az évben a Borászok Borásza elismerést is odaítélték számára. Sok egyéb kitüntetés és elismerés mellett, 2013-ban a Balatonboglári Hegyközség elnöke lett, majd a következő évben a város díszpolgárává választották. Különböző szakmai életrajzokban azt is olvashatjuk, hogy tagja a Pannon Bormíves Céhnek. Ezt a szervezetet még 1999-ben hozta létre 10 nagyjelentőségű hazai családi borászat, melynek száma az utóbbi időben 38-ra nőtt. Közé tartozik a Légi Pincészet, amely a többiekkel együtt fontos feladatának tekinti a kimagasló minőségű magyar borok népszerűsítését, valamint elkötelezettek a kulturált borfogyasztás mellett. Ennyi mondat után, talán nem árt tisztázni, nem öncélúan, csak úgy taláломra, vagy éppen a most zajló szeptemberi szüret kapcsán akartunk írást szentelni Légi Ottónak. Az apropót az adta, hogy az államalapító Szent István király ünnepéhez kapcsolódva, magas rangú kitüntetést vehetett át Novák Katalin köztársasági elnök asszonytól. A kitüntetési ünnepségre augusztus 17-én került sor, ahol egészen pontosan Ottó, a Magyar Érdemrend lovagkeresztjét vehette át. Az indoklásban az szerepelt, hogy a kitüntetést a magyar szőlészeti és borászati fejlesztése, valamint a balatoni borok népszerűsítése érdekében végzett eredményes munkája elismeréseként kapta. A borász az elismerés átvétele után, a megyei napilapnak adott interjúban elmondta, már korábban is kapott díjakat, de ez rendkívül meglepte, ugyanakkor jólesett számára, és komoly megtiszteltetésnek érzi. Hangsúlyozta, borász pályája elindulásakor, a pincészetük megalapításakor nem gondolta volna, hogy a Légi borok eljutnak majd Svájcba, Nagy-Britanniába, Németországba, vagy éppen az Egyesült Államokba. A cikkben szó esett arról is, hogy a szakma óriási fejlődésen megy keresztül, és ez a folyamat, meglátása szerint, még korántsem tart a végénél. Ami pedig a birtokot illeti, igyekeznek nagyobb hangsúlyt fektetni rá, szeretnék fokozatosan átállni az ökológiai gazdálkodásra.

Tisztelt Ottó! A Boglár Média nevében gratulálunk a kitüntető címhez, további sok sikert!



FOTÓK: INTERNET

PRIVÁT BALATON



*Balatoni Gasztronómia
a Csavargőzösnél*



VEB 2023

Europei Kulturális Főváros

Augusztus 18-án a fenti címmel került sor rendezvényre a Bárka Ateraszán, amely a WEB 2023 rendezvénysorozat keretén belül jött létre. A program moderátora, **Mórocz Anikó** újságíró volt, aki elsőként természetesen köszöntötte a megjelenteket. Köztük Tóth Gyöngyit, a Balatonfüredi Lipták Gábor Városi Könyvtár igazgatóját. Az ő jelenlétét az magyarázza, hogy ez az esemény a Privát Balaton projekt támogatását élvezte, amelynek ötletgazdája és megálmodója a füredi könyvtár. Erre **Kopasz Árpád**, a Csavargőzös üzemeltetője, az est házigazdája hívta fel a figyelmet, akárcsak a Privát Balaton kiállításra, amely ingyenesen megtekinthető a boglári kikötőben. Ezt követte **Mészáros Miklós** polgármester rövid köszöntője, aki elmondta, hogy annak idején a város azért csatlakozott a WEB 2023 programsorozathoz, hogy ilyen és ehhez hasonló beszélgetések megvalósulhassanak. A bevezető után a főszerep Saly Noémi irodalom- és gasztortörténészé lett, hisz ő beszélt a balatoni gasztronómiáról, elsőként a saját gyermekkori élményeit felidézve. Ez Balatonfenyvesen történt, és abban öltött testet, hogy a nagymamája és a nagynénje őt és a többi éhes gyereket egy kis nyári konyhában etetett. Ebben az időszakban számára a balatoni gasztronómia a következő fő ételekből állt: tök, zöldbab, zöldborsó, paradicsomlevesek, krumplifőzelék, spenót, sóska és lecsó. Amikor pedig elkövetkezett a szilvaérés időszaka, akkor megjelent a szilvásgombóc is. Kisvártatva előkerült a gomba is, amely azonban ezúttal nem egy zöldséget jelentett, hanem a szocializmus idején igencsak népszerű gomba formájú épületet. Ezekben az alapvető élelmiszereket lehetett beszerezni úgy, mint a péksütemények, felvágottak és a vaj. A mai világban sajnos gyakran végzik az ételmaradékok a szemetesben. **Saly Noémi** elmondta, a hatvanas-hetvenes években annyit vásároltak, főztek az asszonyok, ami elfogyott, maradék nem létezett. Ha mégis, annak a felhasználásáról minden háztartásban gondoskodtak. A következő blokkot a 70-es, 80-as évek balatoni éttermei jelentették, amelyek kínálatára a „becsületes házi magyar koszt” volt a jellemző. A levesek közül a leggyakoribbak a hús, zöldbab, krumpli, gomba és gulyáslevesek, a második fogások közül pedig a hirtelen sült húsok, egyszerű készételek, mint a pörkölt, a pacal és a vesevelő is előfordult még. Természetesen a szocializmus idején a vendéglőkben bárki fogyasztathatott finom balatoni halakat, mint rántott ponty, fogas, keszeg. Az árak úgy voltak kitalálva, hogy az átlag magyar ember megengedhette magának, hogy bizonyos időközönként betérjen egy-egy vendéglőbe, étterembe. A nyolcvanas években aztán, Noémi szavaival élve, beindult a mindenféle rántottak időszaka, a legerőteljesebben a rántott hús nyert teret, aki azt nem szerette, az pedig a rántott gomba, karfiol, sajt hármasából választhatott. Külön fejezetet jelentett a beszélgetés során a hekk-kérdés. A nyolcvanas években árasztotta el ez a fajta hal Magyarországot és a Balatont, igen komoly nehézséget okozva ezzel a balatoni halak fogyasztásának. Előnye és hihetetlen népszerűségének oka, hogy gyorsan, egyszerűen elkészíthető, és veszélytelen a fogyasztása. Ugyancsak érdekes fejezetet jelentett a balatoni kávéházak kialakulásáról szóló epizód, ahol a polgárság létezett, nyaralt, így például Siófokon vagy Füreden. Később az 1930-as évektől nyerne teret majd a Balaton partján az úgynevezett zenés nyári kávéházak. A gasztronómiai kalandozás a **Bujdosó Pincészet** borkóstolójával zárult.



