



2024. XVII. évfolyam, 12. szám - December

# MÁRIA INFÓ



Balatonmáriafürdő

Balatonmáriafürdő Község Önkormányzatának havonta, elektronikusan megjelenő kiadványa



A kép mesterséges intelligencia által generált.

### BALATONMÁRFÜRDŐ POLGÁRMESTERÉNEK KÖZLEMÉNYE



#### Tájékoztatás vadkárelhárítási tevékenység végzéséről

Ezúton tájékoztatom a Tisztelt Lakosságot, hogy a Balaton-Felvidéki Nemzeti Park hozzájárulásával a Marcali Rendőrkapitányság Igazgatásrendészeti Osztálya 14040/3016/2024. ált számú határozatában engedélyt adott, hogy Balatonmárfürdő község közigazgatási területe közvetlen Balaton- parti sávjának bel- és külterületi nádas szakaszán megjelenő vaddisznók, aranyakálok és rókák kilövésére.

#### **Engedélyes időszak 2025. március 31-ig tart**

**Vadkárelhárítással érintett területek:  
Polgár utcai strand, Szabadság utcai strand  
illetve Hullám utcai strand**

Vadak megjelenésével kapcsolatban **bejelentést az [onkormanyzat@balatonmariafurdo.hu](mailto:onkormanyzat@balatonmariafurdo.hu) e-mail címen tehetnek, vagy a 06/85-375 266-os telefonszámon ügyfélfogadási időben. Sürgős esetben 06/30-216-4741-es telefonszámot hívhatják munkaidőben.**

A bejelentések fogadását követően az elejtést irányító személy helyszíni szemlét tart, a bejárás során a helyszínen tapasztaltak alapján az összes egyedi körülmény figyelembevételével, a biztonsági szempontok figyelembevétele mellett dönt a vadkilövés szükségességéről.

A vadkárelhárítás idejére a helyszínen figyelem felhívó táblákat helyezünk ki. (Vigyázat vadkárelhárítás! Belépni tilos!) Kérem a lakosságot, hogy a tevékenység sikeres és

balesetmentes végrehajtása érdekében, működjön együtt a vadkárelhárításban résztvevőkkel!

Balatonmárfürdő, 2024. november 22.

*Balog Mátyás sk.  
polgármester*



#### FELSŐFOKÚ TANULMÁNYOKAT FOLYTATÓ FIATALOK TÁMOGATÁSA

Balatonmárfürdő Község Önkormányzat Képviselő-testülete az Önkormányzat települési támogatásokról, a személyes gondoskodást nyújtó szociális és gyermekjóléti ellátásokról szóló rendelete alapján kérelemre, **minden évben támogatásban részesíti a azokat a 25. életévüket be nem töltött, balatonmárfürdői állandó lakóhellyel rendelkező fiatalokat, akik az ország bármelyik felsőoktatási intézményének nappali tagozatán - alapképzés, mesterképzés, osztatlan képzés vagy felsőoktatási szakképzés keretében folytatnak tanulmányokat.**

A támogatás iránti kérelem benyújtási határideje 2024. október 31. napja volt. (A határnap elmulasztása jogvesztő.)

**Idén 5 fő hallgató nyújtotta be támogatás iránti kérelmét. A diákok fejenként 50.000 Ft pénzbeli támogatásban részesültek, melynek átadására személyesen került sor.**

Az átadót 2024. november 23-án tartották a Községházán, ahol Balog Mátyás polgármester ünnepélyes keretek között köszöntötte a hallgatókat, tanulmányaikhoz sok sikert kívánva pedig átadta a támogatásokat.

Az átadón 5 diákból 3-an tudtak csak személyesen megjelenni.



*A Hallgatóknak eredményes munkát és sikeres vizsgaidőszakot kívánunk!*



## TÁJÉKOZTATÓ

Tájékoztatam a Tisztelt Ügyfeleket, hogy a  
**Balatonkeresztúri Közös  
Önkormányzati Hivatal**  
**2024. december 23. - 2025. január 1.**  
időpontok között,  
igazgatási szünet miatt,  
**zárva tart.**

Kérem, szíves megértésüket.

*Takácsné dr. Simán Zsuzsanna sk.*  
*jegyző*



## SZAKRENDELÉSEK SZABADSÁG MIATTI SZÜNETELÉSE

Tájékoztatjuk Tisztelt Betegeinket, hogy az  
alábbi szakrendelések az alább megadott  
időpontban szabadság, illetve egyéb okok  
miatt szünetelnek:

**Diabetológiai szakrendelés**  
**2024.12.19. - 2025.01.02.**

**Kardiológiai szakrendelés**  
**2024.12.13. - 2025.01.07**

**Gyermek pszichiátriai szakrendelés**  
**2024.10.22. - 2024.11.05**

*Szaplonczay Manó Marcali Kórház*



### EGYSÉGES ALAPELLÁTÁSI ÜGYELETI RENDSZER

Az új egységes alapellátási ügyeleti rendszer célja, hogy minden beteg számára egyszerű hozzáférést és magas színvonalú orvosi ellátást biztosítson.

