



SZÖVEG –
SZABÓ EMESE

SOROZAT –
UTÁNAJÁRTUNK

KIT ENGEDJÜNK BE A LAKÁSUNKBA?

Már a gyerekek is tudják, hogy idegeneket a lakásba beengedni nem szabad, idős emberek mégis gyakran válnak beengedett tolvajok áldozatává. Ráadásul demensnek sem kell lenni ahhoz, hogy nehéz legyen eldönteni, valóban rendőr vagy egy közműcég munkatársa nyomja-e a csengőt.

◆ Több olyan esetről is tud a rendőrség, ahol álrendőrök követtek el bűncselekményt. Tavaly nyáron volt például olyan ügy, amelynél a piacról követtek hazáig egy újbudai idős embert, majd magukat rendőrnek kiadva bementek a lakásába is. Olyan is előfordult, hogy egy fiatal férfi kopogtatott rendőrként egy asszony ajtaján, amikor pedig hamis jelvényt is lobogtatott, a hölgy beengedte. Arra hivatkozva, hogy sok a környéken a betörés, megkérdezte, nem loptak-e el valamit a lakásából, és érdeklődött az iránt is, hol tartják az értékeket. Később a hölgyet – miután egy másik férfi is megérkezett – arra kérték, öltözzön át, mert autóval elvinnék a kapitányságra, ahol jegyzőkönyvbe vennék az értékeit. Míg az asszony ruhát váltott, a férfiak az értékekkel távoztak a lakásából. Máskor az elkövetők police feliratú rendőrigazolvány-tok bemutatásával adták ki magukat rendőrnek, majd azt mondták, a társasházban betörés történt, ezért szükséges, hogy ellenőrizzék és lefotózzák a lakók értékeit. Miután a gyanútlan áldozat megmutatta, hol tárolja a pénzét, a tolvajok elterelték a figyelmét, majd megléptek a bankokkal. Arra is volt példa, hogy rendőregyenruhát viselő elkövetők jutottak be lakásokba azzal az indokkal, hogy távfelügyeletet szeretnek fel.

A GYANÚ ÁRNYÉKA

A rendőrség több ilyen ügyet is felderített, de a próbálkozások rendszeresek. Ráadásul ahhoz még idősnek sem kell lenni, hogy valaki elbizonytalanodjon az egyes szituációkban, később pedig emiatt a tényleges rendőrök munkáját akadályozza, és velük se akarjon szóba állni. Ismeretségi körünkben is volt arra példa, hogy a házba civil nyomozók csöngettek be, igazolványt mutattak, majd betörésekről, esetlegesen eltulajdonított tárgyakról érdeklődtek. Vélhetően érezték, hogy az érintettnek vannak fenntartásai személyazonosságukkal kapcsolatban, mert a beszélgetés végén egy cetlire felírták a nevüket, és megadták a telefonszámukat annak érdekében, ha előkerülnének új információk. Az alapján már más forrásból is lehetett ellenőrizni kilétüket.

AZT, HOGY MI ALAPJÁN, ILLETVE HOGYAN MEHET BE RENDŐR A LAKÁSBA, TÖRVÉNY HATÁROZZA MEG. AZ ÍRJA ELŐ, HOGY HA AZ OTT ÉLŐK NEM AKARJÁK BEENGEDNI, AKKOR HATÓSÁGI HATÁROZAT NÉLKÜL MÉG VALÓDI RENDŐR SEM LÉPHETI ÁT A KÜSZÖBÖT.





Ez alól csak az kivétel, ha az intézkedésre segélyhívás, öngyilkosság vagy bűncselekmény elkövetésének megakadályozása miatt van szükség. Ugyancsak kivétel, ha a rendőr büntetőeljárás terheltjét akarja előállítani. A kivételek közé még olyan érthető okok tartoznak, mint az életet vagy testi épséget fenyegető közvetlen veszély elhárítása, a rendkívüli vagy tisztázatlan okból bekövetkezett halálesettel kapcsolatos intézkedés, vagy éppen a végrehajtási eljárás lefolytatása. Az viszont nem lehet ok, hogy a rendőrnek nyomozás vagy környékbeli bűneset miatt kell a lakásban érdeklődnie. Azt sem szabad elfelejteni, hogy a becsöngető rendőrnek igazolnia kell magát: a szolgálati igazolványt és az azonosító jelvényt a polgári ruhában intézkedő rendőrök is mindig felmutatják. Az, aki szeretne megbizonyosodni arról, hogy az intézkedő személy valóban a rendőrség hivatásos állományú tagja, a 112 segélyhívó számot tárcsázhatja.