PRIVÁT
BALATON

BALATONI
GASZTRONÓMIA

Beszélgetés Saly Noémi
irodalom- és gasztortörténésszel

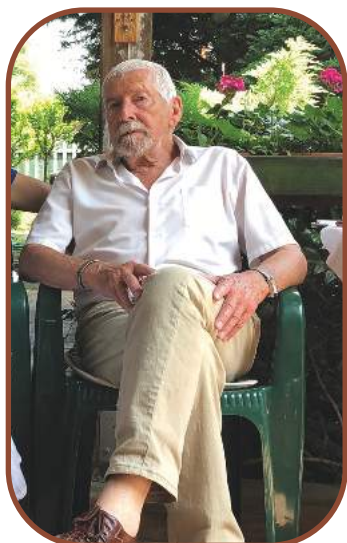
Belegondolt már abba, hogy a „legbalatonibb” halunkat, a hekket Argentínában, Chilében vagy Peruban, esetleg Namíbiában vagy Dél-Afrika partjainál fogják ki? Csoma-Szabó András író így látja a magyar ember nyári megérkezését a Balatonhoz:

„...rekkenő hőség, magára alti fürdőruháját, papucsba bújik, vállára veszi a gumimatracot és elindul a magyar tenger felé. Utközben biztosan megáll és betér egy büfébe, hogy végre egyen egy jó hekket. Biztosan hekket.”
Tényleg ilyenek vagyunk? Halászlévet prédikálunk és hekket eszünk? Többek között erről is fogunk beszélgetni Saly Noémi irodalom- és gasztortörténésszel

AUGUSZTUS 25-ÉN 17.30 ÓRÁTÓL A BALATONBOGLÁRI KIKÖTŐNÉL TALÁLHATÓ BALATONI CSAVARGŐZÖS MŰEMLÉKHÁJONÁL.

Az apropót az adja, hogy Balatonbogláron is látható a Privát Balaton szabadtéri kamarakiállítása.





Jókedo, móka, kacagás Bábszágban

Ismét a látókörünkbe került egy olyan személy, aki bár nem Bogláron töltötte élete jelentősebb részét, ám valamiért mégis környezetünket választotta életteréül. Ilyen sors **Bayer Ottmár** operatőré, aki mostanában Szőlőskislakon éli napjait. Egykor klasszikus, mára sajnos eléggé elfeledett mesék, gyerekalkotások fontos résztvevője volt. Őt, múltját, munkáját ismertette meg velünk kolleganője, Zoltán Ani, amit az alábbiakban adunk közre:

-Kedves Olvasó, ki ne emlékezne Önök közül az esti mesék szereplőire: Mirr-Murr kandúrra, a legkisebb Ugrifülesre és barátaira, Tüskeshátúra és Brekkencsre, a kalandvagyó Misi mókusra vagy a varjúdombi manókra. Máig töretlen a népszerűsége a lefekvéshez készülődő, fogat mosó tévémacinak is. Több generáció nőtt fel Csukás István, Tersánszky Józsi Jenő, Tarbay Ede kedves, szórakoztató meséin, melyek a Pannónia Filmstúdió Bábfilm műtermében, azaz Bábszágban születtek. Az 1970-es évektől a 90-es évek végéig készülő animációs bábfilm-sorozatok tervező-rendezője Foky Ottó, a filmek képi világának, a történetek hangulatának megteremtője pedig az operatőr, Bayer Ottmár. A gyermekfilm-sorozatok mellett, operatőre volt Foky Ottó és Cakó Ferenc által rendezett díjnyertes fesztiválfilmeknek is. Az animációs bábfilm felvétele igen nagy precizitást, türelmet, összmunkát igényel. A filmkockaként történő exponálás mozgásfázisokat rögzít, melyek azután a vetítésnél válnak folyamatossá. A gömbcsuklós, ólomvázas figurák parafa alapon parafalábbal gombostűvel rögzítve „szerepelnek”. Az előkészítés - a báb- és díszletkészítés, a műtermi munka - a filmfelvétel 10-12 munkatárs szoros együttműködését jelenti. Az esti mesék sok-sok epizódjának forgatása több éves, komoly munka, de lehetőség mindig adott viccelődésre, egymás ugratására. Barátságos, családi légkör, vidámság uralkodott a Bábstúdióban. A kamera mögött álló operatőr volt az egyik főszereplő a jókedv megteremtésében. Bayer Ottmár egyik kedvenc írójával, Karinthy Frigyessel egyetértve, humor-

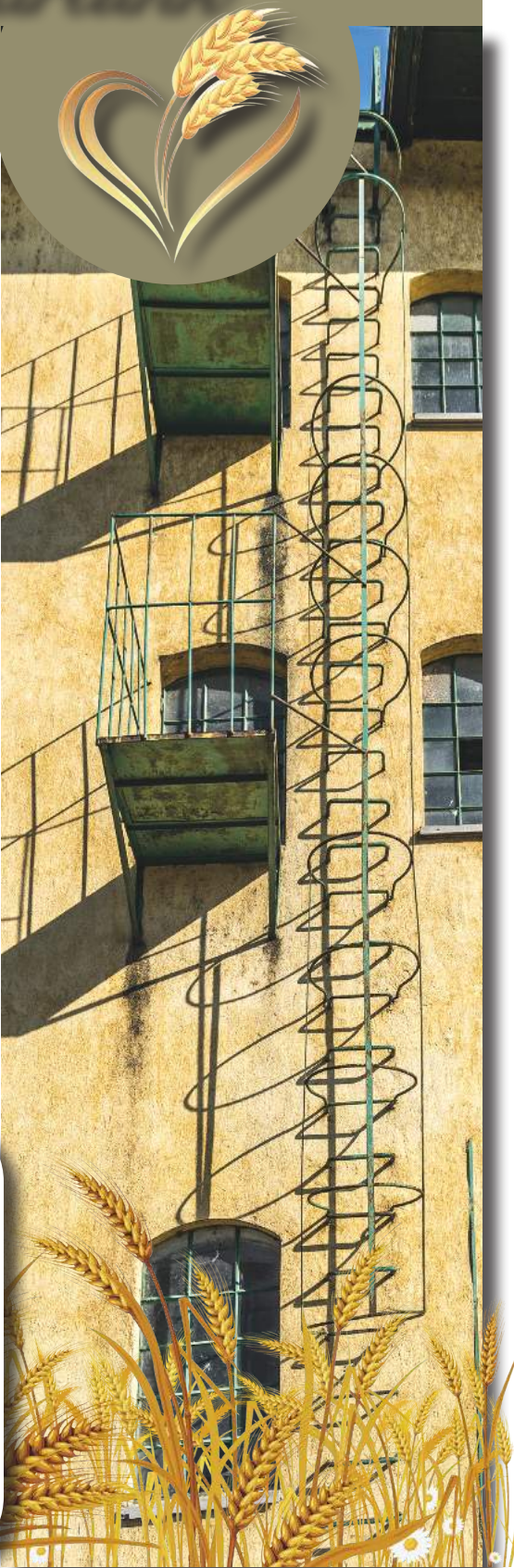
ban nem ismert tréfát. Minden adandó alkalommal viccekkel, olvasmány- vagy személyes élményeivel szórakoztatta kollégáit. A hagyományos animációs technika a kétezres évekre elavult. A bábstúdió munkatársai szétszéledtek, ki erre, ki arra próbált szerencsét. Bayer Ottmár Szőlőskislakot választotta lakhelyéül, ide vonult vissza, immár egy hosszú és termékeny életút és életmű megalkotása után. A természet szeretete, a Balaton közelsége, a falusi környezet nyugalma vonzotta. Továbbra is anekdotáival, vicceivel neveteti meg környezetét, azokat, akik felkeresik, barátait - és leginkább önmagát.