**Az Országos Mentőszolgálat által működtetett rendszer bevezetése 2023. február 1-jén indult, és 2024. október 1-től Budapest csatlakozása után országosan egységessé vált.**

## 1830 az egységes ügyeleti hívószám

Az egységes alapellátási ügyeleti rendszer telefonszáma felnőttek és gyermekek esetében is egységesen: 1830.

**A hívás során a mentőszolgálat szakembere felméri a beteg állapotát, és az adott helyzetre legmegfelelőbb megoldást kínálja. Ez lehet telefonos tanácsadás, ellátóhelyre irányítás, ügyeleti orvos küldése, vagy sürgős esetben mentőautó riasztása.**

### **Miért volt szükség az új rendszer bevezetésére?**

Az új ügyeleti rendszerre azért volt szükség, hogy országosan egységes, magas színvonalú betegellátást biztosítsunk. A korábbi rendszerek helyett mostantól minden településen azonos feltételek mellett érhető el az ellátás, így a betegek egyformán magas minőségű szolgáltatást kapnak.

A rendszer célja az is, hogy a háziorvosi és sürgősségi ellátás hatékonyan kapcsolódjon össze, csökkentve a várakozási időket és biztosítva a hatékony betegellátást.

### **Mikor működik az ügyelet?**

**Az egységes ügyeleti rendszer felnőtt ellátási ügyeleteken hétköznapokon 16:00 és 08:00 óra között, hétvégén és ünnepnapokon 24 órás szolgáltatással áll rendelkezésre.**

A kötelezetti ügyeleti időn kívül az általános beutalási rend alapján fogadják az egészségügyi intézmények a gyermekeket. Erről a betelefonálók szülőknek a 1830-as ügyeleti hívószámon is nyújtunk tájékoztatást.

### **Kik vesznek részt az ügyeleti ellátásban?**

Az ügyeleti ellátást orvosok, mentőtisztek és okleveles kiterjesztett hatáskörű ápolók nyújtják, akik munkájukat orvos felügyelete mellett végzik.

Munkájukat ápolók és gépkocsivezetők segítik, az ügyeleti hívásokat pedig erre a feladatra kiképzett személyzet fogadja. Ez a csapat biztosítja, hogy minden beteg gyors és szakszerű ellátásban részesüljön, függetlenül az ellátás helyszínétől vagy idejétől.

**Milyen esetekben kell az ügyelethez fordulni? Akut, de nem közvetlenül életveszélyes, a következő háziorvosi rendelésig nem halasztható panaszokkal a 1830-as szám hívása szükséges. Ilyen esetek lehetnek például:**

- Nagyon magas láz, amely nem csillapítható vény nélküli gyógyszerekkel
- Hirtelen kialakuló fájdalom vagy görcsök
- Bizonytalan hasi vagy mellkasi panaszok
- Krónikus betegségek akut tünetei

**Életveszélyes (például erős mellkasi fájdalom, nehézlégzés, eszméletlenség),**

**kérjük, hívja a**

**112-es**

**segélyhívó számot!**

### **Hogyan történik az ellátás?**

A hívást követően a mentőszolgálat munkatársa telefonon keresztül kikérdezi a hívót a panaszokról, és azonnal javaslatot tesz a további lépésekre. Amennyiben szükséges, a beteget ügyeleti ellátóhelyre irányítja, indokolt esetben ügyeleti orvost vagy mentőt küld a beteghez.

### **Útvonalat tervezne?**

Szeretné megtervezni az ügyeleti ellátóhelyhez vezető legrövidebb utat? Kattintson ide: [mentok.hu/ugyeletiterkep](http://mentok.hu/ugyeletiterkep)

### Nappali és éjszakai ügyelet - Marcali

Cím:

8700 Marcali, Széchenyi u. 17-21.

Telefonszám:

1830

Nyitvatartás:

16-08 (hétfévén 08-08)

### Nappali és éjszakai + központi gyermekügyelet - Kaposvár

Cím:

7400 Kaposvár, Tallián Gy. u. 20-32.

Telefonszám:

1830

Nyitvatartás:

16-08 (hétfévén 08-08)

Gyermek ügyelet: 16-22 (hétfévén 08-20)

tevékenységet, beleértve a forgalmazást is, leginkább az ország nyugati (főleg Vas, Zala, Somogy) megyéiben 600-700 családi gazdaság végzi. A környező településekkel (Nemespátró, Belezna) együtt a Zala vármegyei Surd a magyar piac egyik jelentős szereplője.

