

1957 között asszisztensként helyezkedett el a várpalotai rendelőintézetben. 1957-1973-ig tanító Várpalotán. 1973-tól rokkantnyugdíjas, 1987 és 1999 között a Várpalotai Helytörténeti Gyűjteményt (vagyis a Tájház gyűjteményét) gondozta, amely intézményegység ma már az ő nevét viseli.

1947-1950 és 1953-1955 között néptánc-csoportokat vezetett, 1959-től 1970-ig, valamint 1975-1988 között bábjátékos csoportok és szakkörök vezetőjeként tevékenykedett, majd 1978-ban megyei bábjátékcsoport-vezetők tanfolyamán oktatóként dolgozott. 1990-től a Várpalotai Városszépítő és -védő Egyesület vezetőségi tagjai közé tartozott. Patronálta a Zichy István Cserkészcsapatot. Tagja volt a Magyar Máltai Szeretetszolgálat várpalotai szervezetének. Helytörténeti kutatásokat végzett, országos illetve megyei pedagógiai, néprajzi és helytörténeti pályázatokon díjazták írásait. Kitüntetései: 1967: Várpalotáért Arany Emlékérem,



1979: UNIMA Nemzetközi Bábjátékos Szövetség Magyarországi Tagozatának oklevele, 1986: Kiváló Társadalmi Munkás érdem, Társadalmi Munkáért oklevél, 1994: Várpalota Város díszpolgára, 1999: Várpalota Közművelődéséért.

Berta József

Berta József (Veszprém, 1934. május 13. – Budapest, 1958. január 2.) posztumusz őrnagy az 1956-os forradalom és szabadságharc vértanúja. Berta József szüleit nem ismerte, Körmendi János szobafestőnél nevelkedett menhelyi gyerekként. A nyolc általános elvégzése után a Veszprémi Könyvterjesztő Vállalatnál helyezkedett el gyakornokként, majd elvégzett egy nyolc hónapos tanfolyamot. Ezt követően instruktori beosztásba került. 1952-ben betegsége miatt kilépett munkahelyéről, és kocsikísérőként, majd traktorosként dolgozott tovább. Megnősült, két gyermeke született. 1954 novemberében hívták be sorkatonai szolgálatra. A forradalom idején Várpalotán teljesített szolgálatot bányászkatonaként. 1956. október 25-én elhagyta alakulatát, és bekapcsolódott a helyi forradalmi eseményekbe. Részt vett a tüntetésben, majd a pártbizottság és a rendőrség megtámadásában, utóbbi lefegyverzésében. Ekkor jutott egy golyószóróhoz. A felkelők torlaszokat, barikádokat építettek, majd a nap folyamán megtámadtak több Hajmáskér felől érkező szovjet gépkocsioszlopot. A gépkocsikat kilőtték, a szovjet katonák közül tizenhárman veszítették életüket. A harcot követően visszatért laktanyájába, ahol a további harchoz fegyvert és lőszerrel követelt, katonatársait pedig igyekezett rábeszélni, hogy csatlakozzanak a felkeléshez. A laktanya azonban másnap sem csatlakozott a megmozduláshoz, fegyvert sem adott ki, hiába követelték

ezt a tüntetők, akik több eredménytelen ostromot indítottak. Az egyik támadásban Berta is a Várpalotán állomásozó lövészezred ellen harcolt. Tagja lett a nemzetőrségnek, részt vett a bujkáló ÁVH-sok felkutatásában. 1956. november 21-ig teljesített nemzetőrként szolgálatot. Ekkor értesültek arról, hogy a szovjet hadsereg letartóztatja a forradalomban részt vett személyeket. A közeli erdőbe vonultak vissza, azt tervezték, hogy folytatják a harcot. Végül azonban az egység feloszlott, többen külföldre menekültek. Berta visszatért alakulatához, ahonnan december elején szerelt le. 1957. február 14-én tartóztatták le. Első fokon 1957. november 2-án szervezkedés vezetése vádjával életfogytiglani börtönbüntetésre ítélték. Ezt a Legfelsőbb Bíróság Katonai Kollégiumának Különytanácsa Szimler János hadbíró alezredes vezetésével 1957. december 10-én halálos ítéletre súlyosbította. 1958. január 2-án végezték ki. 1990 után posztumusz honvéd őrnaggyá léptették elő.



Természeti értékeink

Várpalotát a Bakony keleti kapujának nevezik. A hegység Veszprém–Zirc–Veszprémvarsányi törésvonalától keletre eső része a Palotai-Bakony (vagy Keleti-Bakony). A táj középpontjában található a Tési-fennsík és fennsíkmaradványai (Köves-hegy, Bér-hegy, Öreg Futóné, Kis-Futóné). Területe 307 km². A fennsík legmagasabb pontja az Öreg-Futóné (574,4 m), északkelet felé fokozatosan alacsonyodik. Minden oldalon törések és árkos süllyedékek (Alsóperepusztai-medence, Várpalotai- és Kisgyón-Balinkai-szénmedence, Bakonykúti-süllyedék) határolják.

A fennsíktól nyugatra és délkeletre szigetszerű röghegyek (Ámos, Tunyok, Baglyas, Iszka) emelkednek ki. A várost keletről délnyugatra húzódva a Sárrét nádasai, északnyugatról a Bakony Tési-fennsíkja, délről pedig a Balaton-felöld nyúlványai határolják. A domborzat a Sárrét felől észak-északnyugat felé haladva fokozatosan emelkedik. A belváros 150 m, a Tési domb 200 m tengerszint feletti magasságú. Észak felé néhány kilométeren belül 400 m fölé emelkedik a domborzat (Tési fennsík). Az időszakos és állandó vízfolyások a Sárrét irányába haladnak. A várost észak felől körbefogó sziklás-dombos terület déli lejtője gyümölcsös kertek (Józan, Széphegy, Baglyas) és honvédségi lőtér szurdokvölgyekkel, sziklás hegyoldalakkal és jellegzetes karszt flóratársulással.

A 8-as számú úttól délre eső városrész ellaposodik, s néhány méterrel emelkedik a Sárrét szintje fölé (Rákóczi telep, várpalotai iparterület). Jellegzetes morfológiai elemek a bányatavak, melyek

a bányászat révén kialakult, részben mesterséges süllyedékek. E terület szervesen kapcsolódik a Sárréthez, a vizes mocsaras területekre jellemző flóra és fauna társulás alakult ki az idők folyamán.

A felszínen nagy területen megjelenő triász dolomit repedések a Közép-Dunántúl legnagyobb vízkészletét rejtik. A dolomitot a városkörnyék több pontján építőipari céllal és útépítési céllal bányászták. A dolomitra települt kutak (Inota, Hidegvölgy) látták el ipari vízzel az Alumíniumkohót és részben a Nitrogénműveket.

A miocén rétegek tartalmazzák a vastag lignit telepeket, melyet a közelmúltig bányásztak, és amelyre a környék – időközben szinte teljesen leépült – nehéziparát (energiatermelés, vegyipar, alumíniumkohászat) alapozták. E rétegek kincse a jó minőségű ivóvíz, mely szinte kifogyhatatlan mennyiségben áll rendelkezésre. A tiszta karsztvíz a miocén kori homok szűrőjén halad keresztül. A város ivóvizének jelentős részét a bántai kutak adják. A bántai vízbázis és a Bántai-tó kapcsolatban áll egymással, így ezen területek védelme a város elemi érdeke.

Várpalotán az egyetlen országos jelentőségű védett természetvédelmi terület az ún. Szabó-féle homokbánya, melyet az Országos Természetvédelmi Tanács 1211/1954. számú határozatával védetté nyilvánítottak, valamint a Várpalotai homokbánya természetvédelmi terület védettségének fenntartásáról szóló 121/2007. (XII. 27.) KvVM rendelettel megerősítettek. 1996-ban a várpalotai önkormányzat többek között az alábbi területek védetté nyilvánítására tett javaslatot: a Derítő-tó, Várvölgy, a Bántapusztai láprét. Az önkormányzati

jegyzőkönyvek szerint e területek védelem alá helyezése máig nem történt meg. A Baglyas-hegy területe sem került fel a védetté nyilvánítandó területek listájára, bár flórája figyelemreméltó, és számos védett növény él ezen a területen.

(Összeállította: Varga Zsoltné)

A Szabó-féle homokbánya

A Szabó-féle homokbánya a Balaton-felvidéki Nemzeti Park működési területén található országosan és nemzetközileg is ismert természetvédelmi terület. Nevét egykori tulajdonosáról, Szabó Endréről kapta. A várpalotai születésű csizmadia és kőműves mestert az 1920-as évek gazdasági csődje kényszerítette vállalkozásra. A megtakarított pengőkből vásárolt birtok a 8-as számú főúttól a vasútállomásig terjedt. A terület művelése, szántása során az eke homokot, benne „fura jószágokat”, kagylókat fordított ki a földből. A tulajdonos az 1926 nyarán kapott bányanyitási engedély birtokában nagy hasznot remélve kezdte meg a homok kitermelését. A bánya évtizedeken keresztül sikeresen működött. Az itt bányászott homokot habarcs adalékként hasznosították az építőiparban.