Értéktárban jártunk

Legújabb szokásunkhoz híven, Lezúttal is kerestünk, kutattunk a városi értéktár dokumentumai között. Naná, hogy nem hiába! Szeptemberi témánknak a Kislak felé vezető útkereszteződésnél található malom épületét választottuk. A települési értéktárba, Szalai Tünde javaslatára, 2020 nyarán bekerült épület múltját, történelmét szeretnénk Önökkel megismertetni. Napjainkban gyakran emlegetjük a kifejezést, gasztronómia. Amikor egy étterem vagy vendéglátóhely valamilyen díjban részesül, akkor azt mondjuk, hogy gasztronómiai sikert ért el, de beszélünk gasztronómiai turizmusról, attrakciókról, élményről és még sok minden másról. Akadt a 19. században egy olyan iparág, amely ehhez a szóhoz kapcsolódik, és amelyben hazánk az egyik vezetőnek számított. A 19. század jelentette a magyar malomipar aranykorát, amikor az egész világon, és ebben ezúttal semmi túlzás nincs, a kiváló minőségű és finomságú hazai lisztet keresték. Bátran mondhatjuk, hogy Budapest a világ malomipari központjává vált. Ezt az tette lehetővé, vagy éppen fogalmazhatunk úgy is, hogy ennek következtében jöttek létre a fővárosi és vidéki malomipari részvénytársaságok, valamint a különböző, elsősorban gőzmalmok. Itt már találunk kapcsolódási pontot a boglári malomhoz, amelyet a keszthelyi székhelyű Balaton Vidéke Forgalmi Rt. építtetett. A szervezet létrehozásával, illetve a hozzá kapcsolódó gazdag gabonakereskedők, gazdaságok összefogásának eredményeként, sorra épültek a malmok, köztük 1920-ban az itteni, úgynevezett motormalom. Ettől kezdve a Somogy megyei gabonatermést feldol-

gozva tudták eladni. Most jöjjön az épületről és a benne található gépészetről néhány adat. Az őrlést 125 lóerős gázmotor végezte a kétemeletes épületben, és napi 24 mázsa liszt előállítására volt kapacitása. Ez az eszmeinek mondható állapot mindössze öt évig tartott, mivel az Rt. csődbe ment, így az őrlő előbb Tolna megyei gazdák, majd 1926-ban ifjabb Reinhard János kezébe került. Fellendítette a forgalmat, és 1932-ben eladta két boglári családnak. 1939-től a Bukovicsoké lett, majd az 1950-es években, mint minden, az államé. Az idők során a gázmotort villanyra cserélték. Napjainkban üresen áll, kívül esztétikus, jó, belül lepusztult, elhanyagolt állapotban. Egyelőre csak reménykedhetünk abban, hogy előbb vagy utóbb valaki, valakik fantáziát látnak majd benne, és újra élettel töltik meg az épületet. Ahogy már az írásunk elején is említettük, az értéktárba 2020 nyarán került be Szalai Tünde javaslatára. Ahhoz hogy az értéktárba valaki vagy valami bekerülhessen, indoklásra van szükség. Ezúttal ez olvasható magyarázatként: a malom, Balatonboglár egyik ipartörténeti emlékhelye, a huszadik század elejének ipari képviselője.



Család a strandon és a téren



A város köztéri szobrai, épületeit bemutató írásaink sorát szeptemberben azzal az alkotással folytatjuk, amely talán a legkalandosabb életutat járt be. **Kecskeméti Sándor Család** című kompozíciójáról van szó, amely 1994-ben került felavatásra a hajóállomás melletti zöldterületen. Az eredetileg kerámiára tervezett alkotást a művész ajánlotta fel Boglár városának. Tette ezt azért, mivel kaposvári születésűként rengeteg időt töltött itt nyaranta, és ezzel a gesztussal szeretne volna kifejezni a háláját. Az első szoboravatásnál a Somogyi Hírlap így számolt be 1994 augusztusában: A tizennegyedik alkalommal megrendezendő boglári napok előestéjén, tegnap este 18 órakor dr. Kolber István, a Somogy Megyei Közgyűlés elnökhelyettese a városi előjárók társaságában felavatta Kecskeméti Sándornak a Család című bronzszobrát. A balatonboglári hajóállomás mögötti vendéghívogató parkban kis dombon áll a kompozíció, amely olyan benyomást kelt a látogatókban, mintha nem is bronzöntet lenne, hanem kövekből volna összerakva. Létrehozója, a nemcsak hazánkban, hanem külföldön is elismert, kaposvári születésű, Németországban élő szobrászművész a tervezett balatonboglári szoborgyűjtemény megalapozásához ajándékozta a városnak a még 1986-ban készült, s eredetileg kerámiába álmodott köztéri szoborkompozíciót. Balatonboglár képviselő-testülete örömmel fogadta a felkínált lehetőséget. Az egymásba forrasztott, elválaszthatatlan „Család” jelképes kompozíciója méltó – és remélhetően megbecsült – helyet kapott a Balaton-parti városban. A fentiekben azt a kifejezést használtuk, hogy az alkotás kalandos múltra tekint vissza, íme a magyarázat. Történt, valamikor 2010 környékén, hogy ismeretlen tettesek el akarták lopni a bronzkompozíciót, valószínűleg az anyaga miatt. A tolvajok kötelet akasztottak rá, és el is vontatták a helyéről egy darabig, de aztán a nagy súly kifogott rajtuk. Sajnos a barbár akció következtében a kompozíció megsérült, raktárba vitték, és ott várta a sorsa jobbra fordulását. Ez akkor következett be, amikor egy bronzöntődében felújításra került, majd 2015-ben a város napi program részeként a Vörösmarty téren újra felavatásra került. A képviselő-testületi ülés jegyzőkönyve erről a következőképpen számol be: Kecskeméti Sándor Család című szobrának felújítása megtörtént, az árát kifizettük. A szobor, a művésszel való hosszas egyeztetést követően, a város napjára, a Vörösmarty térre kerülhet. A szobor felállításában a felújítást végző Szabó Öntészeti Kft. szakemberei működnek közre: leszállítják, és segítenek az elhelyezéskor. Az elhatározást pedig a tettek követték, a szobor pedig ott áll azóta is, szerencsére sértetlenül.