A Pénzcentrum megkeresésére Kanász János, Surd polgármestere elmondta, hogy erről a területről évente egymillió fenyőfa kerül a fogyasztókhoz. A magyar karácsonyi piac igénye mintegy 2-2,2 millió fenyőfa évente, amelyet a hazai termelők képesek kielégíteni.

A piaci kereskedők előrejelzése alapján a fenyőfaárak átlagosan az alábbiak szerint alakulnak a tavalyi szinthez képest: a lucfenyőt 5000-5500 forint között, az ezüstfenyőt 6-8 ezer, míg a nordmann fenyőt 8-10 ezer forint közötti méterenkénti áron kínálják az idei szezonban - ismertette az Agroinform.hu az MTI-vel végzett felmérésének eredményét.

A vásárlók 72 százaléka tervez legalább 7 ezer forintot költeni erre a célra, ezen belül 44 százaléuk tervez 10 ezer forintnál nagyobb kiadást, míg minden ötödik vevő (22 százalék) költ majd 15 ezer forintnál többet.

A fenyőtípusok között tovább nő a nordmann népszerűsége, amelyet a megkérdezettek 62 százaléka részesít előnyben, szemben a 2022-es felmérésben mért 54 százalékkal. A lucfenyő 22, míg az ezüstfenyő 14 százalékos értékkel foglalja el a népszerűségi lista következő helyeit.

A válaszadók 60 százaléka másfél méter feletti, 40 százaléuk ennél kisebb fenyőt tervez vásárolni, gyökeres, földlabdával árusított fenyők iránt pedig minden nyolcadik vásárló érdeklődik. A felmérés szerint a vevők 85 százaléka az utolsó két hétre hagyja a vásárlást.

A válaszadók negyede jelezte, hogy fenyő helyett műfenyőt díszít karácsonykor. Szemben a korábbi évekkel, a megkérdezettek nem a környezetvédelmet (23 százalék), hanem a többszöri felhasználhatóság miatti árelőnyt (44 százalék) említették indokként.



## DRÁGULÁS VÁRHATÓ – 2024. ÉVI FENYŐFA MÉTERÁRAK

A karácsonyfa piac hamarosan megnyílik, és a Pénzcentrum információi szerint idén várhatóan **10-15 százalékkal magasabb árakkal kell számolni a fenyőfák esetében a tavalyi évhez képest. Ennek oka az infláció, a drágább energia- és vegyszerárak, a szállítási költségek növekedése, valamint az élőmunka költségeinek emelkedése.**

A Magyar Díszkertészek Szakmaközi Szervezete szerint Magyarországon mintegy 3000-3500 hektár területen folyik kifejezetten karácsonyfa értékesítési célú fenyőtermesztés. Ezt a

Magyarországon ma 600-700 családi gazdaság természet 3000-3500 hektáron fenyőfát, az így megtermelt mennyiség a hazai kereslet mintegy háromnegyedét fedezi - tájékoztatott az Agroinform.hu.

A termeszteők 72 százaléka számolt be arról, hogy a melegebb és változékonyabb időjárás miatt több a kártevő, emiatt a korábbinál többet kell a növényvédelemmel foglalkozniuk.

A Klímapolitikai Intézet szerint az élőfenyő egész évben foglalkozást igényel: trágyázás, locsolás, permetezés, metszés. Összességében évente 10-11 hónap a munka egy fenyőfával, melynek megfelelő méretre való növekedéséhez 8-15 évre van szükség. Ezzel szemben a műfenyőt (PVC, PE és fém kombinációja) üzemekben, legtöbbször fosszilis energiát felhasználva futószalagon gyártják.



Egy műfenyő legalább tíz év alatt hozza be az élő fenyőnek ezt az előnyét. A fenyőfa lebomlása során szén-dioxid képződik. Amennyiben a hulladék fenyő megfelelő helyen és módon kerül újrahasznosításra (például komposztálással), szinte karbonsemlegesnek mondható, hiszen csak az a szén-dioxid kerül vissza a légkörbe, amit a növény élete során fotoszintézissel megkötött.

A karácsonyfavilág.hu szerint azért szeretik az emberek az igazi karácsonyfákat, mert életben tartják az ünnepi családi hagyományokat.

Szerintük a fenyőfa kiválasztása szórakoztató családi tevékenység, nem mellesleg a valódi fenyőnek csodálatos az illata. Hozzáteszik azt is, hogy az igazi fenyők biológiailag lebonthatók és újrahasznosíthatók. Sőt, megvásárlásukkal

támogatjuk a helyi kisvállalkozásokat. Ráadásul gyakran olcsóbbak, mint a műfák.

Természetesen vannak olyanok is, akiknek érdemes műfenyőt venni: "A modern, városi embereknek, akik nem feltétlenül akarnak fenyőfát faragni kisbaltával. Cégeknek, vállalkozásoknak, akár üzleteik dekorációjaként. Akik nem akarnak szúrós tűskék között a karácsonyi dekorációval bíbelődni. Azoknak, akik igazán takarékos szemléletűek. Illetve azoknak, akik nem akarnak a lehulló fenyőtűskékkel küszködni" - fogalmaznak.