A termelés 1953-ban állt le véglegesen, az elhagyott mélyedéseket belepte a televény, járatlan bozótos lett. Időközben a bánya egyre bővülő leletanyagának feldolgozása során tudományos körökben egyre ismertebb lett. A szakemberek felismerve a lelőhely egyre pusztuló voltát és Európában egyedüli, felbecsülhetetlen tudományos értékét, gyorsított ütemű tárgyalásokat kezdtek a terület megvédése érdekében. A várpalotai „Szabó-bányát”, az Országos Természetvédelmi Tanács 1770/1954. számú határozata alapján, 1954. december 7-én nyilvánították

védetté. Az első rendű cél a tudományos értékű lelőhely természetes állapotának megóvása. A 4-5 méter magas és 40 m hosszú homokfal jól konzerválta a középső-miocénben jellegzetes gerinctelen faunaközösséget. Az életközösség maradványait magába záró rétegek jól mutatják a tengerparti üledékképződés jellegzetes struktúráit, az egykori tenger hullámmozgásának, árapály-jelenségének dinamizmusát. A kutatók a középső miocén kori milióben 208 csigafajt, 180 db kagylófajt, 69 db egysejtűfajt határoztak meg. Az adott rétegben a nagy egyed-számon túl gazdag a fajszaamok variációja is. Hazai viszonylatban vannak olyan egyedek, melyek csak Várpalotáról ismeretesek (pl: *arca diluvii varpalotensis*). A leletek teljes gyűjteményét Strausz László könyvében jelentette meg. Az összehasonlító vizsgálatok alapján hasonló fajokat találtak Dél-Franciaországban is, s ez a két terület valamikori tengeri kapcsolata bizonyítja.



(Összeállította: Varga Zsoltné)

Várpalotai tórendszer

A bányatavak kialakulása a szénbányászatnak és a terület gazdag vízellátottságának köszönhető. A szénbányák aknáinak leállítására, a támpillérek eltávolításának következtében eltérő

mélységű és kiterjedésű tófelületek jöttek létre. A folyamat – csökkenő mértékben – még ma is tart. A bányaművelés következtében létrejött kisebb-nagyobb tavacskákból mintegy 500 hektáros összfelülettel rendelkező horgászterület alakult ki. Átlagos vízmélység 2-3 m, a Széllhelyi tó kivételével, mely helyenként 40 m-nél is mélyebb. A tórendszert a Várpalotáról Ósi község felé vezető úton érhetjük el a város határát elhagyva. A Várpalota területén található jelentősebb tavak és vízfolyások a következők:

Bányatavak az S-II. bányánál,
Széllhelyi tó,
Grábler-tó,
Bántapusztai-tavak,
Városi derítő-tó,
Inotai víztározó-tó,
Köves-árok,
Inotai-patak,
Pét-patak,
Hidegvölgyi-árok.

A tavak vize különlegesen gazdag élővilágot tudhat magáénak. Az 1980-as évek végén a Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület munkatársai kezdték meg az itteni madárvilág feltérképezését. A kutatások rámutattak több olyan madárfaj jelenlétére, melyek előfordulása az országban egyedülálló. A hazánkban költő madárfajok 46%-át, 93 fajt azonosítottak ezen a területen. 32 faj vonuláskor, 11 faj csak a költési időszakban figyelhető meg. A Balatonfelvidéki Nemzeti Park Igazgatósága 2005 óta rendszeresen végez vízmadárszinkronszámlálásokat, melyek eredményeként pontos adatokhoz jutnak a vízmadarak egyedszámát illetően.

A tavak fokozottan védett madara a cigányréce, védett a kontyos réce, a búbos vöcsök, a törpegém, a kis vöcsök, a kis vízi-

csibe, a szerecsensirály, a feketenyakú vöcsök.

Megfigyelhetők különböző vízbogarak: óriáscsibor, szegélyes csikbogár, keringőbogarak, stb. A sekélyebb vizek élőlényei közül fellelhető itt a vízi skorpió, a tarajos götte, a kecskebéka, a barna és a zöld varangy, valamint a zöld levelibéka.

A tavakban található ismertebb halfaj: a ponty, a törpeharcsa, a dévérkeszeg és a kárász, de előfordul a réti csík, a vágódurbincs és a sügér.

A bányatavak területén nagy számban találhatunk ritka, védett növényfajokat. Ilyen például a réti iszalag, szibériai és fátyolos nőszirm, vitéz kosbor, mocsári kosbor, hússzínű ujjas kosbor. A szárazabb szegély területeken jelentős vérfűállomány és két védett boglárkafaj él. A terület erősen bolygatott volta miatt a védett növényfajok lassabb megjelenésére számítanak a szakemberek. Táplálékforrást biztosít a vízimadarak számára, ez az egyik oka a fajgazdagságnak, melyhez nagymértékben hozzásegít az emberi jelenlét teljes hiánya.

Horgászat Várpalotán

A városkörnyéki tavak kiváló horgászati lehetőséget nyújtanak. Várpalota déli határában 500 hektáron találhatóak sülydedői bányatavak. A szerves anya-gok felhalmozódása miatt jó a tavak termőképessége. Változatos és bőséges a halállomány.

Várpalotai horgászhelyek:

Bántai-tó: 4,7 hektár. Fogható halak: ponty, amur, csuka.

Beszállótó: 9,5 hektár. Fogható halak: ponty, csuka, süllő.

Inotai-tó: 76 hektár. Fogható halak: ponty, harcsa, csuka.

Nagy-Birkás tó: 38,6 hektár. Fogható halak: ponty, csuka, süllő, amur.

Grábler-tó: 5 hektár. Magánkézben.

Várpalotai bányatavak: 59 hektár. Fogható halak: ponty, csuka, amur, süllő.

Nagybivalyos tórendszer: négy tóból áll, 96,4 hektár területen. Fogható halak: ponty, amur, süllő, csuka, harcsa.



Ülepítő (Derítő-) tó

A városi derítőtó a bányatavak területén fekszik, több mint 48 hektáron. E terület legértékesebb kincse páratlan madárvilága. Eddig 161 faj jelenlétét sikerült kimutatni. A várpalotai tavak közül itt észlelték a legmagasabb egyedszámban a vízimadarakat. A megfigyelések során 36 faj jelenlétét igazolták (8 fokozottan védett, 31 védett, 3 az Európai Unióban kiemelkedő jelentőségű vízimadár faj). A megyében csak itt bizonyították a feketenyakú vöcsök, a kontyos és az üstökös réce költése. A megyében egyedül itt létesült dankasirály és szerecsensirály számláló telep. Úszó és bukórécék százai keresnek itt táplálékot. Az edercsi nádásmező mellett az ülepítőtávon fészkel egyedül a barát- és a kendermagos réce. A szárcsa, a cigányréce és a kanalas réce állománya is kiemelkedő jelentőségű. Itt találunk maguknak élelmet az úszó és bukórécék is. Számos botanikai és zoológiai értéke miatt a városvezetés többször tett kísérletet a terület védetté nyilvánítására.

A Keleti-(Palotai-)Bakony növénytársulásai

Nyílt dolomit sziklagyep

Meredek, sziklás lejtőkön elterjedt növénytársulás. Jellemző fajok a deres csenkesz, a sziklai perje, a pápaszemes korongpár, a lappangó sás, a homoki pimpó, a magas gubóvirág, a szikár habszegfű és az árvalevelű len. Védett növények: a magyar gurgolya, az ezüst aszott, a benszülött sadler imola, a sűrűke ördög szem, a hangyabogáncs, a sárga kövirózsa, a sulyoktáska, a lumnitzer szegfű és a kékes borkóró.

Zárt dolomitsziklagyep

Északi kiterjedésű meredek domboldalakon elterjedtek. Mikroklimájuk hűvösebb, kiegyenlítettebb a nyílt dolomit sziklagyepknél. Néhány alhavasireliktumnövény él itt: pl. a terpedt koronafürt, a gombos varjúköröm, a dombi ibolya és a kövér daravirág. Két védett cserjefaj is nagy számban él itt: a fanyarka és a piros madárbrinca.

Lejtősztyepprétek

Jellemzője a vastagabb talajtakaró, a majdnem teljesen zárt gypsint és a nagy fajgazdagság. Védett növényei: a tavaszi hérics, a leánykőkörcsin, az apró nőszirm, a pusztai meténg, a tarka kosbor, az ezüstös útifű, a nagyzezerjófű, a sárga len, a borzas len, a homoki vértő és borzas vértő, a délvidéki árvalányhaj, a bunkós hagyma, az őszi csillagvirág és a leánykőkörcsin.

Karsztbokorerdők

Vékonyabb talajon, szubmediterrán elemekben gazdag társulás, mely bokorerdő foltjaiban molyhos tölgy és virágos kőris uralkodik. Cserjeszintje dús: cserszömörce, húsos som, ostorména, bibircses kecskerágó, egybibés galagonya,

sóskaborbolya a jellemző cserjefajok. A társulás jellemző lágyszárú: a nagyzezerjófű, a tarka nőszirm és három orchidea faj, a bíbor kosbor, a vitézkosbor, illetve a gerbics.



Elegyes karszterdők

Itt a szubtalán bükk és a szubmediterrán virágos kőris dominál, melyekhez kislevelű, nagylevelű hárs, barkóca, berkenye. és bartaberkenye elegyedik. Gyepszinten alhavasiretikumnövények is megtalálhatóak: a kövér daravirág, a gombos varjúköröm, a dombi ibolya és a henyé boroszlán. A Várvölgy különlegességének számít a mohos csitri és a lila fészkesvirágzatú sűrűke bogáncs.

Mészkedvelő tölgyesek

A fajösszetétele hasonlít a karsztbokorerdőhöz, de a már vastagabb talajtakarón az erdő nem mozaikos bokorerdő, hanem többé-kevésbé zárt tölgyes. Az állományt a molyhos tölgy, a csertölgy, a kocánytalan tölgy és a virágos kőris alkotják. Cserjeszintje is gazdag: benne húsos som, cserszömörce, egybibés galagonya, bibircses kecskerágó és ostorména található.