KÖTELEZŐ KÖZMŰVEK

A közműcégek munkatársainak beengedése szintén vehet fel kétségeket, pláne, hogy a nagy fluktuáció miatt egyáltalán nem biztos, hogy az óraleolvasást mindig ugyanaz a személy végzi, és így arca ismerős. Emiatt ilyenkor is fontos meggyőződni arról, hogy a becsengető tényleg az, akinek mondja magát. Erről több közműcég-nél is érdeklődtünk, és hasonló tájékoztatást kaptunk. A leolvasók mindenhol rendelkeznek igazolvánnyal, amelynek felmutatása kötelező, továbbá a ruházata is lehet céglogó. Akit ez nem győz meg, annak

az ügyfélszolgálati telefonszámokon tudnak segíteni az ügyintézők. Segítséget jelent az is, hogy egyáltalán várható-e leolvasó érkezése. Az E-ON például nem küld külön értesítést az éves leolvasásról, viszont a számlamellékletben fel van tüntetve annak időpontja. Ha az sikertelen, akkor a cég tértivevényes levélben is értesíti ügyfeleit a következő leolvasás időpontjáról. Ezen túlmenően nincs következménye annak, ha valaki nem biztos abban, hogy valóban a vállalat munkatársa akar bejutni a lakásba, és emiatt nem engedi be. Hasonló a helyzet a Nemzeti Közműveknél, amely a kötelező éves leolvasás időpontjáról az aktuális energiaszámlán ad előre tájékoztatást, elosztótársaságai pedig értesítőt is bedobnak vagy kiragasztanak az érintett házakra.

ÉRDEMES TUDNI AZT IS, HOGY A LEOLVASÓ MINDIG EGYEDÜL VÉGZI A MUNKÁJÁT, CSAK A MÉRŐT OLVASHATJA ÉS FOTÓZHATJA LE. SEMMILYEN MÁS FELADATA NINCS, KÉSZPÉNZT PEDIG PLÁNE NEM KÉRHET.

Bejelentés nélkül csak ellenőrzés vagy hibaelhárítás miatt érkezhetnek a cég munkatársai, de érvényes igazolvánnyal vagy megbízólevéllel ez esetben is rendelkezniük kell, a munkáról pedig aláírt dokumentumot is adniuk kell. Aki bizonytalan azzal kapcsolatban, hogy valódi ellenőrzésről van szó, szintén kérhet információt a telefonos ügyfélszolgálaton. ♦



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTEIT!

3×3 ÍNYENCFOGÁS EGY SZERZETESTŐL

Nagy dologra vállalkozott *Simai Kristóf*. Szakácskönyvet többnyire ügyes háziasszonyok vagy profi séfek írnak. Nos, erre cáfolt rá 223 évvel ezelőtt a piarista szerzetes. Jól tette, hiszen receptgyűjteménye egy hallatlanul izgalmas időszakot örökített meg: még éltek a reneszánsz ízek, de már felbukkant a kukorica, a krumpli, a paprika és a paradicsom is konyhánkban – ezekről ő írt először. De mire megyünk ezzel ma? Összeállíthatunk belőle egy háromfogásos ebédet? Gond nélkül!

◆ „Való ugyan, hogy nekem nem mesterségem a főzés, nem is illene hozzám, hogy én egyházi ember lévén, hivatalomhoz képest a rajzoló eszközök helyett a főzőkanalat forgassam. Tanultam mindazonáltal kénytelenségből is annyit, hogy a rendes főzést a kotyvasztástól meg tudom választani” – írta az előszóban Simai, és ezzel, végignézve a recepteken, nem lehet vitatkozni. Remek érzékkel válogatta ki korának legjobb ételeit. Olyannyira, hogy ma is használható menüsorokat állíthatunk össze belőlük.

