

Rovarbiológusok elkészítik Sopron lárvatérképét

Harc a szúnyogok ellen

MUNKATÁRSUNKTÓL

Beköszöntött a nyár, az elmúlt hetek esős időjárása pedig kedvez a szúnyogok elszaporodásának. A soproni önkormányzat idén öt földi kémiai, valamint két biológiai gyérítést tervez.

A soproni önkormányzat az előző évekhez hasonlóan idén is a Fertő-parti településekkel (Fertőd, Fertőhomok, Fertőszéplak, Fertőrákos, Hidegség és Hegykő) együtt tesz eleget a jogszabályokban meghatározott szúnyoggyérítési kötelezettségének. Ezt földi kémiai, illetve földi biológiai módszerekkel végzi majd a megbízott vállalkozó, mivel egy uniós előírás miatt nem lesz lehetőség a korábban megszokott légi kémiai irtásra (erről lapunk előző számában írtunk. Már gyérítik a szúnyogokat, Soproni Téma, 2020. június 17.).

A földi kémiai szúnyoggyérítéshez szükséges vegyszert napnyugtától gépjárművel juttatják a környezetbe. A kezelésekhez kizárólag az egészségügyi hatóság által engedélyezett irtószerek használhatók, melyek hatóanyagát az Európai Unió közös eljárásban hagyta jóvá, azonban az egyszerű elővigyázatosság indokolt. A szabadon tartott gyerekjátékokat, élelmiszereket, evőeszközöket, a szabadban szárított ruhákat javasolt összegyűjteni vagy letakarni. A kezelés idején és az azt követő egy órában javasolt az ablakokat, ajtókat zárva tartani, és a külső levegőt



A földi kémiai szúnyoggyérítéshez szükséges vegyszert autóból, úgynevezett melegkódos technikával juttatják ki a területre – ehhez az egészségügyi hatóság által engedélyezett irtószereket használnak

bejuttató, mesterséges szellőztető berendezéseket kikapcsolni. A kezelt területen termő zöldségeket, gyümölcsöket fogyasztás vagy feldolgozás előtt ajánlott megmosni. A kezelést végző gépkocs közvetlen környezetében tartózkodni nem szabad. A földi szúnyogirtásra alkalmas gépjárművekkel két-három nap alatt lehet elvégezni a munkát az érintett területeken.

Sopron önkormányzata 2018–2019-ben fajmeghatározásra adott megbízást egy szakértőnek, aki a város közigazgatási területén mindkét évben 10 helyszínen végzett rovarvizsgálatot. Ezekből kiderült, hogy a legnagyobb számban a Culex és Simulium (púpos) szúnyogok fordulnak elő területeinken, illetve több trópusi szúnyogfaj is megjelent, melyek gyérítésére – a rovarok

életritmusa miatt – sokkal alkalmasabb a földi kémiai irtás. A biológiai gyérítés az eddigi évekhez hasonlóan történik idén is. Az önkormányzat a hatékonyabb feladatellátáshoz rendelt egy úgynevezett lárvatérképet, melyet rovarbiológusok készítenek. A szakértők meghatározzák Sopron területén a lárvatenyészőhelyeket (állóvizek, belvizes területek), illetve

az azokban megtalálható lárvák alapján a csipőszúnyogfajokat. A felmérés után az adatokat térképen rögzítik, majd ez alapján meghatározzák a leghatékonyabb gyérítési módot.

A város szúnyogirtási feladatainak elvégzését az állami szúnyoggyérítő munkálatok segítik, melyeket az Országos Katasztrófavédelmi Főigazgatóság koordinálja.

IRTÁS TÖBB SZÁZ HEKTÁRON

Sopron területén, illetve a kapcsolódó településrészekben (Balf, erdei iskola, Görbehalom, Brennbérgbánya, Új-Hermes, Ó-Hermes, Sopronkőhida–Tómalom–Jánostelep, Nyugat-major, Tánács-major) 2400 hektáros területen végzi a vállalkozó a földi kémiai és 370 hektáron a környezetkímélő biológiai gyérítést, míg Fertőrákos, Fertőhomok, Fertőszéplak, Fertőd, Hegykő, Hidegség községek összesen, alkalmanként előreláthatólag 630 hektáron igénylik a földi kémiai és 27 hektáros területen a biológiai gyérítési munkákat. A földi kémiai irtást ötször, míg a biológiai kétszer tervezik elvégezni a települések az idei szezonban. A munka körülbelül 25 millió forintba kerül.