Új hajók a Balatonon



BAHART



Két hónappal ezelőtt az írott és elektronikus média is tele volt a hírrel, új hajók érkeznek a Balatonra. Ennek az örömteli, a Balaton melletti városokban kiemelten fontos eseménynek jártunk utána. Három hónappal ezelőtt, július elején, pontos és összehangolt előkészületek után kelt át a négy vízijármű (két komp és két katamarán) Siófok, a Sió-zsilipen. A Balatonhoz a Dunán érkezett a 20 hajóból álló szállítókonvoj, amely a komáromi hajógyárból indulva 272 kilométert tett meg, amíg eljutott a zsiliphez, onnan még 121 kilométeres út várt rájuk a Sión. A BAHART modernizációjáról még 2019-ben született meg a kormányzati szándék. Ennek egyik szeletét jelenti, a már említett négy hajó megrendelése, amelyek 2021-ben épültek. A dolog súlyát és különlegességét az adja, hogy negyven esztendő után érkeztek a tóra új katamaránok. A meglévő kompok pedig már fél évszázada teljesítenek szolgálatot Tihany és Szántód között. Ezekről a közlekedési és szállítóeszközökről elmondható, hogy a legkorszerűbb környezetvédelmi normáknak és az utasok igényeinek egyaránt megfelelnek. Az új kompok természetesen modernebbek, és egyben nagyobbak is lesznek elődeiknél, méretük 45 méter hosszú és 11 méter széles. A 11 méter széles, 35 méter hosszú katamaránok 350 főt fognak szállítani, emellett pedig 35 kerékpár is elfér még rajtuk. Ezek az új gépek nemcsak a turistáknak, hanem nekünk, itt élőknek is komfortosabbá, élményszerűbbé teszik a hajós kirándulásokat, utakat. A közlekedés gyorsabbá válik, a menetrendi intenzitás növekedik, a kompos közlekedés is felgyorsul, az új kompok sűrűbben járhatnak, így várhatóan csökken majd a Balaton körüli gépjárműforgalom, illetve ez által az autók károsanyag-kibocsátása is. Visszatérve a hajók nyári érkezéséhez, ez természetesen nem teljes életnagyságban történt meg, hanem részlegesen szétszedett, szétbontott állapotban. Ezért értelem szerűen a zsilipelés után nem fognak egyből munkába állni, néhány hónapos összeszerelési, és hatósági papírmunka vár még rájuk. Ezt követően a kompok várhatóan még az idei év végén bekerülhetnek a forgalomba. A katamaránok 2024 tavaszán a Fonyód-Badacsony, illetve a Siófok-Balatonfüred-Tihany útvonalon teljesítenek majd szolgálatot. A fenti településnevek segítenek azt a kérdést megválaszolni, milyen nevekre keresztelték a négy hajót. Ennek fényében nem meglepő persze, hogy a kompok a Tihany és Szántód, a katamaránok pedig a Balaton és Tomaj nevet kapták.



Egy falat mennyország

Augusztus 26-án került megrendezésre a Lengyel-Magyar Barátság Napja a városban, több helyszínen, szinte egész nap. A nyitányt a délelőtti, művelődési házban rendezett ünnepség jelentette, amelyet Gárdos Zoltán, a Lengyel-Magyar Barátság Egyesület ügyvezető elnöke nyitott meg. Köszöntötte a meghívott magyar és lengyel vendégeket, valamint hangsúlyozta, a mai alkalom különösen ünnepi számukra. Elkészült ugyanis a már tavaly is emlegetett, egykori lengyel diákok, a boglárások naplójából írt könyv. A mű elkészülésében igen komoly szerepet játszott Nagyné Szalek Éva műfordító, aki a könyvet mutatta be, illetve azt mondta el, hogyan került kapcsolatba ezzel a történettel. Bár lengyelként Magyarországon járt egyetemre, de semmit nem hallott arról, hogy a második világháborúban, itt lengyel iskola működött. Az egyetem elvégzése után a Siotournál lett idegenvezető, és akkor ismerkedett meg egy boglárccikkal, majd többel, aztán mai boglári lakosokkal, végül Szentes László, a könyv szerkesztője felkérte az eredeti lengyel szöveg digitalizálására. Emellett a fordításban is közreműködött, családja segítségével. Elhangzott, a szövegen nem változtattak semmit, csak a helyesírási hibákat javították a lengyel forrásban. A fordító számára nagyon meghatározó volt a szövegek olvasása, nem egyszer csalt könnyeket a szemébe. Végezetül elmondta, hogy szerinte a könyv gyönyörű lett, és nagyon hálás Szentes Lászlónak, hogy részt vehetett ebben a projektben. Ezt követően a főszerkesztő köszönetet mondott néhány személynek, akik fontos szerepet játszottak a könyv kiadásában. Ilyenek voltak Tóka Alina és Tóka Alíz fordítók, Szeri Gabriella, aki a szöveget javította helyesírási szempontból, ami közösségi finanszírozásban jött létre, több mint száz embernek, valamint különböző szervezeteknek a segítségével.



