



## RENDEZVÉNYEK

### BÁRKA FESZTIVÁL

Időpont: 08.20-a előtti  
péntek-szombat  
Helyszín: Tolna, Duna-part

### VÁROS NAPJA

Időpont: május vége  
Helyszín: Tolna, Hősök tere

### FADD-DOMBORI NYÁRI FESZTIVÁL

Időpont: nyár (ált. júliusban)  
Helyszín: Fadd-Dombori,  
Holt-Duna

## VENDÉGLÁTÓHELYEK

### HOTEL THELENA ÉTTERME

7130 Tolna, Kaszárnya u.7.  
Tel.: 06 74 442 049  
Nyitva tartás:  
H-V: 11.00-21.00

### GALÉRIA SÖRBÁR ÉS ÉTTEREM

7130 Tolna, Fáy A. tér 2.  
Tel.: 06 74 440 576  
Nyitva tartás:  
H-V: 7.00-22.00

### SZÓKE PINCE BOROZÓ

7130 Tolna, Alkotmány u.74/1  
Tel.: 06 70 420 9326  
Nyitva tartás:  
H-Sz: 7.00-22.30  
V: Csak rendezvény esetén

### SCHALLER PIZZÉRIA

7130 Tolna, Kossuth L.u.29.  
Tel.: 06 74 441 137, 06 20 444  
4024  
Nyitva tartás:  
K-Szo: 16.00-22.00  
V: 17.00-22.00

## harka fesztivál TOLNA



## SZÁLLÁSHELYEK

### HOTEL THELENA\*\*\*

7130 Tolna, Kaszárnya u.7.  
Tel.: 06 74 442 049

### BERKENYE VENDÉGHÁZ

7131 Tolna, Mózs Szent I.u.24.  
Tel.: 06 74 440 592,  
06 20 910 9768

### EZER SZILVIA VENDÉGHÁZ

7130 Tolna, Fürdőház u. 8.  
Tel.: 06 20 980 5451

### RITALIA PANZIÓ

7130 Tolna, Kossuth L. u. 12/1.  
Tel.: 06 30 603 7420

## MÖZSI SZOBORKÖNYV

**Közterületek szakrális  
és világi szobrászati alkotásai,  
emléktáblái**



A Tolna-mőzsi szoborkönyv a város közterületein található, összesen 108 szakrális kisemléket (keresztek, szobrok, kápolnák, Szentháromság-oszlopok, képoszlopok, Mária-emlékek, kálváriák), valamint világi szobrászati alkotásokat és emléktáblákat mutat be, helytörténeti adatokkal, térképen is. Az első a sorban egy műemlék, Nepomuki Szent János 1720-ban készült Festetich utcai szobra. A könyvben szereplő utolsó darab a Felvidékről Mőzsre és Tolnára kitépítettek emléktáblája, 2008-ból.



## JÁZMIN SZŐLŐ ÉS BORÚT



A város nevét viselő Tolnai Borvidékhez több mint ötven település tartozik. Tolnán legjelentősebb borászati vállalkozása a Tolna Borház Kft. A város minősített borút állomása a Hotel Thelena. Kínálatában közel negyvenféle bor szerepel. Tolnához is köthető egy különleges bor, a Jázmin, amely egy új magyar, permetezést nem igénylő szőlőfajtából készül. Illata friss, üde, virágokra emlékeztető. Ezt a szőlőt jelenleg csak a PTE pécsi telepén, illetve a Tolna Borház termőterületén termesztik.

## TOLNA ÉS KÖRNYÉKE



## HALÁSZLÉ



Tolnai halászlé recept

Hozzávalók 6 főre:

3 kg hal  
25 dkg hagyma  
10 dkg őrölt paprika  
6-8 dkg só  
3 közepes krumpli  
2 hegyes paprika  
1 paradicsom  
1 fehér paprika  
víz

Főzés előtt 1-1,5 órával sózzuk be a halat! A bogrács aljába először a negyedre vágott krumpli, majd a szeletelt hal kerül. Erre az apró kockára vágott hagyma, a szintén kockára vágott paradicsom és a félbe vágott paprikák kerülnek. Ráöntjük a kg-ként 1 liter vizet, plusz teszünk rá 1 litert az elforrásra. Felforráskor a habjára szűrjük a paprikát, ügyelve, hogy ne forrjon ki. Az intenzív forralás 20-25 percében beletesszük a belsőséget, és ha kézzel gyúrt tészta van, a tészta vízből 2 decit. Utána még 20 percig forraljuk, és kész.

## TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Bezerédj Pál Szabadidőközpont  
Honlap: [www.bpszk.eoldal.hu](http://www.bpszk.eoldal.hu)  
Tel.: 06 74 540 035, 06 74 540 036

[www.tolna.hu](http://www.tolna.hu)  
[www.facebook.com/Tolnavaros](https://www.facebook.com/Tolnavaros)  
Tel.: 06 74 540 800