A KIFINOMULT

Már az első fogással elkápráztathatunk mindenkit: ki tudna ellenállni a **csokoládélevesnek**? Ráadásul nagyon egyszerű elkészíteni: forralt tejbe csokoládét törünk, édesítjük egy kis nádcukorral (azért van szükség édesítésre, mert magas kakaótartalmú étcsokoládét használunk), ízesítjük vaníliarúddal. Habosra keverjük, majd tálaljuk. Simai pirított zsemlével ajánlotta, de érdemes kaláccsal is kipróbálni – és szórhatunk rá pisztáciát, diót, vagy ami éppen van otthon. **Mandulával töltött csirke** lehetne ezután a főfogás, **szilvával**. Ezzel az étellel sem kell sokat vesződnünk, egy-két jó ötlettől lesz különleges. Tejszínbe áztatunk zsemlet, majd összekeverjük darált mandulával, tojással, olvasztott vajjal és egy csipet nádcukorral.

Az így kapott masszával megtöltjük a csirkét, és sütőben aranszínűre sütjük. Közben aszalt szilvát annyi borban megfőzünk, amennyi éppen ellepi – citromhéjjal, szegfűszeggel, fahéjjal és cukorral ízesítjük. Jól illik a csirkéhez, akárcsak a szintén **mandulás desszert**. Ehhez 56 dkg darált mandulát kell egy lötytyintésnyi rózsavízzel elkevernünk, majd 42 dkg vajjal, két egész tojással és hat tojás fehérjével elkeverni, ízlés szerint cukrozni, és az így kapott masszát tortaformába téve megsütni. Tejszínhabbal, idénygyümölcssel tehetjük maivá.

A HATÁROZOTT

Ezt a menüsört egy karakteres **zellerlevessel** indítjuk: a zöldséget megfőzzük, pépesítjük, majd tejfölös habarással tovább sűrítjük. Ami különlegessé teszi az ételt, az a régies fűszerezés, bors és sáfrány kerül ugyanis ebbe a változatba, amelyet pirított zsemlekokkával ajánl Simai – mi kiegészíthetjük pirított tökmaggal. Második fogásnak ezután jöhet a **mustáros sertéskaraj**, **parmezános polentával**. A név alapján bármelyik mai étlapról származhatna az ötlet, mégis, ez egy két évszázados recept. Először is, vajon hagymát pirítunk, aztán lisztet szórunk rá, és felöntjük alaplével. Néhány kanál mustárt adunk hozzá és egyszer beforraljuk. Az így kapott





szószba kerülnek aztán az előzőleg már kisütött, zsemlemorzzával megszórt karajszeletek. A köret egy picit időigényesebb, ám a végeredmény mindenért kárpótol. Jó sűrű kukoricakását főzünk tejben, s ha kihűlt, kis szeleteket vágunk belőle. Simai a klasszikus módon, „mint a szappant szokták metélni”, dróttal ajánlja, de pohárral is szaggathatjuk. Az így kapott puliszkaszeleteket aztán borsozzuk, és reszelt parmezánba forgatjuk, hogy mindkét oldal sajtos legyen. Ezután sütőben addig sütjük, míg szép színt nem kap. A téli menüsört **körtekompót** zárhatja. Megszokott, mégis ismeretlen íz lesz ez Simai útmutatása szerint. A hámozott, kimagozott körtét „görözdökre” vágjuk, vajon megpirítjuk, majd felöntjük egy kevés borral, megszórjuk cukorral. (Ha finomítanánk az ízén, vizet is adhatunk hozzá.) Most jön a trükkös rész, a fűszerezés: bors, gyömbér és szegfűszeg kerül a gyümölcs mellé, amelyet addig főzünk, amíg a lé be nem sűrűsödik, de a körte még nem fő szét. Melegén tálaljuk.