Gitáros együttes
Grupa gitarzystów



Közülük dr. Milcsák Ágnes, Gregorics Lászlót és Joanna Urbanskát, a Lengyel Intézet igazgatónőjét emelte ki. Gregorics úr a motorja, elindítója volt anyagi értelemben a napló megjelenésének, ezért kérte Szentés László, mondjon néhány mondatot az anyagi áldozatvállalás háttéréről. László hangsúlyozta, szolidaritásból ugrott fejest elsőként a segítségnyújtás vizébe. Szerinte a könyvben leírtak példát mutatnak arra, hogy egy kis település is tud nagy segítséget nyújtani. Jelölt, egyedi példányokat kapott a könyvből köszönet és hála kifejezéseként: Gregorics László, dr. Milcsák Ágnes, Joanna Urbanska, Mészáros Miklós polgármester, Lubics László alpolgármester. A kötet címe, az egykori boglárcai vezetőtől, Danuta Jakubiechtől származik, aki úgy fogalmazott, nekik Boglár egy falat mennyországot jelentett. A könyvvel kapcsolatosan Szentés László kiemelte Varga Béla plébános szerepét, aki mindent megtett, hogy lengyelek és bogláriak minél inkább feszültségmentesen éljenek egymás mellett. A főszerkesztő számára egy folyamat lezárult, hisz elkészült egy minőségi könyv. Ugyanakkor most kezdődik egy másik fejezet, ami abból áll, hogy ezt a történetet a könyv segítségével meg kell ismertetni a magyar fiatalokkal, iskolásokkal! A könyvbemutató után misén vettek részt az emlékezők, majd ezt követően Varga Béla és Teleki Pál emléke előtt tisztelegtek virágokkal, koszorúkkal. A lengyel delegáció vezetője Andzrej Kalinowski konzul volt. A nap délután zárult, lengyel piknikkel a Platán strandon. Végezetül gratulálunk mindenkinek, aki e nagyszerű kezdeményezésben közreműködött, ezzel is mélyítve a Balatonbogláron oly kiemelt jelentőségű lengyel-magyar barátságot!



Előző havi lapunkban olvashattak a 41. Lidl Balaton-átúszásról. Mindenféle tényeket, adatokat, információkat osztottunk meg akkor Önökkel. Ezúttal az eseményen részt vettek nyilatkozataiból válogattunk, kimazsolázva a különlegességeket, érdekességeket. A leggyorsabb férfi, Barabás Imre: Mindenképpen azt tűztem ki célul, hogy győzzek, ez sikerült, de az idővel nem vagyok elégedett. Ettől függetlenül élveztem, a nagy hullámok és a meleg víz ellenére is. A versenytávom ugyan hosszabb, de a Balatont imádom, én is Balaton-közi gyerek vagyok, nem is lehetett kérdés, hogy jövök. A női győztes, Rohács Luca: Nem először teljesítettem a távot, de a korábbi próbálkozásaim nem sikerültek így, igaz csak viccelődve úsztunk. Most más volt a helyzet, az edzőmnek megígértem a jó időeredményt, amit teljesíteni is tudtam, ezért nagy a boldogságom. Azt mondják, az első átúszás mindig különleges élmény. Ilyen élmény adatott Györffy Lilinek, aki versenyszerűen úszik ugyan, ám itt először szerepelt: Ez nekem különleges alkalmat jelentett, és egyben felkészülést a következő Európa-bajnokságra. Ilyen nagy hullámok között ritkán úszom, ezért kiváló tapasztalatszerzésnek bizonyult. Fantasztikus élményt nyújtott a magyar tengerben úszni. Számos parasportoló, úszó is teljesítette a távot, köztük talán a legismertebb az a Pataky Tamás, aki nyíltvízi paraúszó: Küzdelmes volt, igazi örömuszás, mert örültem, hogy kiértem. Nekem ez a 26 fokos víz borzasztóan meleg, ráadásul a gyomrommal is kínlódtam alaposan. A lényeg azonban, hogy újra, kilencedszer is megúsztam. Czene Gábor parasportoló: Másodszor sikerült megoldanom a feladatot, de erre az alkalomra körülbelül négy évet vártam, mert korábban mindig ütközött a versenyprogramommal. Nagyon örülök, hogy másodszor is itt lehetek. Tavaly későn tudtam indulni, így nem mertem még egy kört teljesíteni, most viszont megpróbálom. A 41. Balaton-átúszáson 46-szor teljesítette az 5,2 km-t Bódis Péter informatikus: 1990-ben kezdtem, akkor egy jó ideig csak egyeket, majd 14 éve duplázom, háromszor elmaradt az esemény, így tartok most 46-nál. Semmi közöm az úszáshoz, csak szeretem, itt tudom levezetni a stresszt, ez az, ami kikapcsol. Az egyik, ha nem a legfiatalabb átúszó a hétéves Ömböli Zalán: Ez volt az első átúszásom, amit azért akartam megtenni, hogy érmet kapjak. Egyébként négy éve úszom már, jól éreztem magam, igaz néha meg kellett állnunk, mert egyszerre ennyit még nem úsztam, főleg ilyen nagy hullámok között. Amúgy szeretnék majd világbajnok lenni, és szerepelni a hírekben. Az egyik, ha nem a legidősebb teljesítő a 87 esztendős Rutting Tivadar, aki 17-szer szelte át a hullámokat: Erősen hullámozott a víz, ráadásul nehezítette a helyzetemet, hogy egy balesetet szenvedtem hat hete, az uszodában, ahova járok, zuhanyzásnál elcsúsztam. Ennek ellenére, ha az ember olvassa a felhívást, akkor jönni kell! Így és ilyenek látták, tapasztalták a résztvevők az idei Balaton-átúszást, és szinte kivétel nélkül úgy nyilatkoztak, hogy jövőre szeretnének visszatérni.

Átúszók mondták



Szűrte, passzírozta, tésztával és anélkül



Még épp hogy becsöngettek az őszenek, a nyárnak pedig még éppen hogy csak ki. Vagyis szeptember első hétvégéjén nyári melegben, ismét baráti, családi, munkahelyi, lakóhelyi, és civil társaságok népesítették be a Borudvar környékét a Platán strandon. A fenti tényekből a figyelmes olvasó már bőven kitalálhatta, hogy a Bor és a hal ünnepét, vagyis halászléfőző versenyt rendeztek a városban. Minden nevezett csapat 5 kg tisztított pontyot kapott alapanyagként, a többiről a kollektívák maguk gondoskodtak. Ezek közé tartoztak: a zöldségek, fűszerek, további halak, megfelelő főzőedények, mindenféle itókák, na és persze a jókedv. Sok minden a szokások jegyében telt a délután során, ilyen volt az is, hogy az előző évhez hasonlóan, a városi média vidám hangulatú riportot készített a jelenlévőkkel. Elsőként Bodrogi Attila, a művelődési ház igazgatója, a rendezvény egyik főszervezője nyilatkozott. Tőle megtudtuk, hogy idén csaknem húsz gárda nevezett, ők küzdenek a zsűri kegyeiért. Közben rotyogtak a finom levek, fogyott a sok ital, ezzel párhuzamosan viszont nőtt a jókedv. Háttérben a Bossa del soul Duo latin zenéje fokozta a nehezen fokozható, vagyis a hangulatot. A kamera pedig csak forgott, a csapatok közül akadt, aki szégyenlősen, mások viccesen, még megint mások roppant komolyan állták a riporter faggatást. Mindenki hasonló kérdéseket kapott, vagyis milyen típusú, jellegű halászlévet készítenek, valamint, mit tarta-