Gyertyános tölgyesek és bükkösök

A két társulás aljnövényzete nagyon hasonló. A bükkösökben a névadó bükk az uralkodó, de a magas kőris, hegyi juhar, hegyi szil, nagylevelű hárs és a gyertyán is megtalálható. A gyertyános

tölgyesekben a kocsánytalan tölgy és a gyertyán uralkodik. A gyepszint jellemző fajai: a bogláros szellőrózsa, az odvas keltike, a pézsmaboglár, a sárga tyúktaréj, a hóvirág, a galambvirág, a bókoló fogasír és a kapotnyak. Az egész völgyben gyakori a hólyagpáfrány, a mohos csitri és az aranyos fodorka. A völgy legértékesebb orchideafajai a nőszőfüvek nemzetségéből kerülnek ki. Ilyen a széleslevelű nőszőfű, a csőrös nőszőfű és a müller nőszőfű, széleslevelű nőszőfű.

(Összeállította: Varga Zsoltné)

Vadászati lehetőségek Várpalotán

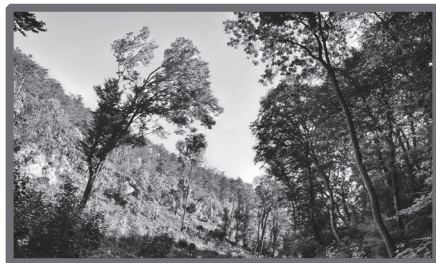
Vadászati lehetőségekben is van választék a város térségében. Jellegzetesen hegyvidéki nagyvad vadgazdálkodási körzet a várpalotai, ahol az apróvad szerepe minimális. Jelentős a gímszarvas, a dám és a vaddisznó állomány, de található muflon és őz is. Szórványosan előfordul mezei nyúl, fácán és fogoly is.



Ehhez kapcsolódóan érdemes megemlíteni az immár hagyományossá vált Vadászati Kultúra Napja rendezvényt, amely Várpalota vadászati-erdészeti hagyományaihoz tudatosan visszanyúlva szórakoztatja az érdeklődőket.

Várvölgy

Várpalotától északra található 4-5 km hosszúságú völgy. Nevét Pusztapalota várának romjairól kapta, melyet a XIII. században építettek a Várvölgy hajlatában egy kimagasló kőszirten. A ma is kedvelt turisztikai célpontot már 1867-ben is említik, mint közkedvelt kirándulóhelyet.



A Várvölgy egyike a Keleti-Bakony legszebb, még érintetlen völgyeinek. Élővilága rendkívül gazdag, változatos 50 védett növényfajával. Szinte az összes Kelet-Bakonyra jellemző növénytársulás megtalálható itt. Növényvilága sziklagyeppek, lejtősztyepppek, karsztbokorerdők, elegyes karszterdők, mészkedvelő tölgyesek, gyertyános tölgyesek, bükkösök. A terület állatvilága még nincs feltárva.

A Várvölgy botanikai kutatásával foglalkozó tudósok Kitaibel Pál (1757-1818), a budapesti egyetem botanikai professzora; Horhi Mihály (1780-1856), gróf Zichy István jószágkormányzója, később Veszprém megyei fizikus; Boros Ádám, a magyar florisztika és biológia tudósa; Vitéz Bartha Andor ezredes, kinek herbáriumuma sok értékes adatot tartalmaz a Várvölgy növényvilágáról, napjainkban Mészáros András kertész üzemmérnök és Mészáros József.

A Várvölgyteljes állatvilága még feltáratlan. Keleti-Bakony erdeiben és a Várvölgyben

gyakori állat a törékeny vagy lábatlan gyík és a rézsikló. Az itt élő erdei madarak közül megtalálható itt a mátyásmadár, az erdei szalonka, a gyurgyalag, a nagy örgébcics, a süvöltő és a meggyvágó. A virágokat a hártvásszárnyúak nagy tömege látogatja. Gyakori faj az óriás lószúnyog, de a törősdarázstól a peteparazitáig sok minden megtalálható itt.

A Várvölgy természeti értékeit számos tényező veszélyezteti. Tüzek, feketefenyvesítés, turizmus. A völgyben nagy területeket borít a fekete fenyő, melynek erős árnyékoló hatása, valamint felhalmozódó és a talaj kémhatását erősen savanyító tülevelei miatt az eredeti aljnövényzet és a sziklagyeppek flórája teljesen elszegényedik. Nem kis veszélyt jelentenek a védett élővilágra a kirándulók, akik zajongásukkal, helytelen szemét elhelyezésükkel, az értékes növények letárolásával óriási károkat okozhatnak.



(Összeállította: Varga Zsoltné)

Bántapusztai láprét

A várpalotai-veszprémi fennsík része. Közvetlenül a „Barátság” Horgászegyesület tava mellett található.

Fő növénytakarásai: dunántúli mocsárrét, nyúlfarkfüves láprét és a kékperjes rétek. A láprét tíz védett növényfajával és néhány lo-kális értékű ritka növényvel egyedülálló a környéken. Bántapusztán néhány hektár-

nyi területen fennmaradt egy láprét, ahol több védett növény is él. Két, országosan is ritka faj található itt. Egyikük a júniusban virágzó posványkakastaréj, amelynek 50-60 töves állománya Bántapusztán él egy kis szobányi területen. A növény minden második évben virágzik, magot hoz és utána elpusztul.

Másik országosan ritka növény a fehérmájvirág. Fehér színű virágait július végén, augusztus elején láthatjuk. Jellegzetes szív alakú tölevelei vannak.

Kora tavasszal virágzik a lápi nyúlfarkfü. Könnyen felismerhető kékes virágzatáról és ezüstös leveleiről.

Itt él a széleslevelű gyapjúsás. Nevét a füzérkéből fehér gyapjúként kiálló sertékről kapta, melyek a virágzás után növekednek meg.

A kosbor-félék közül a vitézkosbor a láprét szegélyén él, ahol nem olyan vizenyős a talaj.

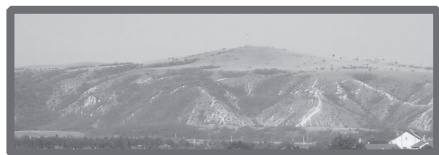
A rét belsőbb, nedvesebb részei a hússzínű ujjas kosbor és a mocsári kosbor élőhelyei. Az ujjas kosbor faj egy ritka színváltozatával találkozhatunk itt (a mézajakak színe a bíborvörös helyett fehéres, rajta halványrózsaszín árnyalattal). Az élénkkék virágzatú réti iszalag a szárazabb foltokon, szegélyeken él. Júniusban virágzik a mocsári nőszirm és a szibériai nőszirm. A szibériai nőszirm virágjai sötétlilák, belül barnás-sárgás, kifelé fehéres rajzolattal. Jól bírja a szárazságot. A mocsári nőszirm magassága akár az egy métert is meghaladhatja. Lepellevei aransyárgák.

(Összeállította: Varga Zsoltné)

Baglyas-hegy

Várpalota felé közeledve minden várpalotai szívét megdobbantja, amikor megpillantja a Baglyas-hegyet. A távolról nézve tűzhányóra emlékeztető, 363 méter magas Baglyas a Keleti-Bakony déli peremén húzódik.

A Baglyas-hegyen nagy tömegben előforduló kőzetek a földtörténet középkorában (a mezozoikumban) képződtek (pl. a mészkő és dolomit). A középső- és felső triászba sorolható dolomitok tektonikusan érintkezve, egymás mellett találhatók a felszínen. A hegy tömege ősmaradványmentes földolomitból, az Inotán lévő víztározót keretező sziklák zöldmoszatokat tartalmazó dolomitból épülnek fel.



A Baglyas-hegy környékén kisebb foltokban rá lehet bukanni eocén korú, gazdag ősmaradványokat tartalmazó mészkövekre. A hegylábi törmelék anyagában található metamorf kavicsok és homokszem nagyságú törmelékek ennek az oligocén korú kavicstakarónak áthalmozásából származnak.

A miocénban alakult ki a Baglyas-Iszka-hegy sásbércvonulata. A kiemelt sásbérceken a térszín intenzív lepusztulása történt, a süllyedő medencében folyóvízi, tengeri, majd mocsári kőszén képződéses üledékképződés zajlott. Az alacsonyabb sásbércek tetejét és a szárazföldi területek szélét édesvízi mészkőpadok borítják. A Baglyas-hegy déli részén megtalálható

kiédesedő vizű, lefűződő lagúnában kivált mészkőpad azt mutatja, hogy meddig ért a Pannon-tenger szintje. A pleisztocén elején a terület kiemelkedése miatt az egész terület szárazulattá vált. Megindult a magasabban fekvő területek lepusztulása. A hegyoldalak alsó felén nagyméretű törmelékűpok alakultak ki. A száraztérzsíni-, és lejtőlöszök tompították a domborzat szeszélyes különbségeit. A holocénben a vízfolyások által lerakott üledékek keletkeztek a Baglyas-hegy és környéke völgyeiben. A hegy morfológiai formája a szegélyi területek, horhosok erdő- és mezőgazdasági művelés szempontjából meredekségük, sovány földtakarójuk miatt nem értékesek. A Baglyas-hegy különböző kőzetein más-más hajlású alakzatok formálódtak. Ahol lösz vagy lejtőtörmelék borítja a hegylábi felszínt, ott ma szőlők kúsznak a magasba. A megművelt területek határára túl dolomitkúp tör a magasba. A hegy oldalán felfelé haladva a sziklafalon érdekes terasszal találkozhatunk. Ezt a bemaródást a Pannon-tenger hullámai okozták. Az alattuk megfigyelhető szögletes dolomitdarabok a hegy anyagából kerültek elő.