A KÖNNYED

A **cikória** remek tápanyagforrás a téli időszakban: A-vitamint, ásványi sókat, foszfort, jódot tartalmaz,

segíti az emésztést, mert a benne található inulin kedvezően hat a belekre. A kesernyés ízű zöldséget Simai útmutatása szerint előbb hideg vízbe kell áztatni, majd összekeverni csillag vagy más formára vágott savanyú céklával (hogy „a szemnek is tessen”). Leöntjük olívaolaj (igen, már régen is használták hazánkban), ecet, só és cukor keverékéből készült dresszingsel. A recept szerint, ha van, turbolyával is megszórhatjuk. Jól illik mellé Simai **spenótos tojáslepénye**. Spenótot (használhatunk fagyasztott pürét ilyenkor) kell vajon, apróra vágott vöröshagymával megfonnyasztani, majd felengedni egy kevés alaplével, sózni, borsozni. Ez lesz a töltelék. A lepényhez személyenként két tojást, tejszínt, vajat és egy csipet cukrot keverünk össze, majd mintha palacsinta vagy omlott lenne, megsütjük. Megtöltjük a spenóttal, a tetejét meglocsoljuk tejföllel és sütőben adunk egy kis színt neki. Az egészséges menüsört az **aludt citrom** nevű deszerttel zárhatjuk. Két citrom reszelt héját, nyolc citrom levét, 4,2 dl fehér bort, öt tojásfehérjét és cukrot (sajnos mértékegység nincs) keverünk össze zselatinnal. (Simai korában még vizahólyaggal.) Kihűtve tálaljuk – kandírozott gyümölcsökkel kínálhatjuk. ♦



SZÖVEG –
BOGNÁR MÁRIA

SOROZAT –
ZÖLD MOZAIK

ZÖLD MOZAIK

1

MŰANYAGÁRADAT KÁRPÁLTALJÁRÓL

Megvizsgálták a Tisza Ukrajnával határos szakaszának mikroműanyag-tartalmát, és igen magas értéket mértek: a Duna Bécsnél mért értékének tizenötszörösét. A műanyagáradat látványos növekedése a 2000-es évek elején indult meg. Ezek a kárpátaljai illegális hulladéklerakókból vagy közvetlenül a háztartásokból kerülnek a folyóba. A jelenség kiküszöbölésére megfelelő hulladékkezelési program beindítására lenne szükség, ma az ukrajnai hulladéklerakók 90 százaléka ugyanis elmarad a környezetvédelmi követelményektől.



A sok műanyaghulladék keletkezésének egyik fő oka a biztonságos ivóvízellátás hiánya, amiért a lakosság előnyben részesíti a palackozott ásványvizet. A folyó szerves szennyezésének oka pedig a túlzott fakitermelésből származó egymillió köbméter hulladék, valamint a lecsupaszított hegyoldalokról lemosott termőtalaj. A fahulladék nagy részét lehetne ugyan újrahasznosítani, ezt azonban a nehézkes bürokrácia akadályozza.

Magyarország most kártérítési igény benyújtását fontolgatja, amellyel, hogy kész a felső-tiszai kommunális hulladékok eltávolítására szolgáló beruházások támogatására is.

2

A LEGÚJABB FAJTA AKKUMULÁTOROK

Valamikor a lítium akkumulátorok áttörést hoztak az elektromos energia tárolásában, ma már úgy tűnik, a jövő az ún. szilárdtest-akkumulátoroké lesz. Egy kis kínai cég, a Qing Tao Energy Development Co. már gyártja is ezeket, miközben olyan világcégek, mint a BMW, a Volkswagen, a Toyota vagy a Dyson is dolgozik a kifejlesztésükön. Közülük azonban az elektromos autókra is nagymértékben specializálódott Toyota is csak 2020-ra jelezte a sikeres eredményt. A kínai cég elébük vágott, és az új akkumulátort egy nem is soknak tűnő, 144 millió dolláros ráfordítással fejlesztették ki.



3**SZEMÉT AZ ŪRZEN**

Jelenleg mintegy 7500 tonna, kb. 100 millió darabból álló ūrszemét kering az ūrben (ha csak a nagyobb darabokat számítják). Ezek kiszolgált és szétesett műholdak maradványai. A papírforma szerint ezek túlnyomó része az ūrkutatásban  llovas két nagyhatalom, az USA  s Oroszország (illetve az egykori Szovjetunió) sz mlaj ra írható, a harmadik helyezett e téren Kína, a negyedik pedig Franciaország.