nak a jó hallé fontosságának, mi a titok? Természetesen léteznek fő csapásirányok, úgy, mint a tésztások, szűrők, passzírozók, vagyis a bajai és balatoni jellegűek. Többen is úgy gondolták, hogy a finom halászlé az alapanyagokon, leginkább a halon múlik. Sokan a főzés időtartamát és a finom paprikát emelték ki. Amiben szinte minden nyilatkozó egyetértett, az az, hogy a kiváló társaság, a közös munkálkodás, a szív és a lélek legalább olyan kihagyhatatlan kellék, mint a harcsa, a ponty vagy a szegedi pirospaprika. Néhányan úgy gondolták, számukra az ittlét, a jó idő, a hangulat, a közösség az elsődleges. Ám többen vállalták azt is, hogy ők bíznak a sikerben, abban, hogy a zsűrit meggyőződik arról, hogy az ő ételük a legjobb. Ha már zsűri, akkor néhány szót róluk is ejtsünk! Elnökük, Németh Tamás séf volt, segítői: Szamosi Lóránt, a Siófoki Szakképzési Centrum kancellárja, Légli Ottó borász, képviselő, Gráf József miniszter úr, Kopasz Árpád, a Boglár Média ügyvezetője, valamint Fekete Zoltán, a Rádpusztai Élmenyirtok vezetője. Munkájuk eredményeként a következő helyezések születtek: Harmadik helyezett: Hal-Hand-Ball, vagyis a BBC csapata, Fáth Márta Második helyezett: Polgármesteri Hivatal, Szunyogh Ferenc Első helyezett: A Barátok közt Mathiász, Balog Krisztián Különdíjak: Kiss Zoltán, Tesi Team, Dobos Péter A díjakat, okleveleket, jutalmakat Mészáros Miklós polgármester adta át.



Bizonyára sokan ismerik a mondást, amely valahogy úgy szól: a téma az utcán hever. Nos, ezen a mondaton mostani cikkünkben egy kicsit változtatva, azt mondhatnánk, hogy a témára a boglári hajóállomás épületének falán találtunk. Ott azt olvashatjuk feliratként: **Kaáli Nagy Dezső Kikötő**. Ha ez még nem lenne elég bevezetesként, szeretnénk megosztani egy rövid történetet Önökkel! Augustus elején néhány norking walkingos hölgy párbeszéde a boglári kikötőben. -Te, itt gyaloglunk el mindennap, olvassuk ezt a feliratot, Kaáli Nagy Dezső Kikötő. Te tudod ki az egyáltalán? Meg kellene néznünk az interneten! Kedves gyaloglók, bogláriak és nyaralók a kérdés tehát adott, ki is ő, kinek a nevét viseli kikötőnk. Ennek jártunk utána, íme az eredmény: Kaáli Nagy Dezső nemesi származású családban született Erdélyben, 1868 májusában, vagyis éppen 155 esztendeje. A budapesti műegyetemen szerzett mérnöki diplomát, majd Aradon lett folyamommérnök. Később Székesfehérvárra, majd 1917-ben Siófokra került. Magánéletével kapcsolatos esemény, hogy 1903 nyarán, Székesfehérváron házasságot kötött Prossek Máriával. 1912. január elején megbízták a balatoni kikötők felügyeletével. Ezt roppant lelkesen és eredményesen végezte, ahogy vele kapcsolatosan fogalmaznak, teljesen a Balaton szerelmese lett. Nevéhez fűződik az alsóörsi, a boglári, kenesei, földvári, szemesi, fonyódi, siófoki, tihanyi kikötő tervezése, építése. Ez természetesen nem csak konkrétan a kikötők megépítését jelentette, hanem az ehhez szükséges partrendezést, a megfelelő szintű partvédelem kialakítását is. Minden napjait a kikötők kivitelezése alatt Balatonújlakon élte. Siófokot, és annak környékét annyira megkedvelte, hogy a tervei alapján készült egykori imaház kőkerítését saját vagyonából építette meg. 1935-ben az ő tervei alapján építették át a Sió-zsilipet és a csatorna egy részét is. Gyakorlati munkái mellett számos vízközműépítési cikket és a Balaton rendezésével kapcsolatos publikációt jelentetett meg. 1940 tavaszán, Balatonszéplakon hunyt el, és ott is helyezték végső nyugalomra. Halála után, igaz hogy utcát neveztek el róla Széplakon, de a sírja elfeledve állt az újhelyi temetőben. Egészen 2018 májusáig, az egykori királyi mérnök születésének 150. évfordulójáig. Ekkor azonban, nagy összefogás révén, Siófokon a város vezetésével, civil szervezetek közreműködésével, több balatoni város anyagi áldozatvállalásával egy méltó emlékhely került felállításra a temetőben. Reményeink szerint ezzel a néhány sorral talán sikerült egy kis úrt megszüntetni, ha már oly sokszor olvassuk, látjuk ezt a bizonyos nevet.





Vendéglátós sorozatunkban ezúttal a Balaton partjára látogattunk, egészen pontosan a Teraszra. Az üzlet a Platán strand szívében, a Buborék élményszálló bejáratánál található. Beszélgetőtársaink **Nagy Péter** és fia, **Nagy Dániel** üzletvezető, hisz a Terasz Coffee and Beach Bar egy igazi családi vállalkozás, ahol a család minden tagja részt vesz a munkában. A három testvér Dani, Dorina, Dominika (amikor itthon van), Réka (Dani barátnője) és Bence (az unokatestvér) az üzletben dolgoznak, míg a szülők, Tündi és Peti a háttér munkát végzik.

NP: A vendéglátás benne van a vérünkben. Feleségemmel fiatal korunkban nagyon sokat dolgoztunk a balatoni vendéglátásban, majd amikor mással kezdtünk el foglalkozni, és a gyermekeink is felnőttek, elkezdett hiányozni. Hat éve jött egy ötlet és egy lehetőség, hogy újra saját üzletet nyithassunk. Az elképzeléseink konkrétak voltak, hogy egy minőségi, laza kávézót szeretnénk csinálni, ahova mi is szívesesen beülünk. Az első időszakban felmértük, hogy milyen irányba fejlesszük tovább az üzletet. Nagyon fontosnak tartottuk, hogy a lehetőségeinkhez képest széles borválasztékot tudjunk biztosítani, természetesen csak balatonboglári borokkal. Majd jöttek a koktélok (jelenleg több mint 50 koktélnk van) és utána már ment minden magától. Fontosnak tartottuk és továbbra is a legfontosabb, hogy minőségi vendéglátást alakítsunk ki, ehhez prémium minőségű kávékat, szirupokat (a limonádékhoz), szeszeket, borokat, söröket, üdítőket és gyümölcsleveket használunk, továbbá nagyon fontos, hogy Daniék is folyamatosan fejlődjenek, tanuljanak és ismerkedjenek meg az új trendekkel.

