

# Online tanrendben

## Hétfőn már visszatérhetnek a diákok



Teljes fűtésrendszercsere zajlik a marosvásárhelyi Serafim Duicu tanintézetben

▲ FOTÓ: HAÁZ VINCE

● **A marosvásárhelyi Serafim Duicu Általános Iskola minden diákja szerda óta online tanrendben vesz részt, de nem a koronavírusos megbetegedések miatt, hanem mert folyamatban van a tanterekben a fűtőtestek cseréje, és ezért az iskola vezetősége úgy döntött, hogy ezen a héten ne járjanak be a tanulók az iskolába. Legkésőbb hétfőn visszatérhetnek a diákok az iskolapadba.**

Szünetel a személyes oktatás a héten a marosvásárhelyi Serafim Duicu Általános Iskolában, mert fűtésrendszert cserélnék a tanintézetben. Néhány szülő felháborodását fejezte ki, amiért gyereke kénytelen online tanulni a héten emiatt. „Nagyon zavaró, ami történik, nem értjük, miért van ez a helyzet. Egy héttel ezelőtt értesítettek minket arról, hogy online tanrendre térnek át a javítások miatt, amelyekről azt gondolom, hogy a vakációban is el lehetett volna végezni. Most hideg van az osztálytermekben, teljes fejtelenség van” – idézte az egyik szülőt a Zi de Zi hírportál.

### Nem tudtak hamarabb nekifogni

Megkerestük a polgármesteri hivatal iskolákért felelős osztályának vezetőjét, Horațiu Lobonțot, aki elmagyarázta a kialakult helyzetet. „Nyáron kaptunk pénzt a költségvetés-kiegészítésből iskolajavításokra, a Serafim

Duicu tanintézet pedig megkeresett a fűtésrendszer cseréjének igényével, hiszen ott 1970 óta nem javítottak a fűtésrendszeren, sok fűtőtest már nem működött. Teljes fűtésrendszercsere zajlik, nemcsak a fűtőtesteket, hanem a hőközpontot és a vezetékeket is lecserélik. Hamarabb nem tudtunk nekifogni, így szeptemberben kezdtük el a munkálatokat, amelyekről tudtuk, hogy nem fejeződnek be egy-két héten belül. De tárgyaltunk erről az iskola vezetésével, és megkértük, hogy két-három termenként szabadítsák fel a helyet, hogy cseréljük ki a fűtőtesteket. Minden normálisan zajlott, amíg jött a hideg. Az iskola pedig kihasználva azt a helyzetet, hogy már eleve több osztály online tanult a koronavírus miatt, úgy döntöttek, hogy ne járjanak be ezen a héten a gyerekek, hogy az osztályokban is tudják felszerelni a fűtőtesteket, bár erről nem kérdezték meg az iskolákért felelős igazgatóságot” – magyarázta Horațiu Lobonț.

### Hétfőn visszatérhetnek

Az iskolákért felelős igazgatóság vezetője hangsúlyozta, a folyosókon már működik a fűtés, és legkésőbb hétfőig befejezik a munkálatokat a tanterekben is, így hétfőn visszatérhetnek a gyerekek az osztálytermekbe.

A Maros Megyei Tanfelügyelőség összesítése alapján ezen a héten négy osztály volt online tanrendben a Serafim Duicu Általános Iskolából, melyek közül három csütörtökön már vissza is térhetett volna, mert lejárt a két hét, de a fűtésrendszer cseréje miatt kénytelenek ők is még hétfőig otthon maradni.

Hajnalka Csilla

# Az év kenyere Csíkszentmártonbansül

● Kétalkalmazottas kis pékségként indultak még 1995-ben, néhány napja pedig negyedszer nyerték meg az Év Kenyere díjat. Az elmúlt negyedszázadban azonban hosszú utat kellett megtenniük ahhoz, hogy ilyen jeles kitüntetésekben részesüljenek. **A Bocskor Pékségben jártunk.**

Pici, rendezett udvar, és egy boldog pékségtulajdonos fogadott bennünket Csíkszentmártonban. A 26 éve működő vállalkozás történetéről **Bocskor István** elmondta, hogy annak idején még családi vállalkozásként indult, mára viszont 56 embernek biztosítja a mindennapi betevő falatot. „Eleinte csak kétféle kenyeret sütöttünk, majd elkezdtünk kalácsot és süteményeket is készíteni, idővel pedig saját üzlethez nyitottunk” – mesélt a kezdetek utáni időszakról a tulajdonos, aki 2008-ban alakította ki bolthálózatukat Csíkszeredában azért, hogy minél szélesebb vásárlóközönséget juttassák el a finom pékárukat.

Az aradi GastroPan szakmai kiállításon – amely Délkelet-Európa legnagyobb sütőipari, cukrászati és gasztronómiai fesztiválja – először 2012-ben szerepeltek, és egyből meg is nyerték az Év Kenyere díjat. „Kimondottan büszke vagyok arra, hogy idén ismét megszereztük ezt a címet, hiszen ugyanazon receptúrán alapszik a mostani díjnyertes termékünk, mint a kilenc évvel ezelőtti” – emlékezett vissza a pékmester, aki szerint a rangos eseményen megszerzett díjak garantálják a magas szintű minőséget. És ha már idén ismét a kiállításon jártak, akkor még két jutalmat bezsebeltek: kézműves kategóriában az aszalt szilvás, pirított diós

készítményük, míg a sütemények versenyében a gluténmentes deszertjük nyerte el a zsűri tetszését.

**A GastroPan** az év kenyere díjat a **Bocskor** pityókás házikenyere nyerte el, amelyet kétféle kovászból, helyi termelőtől beszerzett lisztből és házilag gondosan előkészített főtt

használt pityóka minőségi és helyi legyen” – hangsúlyozta a jó pékáru titkát a Csíkszereda melletti pékség üzemeltetője. Az év kézműves kenyere díjat az aszalt szilvás készítményük nyerte el, amelybe kétféle hosszú érésű vadkovászt (rozs és búza), aszalt szilvát és pirított diót rejtettek. „A hosszú érésű kovász és tészta sokkal egészségesebbé teszi a termékeket, ugyanis jóval kevesebb glutént tartalmaznak” – vallja **Bocskor István**. A harmadik első helyüket az aradi nemzetközi versenyen az év süteményével szerezték: a Shrek-falat nevű glutén-laktóz-



pityókából készítenek. „Számunkra az a legfontosabb, hogy ne használjunk lisztjavító adalékanyagokat, törekedjünk a hosszú érésű kovászok felhasználására, valamint elsődleges szempont az is, hogy a fel-

mentes süteményünkben datolya, mandula, avokádó, méz és kókuszszír található, ami bárki számára fogyasztható.

„Nálunk, a **Bocskor Pékség**nél nem az a fontos, hogy minél nagyobb mennyiséget, hanem hogy minél jobb minőséget állítsunk elő” – osztotta meg a vállalkozás hitvallását **Bocskor István**, aki külön kitért az október 16-ai kenyér világnapjára is. E nemes alkalomból a **Bocskor Pékség** alkalmazottai a csíkszeredai nagycsaládosoknak kedveskednek, akiket finomabbnál finomabb péktermékekkel ajándékoznak meg szombaton.

A **Bocskor Pékség** termékei megtalálhatók Csíkszeredában a saját bolthálózatukban, partnerüzleteikben, valamint mozgó boltjaikban. A különböző havi vásároknak is rendszeres résztvevői, ahol az érdeklődők megízlelhetik egyebek mellett a mostani díjnyertes termékeiket is.

(X)