A hegy teteje felől mély és száraz völgyek (népnyelv szerint asszók) futnak le. Valamikor ezek a völgyek szállították a Baglyas fennsíkjára hulló csapadékot a Pannon-tengerbe. A hegy domborzati formái jellegzetesen őrzik az egykori Pannon-tenger szintjét. A felszín domborzatának kialakulásában jelentős szerepe van a dolomit mállásának. A dolomithegyek a mállás során könnyen feldarabolódnak, kisebb-nagyobb kúpokra tagozódnak.

A Baglyas-hegyen feltűnő virágú védett növények több faja él: sziklás rétjein

látható a leánykőkörcsin, melyre Rédl Rezső botanikus, a Bakony kutatója már 1942-ben felhívta a figyelmet. Több száz tőből álló populációja ismert a fekete kőkörcsinnek, mely dekoratív külsejét dús szőrzete és feketés lila lepellevei adják. Márciusban–áprilisban virágzik – a nagy sárga virágjáról ismert – kora tavaszi növények közé tartozó tavaszi hérics, mely Várpalota környékén néhány éve még nagy számban volt látható. Azóta erősen csökkent egyedszáma. A Baglyas-hegyen a sztyepprétek és bokorerdők szegélyében fordul elő tömegesen. A nőszirmok közül 3 fajjal is találkozhatunk. A hegy lankáin fordul elő az apró nőszirm. A növény tövei ún. „boszorkánykörbe” rendeződnek. Többféle színváltozatban fordul elő: sárga és lila színű virágok tövei is ismertek. Tavasszal virágzik a homoki nőszirm, melynek néhány száz töve látható a Baglyas sztyepprétején. 10.000-nél is több tarka nőszirm egyeddel találkozhatunk itt. A hegy sztyepprétején és a ritkás erdők aljába húzóda él. A hegység napfényes sziklagyepain él a henye boroszlán törpecserje. Illatozó kicsi virágai akkor nyílnak, amikor kevés növény virágzik a sziklagyepekben. A hegy déli oldalában él a törpemandula. Összesen 1.000 tő található ebből a cserjéből. Tavasz végén, nyár elején a hegyen rengeteg árvalányhaj látható. Több faj látható itt: a csinos, a hosszú tollas szálkájú, a bozontos árvalányhaj. Feltűnő, magastermetű növény a nagyzezerjófű. Levelei a kőris leveleihez hasonlíthatók. Citromillatú levelei illóolajat tartalmaznak. A hegy száraz, köves gyepeiben él az árvalevelű len, melynek fehér vagy rózsaszínes virágú töveivel gyakran lehet találkozni. Nyáron virít érdekes növényünk, a turbánliliom. A Keleti-Bakonyban öt-hat termőhelye ismert. A Keleti-Bakonyból csak néhány helyen találkozhatunk a tarka kosborral.

Rózsaszínpettyes virágai tavasz végén nyílnak. A legszebb vadvirágaink közé tartozó erdei ujjaskosbor nyár elején nyílik. A nyár közepén virágzik – a Keleti-Bakonyban csak néhány helyen látható – lila vagy rózsaszínes virágzatú vitézvirág. Itt él a száraz tölgyesek növénye a bíboros kosbor. A dolomitsziklák hasadékaiban él a sárga kövirózsa, a rózsás kövirózsa. A sziklagyeppek szélén található a Szent István király szegfű. A napsütés hatására bódító illatát messziről érezni. Igazi ritkaságnak számít a szubmediterrán növények közé tartozó nagy szegfű. A hegy napsütéses déli, száraz lejtőin él az őszi csillagvirág. Nevét a kis kék, csillag alakú virágairól kapta.

A kevésbé feltűnő itt élő növények védett növények: az erdei borkóró, a selymes boglárka, lisztes berkenye, déli berkenye, szirti fanyarka, sárga koronafürt, terpedt koronafürt, szürkés ördög szem, pusztai télizöld, borzas vértő, homoki vértő, ezüstös útifű, sulyoktáska, kövér daravirág, gombos varjúköröm, kisérszű hangyabogáncs, magyar gurgulya, ezüstvirág, sugaras zsoltina. A hagymák közül a pézsmahagyma, a bunkós hagyma, a vetővirág, a fehéres csüdfű.

A felsorolt növények állományai ritkák Magyarországon, ezért természetvédelmi törvény védi őket. Egyesek más éghajlati periódus növényei, míg mások természetes élőhelyét az emberi beavatkozás (gazdálkodás, virágyűjtés) szüntette meg.

(Összeállította: Varga Zsoltné)

A Palotai-Bakony barlangrendszer

A Palotai-Bakony közeteinek nagy részét a szénsavas víz lassan oldja. A nem mindennapi völgyképződés érdekes sziklát és barlangokat alakított ki

Várpalotától északra, a Bakonyban. A víz a talajból felvett széndioxidtól savassá válik, mely karsztjelenségeket: víznyelőket, dolinákat és barlangokat old ki a mészkőben és a dolomitban.

A Bakony e részén mintegy 260 barlang ismert, de számuk folyamatosan nő. A kisebb barlangok nagy részét látogathatják a kirándulók, de vannak nagy gyakorlatot, felszerelési igénylő barlangok is. Ez utóbbiak többségét a látogatók elől lezárták, csak szakképzett túravezetők segítségével lehet látogatni. A Bakony legnagyobb és egyben az ország harmadik legmélyebb barlangja az Isztimér határában lévő 3 km hosszú, 200 méter mély Alba Regia-barlang. A barlang feltárása az Alba Regia Barlang Kutatócsoport nevéhez fűződik. 1975-ben az időszakosan aktív 44. számú víznyelő (közismert nevén Vadász-nyelő) nyolc méter mély tölcserének megbontásával jutottak be a kutatók a barlangba. Járatai 10-20 m szintkülönbségű, lépcsősen elhelyezkedő emeleteket alkotnak. Folyosóira jellegzetesen lapított lóhere vagy kulcslyuk szelvény jellemző. A barlang alsóbb szakaszaiban a levegő széndioxid tartalma eléri az igen magas 4 %-ot, ami a további feltárást, kutatást nagy mértékben megnehezíti.

(Összeállította: Varga Zsoltné)

Burok-völgy

Bár közigazgatásilag nem Várpalota területén található a Burok-völgy, megközelítési lehetőségei miatt mégis kötődik Várpalotához.

A Bakony keleti részén Fejér és Veszprém megye határán nyugat-keleti irányban nyúlik el a Burok-völgy, melynek kezdete közvetlenül Királyszállás mellett van, és mintegy 8-10 km hosszúságban kígyózva halad Bakonykúti felé, tengerszint feletti

magassága 300 és 400 méter között váltakozik.

A keskeny Burok-völgy végig erdővel van borítva, az erdőt alkotó faállományban a következő fafajokat találjuk: bükk, gyertyán, kőris, cser, nyír, tölgy, juhar, melyek csaknem kizárólag magról keltek. A változatos fafajok társaságában érdekes és ritka aljanövényzet él. A völgy bővelkedik festői sziklacsoportokban, sziklafalakban és -tornyokban.

A helyi legendák szerint járt itt Mátyás király, és állítólag bujdosnak itt híres betyárok is: Rózsa Sándor és Savanyú Jóska. Mindjárt az elején Királyszállástól mintegy 1 km-nyire van a Mátyás király asztala nevű lapos dolomitszikla, majd innen néhány száz lépésnyire meredek sziklafalak nyirkos odújában Rózsa Sándor barlangja.

Számos mellékvölgyeivel együtt 25 km-nél többet is kitesz az 50-90 méter mély, sok helyen függőlegesen meredek sziklafalakkal határolt, vízfolyás nélküli szurdok. A Burok-völgyben és a mellékvölgyekben eddig negyvenkét barlangot sikerült feltárni, ezek kifagyásos úton keletkeztek. Többnyire kicsinyek, átlagos hosszúságuk az 5-8 métert éri el. A legnagyobb barlang a Bükkös-árok mellett található Ruska-zsomboly, melynek hossza 73 méter, mélysége pedig 21 méter.

Mivel a meder feneké helyenként csak 5 méter széles és legnagyobb szélessége a 20 métert nem haladja meg, viszont két oldalt 70-80 méter magas sziklafalak merednek az ég felé, nagyon is érthető, hogy a különleges völgy hőmérséklete hűvösebb, és több itt a pára, mint a vele szomszédos fennsíkokon. A völgynek éppen ez a jellege biztosítja a benne élő növény- és állatfajok létét és fennmaradását, és

ez teszi a völgyet nevezetessé. Hiszen a jégkorszakok óta fennmaradt olyan ritka növény példányok is előfordulnak, mint például a havasi hagyma, cifra nádtippan, fürtös holdruta. Az állatvilág is ugyanilyen gazdag. Több mint kétszáz madárfaj megfigyelhető, köztük számos ritkaság: fekete harkály, kerecsensólyom, parlagi sas, uhu. Előfordul a kígyászölyv és a fekete gólya is. Az emlősök közül él itt nyuszt, vadmacska, borz, illetve denevér. Száznegyven védett és tizenöt fokozottan védett állatfaj előfordulása bizonyítható: pl. a darázsölyv (*Pernis apivorus*) vagy az alpesi gőtée (*Triturus alpestris*).

Földtani és növénytani ritkaságai miatt a nehezen járható Burok-völgy 1260 hektárját 1995-ben természetvédelmi területté nyilvánították. A védett területen belül erdőrezervátum található. A természetvédelmi területről eddig hatvanhárom védett és két fokozottan védett növényfaj, illetve több mint száznegyven védett és tizenöt fokozottan védett állatfaj előfordulásáról van bizonyíték. A védett terület igazi értékét azonban nem csak az jelzi, hogy mennyi ritkaság található itt, hanem a Magyarországon egyedülálló ósállapotban lévő természetes erdő, melyben – többek között – a természet regenerációs folyamatai tanulmányozhatók.