ND: Az, hogy a minőségre van igény, lassan beérett, ezt a sok törzsvendégünkől tudjuk lemérni. Bogláriaknak, nyaralótulajdonosoknak, visszajáró nya-

ralóknak és kerékpárosoknak vagyunk megállójuk, vagy célállomásuk, és az a legjobb érzés, amikor mosolyogva jönnek be hozzánk. Miattuk is ilyen hosszú a nyitva tartásunk, hiszen áprilistól októberig minden nap itt vagyunk, ahogy az időjárás engedi. Nyáron reggel 9-től éjjel 2-ig tartunk nyitva. Az egész napos strandolás után családok, párok és baráti társaságok jönnek vissza hozzánk este is koktélolni, amit mi DJ-kel és jó zenéssel teszünk még kellemesebbé. Kezdetben a nyitva tartást úgy tervezte apa, hogy este 10-kor zárunk, de én makacs voltam, és addig maradtam, amíg vendég volt, és egyre többen lettek esteként.

NP: Ami a névadást illeti, azt tudtuk, hogy valami terasz lesz a neve az egyiségnek, mivel azt az érzést szerettük volna megteremteni, hogy a vendégeink a saját teraszukon érezzék magukat, csak mi ezt még megtoldottuk a csodálatos balatoni panorámával és az esti naplementével. De igazán jó és frappáns név a terasz elé, nem jutott az eszünkbe, ezért maradtunk csak simán, Terasz. De, mivel több ilyen nevű üzlet is van a Balaton partján, ezért tettük hozzá, hogy Coffee and Beach Bar.

ND: Munkatársaink az elejétől kezdve szinte csak helyi fiatalokból állnak, 8-10-en dolgoznak, váltott műszakban. Volt, aki már előtte is dolgozott vendéglátásban, de többen nálunk csöppentek bele ebbe a világba. Az idei szezon változatos volt, az időjárás szélsőségeit mi is megéreztük, de a sok rossz idő ellenére is csak egy nap volt, amikor nem nyitottunk ki, szerencsére az augusztus második fele visszahozta a főszezoni veszteségeket.

NP: Az igazsághoz hozzátartozik, hogy a mindenhol tapasztalható áremelkedések az italfogyasztást is erősen befolyásolták a kereskedelemben és a vendéglátásban egyaránt, ezért kell mindig fejlesztenünk, újítanunk és odafigyel-

nünk a beszerzésekre és a kiadásokra.

ND: Az őszt és a tavaszt azért szeretjük, mert ilyenkor lehet igazi vendéglátást végezni, ilyenkor több időnk van a vendégeinkkel beszélgetni, és személyesebbé tenni a hozzánk betérőkkel a kapcsolatot. Végezetül az is kiderül, hogy Nagyék régi terve, még egy üzlet nyitása a város frekventált helyén, ahol éven át nyitva lehetnének.



Mézzel védje egészségét, vásároljon Magyar Termelői Mézet !



Füben-fában (mézben)

orvosság

Papp Györgyöt és feleségét, Pannikát, bizonyára sokan ismerik városszerte, a Wesselényi utca környékén, ahol laknak, pedig szinte mindenki. Gyuriék vidéken fogadták a Boglár Médiát, és beszéltek a mézről, méhészetéről, magukról és még sok minden egyébről. A tervek szerint a későbbiekben a riportból kisfilm készül majd, ami a Balatonboglári Hírek oldalán lesz megtekinthető. A vidám hangulatú, kedélyes beszélgetés biztosan nem jön át majd e cikken keresztül, de a sok hasznos információt mindenképpen szeretnénk volna írásban is megosztani Önökkel. Papp György ötödik osztályos korában Kaposfüreden kezdett először méhekkal foglalkozni, amikor a szülei vették őt kast. A kaptárakat maga készítette, otthon talált ilyen-olyan fából, aminek a technikáját egy méhésztől tanulta el. Aztán a méhek a tsz-be bekerültek, Gyuri pedig Boglára. Itt először autó- és motorszerelőként dolgozott majd pedig az ÁFÉSZ-nek, hűtőszerelőként dolgozott mint vállalkozó. Ezt követően Erdélyből hozott faházakat forgalmazott,

majd aztán szép lassan rátalált a gyermekkori szerelemre, a méhekre. Visszatérve a házakhoz, csak úgy közbevetve elhangzott, hogy mit is kapott Pannika a 25. házassági évfordulóra. Egy Gyuri által készített komplett házat! Végül is, aki a méheknek tud házat készíteni, az a feleségének miért ne!? E pár sorból is kitűnik, Papp Györgyöt egész életében hajtotta a tenni akarás, az alkotás, és ez igaz még napjainkban is. Ahogy Pannika fogalmazott: Még be sem fejeztünk valamit, már azon töri a fejét, mit csináljunk még! Tehát ott tartottunk, hogy egy Boglár környéki szép nagy területen újra elkezdődött a méhészkedés, a pergetés, a mézkészítés. Most erről olvashatnak, mivel rengeteg minden elhangzott nagy szakértelemmel. Közreadjuk, érdemes elolvasni, megfogadni, kipróbálni a tanácsokat, hisz ahogy mondani szokás, füben-fában orvosság. Ezt most úgy aktualizálnánk, mézben az orvosság. Hogy melyikben milyen, most következzen ez:



Repceméz: kiváló a refluxra, gyomorégésre, akinek sok a gyomorsava, azt csökkenti, akinek kevés, azt megemeli, vagyis optimalizálja. Az egyetlen méz, ami nem savas, ajánlott reggel, éhgyomorra egy kiskanállal fogyasztani! Melegre érzékenyvé válik, nyáron érdemes hűtőben, hideg helyen tárolni.

Hárméméz: megfázásra, illetve köhögés ellen jól.

Napraforgóméz: szívbajokra, megfázásra, illetve húgyúti problémákra és a prosztatára is kiváló.

