

## A tartalomból

Kerti dolgaink	
Az állatorvos tanácsai	
Ifjúsági tanácsadó	2. oldal
Disznóölés a Hegyen	
Személyes szösszenetek	3. oldal
Konyha és vidéke	4-5. oldal
Az egyesület hírei	6. oldal
Amíg van bányagödör...	
Iskolai hírek	7. oldal
Sportsarok	8. oldal

## FARSANG

### Ismét családi buli a Népházban!

A felejthetetlen szilveszteri táncos-zenés este mintájára

**FARSANGI MULATSÁGOT szervez az ÓHEGY Egyesület**

**1998. február 20-án, 18.30 órától**

Belépés: CSAK JELMEZBEN!

A legötletesebb, a legeredetibb jelmezeket díjazzuk!

Ha nincs ötleted, de szeretnél eljönni a mulatságba, hívd a jelmez-szaktanácsadó:

Fábián Elvira textilművész a 439-8727-es telefonszámon.

A fantasztikus DJ: Mező András (szilveszterkor is ő szolgáltatta a zenét)

Belépő: felnőtteknek 300 Ft, gyerekeknek 100 Ft. Jegyek a helyszínen kaphatók.

A büfében kapható: igazi farsangi kocsonya, igazi farsangi fánk, igazi farsangi bor, sör, pálinka! Szilveszterkor 170 ember táncolt a nagyteremben, a farsangi bulin szeretnénk többen lenni!

**MINDEN KEDVES HEGLAKÓT ÉS CSALÁDJÁT VÁRJÁ AZ ÓHEGY EGYESÜLET!**



## Állítsuk vissza lakóhelyünk biztonságát!

Újra és újra elszenvetői, károsultjai vagyunk a környékünkön történő betöréseknek, garázdálkodásoknak, telefonon történő zaklatásoknak, erőszaknak, vandalizmusnak. A város több körzetében eredményes polgárőrség szervezetek működnek már. Hegyünk nyugalalmát talán sikerülne visszaállítani, ha összefognánk.

Bökönyi István r. ezredes, a III. kerületi rendőrkapitány és munkatársai tapasztalatainak, jó tanácsainak felhasználásával, valamint az Óbuda Közbiztonságáért Alapítvány támogatásával utcai figyelőszolgálat és polgárőrség alakul.

Várunk minden tetterekész férfiembert, aki félti családját és tulajdonát, jelenjen meg a Népházban 1998. február 19-én, csütörtökön este 18.30 órakor.

Kérjük, hogy ötleteikkel, javaslataikkal, felajánlásaikkal segítsék a helyi polgárőrség munkáját!

## Az Óbuda Közbiztonságáért Alapítvány felhívása

Az Óbuda Közbiztonságáért Alapítvány és a III. Kerületi Rendőrkapitányság kéri, hogy a kerület lakosai, cégei, társadalmi szervezetei ez évben is nyújtsanak támogatást a rendőrkapitányságnak:

- a bűnözésekről, bűncselekményekről tudomásukra jutott információkról tájékoztassák a nap bármely órájában a rendőrkapitányságot (Bp. III., Tímár utca 9/a., telefon: 388-6301)
  - az 1997. évi adójuk 1%-át ajánlják fel az Óbuda Közbiztonságáért Alapítványnak a következő számlaszámon: 10102103-11342204-00000005, amely azt a helyi rendőrség támogatására fordítja
  - amennyiben pénz, vagy dologi támogatást kívánnak nyújtani a kerületi rendőrkapitányságnak, azt az Óbuda Közbiztonságáért Alapítvány (1033 Bp., Fő tér 3.) keresztül tegyék meg.
- Segítségüket, támogatásukat előre is köszönjük.

## A MI HÁZUNK

1998. január 20-án, kedden este a III. kerület polgármestere, Tarlós István és a kerület rendőrkapitánya, Bökönyi István r. ezredes lakossági fórumot tartott a táborhegyi Népházban. A zord, esős idő ellenére hegyvidékünk lakossága nagy érdeklődéssel vett részt a rendezvényen, zsúfolásig megtelt a nagyterem. A fórum témája elsődlegesen a kerület szociális helyzete, a hegyvidéken várható fejlesztések, valamint a legégetőbb probléma: a hegyvidék közbiztonsága. (Erről a témáról bővebben és a későbbiekben rendszeresen is beszámolunk olvasóinknak.)