A Burok-völgy elnevezést egyébként dr. Dornyay Béla helytörténet-kutató helytelennek minősítette, mivel az szerinte a „Barok” egykori helységnév környékbeli német lakosság által Wuruk-nak ejtett szavából keletkezett, holott Barok község neve már a XIV. században megjelenik mint a székesfehérvári keresztesek birtoka.

Cseri-erdő

Várpalota és Pétfürdő határában, azok külterületén, a 8-as főút mellett helyezkedik el a Cseri-erdő. Összesen mintegy 112 hektáron terül el, ebből a Várpalotához tartozó rész 79,45 hektár, Pétfürdőhöz pedig 32,68 hektár tartozik.

Már a XVIII. században is Vencserként nevezett terület a XX. században népszerű kirándulólhelye, majd rendezvényhelyszíne lett Várpalotának.

A két világháború között a várpalotai iskolák növendékei a Cseri-erdőben ünnepelték a Madarak, fák napját május végén. A egész napos kirándulás során rövid ünnepi beszéd után állatokról és növényekről szóló versek, énekek és táncok következtek, általában délelőtt 11 óra körül, majd az otthonról hozott elemózsia elfogyasztva szabad játék következett. Délután két óra körül közös játékok és játékos sportvetélkedők zajlottak úgy 4-5 óráig. A II. világháború idején szakadt meg ez a szép hagyomány, amelyet a háború után már nem elevenítettek fel.

Szj Rezső szerint rendkívüli népszerűségnek örvendtek Csóka Vendel (sz. 1889) által rendezett Cseri-erdei juniálisok, melyek még a a második világháború alatt is megmaradtak. Csóka Vendel visszaemlékezése szerint igazi népünnepélyek voltak ezek, a juniálison minden volt, ami csak elképzelhető. Már szombaton délután megindult a nép kifelé a Cserbe. Sátrakat vontak fel, a Cseri-aknából villanyt vezettek ki, zenészek, szakácsok érkeztek, a bányászok jöttek a karbidlámpáikkal, aztán a labdarúgók, lóverszék és kerékpárosok is megjelentek. Este lampionos menet volt az erdőben. Egy ilyen juniálison 4.000–5.000 pengő bevételt is jelentett. A

juniálison különböző sportversenyek: atlétikai verseny, kerékpárverseny, stb. zajlott a nap folyamán. Saját tábori konyhát hoztak létre, és bor, sör is volt bőven.

A szocialista korban elsősorban a kötelező május elsejei felvonulások és az azt követő sörös, virslis, körhintás szórakozás helyszíne lett. Az erdő szélén, a 8-as főút mellett megnyitott, jellegzetes küllemű Birka Csárda egykor előkelő, jó hírű vendéglátóhelynek számított, mára csak az elhagyott, omladozó épület maradt meg.

A rendszerváltást követően a hagyományos majálisozás itt folytatódott, sőt országos hírű fesztiválok kaptak helyet. a Cseri-erdőben. Néhány éven keresztül a Pannónia Fesztiválnak adott otthont az erdő, az utóbbi években az Alfa Fesztivál került itt megrendezésre.



Ajánlott túraútvonalak

A várpalotai Városi Természetbarát Szövetség által ajánlott túraútvonalak:

Zöld jelzés: Thury-vár – Szent István út – temető – Inotai lakótelep – Baglyas-hegy. A túra hossza kb. 8 km, ideje 2,5 óra

Kék kereszt jelzés: Várpalota vasútállomás – Kossuth utca – Thury-vár – Rózsakút utca – Királyszállás – Hétházpuszta. A túra hossza kb. 11 km, ideje 3,5 óra

Piros jelzés: Thury-vár – Mátyás király

utca – Várvölgy – Bátorkő vára – Márkus szekrénye – Szúnyog-völgy – Köveskút – Malompatak völgye – Eplény vasútállomás. A túra hossza kb. 26 km, ideje 8 óra

Sárga jelzés: Thury-vár – Szent Imre út – Veszprémi út – Muskátlí utca – Homokbánya – Szélhelyi-tó – Cseri-erdő – Pétfürdő – Péti dombok – római-gát – ösküi kerektemplom. Az útvonal hossza kb. 11 km, ideje 3 óra

Közép-dunántúli Piros Túra: Eplény vasútállomás – sípálya – Köves-kút – Alsópere – Szúnyog-völgy – Mórocztető (A kilátópontra piros háromszög jelzés vezet fel. Keletre Székesfehérvár, nyugatra Veszprém, és tiszta időben a Balaton keleti medencéje látható.) – Öreg-Futóné – Márkus szekrénye – Várvölgy – Bátorkő – Várpalota. Az útvonal hossza: 28 km

Kerékpáros túrajavaslato

Élményekben gazdag, kalandokkal teli pihenésre számíthat, aki a Palotai-Bakony térségét választja a kerékpáros túrázásához. Várpalotán és térségében kiépített kerékpárutak hiányában kisméretű közutak, illetve murvás és földutak állnak túráinkhoz rendelkezésre. E terepet edzett, a kihívásokat kedvelő biciklistáknak ajánljuk, akiket fáradságukért a természet páratlan szépsége kárpótol.

Kerékpáros túraútvonalak:

Várpalota – Berhida – Peremarton – Balatonfűzfő – Balatonkenese -- Balatonakarattya

Várpalota - Berhida – Peremarton – Balatonfűzfő – Balatonalmádi – Veszprém

Balatonfüred – Csopak – Alsóörs – Balatonalmádi – Balatonfűzfő –

Balatonkenese – Papkeszi – Berhida –
Pétfürdő – Várpalota – Tés

1. *Bakony túra:* Bodajk – Gaja-szurdok – Guttamási – Isztimér – Csószpuszta – Tés – Bakonynána – Felsőpere – Olaszfalu – Zirc – Nagyesztergár – Dudar – Csetény – Szápár – Bakonycsernye – Mecsér – Balinka – Bodajk. Túratáv: 80 km. Túraidő: 8 óra. Nehézségi fok: 4. Emelkedés: 650 m. Főbb látnivalók: Gaja-szurdok; Tés, szélmalom; Zirc, arborétum.

2. *Bakony túra:* Zirc – Bakonyszentlászló – Újszélpuszta – Kőrös-hegy – Bakonybél – Pénteszgyőr – Akli – Zirc. Túratáv: 77 km. Túraidő: 8 óra. Nehézségi fok: 4. Emelkedés: 650 m. Főbb látnivalók: Cseszneki vár; Bakonyszentlászlói ősfenyves, Kőrös-hegyi kilátó; Bakonybél néprajzi gyűjteménye.

Ezen kívül ajánljuk a Balaton-felvidéki túrákat kiépített kerékpárutakon. A Balaton körüli kerékpárút kb. 200 km.



Egy kis palotai gasztronómia

A méztermelés, méhészkedés

várpalotai története

Várpalota és környéke természeti adottságai, földrajzi helyzete és növényvilága mindig kedvező volt a méhészkedésre. A XVIII. századból és előtte feljegyzett méhészeti adatot nem találunk, de közvetett adatokból arra lehet következtetni, hogy Palota lakosai között voltak méhészzel foglalkozók is, akik vagy magukkal hozták méheiket, vagy – látva a kedvező méhészeti adottságokat – elkezdték a méhtenyésztést.

Legfontosabb közvetett bizonyíték erre az a feljegyzett adat, hogy a XVIII. század folyamán Palota bábosai készítményeikkel Székesfehérvártól Nagyvázsonyig, Zirc-től Balatonfüredig megjelentek a vásárokon, búcsúkon. A bábsütők ipara összefügg a méhtenyésztéssel, hiszen a mézet nyersanyagként használják. Feltételezhető, hogy a bábosok azért telepedtek le Palotán, mert helyben kapták iparuk nyersanyagát, a mézet. Másik fontos közvetett adat, hogy ebből az időből két gyertyamártó iparosról is tudunk, akiknek szintén méhviaszra volt szükségük munkájukhoz.

A gyáripár fejlődése a XIX. században e területen is elsorvasztotta a kézműipart, hiszen a petróleum megjelenése feleslegessé tette a gyertyagyártást, a megjelenő répacukor lecsökkentette a méz élelmezési fontosságát. Ez a változás 1820 után mind jobban éreztette hatását. A méhtenyésztésben is forradalmi változást hozott ez a század. Feltalálták a keretet és a kaptárt. Grand Miklós 1874-ben mutatta be állókaptárját, melyet az Országos Magyar Méhészegyesület 1885-ben elfogadott. Ez a kaptár Országos Egyesületi Állókaptár néven hamar

ismertté vált és használatban elterjedt.

Országos jelentőségű változást hozott a magyar méhtenyésztésben az akác 1710-ben elkezdődött nagyarányú telepítése. Ennek a kiváló nektártermelő fának a betelepítése a magyar méhtenyésztés fejlődésének új lendületet adott. Palotán is ekkor telepítettek akácerdőt, mely javította a méhlegelőt. Palota környékének méhlegelője ebben a században azért is javult, mert a mezőgazdaságilag művelt területeken minden második évben ugart hagytak birkalegelőnek, ahol gazdagon tenyésztett az egynyári tisztesfű, bőven biztosítva a méheknek a nyári és az őszi nektárgyűjtést.

A bábsütőipar – bár nem versenyezhetett a cukrással – az 1800-as években még nem hanyatlott rohamosan, mert a közeli vásárok, búcsúk piaca megmaradt.

A XIX. századból már közvetlen levéltári adatok is megmaradtak a méhészkedésről. Az 1824. évi összeírásból ismerjük a méhészkedést folytató családok családnéveit: Kasza, Samu, Sági, Sós, Soós, Szabad, Szalai és Szántó.