A szanaszét keringő szilárd tárgyak veszélyeztetik a fel l ni szándékozott ūrhaj kat és az asztronautákat is, ezért most különféle módszereket alkalmaznak e zavaró tárgyak elt v ltatására. Japán hosszú, mágneses zsinórral gyűjtené össze e keringő objektumokat, m g az oroszok egy Földről  rny ftott  gy val gondoln k megsemmisíteni azokat. Egy további módszer egyfajta ūrb li h l t alkalmazna.

Probléma, hogy az adatok valószínűleg nem is valósak, al becsűltek, ugyanis az érintett országok titkolóznak ez űgyben.

4**VÍZI VILLAMOSOK**

Koppenhágában a hagyományos v zibuszokat egy lengyel vállalat által gyártott vízi villamosok váltják le 2019 végétől. A 23 méter hosszú, 6 méter széles és 80 személy befogadóképességű, Gdańskban tervezett, kompszerű

járművek teljesen elektromos meghajt s uk lesznek. A sűlycs kkent s érdekében kompozit anyagokat is felhasználtak meg p t sűkh z. Alkalmasak lesznek a Dániában oly k z-kedvelt kerékpárok szállítására is. Egyedűli hátrányuk, hogy akkumul toraik feltöltéséhez többször meg kell állniuk.

**5****EGYRE N  AZ ENERGIAIGÉNY**

A Föld elsődleges energiafelhasználása az utolsó t z év átlagában 1,7 százalékkal nőtt, ami tulajdonképpen nem csoda, hiszen a népesség is növekszik. 2017 átlag feletti, 2,2 százalékos kedvezőtlen adatot produkált, igaz, ez előző év csupán 1,2 százaléka után.

Az energiaforrások közűl 2017-ben a legnagyobb mértékben a földgáz felhasználása nőtt, 3 százalékkal, az olaj  1,8, a színű pedig 1 százalékkal.

A kőolaj-kitermelés legnagyobb mértékben az USA-ban nőtt, napi 690 ezer hordóval, a második Líbia, 440 ezerrel. Szaűd-Arábia termelése viszont napi 450 ezer, Venezuel e pedig napi 280 ezer hordóval csökkent. A földgáztermelés éllovasa Oroszország, amely a teljes növekedés csaknem felét adta.

Közben a sz n részaránya egyre csökken, 2017-ben az olajának már csak 27,6 százaléka.

A növekedést tekintve a legimpon l bb a megűjul  energiaforrások t rh dit sa, am  17 százalék volt. Ennek fele a szélenergia, harmada pedig a napenergia. A vízenergia-termelés viszont alig (csupán 0,9 százalékkal) növekszik, s t, Európában m g csökkent is. Világviszonylatban az atomenergia is  rzi pozici it a 2017-es 1,1 százalékos b vűl ssel.

Figyelemre méltó a megújuló energiaforrások térhódítása Kínában, ahol azonban még mindig nagymértékben a szénre építenek.



6

A SZÉNFELHASZNÁLÁS CSÖKKENTÉSE

Az egekbe emelt olajárak által elindított energiaforradalom a szénre is kiterjed, mégpedig környezetvédelmi megfontolásból, azért, hogy a légkörbe kerülő és az üvegházhatásért felelős szén-dioxid mennyisége csökkenjen. A helyükbe megújuló, tiszta energiaforrások lépnének majd, mint a vízienergia, a szél- és a napenergia.

A váltást szorgalmazó Greenpeace Energy sajátos módon igyekszik a folyamatot előre vinni: egy hétmilliárd eurós projekt keretében vásárolják össze az RWE Észak-Rajna-Vesztfáliában lévő lignitbányáit és szénérműveit, hogy aztán felszámolják azokat. 2020-ra az összes ilyen, a német tartományban levő létesítményt felvásárolná, és 2025-re már le is állítanák azokat. A helyükbe egy 8,2 gigawatt összteljesítményű óriási szél- és napenergiaparkot létesítenének, amelyeket energetikai szövetkezetek működtetnének.