A mintegy másfél órás eszmecsere az Óbuda Hegyvidék Egyesület számára megnyugtató eredménnyel zárult. További öt évre az egyesület kezelésében marad a Táborhegyi Népház. Sokan tudják, hogy Tarlós polgármester úr támogatója a civil kezdeményezéseknek, ezzel a döntésével is ezt támasztja alá.

A hegyvidék legerőteljesebb polgári szerveződése az ÓHEGY Egyesület (több mint 160 családot számlál tagjai között) újabb 5 évig fogadhatja a Népházban a közösségi életre vágyó hegylakókat. Továbbra is biztos helyük van a nagy, családi rendezvényeknek, kulturális programoknak, kluboknak, valamint tanfolyamoknak.

Nemtől, kortól függetlenül, politikai és vallási hovatartozás nélkül mindenkit szeretettel várunk.

## Fiatalok!

## Ifjúsági Tanácsadó Szolgálat működik a kerületben

Hétfőn: Bp. III. ker., Szél u. 23-25. (bölcse-de). Ideje: 16-18 óráig. Tanácsadást vezeti: Kungl Gyöngyi kerületi egészségnevelő. Telefon: 388-5878.

Kedden: III. ker., Békásmegyér Csobánka tér 6., 2. sz. Szakorvosi Rendelőintézet. Ideje: 13-17 óráig. Tanácsadást vezeti: Lukácsné Adámy Júlia védőnő, a III. kerületi Családvédelmi Szolgálat munkatársa. Telefon: 3687-898/176, 3689-870/176.

Várjuk telefonjaitokat, hogy világos ismereteket tudjunk nyújtani a következőkre: korai és nem kívánt terhesség, fogamzásgátlás, AIDS megelőzés, biztonságos szex, stb.

Anonym tanácsadás: 06 (30) 516-754 reggel 7-8- óráig, illetve este 18.30-20 óráig.

ALAPÍTVÁNYI ÓVODA  
A TESTVÉR-HEGYEN

Angol, úszás, torna, zene, korecsolya és iskolaelőkészítő foglalkozások.



1037 Bp.,  
Jablonka út 126/B.  
Telefon: 439-7957

## HIRDETÉSI ÁRAK:

1 oldal:	50 000 Ft
1/2 oldal:	28 000 Ft
1/4 oldal:	15 000 Ft
1/8 oldal:	8 000 Ft
1/16 oldal:	5 000 Ft
1/32 oldal:	3 000 Ft
Apróhirdetés: szavanként 85 Ft	
Az árak az ÁFA-t nem tartalmazzák.	
Anyagleadás: folyamatosan	

## Kerti dolgaink

Kedves hegyi újságunk lapzártáig a tél elfelejtett megérkezni. Így a tanácsadó nehéz helyzetbe került, hisz nem tudni, hogy a januári „tavasznak” lesz-e bőjtje, vagy normális módon folytatódik-e időjárásunk. Néhány havas, téli tanácson kívül a rendes februárral foglalkoznánk.

Ilyen körülmények között gyakran esik vizes tapadós hó. A télre nem összekötött kúpos örökzöldeket – tuja, boróka, stb. –, valamint a nagylevelűeket – babérmeggy, bangita, stb. – szabadítsuk meg a rájuk tapadt hótól rázással, vagy puha cirokseprével történő leveréssel. Így nem fognak szétdőlni, illetve elnehezült ágaik letörni. A szózat a kerti utakon lehetőleg mellőzzük. Használjunk homokot.

Nézzük a rendes februári munkákat. Enyhe februári időben lehet az öreg, öt évnél idősebb élő ágakat felújítani. Az ágakat fel kell szedni, talajjavítani, felásni, és fiatal növényekkel – amik a régiekről leszedhetők – beültetni. Sziklakerti, és élő ágásokban a fagy által felemelkedett gyökereket vissza kell nyomkodni. Enyhe, nem szűkségszerűen fagymentes napokon, metszhetjük a gyümölcsfákat,

és rózsákat. Ajánlatos a lemosó permetezés elvégzése is. Ennek segítségével megtakaríthatunk több, jóval erősebb hatóanyagú, tavaszi, nyári permetezést. Foglalkozhatunk a gyepel is. Árnyékos vagy kissé túltöltözött helyen, ahol nem gyűjtik gondosan össze a lenyírt fűvet, gyakori gond a mohásodás. Ilyenkor segíthetünk vasszulfátos öntözéssel. Ettől egy hét alatt a moha megbarnul, és kigereblyézhető.