A XIX. század közepén Palotán élő Bálint és Kiss nevű két méhésről már azt is tudjuk, hogy százával tenyésztették szalmakakasokban a méheket. Ősszel – az akkori gyakorlat szerint – az állomány nagyobbik részét lefojtották és a lépesmézet hordókban évenként 80-100 mázsa mennyiségben Lengyelországba szállították.

A XIX. században telepedett le Palotán a híres méhész család: a Gyarmathyak. A beköltöző nagyapa bábsütőiparos volt. Egy fia és négy leánya is ezt az ipart folytatta. Egyik leány négy évig Ausztriában tanulta tovább a szakmát és a családjának hírnevet szerzett. Egy méhészeti kiállításra elkészítette a budapesti Bazilika templom mását süteményből, mellyel első díjat nyert. Kitanulta a gyertyamártó ipart

is. Készítményei keresettek voltak. Ez a Gyarmathy-lány férjhez ment Pap Elemér méhészhez, akinek a Baglyaszőlőhegyben volt kasos méhészete. A század végén már 50 méhcsaládját kiskeretes állókaptárakban tartotta. Ő használt Palotán először mézpergetőt, melynek belső forgórészét madzaggal bűgőcsiga-módjára kellett megpörgetni, hol meghúzni, hol megengedni.

A XX. század elején hazánkban a méhtenyésztés nagyot fejlődött. A méhek virágmegporzó tevékenysége mellett a méhtenyésztés fontos feladatává vált az akácméz begyűjtése. Az akácvirágzás eredményes kihasználása érdekében a méhészek feltalálták a nagykeretet és a nagy úrtartalmú kaptárt. Boczonádi Szabó Imre 24 keretes fekvő vándorkaptárja a 20-as évek után a legnagyobb számban elterjedt kaptártípusa. Megkezdődött a vándorméhészkedés az akácérek kihasználására. A palotai méhészek is felismerték a nagykeret és nagykaptár előnyeit, így a kasos és kiskeretes méhészkedésről áttértek a Hunor, a Balogh és a Boczonádi keretekkel a rakodó- és fekvőkaptárak használatára. A XX. század elején Palotán a következő méhészek dolgoztak: Halasi József, Nagy Ferenc, Lengyel György, Palásti Károly, Mórócz János, Szücs Miklós, Szabó Béla.

A várpalotai bábsütőipar hosszú agónia után a XX. század közepén szűnt meg végleg. A XX. század első harmadában még három bábsütő iparos működött Palotán: Gyarmathi Ilona, Gyarmathi József és Kristóf József, akik minden évben március közepétől novemberig vitték áruikat a környékre, vásárokra, búcsúkra. Utoljára 1943-ban sütöttek és árusítottak mézeskalácsot. A bábsütőiparban ebben az időben segédként dolgoztak Gál Lajos és Pethő Gyula. A tanonciskolát 1943-

ban végezte és felszabadult Konya Mihály. Kezdő tanoncként dolgozott 1943-ban Szabó István. A II. világháború, majd az utána kialakult kommunista rendszer végleg megszüntette a babsütőipar életterét.

A II. világháború a méhészetekben hatalmas károkat okozott, több méhészet megsemmisült. A veszteség 75%-os volt. A méhészek visszaemlékezése alapján csak a véletlennek, a méheknek kedvező időjárásnak volt köszönhető, hogy a várpalotai harcok során nem keletkezett ennél is nagyobb veszteség, és a front elvonulása után a megmaradt méhcsomókkal újra lehetett kezdeni a méhészkedést. Az újrateremtés jól sikerült, hiszen Németh Kálmán: Méhtenyésztés Várpalotán című könyvében 57 nevet sorol fel, akik 1971 és 1980 között méhésztel foglalkoztak. A méztermelés akkori helyzetét szemlélteti az az adat, hogy a helyi méhészszakcsoport tagjai – 15 várpalotai méhész – 1978-ban 104 q mézet és 100 kg méhviaszt adtak át a népgazdaságnak.

A rendszerváltást követő visszaesés után a szakma újra magára talál. Jelenleg az inotai Méhész Klubban tömörülnek a várpalotai és a környékbeli méhészek, akik szervezetileg Országos Magyar Méhészeti Egyesület Fejér megyei szervezetéhez tartoznak, és az Inotai Közösségi Házban minden hónap első péntekén tartják összejöveteleiket.

A medvehagyma

Az utóbbi években nagy divatja lett a medvehagymának, gyógyhatása miatt egyre kedveltebb. A Palotai-Bakony lombos erdőinek is elmaradhatatlan aljnövényzete. A környezet kedvelt kirándulóhelye, a Vár völgy tavasszal

hatalmas „medvehagyma-mezőkkel” van tele.



A medvehagyma (latin nevén *Allium ursinum*, népies nevein sásihagyma, kígyóhagyma, poszthagyma, sajamas, salamás) a liliumfélék (*Liliaceae*) családjába tartozik. Közkedvelt fűszer- és gyógynövény, amely fehér, megnyúlt buzogány alakú (kb. 45 mm hosszú és 5 mm vastag) hagymájából két tojásdad, hosszú nyelű, a végén kihegyesedő, 15-25 cm magasra növekvő tőlevelet hoz. A medvehagyma levéllemeze általában mintegy 15 cm hosszú és 4 cm széles, és sötétebb zöld fonákjukat fordítják a nap felé. Virágrügyeit két hártyszerű, barna buroklevél védi. A medvehagyma évelő növény. Kinyílt virágai hófehérek, háromszögletű tőkocsányon, tömött ernyőkben nyílnak. Március elejétől már látható hajtásai vannak, április-májusban virágzik. Leveleit virágzás előtt kell szedni, majd ezeket frissen kell felhasználni, mert kiszáradva gyengül a gyógyhatása. A medvehagyma hagymáját a fokhagymával azonos módon használjuk.

A medvehagyma tulajdonságai azonosak a fokhagymáéval (enyhe

fokhagymaszaga és -íze is van), de a közvélekedés szerint gyógyereje nagyobb. Fogyasztása kedvezően hat a gyomorra és a bélrendszerre, különösen alkalmas salaktalanításra. Bélfertőtlenítő, emésztést javító tulajdonsága miatt ajánlják egyes emésztési panaszok kezelésére: gázképződéssel és kólikával járó heveny és idült hasmenés ellen éppúgy jó, mint szorulás esetén. Frissen felhasznált levelei tisztítják a vesét és a húgyhólyagot, elősegítik a vizelet ürítését. A medvehagyma bélféreghajtó hatású, még az orsógilisztát is kihajtja az emberből.

A népi orvoslás felső légúti megbetegedések megelőzésére és a kialakult hurut súlyosságának csökkentésére használja. Szintén népi megfigyelés, hogy a hagyma bőrön történő külsődleges használata (borogatásként, lemosásként) jótékony hatású egyes gombás fertőzések kezelésében.

Laikusként könnyen összetéveszthető a gyöngyvirággal és az őszi kikericcsel. Megkülönböztetésük a legegyszerűbben szaglással történhet, mivel e két másik növénynek – amelyek már kis mennyiségben elfogyasztva is súlyosan mérgezőek – nincsen jellegzetes fokhagymaszaga.

Szindbád vacsorák

A Krúdy Gyula Városi Könyvtár 1998. október 16-án rendezte meg az azóta már hagyományossá vált rendezvényét, az ún. Szindbád vacsorát, amely Várpalota '60-as évektől létező Krúdy-kultuszát évente – általában ősszel – visszatérő, igényes gasztronómiai élménnyel bővítette.

A Szindbád vacsorák kezdetől fogva a „Fogadó a Két Bagolyhoz” vendéglőhöz kötődnek. A Krúdy Gyula műveiből ismert

ételek és italok mellett az esteken nagy szerepe van Krúdy írásainak. A fogadó – az ízletes és látványnak sem utolsó ételek mellett – kellemes és ünnepélyes helyszínt nyújt a vacsoráknak. Az étel mellett Krúdy irodalmáé a főszerep: a műveiből felolvasott szemelvényeket hol hegedűszó, hol dalárda színesíti, de minden egy célt szolgál: hogy Krúdy korát, szellemét, életét, műveit és kötődését a városhoz újra meg újra felidézze, és a hallgatóság elé varázsolja.

Palotai pácolt nyúl

Bíró Lászlóné Erzsi néni, nyugdíjas pedagógus, aki az 1940-es években gazdasszonykört is vezetett Palotán, jegyzett fel néhány régi, már-már feledésbe merülő receptet erről a vidékről. „A várost övező Loncsos, Józan, Bögre és a Palotai Badacsony hegyek adták a bort, az erdő és a mező pedig a vadak húsát a „*palotai pácolt nyúlhoz*”- mondotta. Aki úgy akarja készíteni, mint szépanyáink, jegyezze fel.

Hozzávalók (négy személyre): 1 egész tisztított nyúlgerinc, 10 dkg füstölt szalonna, a páchoz: 5 dl víz, 2-3 szép petrezselyemgyökér és ugyanannyi sárgarépa, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 babérlevél, 5-6 szem fekete bors, kevés koriandermag, 2 szem boróka, 1 poharas tejföl, kevés só, 1 kiskanál ecet, 1,5 dl fehér asztali bor, további 1 dl sütés közben, a locsoláshoz. A krumplis tésztához: 1 kg krumpli, annyi liszt, amennyit felvesz, 2 tojás, 1 evőkanál zsír, só ízlés szerint.

