októberre teljesen megújulnak – mondta el dr. Csellár Zsuzsanna főigazgató Fotó: Mészáros János

ítást egyéb fejlesztésekre fordíthatják

zerűbb lesz rházi környezet

gatótól. – Ennek keretében zajlik most nálunk az a beruházás, amely az orvoslakásokat, valamint a nővérszálló épületrészét érinti. Abban az épületben, amelyben az orvoslakások kapnak helyet, a régi, fa nyílászárók mostanra alaposan elhasználódtak, a folyamatos üvegtörések miatt a funkciójukat sem tudják betölteni. Sem hő-, sem hangszigeteléssel nem rendelkeznek, és esős időben szinte mindennapos a csapadékvíz beszivárgása is. Ennek ellenére még mindig jobb állapotban volt mostanáig, mint a lapostetős régi épület legfelső szintjén helyet kapó, immár teljesen lakhatatlanná vált nővérszálló, így folyamatos telt házzal üzemelt. Ezzel a fejlesztéssel viszont lehetőség nyílik rá, hogy az orvosokat és ápolókat is kényelmesebben tudjuk elhelyezni.

Amint a főigazgató hozzátette, az energetikailag rendkívül korszerűtlennek számító épületnek természetesen a fűtési költségei igen magasak voltak. Így a nyílászárók cseréje mellett most megtörténik a falak külső hőszigetelése is. Mint mondta, a régi főépület tetőterében – ahol korábban a nővérszálló működött – ugyanezek a problémák merültek fel, amit tetőzött még a megbomló homlokzat omlása miatti időszakos balesetveszély is. Így ennek a résznek a korszerűsítésére is sor kerül október közepéig.

– Rendkívül fontos, hogy az energiaköltségek csökkentésével megtakarított összeget a betegellátás egyéb területeinek fejlesztésére tudjuk fordítani mostantól – emelte ki dr. Csellár Zsuzsanna. – Ennek köszönhetően lehetőség nyílik fontos eszközök, gépek, műszerek beszerzésére. Mindemellett pedig a nálunk dolgozó, illetve a későbbiekben hozzánk érkező orvoskollégák és ápolók

Napkollektor működik majd

Éves szinten mintegy két és fél millió forintos megtakarítást remélnek attól a párhuzamosan folyó fejlesztéstől, amelynek keretében a kórház B és D épületének tetejére napkollektorokat szerelnek fel a mezőtúri in-

csatlakoztatása folyik, s remélhetőleg június végére be is fejeződnek a munkálatok. A számítások szerint az új rendszer működése jelentős mértékben javítja majd a kórház energiafelhasználását, csökkenti a fel-

Védjegy került mezőtúri sajtokra is

MEZŐTÚR A napokban rendezett vidékfejlesztési fórumon vehették át kitüntetéseiket a Nagykunsági Íz- és Termékek védjegy rendszeréhez tartozó őstermelők. Köztük Csala Mihály és felesége, akik több mint húsz esztendeje, 1995 óta nevelnek szarvasmarhát, a tejet pedig friss tejként, illetve tejfölként, sajtként, túró formájában értékesítik. Gyakran járnak rendezvényekre, bemutatókra, gyermekeik szívesen segítenek nekik a munkákban. Néhány évvel ezelőtt, 2012-ben a gyomandrődi sajt- és túrófesztiválon dobogós helyezéseket is nyertek a paprikás sajtjaikkal.

Csala Mihályné folyamatosan kutatja az újabb és újabb sajtkészítési praktikákat, szívesen próbál ki új ízeket, és persze a vásárolók is állnak elő igényekkel. Így igen népszerűnek számít a paprikás, borsos füstölt sajt, illetve medvehagymás is. Az utóbbi időben az egyik legkeresettebbnek a pácolt sajt számít, amely apró darabkákra összevágott, olajban érlelt finomság.

– Fűszerezett étolajba kockázom bele a natúr sajtot, majd alaposan összekeverem, hogy jól átjárják az ízek – árulja el Marika, miközben kóstolásra kínálja a gyorsan népszerűvé vált étket. – Emellett szívesen kísérletezem az első hallásra furcsa párosításnak tűnő ízekkel, de az aszalt gyümölcsös, illetve diós sajtokat is sokan választják. **Sz. Zs.**