Deák kút: a legismertebb forrás

P. HORVÁTH LÁSZLÓ

Sopron legrégebben ismert és emlegetett forrása a Deák kút, amely régen is kedvelt kirándulóléhelye volt a város lakóinak. A Soproni Parkerdőt bemutató sorozatunk következő állomása ide vezet.

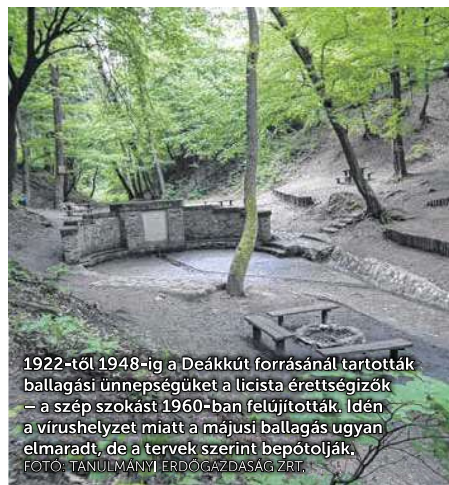
A liceiumi diákok is szívesen jártak a kút felé, május elején ide kirándultak minden évben. Bármerre is vitt az útjuk, a régi leírások szerint mindig az Újkert (mai Erzsébet-kert) fölötti erdőben levő forráshoz tértek vissza, ezért a forrást mindenki csak „deák kútnak”, azaz Studentenbrunnennek nevezte.

1827-ben a liceiumi ifjúság az erősödő nemzeti érzés ápolására egyesületet alapított Deákúti Vármegye néven, amely elnevezését jelképesen a forrásról kapta. A forrás fölé faragott követ állítottak a következő felirattal: „Deákúti! Légy forrásunk soká ártatlan öröme!” A fiatalok 1834-ben rendbe hozták a forráshoz vezető utat, rendezték a kút környékét, gondoskodtak a víz lefolyásáról. A kút nevét ekkor „Magyarkút”-ra változtatták. E néven szerepelt 1873-ig, azóta ismét Deákúti néven említik. Vize ma nem iható.

A szabadságharc bukása után a vármegye nem működhetett,

így a diákság majálisai is elmaradtak. A környék azonban ekkor sem volt csendes és néptelen, kocsmárosok vették birtokba, vasárnaponként sört és bort mértek, és táncmulatságokat rendeztek itt. A gazdátlan, a felelőtlenség, a garázdaság azonban tönkretette a kút környékét és az oda vezető utat is.

A Városszéplak Egyesület 1876-ban olasz kubikusokkal hozta rendbe a környéket. 1864-ben újraindult a Deákúti Vármegye, s ez év május 31-én megtartották az első majálisait is. 1873-ban felújították a forrás feletti levő követ, ismét rendszeresen itt tartották majálisait a diákok, melyekre a város lakossága is kilátogatott. 1883-ban a városi tanács megtiltotta a diákság rendezvényeinek megtartását a forrásnál, ez a tiltás egészen 1922-ig érvényben volt. 1918-ban megalakult a Liceiumi Diákszövetség, amely a Városszéplak Egyesülettel közösen 1922-ben felújította a kút és



1922-től 1948-ig a Deákúti forrásánál tartották ballagási ünnepségüket a leicista érettségizők – a szép szokást 1960-ban felújították. Idén a virushelyzet miatt a májusi ballagás ugyan elmaradt, de a tervek szerint bepótolták. FOTO: TANULMÁNYI ERDŐGAZDASÁG ZRT.

környékét. A forrás fölé védőfalat építettek, az elmoscsárosodott területet kitisztították, a vizet elvezették. A régi felirat mellett az egykori liceiumi diák, dr. Pröhle Károly egyetemi tanár sorai kerültek az emlékkőre: „Itt lobogott a Deákúti Vármegye zászlaja egykor. Szelleme mostan is int, ifjú szeresd a hazát!”. 1922-től 1948-ig a liceiум végzős diákjai itt tartották búcsúzásukat. 1960-tól a gimnázium

felújította a szép szokást, és a Deákúti forrásánál tartják évről évre ballagási ünnepségüket az érettségizők. A forrás legutóbbi helyreállítását 2011-ben a Tanulmányi Erdőgazdaság Zrt. a Berzsényi Daniel Evangélikus (Liceiум) Gimnáziummal közösen végezte.

Forrás: A Tanulmányi Erdőgazdaság Zrt. gondozásában megjelent a Deák kút című kiadványa.

Tartsuk karban a klímákat is!