Forrás:

[Sokkot kaphatsz 2024-ben a faárusoknál: ennyi lesz a nordmann fenyő, ezüstfenyő, lucfenyő méterára](#)

[Agroinform.hu: 5-10 százalékos áremelkedéssel indul a karácsonyfaszezon](#)

## Karácsonyi klasszikusok



### ÜVEGGÖMBÖK VILÁGÁBAN

Az üveg karácsonyfadíszek készítése egy tradicionális kézműves folyamat, amely gondos munkát és különleges technikákat igényel. Az alapanyag általában átlátszó vagy színezett üvegcső, amelyet magas hőmérsékleten könnyen lehet formálni. Az üvegfúváshoz boroszilikát üvegcsöveket használnak, mivel ezek hőállóak és jól alakíthatók. Az elkészítés első lépése az üvegcső hevítése, amelyet speciális égőfejjel érnek el, akár 1000-1200 °C-os hőmérsékleten.

Amint az üveg lágy lesz, a mester fújtatóval levegőt juttat az üvegcsőbe, hogy az fokozatosan gömbbé vagy más kívánt formává alakuljon.



Egyszerű gömböket pusztán a fúvási technikával alakítanak ki, míg bonyolultabb formák esetében öntőformákat használnak, például angyalok, csillagok vagy hóemberek készítéséhez.

Az elkészült formákat lassan hűtik le, hogy elkerüljék a repedéseket vagy törést.

A formázott üvegdíszek belsejének bevonása következik, amely az üveggömbök csillogó megjelenéséért felel. Ehhez gyakran ezüst-nitrát oldatot használnak, amelyet az üvegdísz belsejébe öntenek, és kémiai reakcióval fémes fényhatást hoznak létre.

Amennyiben színes díszet szeretnének készíteni, a belső falat színezett lakkal vonják be. A következő lépés a festés és díszítés, amely kézzel történik. Az alapszínt (például piros, arany, kék vagy zöld) több rétegben viszik fel, majd finom ecsetekkel aprólékosan megfestik a mintákat, mint például hópelyheket, csillagokat, téli tájképeket, vallási motívumokat. A dekorációt gyakran csillámporral, gyöngyökkel vagy aranyozással egészítik ki, hogy a díszek még látványosabbak legyenek.

Az üvegdíszek tetejére egy fémkampó kerül, amely az akasztást teszi lehetővé. Ezt a dísz formázásakor hagyott üvegnyakon rögzítik. Az elkészült darabokat alaposan ellenőrzik, hogy ne legyenek rajtuk repedések vagy más hibák. Csak a tökéletesen sikerült díszeket csomagolják be, puha papírral vagy habanyaggal védve őket a szállítás közbeni sérülésektől.

A karácsonyfadíszek készítésének története évszázadokra nyúlik vissza, és szorosan összefügg a karácsonyfa állításának hagyományával.

**Az első feldíszített karácsonyfa a 16. századi Németországban jelentek meg, ahol a fenyőfát almával, dióval, papírdíszekkel és más természetes anyagokkal dekorálták.** Az alma az Édenkert tiltott gyümölcsét jelképezte, míg a dió az erőt és a bölcsességet szimbolizálta. Ezek a korai díszek egyszerűek voltak, és a keresztény szimbolika mellett gyakran praktikus szerepet is betöltöttek: az ünnepi asztal díszítésére is szolgáltak.

**A mesterséges karácsonyfadíszek megjelenése a 19. századra tehető, amikor a németországi Thüringia tartományban, különösen Lauscha városában, az üvegfúvó mesterek elkezdtek kézzel készített üvegdíszeket gyártani. Az első üvegből készült díszeket Hans Greiner üvegműves alkotta meg 1847-ben.**

Ezek eleinte gömbök és egyszerű formák voltak, amelyek hamar népszerűvé váltak Európában, különösen a tehetősebb családok körében, és az 1880-as évektől kezdve az Egyesült Államokba is exportálták őket.

Magyarországon a karácsonyfa állításának szokása a 19. század első felében jelent meg, és elsősorban az arisztokrácia, majd a polgári családok körében terjedt el. Az első díszek között itt is az alma, dió, mézeskalács és házilag készített papírdíszek szerepeltek. Az üvegdíszek a 20. század elején váltak elérhetővé, amikor néhány hazai műhely elkezdte gyártani őket.

Magyarországon az egyik első jelentősebb karácsonyfadísz-üvegdísz-készítő központ Parád volt, ahol a 20. század elejétől kezdve üvegfúvók foglalkoztak karácsonyfadíszek előállításával. Parád híres volt üvegiparáról, amely a helyi üveghuták köré szerveződött, és innen kerültek ki az első kézzel készített üveg karácsonyfadíszek is.