Akácsméz: magas a gyümölcscukor tartalma, ezért marad folyékony, fertőtlenítő, méregtelenítő, köhögéscsillapító hatású. Ásványi anyagok, vitaminok: a méz nagyjából 200 különböző félélt tartalmaz, ezekből, ha ezt hőkezelik, forró teába teszik, sok távozik belőle, ezért érdemes a langyos teát édesíteni. A méz erősíti az immunrendszert is. Mézvizsgálat: szigorú szabályok írják elő, milyen vizsgálatokon kell a méznek megfelelnie, hogy eladható, árusítható legyen. Gyuri elmondta, hogy éppen ezért a termelőktől nyugodtan vásárolhatunk mézet, de a boltival legyünk óvatosak. Sok az Európán kívülről érkező, bizonytalan eredetű, kínai termék a nagyáruházak polcain.

Kristályosodás: természetes folyamat, amit a szőlőcukor határoz meg, amivel nem veszít semmit a méz értékéből, nem kell tartani tőle. Sőt, mandulagyulladás esetén a kristályok finoman felkarcolják a gyulladt szöveteket, ezzel elősegítve a gyógyulás folyamatát.

Propolisz: olyan ragacsos anyag, amivel a méhek fertőtlenítik a kaptárt vékony rétegben.

Méhempő: a legyengült szervezetre gyógyító hatással bír, a méhanya tápláléka, amely ezáltal négy évig is képes petézni. Ezzel szemben a dolgozó méhek kevés ideig, mindössze 1-2 hónapig illetve ősztől tavaszig élnek, elhasználódik a szervezetük. Elhangzott, a méz igen praktikus ajándék is lehet, hisz akit megajándékozunk vele, annak óvjuk az egészségét. Egy doboz csokoládé, egy üveg bor helyett kiváló. Pappéknak akad olyan vásárlója, aki karácsonyra 20 üveg mézet visz tőlük, és azzal lepi meg a szeretteit. A másik vevőjük, aki fővárosi, egy alkalommal 52 üveg mézet vett, mondván népes a család, egy hét alatt elfogy egy üveg, így áll össze az egész éves mézfogyasztás. Ha már mézfogyasztás, akkor ezzel kapcsolatosan megtudhattuk, vásárlóik között akadnak orvosok, gyógyszerészek. Vagyis ahogy viccesen fogalmaztak, a méz jótékony hatásáról a bogláriak nyugodtan megkérdezhetik kezelőorvosukat, gyógyszerészeiket. A riport végén az is elhangzott, a Wesselényi utcában most kerül kialakításra egy esztétikus kis helyiség, ahol kiszolgálják a régi és az új mézfogyasztóikat. Most, hogy lassan valóban, nem csak a naptár szerint, beköszönt majd az ősz, és hűvösebb napok jönnek, kevesebb lesz a vitamin, talán még inkább érdemes mézezni. Aki ismeri jótékony hatását, az tudja, miről beszélünk, aki még nem, nosza, próbára fel! Akár a Wesselényi utcában, akár máshol is, ha lehet, ne a boltokból!





A gyógyító hatású képek

Augusztus 4-én, Hegyi-Hankó Tilda festő kiállítását rendezték meg a művelődési házban. A megnyitó kapcsán beszélgettünk Tildával a boglári gyermekkoráról, a rajzolásról, életéről. Tilda aktív életet élt már általános és középiskolásként is, teniszezett a BBSC-nél, énekelt, táncolt, és természetesen rajzolt. Ez utóbbinak az alapjait nem is akárhánél tanulta, hanem a város művész rajztanáránál, a mindenki Bagó Berci bácsijánál. Bevallása szerint ez hihetetlen többletet és inspirációt jelentett számára, és Berci bácsi mondását: Nem hagyunk semmit üresen a papíron- ma is őrzi a szívében, a lelkében. A mozgalmasság általános iskolás korszak után következett a fonyódi gimnázium, az érettségi, majd utána irány Budapest, a Testnevelési Főiskola. Festőnk azután a fővárosban is ragadt, fél évig tanított egy általános iskolában, testnevelést, majd pedig teniszt is oktatott. A Pesthez való kötődést még erősebbé tett az, amikor férjhez ment és született három fia, akik nyilvánvalóan és teljes mértékben meghatározták életének következő időszakát. Sokáig élte a két-, majd háromgyerekes családjának mindennapjait, mígnem 2019 decemberében, egyszer csak elkapta a rajzolás utáni vágy. Aztán sorra jöttek a különböző művek, rajzok, alkotások, tűhegyes grafitceruzákkal, csak a szürke és fehér színek dominanciájával. Következő lépés az volt, hogy a rajzait beszkeneltette, és kinyomtatta A 0-ás méretben, és ezeket kezdte el kifesteni. Az így elkészült csodás végeredményeket láthatta a művelődési ház közönsége. Mint elhangzott, a képek kifestésekor Tilda szinte észre sem veszi, hogy mennyi idő telt el, amíg elkészültek ezek az alkotásai, ő olyan élvezettel dolgozott rajtuk. Azt is megtudtuk a beszélgetés során, hogy az első véleményeket, kritikákat vagy éppen dicséretet a fiaitól kapja. Legnagyobb fia, meglátása szerint, különleges szín- és formaérzékkel bír, így bátran hagyatkozott, elsősorban az ő véleményére. A mostani, hazai kiállítást már kettő korábban megelőzte, és most szeptember végén már jön is a következő a Balaton északi oldalán. Kiállításra azért adta a fejét, mert azt tapasztalta, hogy a Facebookon látott képei, az ismerősöknek és neki is sokkal jobban tetszenek, nagyobb hatást gyakorolnak mindenkire élőben. A boglári kiállítást hazai pályán nagyon szeretne volna már korábban megvalósítani, de ez tavaly még elmaradt, most nyáron viszont már sikerült. Örömmel mesélte, hogy roppant szívmengető volt számára a sok barát, ismerős megjelenése a megnyitón. Kedves meglepetés volt számára persze, hogy Bodrogi Attila, a művelődési ház igazgatójának kérésére, kitölték a kiállítás záró időpontját, így szeptember 20-ig láthatta a közönség a képeket. Kedves története, amikor egy ismerőse beteg gyerekének tudott segíteni azzal, hogy egy képének a másolatát felajánlotta az alapítvány javára. A beteg gyermek esténként a képét nézte tátott szájjal, átszellemült arccal, ekkor hangzott el az apa részéről a következő mondat: Tilda, a te képeidnek gyógyító hatása van! Akit kíváncsivá tettünk, az nézze meg a Balatonboglári Hírek Facebook-oldalán látható videót, ahol találkozhat, ha nem is élőben, Hegyi-Hankó Tilda képeivel.

A festőnek további sok ihletet, festőidőt és kiállítást kívánunk!



Szüreti felvonulás 2023.



Amit kevesen láthatnak!
Így érkeztek a Sión az új BAHART hajók