A hó végefelé előkészíthetjük zöldséggyásainkat is. Régi magvainknál végezzünk próbacsíráztatást, nehogy a vetés után kellemetlen meglepetésben legyen részünk a rossz vetőmag miatt.

Remélem elnézik, hogy két mondatot a madáretetésről, mániámról is írok. Ha elkezdtek, tegyék rendszeresen, mert nyári segítőink számítanak rá. Olajos magvakat, fagygyút, nem szózott, és nem füstölt szalonnát tegyünk ki, kenyeret, tésztát ne adjunk.

Jó munkát, szép tavaszt kíván a hegylakóknak:

Ort János  
kertész

## A fogkőről

Sokan panaszkodnak, hogy kedvenc kutyájuk, illetve macskájuk lehelete elég kellemetlen, röviden szólva bűdös. Ilyenkor a gazdi gyomor- illetve bélpanaszokra, emésztési zavarokra gyanakszik, pedig az esetek zömében egyszerűbb dologról van szó, mégpedig a fogkőről.

A fogkövet a fog és az íny határán barna felrakódás formájában láthatjuk, amely elsősorban a felső fogsor szemfoga is, kis- és nagyörlőkön fordul elő, de súlyosabb esetben a többi fogra, alsó és felső fogsorra egyaránt ráterjedhet. A kellemetlen szájíz mellett súlyos ínygyulladást okoz, letolja az ínyt a fogról, ezáltal a fog tartását gyengíti. A már egyszer letolódott íny a helyére nem megy vissza, a gyulladást viszont antibiotikumokkal, illetve gyulladáscsökkentőkkel orvosolhatjuk.

A tartásától (támasztékától) megfosztott fog könnyen kihullik, s a hiányos fogazat miatt nem megrágott eledel gyomor és bélpanaszokat, emésztési gondokat okozhat.

Csupán a gyógyszer nem elegendő, a meglévő fogkövet állatorvossal le kell szedni, aki manuálisan, illetve ultrahangos készülék segítségével távolítja el azt. Félévenként célszerű ellenőriztetni a fogakat, mert a probléma újból jelentkezhet, akár egymás után folyamatosan is.

Megelőzéshez jó, ha állatainknak csontot, csontos húst, műcsontot, vagy száraz kenyeret adunk, amit szívesen elrágcsálnak. Ez nemcsak a rágóizmokat erősíti, hanem a fogkö kialakulásának meggátolására is pozitív hatással van.

Dr. Sütő András

## HAJKLINIKA

Ön fejbőr- és hajproblémákkal küzd? Kopaszodik? Haja korpásodik, hullik vagy kémiaiilag roncsolt?

Mikroszkópos vizsgálat után kezelések az orvostudomány által kifejlesztett, biológiailag aktív hatóanyagokkal és lézeres eljárással. Egyénre szabott kozmetológiai gyógyítással panaszait megszüntetjük. Speciális anyagaink a festés és dauerolás okozta hajkárosodásokat helyrehozzák, az egészséges állapotot visszaállítják. Fodrászat nők és férfiak részére. Estélyekre, partikra, fogadásokra kellemes megjelenéséhez alkalmi frizurát készítünk. • A szép kéz is lehet még szebb. Manikűr, műköröm, kézápolás. Kellemes környezetben színvonalas kiszolgálással, előre egyeztetett időpontban várjuk Önöket.

ARÉNA PASSAGE, Bp. III., Bécsi út 81. Tel.: 212-4213, 367-2640. Nyitva: hétfőtől péntekig: 7-21, szombaton: 8-13 óráig.

KOVÁCS EDINA  
kozmetikus

Nyitva: kedd-csütörtök-péntek 15-21 óráig,  
szerda-szombat 8-14 óráig  
Időpontegyeztetés: 250-2825

## Szánjon 2 órát magára!

- Természetes kozmetikumok
- Arc- és testkezelések
- Elektromos kezelések
- Higiénikus gyantázás

Bp. III., Zúzmara utca 14.



Tavaszi kerttakarítás,  
metszés,  
le mosó permetezés,  
kertápolás  
rendszeresen vagy  
alkalmanként,  
gyepkarbantartás

## ORT KERT

1037 Bp., Hedvig u. 3.  
Telefon: 250-6151

ÓHEGY-hírek  
Információs és Hirdetési Ügység  
Óbuda-Hegyvidéki EGYesület lapja

POLGÁRI HAVILAP

Megjelenik 3000 példányban

Szerkeszti: Bíró Anna

Hirdetésfelvétel és levelezési

cím: 1037 Budapest,

Remetehegyi út 64.