Az elkészítés módja: a hártjától megtisztított nyúlgerincet füstölt szalonnával megtűzdeljük, majd 2-3 napig a zöldséges páclében érleljük. (A pácot úgy készítjük, hogy a karikákra vágott zöldséget az ízesítőkkel és adalék anyagokkal összeforraljuk, és kihűtve

öntjük a tűzdelt nyúlgerincre.) Ezután a húst forró zsírban hirtelen átsütjük, majd tepsibe helyezük, aláöntjük a páclévet, és a sütőben lassú tűzön – közben a páclével és borral locsolva – puhára pároljuk. Körülbelül 20 perc múlva a zöldséget kivesszük és áttörjük. Amikor a hús kellően megpuhult, tálra helyezük, hogy kissé kihűljön. (Melegen szelve szétesik.) Az áttört zöldséges mártást tejfölös habarással besűrítjük, a hússzeleteket tálra helyezük, és az elkészített mártással leöntve tálaljuk, köré pedig „sült sárgarépát” teszünk. Ez krumplis gombóctésztából készül, melyet sárgarépa alakra formálunk, forró zsírban kisütünk, és a végébe friss petrezselymzöldjét szúrunk.

„Marcsa néni lakodalmasa”

Várpalota leghíresebb szakácsnője Marcsa néni volt. Homoki Istvánnét, a Felsőváros Marcsa nénijét mindenki jól ismerte, tisztelte és szerette. 1903-ban született, tősgyökeres palotai meszes családban. Már fiatal lányként szívesen segített a konyhában, korán megtanult főzni. Nagylányként került a Korompay Lajos bányaigazgató családjához, itt kezdődött szakácsnői pályafutása. Akkor került el a Korompay családtól, amikor 1926-ban férjhez ment. A '30-as években a zsidó Kohn családnak segített hetente 1 alkalommal (szombat előtt), megtanulta ételeik elkészítési módját. A világháború után a '60-as években kezdett „lakodalmakat főzni”. Először a rokonságban, majd egyre több felsővárosi családban is vállalta ezt a nagy feladatot. Mindenki tudta róla, hogy „kicsiben” nagyszerűen főz, de ekkor kellett megtanulnia 100-200 főre is sütni, főzni. A lakodalmi előkészületek – létszámtól függően – 7-8 napig tartottak. Abban a világban, ahol pincében, jéggel hűtöttek, az eltarthatóság szempontjából különösen fontos volt az ételek elkészítési

sorrendje.

A levesbetéteket – cérnametélt, lúdgége – otthon, kézzel készítették. Híres lakodalmi húslevese üstben főtt, tyúkhúsból készült és több órán keresztül „gyöngyözve” fődögélt. Emlegetik finom pörköltjeit,



amihez galuskát készített, de kiváló cukrászként is ismerték, aki ízletes lakodalmi tortákat, süteményeket tudott készíteni. Ő irányította az előkészület munkálatait, mindenre odafigyelt, kora reggeltől késő estig fáradhatatlanul dolgozott. Igazi karmester volt a konyhában, hiszen a lakodalmos család nőtagjai voltak segítségére. Már majdnem 70 éves volt, amikor „letette” a főzőkanalat, és a mérhetetlen derüléssel megáldott Marcsa néni 1993-ban 90 évesen nehéz, de tartalmas élet után csendesen elpihent.

Összeállította: Sághy Zsoltné Kukoda Klára ny. tanítónő

Specialitásainak egyike a „lakodalmos” volt: Karikákra vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret és apróra vágott hagymát zsíron piritunk. Vele együtt pároljuk a kicsontozott rövidkarajt is. Mikor a hús félig megpárolódott, felszeleteljük. A zöldséget tepsibe tesszük, erre rá a húsokat. 1 dl fehérbort elkeverünk tejjel, és ezzel gyakran locsoljuk a sütőben levő húst. Ehhez mártást készítünk: a zöldséget áttörjük,

babérlevelet, törött borsot, mustárt, karamell cukrot, csipet ecetet teszünk bele. Vékonyrántást készítünk, és összeforraljuk a zöldséggel, majd tejfelt is teszünk bele. Az előző napi vagy aznapi főtt húst ledaráljuk, húslevesben főtt burgonyát, áztatott zsemlet, petrezselyemgyökeret, zellerzöldjét, sót, borsot, paprikát, tojást teszünk hozzá és összekeverjük. Forró vízben kifőzzük.

A tálalás során a pecsenyéstál közepére kerül a hús, köré a gombócok, melyeket meglocsolunk a mártással, és tejfellet díszítjük. A többi mártást külön csészében kínáljuk.

Tejszínhabos tölcsér

Nem kevésbé érdekes recept Marcsa nénitől a tejszínhabos tölcsér, melyet a lakodalomban éjfél után készítettek frissen: ahány tojás, annyi súlyú cukrot, 1 tojás súllyal kevesebb lisztet, kevés darált mandulát alaposan kikeverünk. A masszából vajazott tepsire kávéskanállal karikákat formázunk, egymástól távol. Majd kisütjük. Forrón tölcsért formázunk belőle, majd ha kihűlt, tejszínhabbal töltjük.

Poletti bakonyi módon

A sertésdió szeleteket vékonyra kiklopfoljuk, sózzuk. A vékonyra szeletelt szalonnát ráterítjük a hússzeletekre, erre ujjnyi vastagon reszelt sajtot teszünk. Az így elkészített szeleteket a szélükön visszahajtjuk, majd feltekerjük, mint a töltött káposztát. Kissé megnyomkodjuk, lisztben, tojásban és zsemlemorzsában megforgatjuk. Forró olajban lassan kisütjük. Tejfölös, paprikás gombamártással, galuskával vagy rizzsel tálaljuk.

(Adatgyűjtő: Szajp Zsuzsanna, adatközlő: Bíró Lászlóné nyugdíjas pedagógus, 2001.)

Falatos avagy zuppon

Sós kelt tésztát készítünk, csak az élesztős tejbe teszünk kevés cukrot. Ha megkel, kis cipókat formálunk és vékony rudakat sodrunk belőle. Körkörösen feltekerjük és a tepsiben még kicsit kelesztjük. A tetejét tejjel lekenjük, és rózsaszínűre sütjük. Két-három napig „szikkasztjuk”, szárítjuk. Fogyasztáskor leszeliük, forró vízzel leöntjük, és tészaszűrőn leszűrjük. Lábosba tesszük forró zsírra. Túróval, tejföllel, mákkal, dióval meghintve fogyasztjuk. Finomabb, ha a tésztát meleg tejjel öntjük le. Nagyanyáink kenyérsütéskor készítették a falatost, de külön dagasztották. A kamrában tárolták rúdra feltéve, kosárban, szakasztóruhával letakarva. Különösen nagy munkák idején ették vacsorára.

(Adatgyűjtő: Szajp Zsuzsanna, adatközlő: Bíró Lászlóné nyugdíjas pedagógus, 2001.)

Lakodalmi sütemények mestere –

Treuer Tiborné

Treuer Tiborné, Gizi néni 1939-ben született Bakonykútiban. A süteménysütés iránt mindig érdeklődött, kezdetben barátnői lakodalmára, ünnepekre, otthon süttött, főként nagyszüleitől tanult, valamint saját kárán. Nyugdíjas éveiben (1994-től) szaporodtak meg a lakodalmak kisütésére irányuló felkérések. Süteményeinek híre szájról szájra terjedt nem csak a városban, de az egész környéken Márkótól Székesfehérvárig. Közel 100 lakodalomba készítette a sós és édes süteményeket, így több ezer ember ismeri azokat. A nagyjából egy hetes munkát férjével ketten végezték, hiszen a tészták és krémelek elkészítésén kívül maga a sütés is nagy odafigyelést igényel. Az első napok az előkészületeké (lisztiszitálás, tojásmosás, stb.), majd készülhetnek a tartós édességek (pl. isler), végül pedig a krémesek, valamint

az utómunkák (csokimáz, díszítés, stb.). A nagy munkaigény mellett idő- és helyigényes munkafolyamat is, így külön konyhát, illetve szobát kellett berendezniük egy-egy ilyen alkalomkor. A nyári konyhában több sütőben süthettek egyszerre, a szobában pedig a kész adagokat raktározták. Legutóbbi teljes lakodalmi sütése (120 főre) 2013 tavaszán zajlott, a következő pedig idén nyáron lesz, igaz, ezt már csak limitált mennyiséggel vállalta. A repertoárjába tartozó főbb változatok: isler, linzer, sakktábla, őszibarack, hólabda, hókocka, kókuszgolyó, zserbó, mézes lapos, kosár (krémmel töltött csokis kosarak), sósak közül pogácsa, perec, sajtos tallér, sajtos rúd. Ezeken kívül természetesen gyakori vendég nála a hagyományos paraszt kalács, fánkok, rétesek, hájas, stb. Az általa készült tésztaféléknek nemcsak íze, hanem külső megjelenése is cukrászdába illő minőségű, ami az évtizedes rutint (is) bizonyítja. Úgy gondolom, a már-már tömegnek számító rajongótábora joggal emeli ezeket az édes és sós – főként hagyományos paraszti - remekeket a helyi értéktárba.

Írta: Kovács Kata



Ízelítő újabb értékeinkből

Játékvár

A mintegy 240 m² alapterületű, 6 méter magas játszótér 2008. március 1-jén került felavatásra. Az evangélikus óvoda mellett, a Thury-vár közelében található Játékvár, a Thury-vár kicsinyített mását formázza. A Játékvár (közkeletű nevén: „vár játszótér”) mindennapos kikapcsolódási lehetőséget nyújt a gyermekes családok számára, és a 2-12 éves korosztály igényeit elégíti ki. A képviselő-testület által jóváhagyott „Várpalota–Játékváros” programkeretében került kialakításra. Nemcsak a helyi gyermekek szórakoztatására alkalmas, hanem Idegenforgalmi látványosságként is megállja a helyét.