Az ipari forradalom és a modern gyártási technológiák elterjedésével a 20. század közepére a karácsonyfadíszek már szélesebb körben elérhetővé váltak, és a kézműves technikákat gyakran felváltotta a tömeggyártás, azonban a kézzel készített díszek iránti igény továbbra is fennmaradt, hiszen ezek egyedisége és különleges szépsége ma is vonzóvá teszi őket. Napjainkban a kézműves karácsonyfadíszek nemcsak dekorációk, hanem a hagyományok és az ünnepi szellemiség megőrzésének szimbólumai is.

Magyarországon jelenleg is több karácsonyfadísz manufaktúra is működik, amelyek kézzel készített, egyedi díszeket kínálnak. Ezek a manufaktúrák nemcsak a hagyományokat őrzik, hanem a modern technológiákat is alkalmazzák, hogy különleges és minőségi termékeket hozzanak létre.

Az alábbiakban három jelentős magyar karácsonyfadísz manufaktúrát mutatunk be: Szabó Üveg Kft., Magyar Karácsonyfadísz és Pannónia Dekor Kft.

### Szabó Üveg Kft.

A Szabó Üveg Kft.-t 1963-ban alapította Szabó Lajos és felesége, Szabóné Galántai Marianna. A cég hosszú évek óta részt vesz a németországi világkiállításokon, ahol számos új vevőt szereztek, és termékeik meghatározó szerepet játszanak az aktuális év divatjában. A manufaktúra különböző méretű, színű és formájú üveg karácsonyfadíszeket gyárt, amelyek kézzel készülnek. A cég telephelyén megtekinthetők és megvásárolhatók a termékek.

**Szabó Üveg Kft.**  
**2461, Tárnok, Pacsirtamező Utca 1.**  
**+36303477248**  
**Nyitvatartás: H-V 8:00-16:30-ig.**  
**Honlap: <https://szabouveg.hu/>**



*Kép forrása:*

<https://www.facebook.com/photo?fbid=1107960834662708&set=pb.100063464053756.-2207520000>



*Kép forrása:*

<https://www.facebook.com/photo?fbid=1108024791322979&set=pcb.1108024874656304>



*Kép forrása:*

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=1107959857996139&set=pcb.1107959964662795>



## Magyar Karácsonyfadísz

A Magyar Karácsonyfadísz manufaktúra szintén hagyományos, kézzel festett üveg karácsonyfadíszeket kínál, amelyek Magyarországon készülnek. A cég különféle díszeket készít, beleértve gömböket, figurákat és szetteket. A termékek különböző méretekből és színekből érhetők el, és a webáruházukban is megvásárolhatók.

### Magyar Karácsonyfadísz

1056, Budapest, Belgrád rkp. 26. 4. 1/B  
06 (30) 502 2125

Honlap: <https://magyarkaracsonyfadisz.hu/>



Kép forrása:

<https://magyarkaracsonyfadisz.hu/>

## Pannónia Dekor Kft.

A Pannónia Dekor Kft. története 1947-ig nyúlik vissza, amikor Jozef Wratschko megalapította az Alpenländische Christbaumschmuckfabrik nevű céget Grazban. Az 1997-es nyugati határnyitást követően a cég Sopronba költözött, és azóta Pannónia Dekor Kft. néven működik. A cég kézzel készített üveg karácsonyfadíszeket gyárt, és Európa egyik legnagyobb karácsonyfadísz gyártója. A manufaktúra különféle stílusokban és mintákban kínál díszeket, beleértve a klasszikus, vintage és modern darabokat is.

Pannónia Dekor Kft.  
9407 Sopron, Varsa utca 31/B  
Tel.: 06 30/2887878 (Hétköznap 8:00-15:00)  
Honlap: <https://www.pannoniadekor.com/hu>



Kép forrása:

<https://www.pannoniadekor.com/hu/shop/termekek/kezzel-keszített-üvegfigura-karacsonyfa-kisvonattal-16-5cm>



Kép forrása:

<https://christmasfm.hu/christmas-village-pannonia-dekor-kft/#>



## A SZALONCUKOR NYOMÁBAN

A szaloncukor története szorosan kapcsolódik a karácsonyi ünnepkör magyar hagyományaihoz, és különösen a 19. századi polgári karácsonyfák díszítéséhez. Bár a szaloncukor készítésének pontos eredete vitatott, az biztos, hogy a magyar karácsonyi szokások elengedhetetlen részévé vált, és máig az egyik legkedveltebb ünnepi édesség.

### *Eredete és története*

A szaloncukor gyökerei a 14. századi Franciaországig vezethetők vissza, ahol megjelent a fondantcukor, egy lágy, krémes édesség, amely egy cukorból és vízből készült massa. A fondant az európai cukrászat egyik alapját képezte, és innen terjedt el később Közép-Európában.