MADARÁSZ RÉKA

A mai klímaberendezések mindegyike hűt is és fűt is, ráadásul – a régiekkel ellentétben – minimális a fogyasztásuk. A készülékek üzemszerű működése és a saját egészségünk érdekében a tisztításukra érdemes odafigyelnünk.

A klíma szóról mindenkinek a hűtés jut eszébe, pedig a ma kapható berendezések kivétel nélkül alkalmasak fűtésre is, sőt! 10 és 14 fok közötti külső hőmérséklet esetén a leggazdaságosabb megoldást nyújtják.

– A légkondicionálók beltéri egységeinek belseje hűtési üzem közben nedves, ami kedvez a betegeskedést okozó baktériumok, vírusok és gombák elszaporodásának – tudtuk meg Gyurácz László épületgépész technikus, gázvezeték- és készülékszerelőtől. – Szeptemberben az emberek többsége kikapcsolja a készülékét, és az első használatbavételkor olyan mennyiségű kórokozó szabadulhat ki belőle a lerakódott párával együtt, hogy az már fertőző.

Ezek a kórokozók kellemetlen szagot áraszthatnak, extrém esetben pedig légúti megbetegedéseket is okozhatnak, ezért célszerű a klímát rendszeresen fertőtleníteni. Időközönként mi magunk is kitisztíthatjuk a gépet, ez azonban nem pótolja a szakember által

elvégzett tisztítást, amire minimum 2–3 évenként sort kell keríteni. Azoknak, akik légkondicionáló beszerelésénél gondolkodnak, érdemes odafigyelniük arra, hogy a készülék mérete megfelelően a helyiségnek, a kondenzvíz-elvezetés biztosított legyen, továbbá wifi hálózatra lehessen csatlakoztatni.

– Nem árt időnként az autótól klímaberendezését a téli időszakban is bekapcsolni, ha ugyanis ezt elmulasztjuk, az hibákat – leggyakrabban tömítetlenséget – okozhat – folytatja Filácz Péter autószerelő mester. – A nagy meleg beállta előtt érdemes a légkondicionálót felülvizsgáltatni, illetve a szezon előtti – ózonos vagy vegyszeres – tisztítását elvégeztetni. Tavaszi átvizsgáláskor a pollenszűrő cseréje is ajánlott.

Az autószerelő tanácsa a nyári időszakra vonatkozóan az, hogy a hideg levegőt lehetőleg ne közvetlenül a testrészeinkre irányítsuk, ha nem akarunk a nagy melegtől komoly fájdalmak árán megszabadulni.



A nagy meleg beállta előtt érdemes az autók klímáját is tisztíttatni, a pollenszűrőt cserélni – hangsúlyozta Filácz Péter autószerelő mester FOTO: NÉMETH PÉTER

Ízletes befőttek

MADARÁSZ RÉKA

Azt szokták mondani, az vagy, amit megesszel. A mai világban, amikor rengeteg káros hatás ér bennünket, különösen fontos arra törekednünk, hogy legalább a táplálékaink minél kevesebb tartósítószerrel tartalmazzanak.

Lekvár, befőtt, szörp, pálinka – a gyümölcsök „újkorai” alakjai. Utóbbit általában a férfiak készítik (készítetik), viszont az előbbieket megalkotása klasszikusan a hölgyek feladata. Ölbe Kinga az egészséges életmód híveként időt és energiát nem kímélve szinte mindent saját kezűleg állít elő.

– Befőzésnél rendkívül fontos, hogy az üvegek tiszták legyenek. A legkevesebb időt az veszi igénybe, ha mosogatógépben mossuk el őket – tudtuk meg Kingától. – A kompótot úgy készítsem, hogy egy liter vízhez negyven dekagramm cukrot teszek, öt percig forralom, beleteszem a gyümölcsöt egy-két

percre, majd beleöntöm a kompótot az üvegekbe. Nátriumbenzónát helyett szalicilt használok. A dunsztolást lavórban, dunyhával, vastag pléddekkal oldom meg. A lényeg, hogy minél lassabban hűljön ki a befőtt.

Lekvár elvételkor lehet alkalmazni a hagyományos módszert: egy kilogramm megtisztított gyümölcshöz havan-hetven dekagramm cukrot teszünk, negyven percig forraljuk, majd – a már leírt módon – üvegekbe tesszük, és dunsztoljuk. A zselés módszer talán még egyszerűbb, annyiban különbözik az előzőtől, hogy a cukrot zselével két-három percig forraljuk.