Először a legrégebbi és legkevésbé hatékony objektumokkal kezdenék, így a Hambach-bányával és hat régi szélérműblokkal. Ezzel a környék értékes őserdőállományát is védnék.

Németország már figyelemreméltóan előrehaladt a megújuló energiaforrások kihasználásában, 2017-ben ez már 112,5 gigawattal meghaladta a fosszilis üzemanyagok kapacitását, a 105,1 gigawattot. A zöldenergia részaránya a vilamosenergia-fogyasztásban 2018-ban pedig már elérhette a 39 százalékot.

2018 novemberéig 11 európai ország jelentett be határidőt a szénnek mint erőművi energiaforrásnak a kivezetésére. Ezek: Ausztria, Dánia, Finnország, Belgium, Írország, Franciaország, Olaszország, Hollandia, Portugália, Svédország, Nagy-Britannia. Közülük legkorábban, vagyis 2021-re és 2022-re Franciaország és Svédország ígéri a szénenergia kiküszöbölését, a legkésőbbi, 2030-as határidőt pedig Dánia és Portugália célozza meg. Utóbbi időpontra akár Magyarország is csatlakozhat ezekhez az országokhoz.

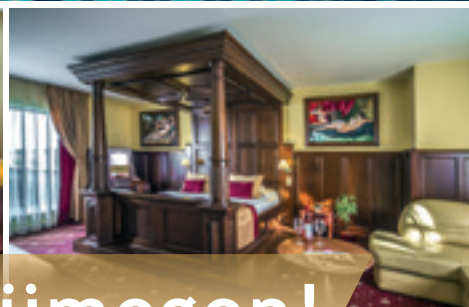
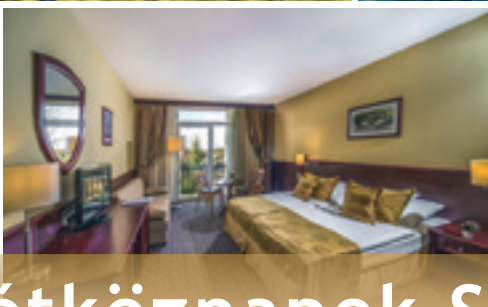


7

TÁVOL-KELETRŐL JÖN A SZÉN-DIOXID

Az amerikai elnök, *Donald Trump* már többször is kinyilvánította, hogy nem hisz a klímaváltozásban. Nyilván ez vezérelte, amikor felmondta az USA részéről a nemzetközi klímaegyezményt. Országának dicséretére válik, hogy a szén-dioxid-kibocsátás csökkentésében mégis az első. Ez ugyan 2017-ben csak 0,5 százalék volt, de immár ez volt a harmadik, csökkenést eredményező, egymást követő év.

Az USA CO₂-kibocsátása 2005 óta 758 millió tonnával csökkent, minden más országnál jobban, és csaknem akkora, mint a jóval nagyobb népességű Európai Unió 770 millió tonnás csökkentése. A második helyezett az országok sorrendjében Nagy-Britannia, 170 millió tonnával. Kína és India ezzel szemben 2005 és 2017 között 3, illetve 1 milliárd(!) tonnával növelte a CO₂ kibocsátást. Gazdaságuk rohamos fejlődése és a nem éppen korszerű technológiák uralkodó szerepe folytán „érték el” e kedvezőtlen eredményeket. ♦



Akciós hétköznapok Sümegen!

Családi wellness pihenés lovagi torna
bemutatóval, félpanzióval a sümegi Vár lábánál
a Hotel Kapitány****Wellness-ben!

> **Egész évben foglalható már 13 900 Ft/fő/éj-től!**



Hotel Kapitány**superior Wellness**

8330 Sümeg, Tóth Tivadar u. 19. • Tel./Fax: +36 87 550 166 • +36 87 550 167
E-mail: sales@hotelkapitany.hu • foglalas@hotelkapitany.hu • www.hotelkapitany.hu