### *Hogyan készül a fondant?*

A recept szerint 1 kg cukorhoz 3-4 dl vizet kell adni, majd a cukrot lassú melegítéssel és folyamatos kevergetéssel kell feloldani és besűríteni (így a cukor nem ég oda, nem karamelizálódik). **A víz elpárolgásával a forráspont fokozatosan emelkedik, 12-13%-os víztartalomnál már 116°C fok,** ekkor a forralást abba kell hagyni, majd a folyadékot lassú hűtéssel 40°C fokra lehűteni.

A teljes kihülésig folyamatos, lassú átkeveréssel fejezzük be a fondant készítését.

A cukor kiválóan oldódik vízben, és képes túltelített oldatot képezni: az oldat akkor túltelített, ha az **adott hőmérsékleten több oldott anyagot tartalmaz, mint amennyit az oldószer feloldani képes.** A melegítéssel tehát feloldjuk a cukrot a vízben, majd a lassú hűtéssel kapjuk a túltelített oldatot. Ez az állapot nagyon érzékeny minden külső fizikai behatásra, hamar megindul a kikristályosodás.

Már egy apró cukorkristály megjelenése a túltelített oldatban **képes a folyamatot begyorsítani.** Amennyiben nem keverjük, nagy cukorkristályok jelennek meg, amelyek rontják az édesség minőségét. **A cél ugyanis éppen az, hogy a "felesleges" cukor mikrokristályok formájában váljon ki.** Ezért kell folyamatosan kevergetni a cukorszirupot 40°C fok alatt. A keverés emellett levegővel telíti, világosítja a színét, lazítja a szerkezetét. **A végeredmény egy képlékeny telített cukoroldat mikrokristályos cukorral sűrítve.**

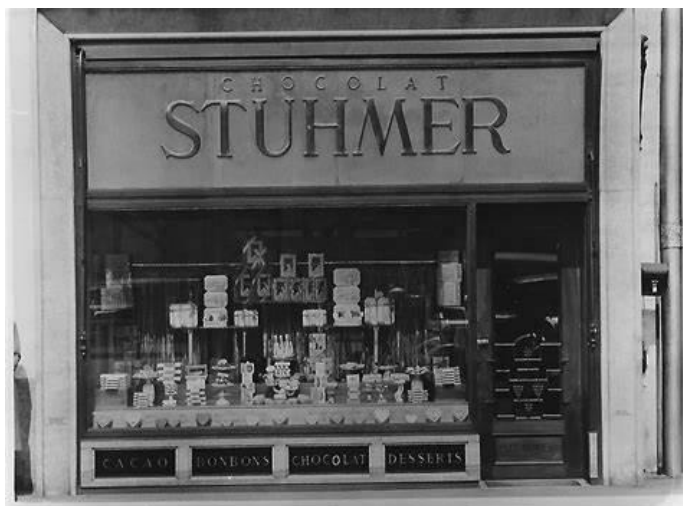
Amennyiben viszont nem csak egyszerű fehér cukorszirupot szeretnénk fogyasztani, úgy azt ízesíteni és színezní is kell. Ehhez ismét fel kell melegíteni 55-60°C-ra. **Ekkor ízesítjük, hozzáadjuk a színezőanyagot, majd ismét lehűtjük.** Ízesíteni és színezní természetes vagy mesterséges aromákkal, színezékekkel lehet.

### *Megjelenése Magyarországon*

A szaloncukor mai formájában a 17-18. század környékén jutott a német és osztrák karácsonyi szokások hatására Magyarországon.

A 19. század közepén a karácsonyfák díszítésének szokása terjedni kezdett a magyar nemesi és polgári körökben, és a fákat gyakran ehető dekorációkkal, például almával, dióval, mézeskaláccsal, valamint fondant alapú cukorkákkal díszítették. Ezeket az édességeket színes selyempapírba csomagolták, hogy díszesebbé tegyék őket, és így született meg a szaloncukor. **A "szalon" elnevezés arra utal, hogy ezeket az édességeket a korabeli polgári otthonok díszes szalonjaiban, azaz fogadószobáiban állított karácsonyfákra akasztották.**

Az első magyar szaloncukrokat kézzel készítették fondantból, amelyet cukrászok és háziasszonyok készítettek. Később, a 19. században, az ipari forradalom hatására a szaloncukor gyártása megkezdődött Magyarországon is. Az egyik legjelentősebb gyártó a Stühmer Frigyes által alapított Stühmer márka volt.



### **Stühmer munkássága**

A márka alapítója Stühmer Frigyes, hamburgi cukrászmester, aki egy budapesti cukorka készítő invitálására érkezett Magyarországra, s ezzel kezdetét vette a Stühmer márka egyedülálló története.