Harcokosi kalandpark

Talán a nagy múltú várpalotai lőtér is indokolja, hogy az extrém élményeket kereső turistáknak Várpalota tudjon harcokszízi lehetőséget is biztosítani. A technika, a terepjárás, a nagy gépek és a vezetés iránt érdeklődő látogatók a tankvezetés élményét profi oktató segítségével, tökéletes biztonságban élhetik át. A kalandpark jelenleg 10 járművel rendelkezik, 6 különböző típusból.

A Várpalota és Pétfürdő határában található 36 hektáros területen nemcsak egyéneknek, hanem egyedülálló módon

különböző csoportos programokat is biztosítani tud a kalandpark akár több harci jármű együttes részvételével. A kalandparkegyaránt várja egyéni vendégeit és csoportokat is, akár csapatépítő programra. Csoportos programok esetén a harckocsi túra párosítható helikopteres sétarepüléssel, íjászáttal, quad vezetéssel, paintballal, akadálypályával vagy airsofttal.



Loncsosi Bátor – Várpalotai pulitenyészet

Bátor Zsuzsa 1981-ben született az évszázadok óta palotai Bátor családba. A felsővárosi család mindig is mezőgazdasággal foglalkozott, így érthető, ha a családi birtok továbbvitelére adta fejét Zsuzsa is, kezdetben édesapja mellett, majd önállóan. Iszonyú munkabírása és szakértelme révén egy folyton fejlődő gazdaság virágzik a keze alatt, mindig a piaci igényeknek megfelelően. Fiatal agrármérnökként nagyobb vállalkozó kedvvel, bátran vág gyakran akár különösnek számító növények termesztésébe, okosan használja ki a környezet által kínált lehetőségeket. Gyógynövény- és gyümölcsstermesztéssel foglalkozik a megszokott szántóföldi növények mellett. Város és országszerte ismert terméke a tiszta homoktövis velő, ami rendkívül

jó élettani hatásokkal bír. Ezen kívül a kutyák takarmányozásához is köze van: saját receptúra alapján készített vitamin és ásványi anyag étrendkiegészítőjét, aminek több viszonteladója van az ország egész területén. Kutyatenyésztők és hobbi kutyatartók kedvelt terméke. Szintén a kutyákhoz kapcsolja hobbija, amit munkájához hasonlóan magas szinten űz. Szakmai háttérrel rendelkező puli tenyésztő, Loncsosi-Bátor Aranykoszorús mestertenyészetéből világgyőztes, Európa-győztes kutyák kerülnek ki a világ minden tájára Chilétől Ausztráliáig. Legfőbb célkitűzése a magyar puli állományának javítása, kiváltképp a fehér puli vérvonalának frissítése, fejlesztése.

Írta: Kovács Kata



Tartalomjegyzék

Ajánló	5
Bevezetés	7
Köszönetnyilvánítás	8
Várpalota épített öröksége	9
Thury-vár	9
Zichy-kastély	11
Pusztapalota (Bátorkő) vára	13
Inotai halomsírok	15
Római katolikus templom	16
Inotai római katolikus templom	17
Református templom	18
Inotai református templom	18
Evangélikus templom	19
Zsinagóga	20
Megyeház.....	21
Jó Szerencsét Művelődési Központ.....	22
Béke Művelődési Ház	23
Zichy-kápolna	24
Szent Donát-kápolna	25
Kálvária	26
Ferences-rendi kolostor romjai.....	26
Fodor Sára Tájház és a Felsővárosi Kvártélyház.....	28
Ispotály (Árpád étterem)	29
Inotai vízimalmok	29
Mester-kút.....	31
Egyéb műemlék jellegű épületek	31
Védett sírok jegyzéke.....	32
Fontosabb régészeti emlékek Várpalotáról.....	33
Római kori emlékeink.....	33
Hun üst.....	34
A langobárd sírmező leletei.....	34
Köztéri szobraink, emlékműveink.....	35
Nepomuki Szent János.....	35
Csőrgy Károly emlékmű	36
Haraszi Márton: Frontharcos emlékmű	36
Inotai Hósi Emlékmű.....	37
Mikus Sándor: Táncoló lányok	38
Kerényi Jenő: Megbeszélés.....	38
Ohmann Béla: Turi György.....	39
Erdey Dezső: Vízhordó lány.....	40
Abonyi Grantner Jenő: Obeliszka.....	40
Herczeg Klára: Család.....	41
Szabó Iván: Szindbád.....	41
Garami László: Női akt	43
Mészáros Dezső: Bányászfiú	43
Ifj. Szabó István: Bányász	44
Laborcz Ferenc: Híradás	44
Kovács Ferenc: Munkásmozgalmi emlékmű	45

Ligeti Erika: Krúdy Gyula	46
Gyulavári Pál: Játszó macska	46
Cyránski Mária: Vénusz – Tavasz	47
Borbás Tibor: Krúdy emlékére (Hommage à Krúdy)	47
Rieger Tibor: 1848-as emlékmű	48
Seregi József: Világháborús emlékmű	48
Honfoglalási Emlékmű	49
Örök dicsőség emlékhely	49
Mihály Gábor: 1956-os emlékmű	50
M. Nagy József: Loncsos története	51
Nesó Sándor: Kránitz Antal emlékmű	51
Kulák-emlékmű	52
Hoffer Ottó: Szent István	52
M. Nagy József: Szent Borbála	53
Mozgay Balázs: Asztrik püspök átadja Szent Istvánnak a koronát	53
Inotai 1956-os emlékmű	54
Béres János: Szent István	54
Bakonyi cifraszűr	56
Fazekasságunk és a céhkorszóik	57
Meszesek	58
Schmidt és Kovács üveges műhely	59
Palotai tutyi	60
Szénbányászatunk múltja	60
„Jó Szerencsét!” köszöntés	63
Várpalotai pajzs	63
Katonavárosi múltunk	64
Kohászatunk története (Az Inotai Alumíniumkohó)	66
Vegyészetünk múltja	70
Kiemelkedő művészeti csoportok	72
Bányász Kórus	72
Bányász Fúvószenekar	73
Cserregő Néptáncgyűttes	74
Képzőművészeti értékeink	75
Palotai Alkotók Köre	76
Szabó Vladimir és várpalotai pannói	77
Matzon Frigyes életműve	78
Nagy Gyula életműve	80
Mórocz Miklós életműve	82
Szelestey László életműve	83
Bíró Antal életműve	84
Újhelyi Gábor	85
Neves személyiségeink életútja	85
Kont Miklós	85
Keszi Balázs	86
Újlaki Miklós	86
I. Mátyás magyar király	87
II. Ulászló magyar király	88
Újlaki Lőrinc	90
Móré László	92

Podmaniczky fivérek	94
Podmaniczky (Podmanini) János	94
Podmaniczky (Podmanini) Rafael	96
Johiogli, Arszlán	96
Thury György.....	97
Erdődi Pálffy Tamás	99
Ormándy Péter.....	99
Zichy (I.) István.....	100
Domokos Ferenc	101
Zichy I. Imre	101
Zichy II. István	102
Bóhm Ferenc	103
Zichy (I.) Miklós.....	103
Tomka Ferenc.....	103
Naszályi (Szász) János.....	104
Hrabowszky György	105
Proszjt János.....	106
Petőfi István.....	106
Herzl Adolf.....	107
Zichy Béla.....	108
Waldstein János.....	108
Ney Dávid.....	108
Kálnoky Adél.....	109
Pállik Béla	110
Sztáray Antal.....	110
Singer Ábrahám.....	111
Witzleben-Alddöbern Henrik.....	112
Rutsek Pál.....	113
Koller Sándor	114
Winkler Márton	114
Bán Aladár.....	115
Singer Leó	116
Krúdy Gyula.....	116
Korompay Lajos	117
Varga Béla.....	117
Molnár Mária	118
Gömbös Gyula.....	118
Zwickl Pál.....	118
Faller Jenő	119
Roskovetz Margit.....	119
Fodor Ödön	119
Vass Gyula	120
Móroczi Miklós	120
Fejes Sándor	121
Suha Jenő.....	121
Pápay Zoltán.....	121
Hamvas Béla.....	121
Benkő Béla.....	123
Bányai Béla.....	123

Steixner Antal.....	123
Csiky Iván.....	124
Bartos Sándor.....	125
Szj Rezső	125
Veszelovszky Zoltán	126
Bardócz Endre.....	126
Könczöl Imre.....	127
Nagy Gyula.....	128
Újhelyi Gábor	128
Fodor Sára	128
Berta József	129
Természeti értékeink.....	130
A Szabó-féle homokbánya	131
Várpalotai tórendszer	132
Horgászat Várpalotán.....	133
Ülepítő (Derítő-) tó.....	133
A Keleti-(Palotai-)Bakony növénytársulásai	134
Vadászati lehetőségek Várpalotán	135
Várvölgy	135
Bántapusztai láprét.....	136
Baglyas-hegy	137
A Palotai-Bakony barlangrendszere	138
Burok-völgy.....	139
Cseri-erdő.....	140
Ajánlott túraútvonalak.....	141
Kerékpáros túrajavaslatok.....	141
Egy kis palotai gasztronómia	142
A méztermelés, méhészkedés várpalotai története.....	142
A medvehagyma	144
Szindbád vacsorák.....	145
Palotai pácolt nyúl.....	145
„Marcsa néni lakodalmasa”	146
Tejszínhabos tölcsér	147
Poletti bakonyi módon	147
Falatos avagy zuppon.....	147
Lakodalmi sütemények mestere – Treuer Tiborné	147
Ízelítő újabb értékeinkből.....	148
Játékvár.....	148
Harckocsi kalandpark.....	148
Loncsosi Bátor – Várpalotai pulitenyészet	149





Fotó: Jászai Balázs/Civertan Stúdió