Stühmer Frigyes 1868-ban érkezett Magyarországra, megvásárolt egy kis cukorkaüzletet és már 1869-ben megalapította Budapesten Magyarország első modern csokoládégyárát. Vállalkozása hamarosan az ország legnagyobb csokoládégyárává nőtte ki magát, ahol – hazánkban először – gőzüzemű, minőségi csokoládégyártás folyt. A gyár a Dob utca 36. szám alatt működött.

Stühmer Frigyes felismerte, hogy a csokoládé és a cukorka fontos fogyasztási cikk, és nagy jövőjük van. Hatalmas szerepet játszott abban, hogy a luxuscikknek számító csokoládét szélesebb körben ismertté vált.

A Stühmer gyár jelentős szerepet játszott a szaloncukor népszerűsítésében is. A gyár már a 19. század végén elkezdett fondant alapú szaloncukrokat gyártani, amelyek különleges csokoládébevonatot kaptak. Ez az újítás új szintre

emelte a szaloncukrot, hiszen a csokoládéval bevont édességek luxuscikknek számítottak. Az ízesítések széles választékát kínálták, például vaníliás, gyümölcsös és mogyorós változatokban, ami tovább növelte a népszerűséget.

Stühmer Frigyes rendkívül szakképzettséggel rendelkezett, és kezdettől fogva elsőrangú termékeket állított elő.

1906-ban Stühmer fia került a gyár élére, aki állami támogatással modernizálta a gyárat, majd megalakította a Stühmer Frigyes Részvénytársaságot.

1941-ben megépítették Európa egyik legmodernebb csokoládégyárát a Vágóhid utcában. Ezt követően itthon 63 Stühmer fióküzlet nyílt, valamint egy Párizsban és egy Abbáziában.

A Stühmer cég termékei nemcsak belül, de kívül is csábítóak voltak, az 1920-30-as években a látványosan fejlődő magyar csomagolás élvonalában állt, világszínvonalú kereskedelmi kultúrát képviselt. Dobozborítóit és csomagolópapírjait példás iparművészek tervezték.



A második világháború után, 1948-ban a gyárat államosították, és beolvasztották a magyar élelmiszeriparba. A Stühmer nevet ugyan megszüntették, de a gyár tovább működött, és a termelés nagy része a Magyar Édesipari Vállalat részeként folytatódott, mely később felvette a Budapesti Csokoládégyár nevet.

Az államosítás után a Stühmer termékek receptúráit és gyártási hagyományait részben megőrizték, de a márka eredeti varázsa és függetlensége elveszett.

A rendszerváltás után, az 1990-es években a Stühmer név újjáéledt. Egy magyar vállalkozás, amely elkötelezett volt a hagyományok és a minőség megőrzése iránt, újraélesztette a márkát.

Az újjáalakított Stühmer márka ma is működik, és prémium minőségű csokoládékat, valamint tradicionális édességeket kínál. Az új Stühmer gyár tiszteletben tartja az eredeti receptúrákat, és a modern fogyasztói igényekhez igazítva gyártja a termékeit, amelyeket a régi idők eleganciáját idéző csomagolásban kínál.



A tradicionális márkát Csóll Péter élesztette újjá 2006-ban, amikor megvásárolta az egeri Stühmer édességboltot és a védjegy tulajdoni jogát.

A Stühmer Kft. számára fontos szempont volt a kezdetekben, hogy ezzel a patinás márkanévvel olyan termékeket gyártsanak, amelyek ismertek voltak az egykori Stühmer-vásárlók körében is.

A termékszortiment folyamatosan szélesedett, a kezdeti bérgyártást saját kisüzemi gyártás váltotta fel. A termékek megjelentek a kiskereskedelmi láncok polcain is, folyamatosan

nőtt a gyártási volumen, ami új gépek, gyártósorok beszerzését tette szükségessé. A cég, dinamikus fejlődésének köszönhetően néhány éven belül kinőtte a kisüzemet.



2014. július 2-án új fejezet kezdődött a Stühmer Kft. életében. Maklár községben, ünnepélyes keretek között, Orbán Viktor miniszterelnök részvételével, átadták a Stühmer Kft. új, 4.000 négyzetméteres gyártóüzemét.

2017-ben került átadásra a maklári telephelyen a hűtött és fagyasztott késztermékek tárolására alkalmas 2100 raklapos készáruraktár, mely biztosítja a cég partnerei részére a magas szintű, Stühmer által kontrollált áruellátási láncot.

A minőség-ellenőrzés folyamatai kimagaslóak, a laboratórium egyedülálló analizáló berendezéssel van felszerelve, mely a gyártás teljes fázisában kontrollálja a minőségi irányelvek követését, ezzel is alátámasztva a Stühmer mottóját: Minőség mindenekelőtt.

A kezdeti néhányhoz képest ma már több száz terméket állít elő a maklári üzem, a Stühmer a minőségi csokoládégyártás egyik meghatározó márkájává nőtte ki magát. A termékek egy része az eredeti recept alapján készülő nosztalgia termék, többségük azonban már a kreatív termékfejlesztési folyamatok eredménye.

Magyarországon a Stühmer jelenleg 9 exkluzív márkaboltot üzemeltet, Maklár, Eger, Gyöngyös, Debrecen, Nyíregyháza belvárosaiban és Budapesten, amelyből 6 üzlet nem csak édességbolt, hanem egyben cukrászda is, ahol a S

tühmer cukrászat saját gyártású, kézműves fagyaltjait és cukrászsüteményeit is értékesíti.

A Stühmer név mára a magyar édességyártás egyik legfontosabb öröksége, amely nemcsak a karácsonyi szaloncukor, hanem számos más ikonikus csokoládé és desszert révén vált maradandóvá. Az alapító Frigyes újításai és minőség iránti elkötelezettsége a mai napig példát mutat az édességipar számára.



A szaloncukor tehát Franciaországból származik, de igazi karácsonyi szimbólummá Magyarországon vált, ahol a karácsonyfa egyik legfontosabb díszé lett. Ez a hagyomány máig fennmaradt, és a szaloncukor a magyar karácsonyok egyik legjellegzetesebb része.

*Forrás:*

[https://www.hazipatika.com/taplalkozas/egeszseg\\_es\\_gasztromonia/cikkek/igy\\_keszul\\_a\\_tokeletes\\_szaloncukor](https://www.hazipatika.com/taplalkozas/egeszseg_es_gasztromonia/cikkek/igy_keszul_a_tokeletes_szaloncukor)

<https://stuhmer.hu/hu/tortenetunk>  
**ADVENTI KÉSZÜLŐDÉS**

**Balatonmárfürdő központjában folyamatosan készül a közterület díszítése.**

**Egyre hangulatosabb megjelenést kap a településközpont. Kollégáimnak hatalmas gratuláció a kivitelezésért, az igényes és szép díszek készítéséért.**

**Áldott, békés adventi időszakot kívánok mindenkinek!**

***Balog Mátyás sk.  
polgármester***





## Advent 2024. ~ Balatonmárfürdő

★ 2024. december 06. péntek Mikulás várás

15:00 Itt van a Mikulás! ~ krampuszokkal, szarvasokkal

16:00 Pomázi Zoltán ~ zenés Mikulás műsora

17:00 Mikulás készítője ~ Tulipántos Társulat előadása

★ 2024. december 07. szombat Adventi hírnök

15:00 **Egyházi Géza énekes** koncertje

15:40 Régi idők karácsonyán  
~ Józsa Éva bábművész

16:20 Vörsi Bábáncoltató Betlehemesek

★ 2024. december 21. szombat Téli napforduló

18:00 órától Adventi fényspirál készítése

\* Örömeztetés a Karácsonyi Kántálók közreműködésével

**Helyszín:** VÁRKAPU ABC UDVARA

Köszönjük a jeles napok főtámogatóinak: Várkapu ABC

Balatonkeresztúr, Balatonmárfürdő községek önkormányzatai, Antal Borászat; Harmath Pincészet; Iparcikk; Kicsillag ABC; Man Trans Kft.; Marcali Múzeum; Matyi Papír; valamint a Angster; Bakos; Bonnyai; Dombi; Fehér; Geszler; Harmath; Horváth; Illia; Kardos; Király; Kócsa; Molnár; Schäfer; Somogyi; Steinmetz; Szabados; Szabó; Szabó-Kónya; Szita; Szlati; Trézser; Újságh; Varga; Vida; Vlasics családoknak.

További információk, program részletek az aktuális plakátokon!

**Programjainkra szeretettel várunk minden családot; kicsiket és nagyokat!**



8700 MARCALI, NOSZLOPY GÁSPÁR UTCA 96.

TEL.: +36703322125 / 06 85 311048

# Fenyőfa vásár

NORDMANNI EZÜST I LUC



NYEREMÉNY  
JÁTÉK

SORSOLÁS:  
2024. DECEMBER 18. 19:00

A MEGOSZTÓK KÖZÖTT KISORSOLUNK:  
EGY VÁLASZTHATÓ FÁT  
(gyökeres/vágott)

Beruh utcában

KIJELÖLT FÁK VÁGÁSA

DECEMBER 23. 8:00-12:00

(Kérjük, a fent említett  
időpontban gyertek a fákért)

MARCALIN BELÜL INGYENES KISZÁLLÍTÁS | GYÖKERES ÉS FRISSEN VÁGOTT FA IS KAPHATÓ  
INGYENES FAFARAGÁS | MINŐSÉGI KARÁCSONYFATALP TÖBB MÉRET BEN KAPHATÓ