Telefon: 387-2191

# Disznóölés a Hegyzen

Eszembe jut Krúdy Gyula írásának címe „Disznóölés a Margitszigeten”. Az is, mint ez valahogy kilóg az igazi, természetes, vidéki élet mindennapjaihoz tartozó praktikus szertartások közül.

Itt nem az a cél, hogy a gondosan nevelgetett malackát még gondosabban feldolgozzuk, hogy hónapokra, takarékosan élve, legyen mit eszegetnünk. Itt az a cél, hogy egy formálódó, erősödő civil közösség újra közös élményt szerezzen és nyújtson egymásnak, gyerekeinek, hogy szebbé, könnyebbé tegye a világot az egyre nehezedő, de mégis reményt nyújtó körülmények között.

Hétre érkezve (faluhelyen ilyenkorra már a munkák negyedén túl vannak) gyönyörű szemű háziasszonyunk finom pálinkával fogad. Gyülekezik a társaság. Gyerekeink még olyan álmosak, hogy rosszalogni sincs igazán kedvük.

Kis várakozás után megérkezik ő! Egy utánfutón érkezik, ketrecével pillanatok alatt az udvarban találja magát.

A társaság legrettenthetősebb férfiai veszik kezelésbe. Hatan halálmegejtő bátorsággal rontanak rá.

Akárhogy is számolom: egy disznónak négy lába, két füle és egy farka van. Hat embernek tizenkét keze. Ezek szerint öt szabad kéz van. Világos!? Tehát: ezek a kezek vagy saját, vagy mások lábait markolásszák. Disznónk e helyzetet kihasználva a társaságot pillanatok alatt a csipkebokor kellős közepébe rántja.

Böllérünk, szerencsére – nevetését leküzdve – egy jó döféssel menti meg barátaink életét és becsületét.

A jelenetet gyerekeink kara a kerítés védelme mögül izgulja végig. Hogy kinek drukoltak, azt csak sejteni lehet. Ó, a haszontalan, hálátlan kölykök! Hát nem tudják, hogy mind e fáradságot csakis az ő kedvükért vállaltuk? Nem érzik, hogy a pálinkát és a torokégető forralt borokat csakis az ő kedvükért erőltetjük magunkba? Ó, a haszontalanok!



Sági György, a böllér



Szabó János, a szakács

Ezután gyorsan peregnék az események. A perzselés, mosás, kefélés gyakorlott kezekre vall. Végül is a mi disznónk felkerül a rémfára. A gyereksereg körülállja.



Fábián Elvira, a textilművész

A hasüregből egy narancs kerül elő: – Gyerekek, mit eszik a disznó? Kórus: – Narancsot!

Ezután egy alma: – Gyerekek mit eszik a disznó? Kórus: Almat!

Böllérünk kutató keze egy diót vesz ki az állatból: – Gyerekek mit eszik a disznó? (a megfejtést kérjük a szerkesztőségbe!)

Hát így tanítjuk mi gyerekeinket.

Ezalatt bent dolgos asszonykezek vágják a hagymát, a fokhagymát és egyebeket. Készül a hagymás vér, a frissen sült máj. Rotyog a bográcsban a forralt bor.

Mindenki mosolyog. Szeretjük egymást, hiszen disznótor van.

Készülnek agyagból a perselymalacok. Lufiból az állatfigurák. Festenek, tömnek, ragasztanak.

Szeretjük egymást, hiszen disznótor van.

Tekeregnek a hurkák, kolbászok.

A színpadon asszonykórus. Hogy le ne maradjanak, nemsokára a férfiak kórusa is fellép. Ó, azok a gyönyörű férfihangok!

Nem a Vörös Barátok dala a Nyulak szigetéről, Margit királyleány szigetéről.

A dal itt szól a Hegyzen. A Hegyzen, ahol disznótor van és...

## Személyes szösszenetek a szemtelésről

Nem furcsa, hogy – amíg a kerítéseken belül majdnem mindenki rendben tartja környezetét – hegyvidékünk utcái elképesztően szemetesek?

A partoldalakat, a kerítések tövét belepik az eldobott koszos papírok, papírseb-kendők, szalvéták, nylonzacskók, tejes-tasakok, üres tejes flakonok, habszivacs maradványok, üres üvegek (épek és törtek), ételmaradékok, rossz ruhák, rossz (és páratlan) cipők, kocsikból odaúrtatott hamutartók tartalmai, üres sörös- vagy üdítődobozok, csokipapírok, és mindenféle elképzelhető és elképzelhetetlen szemetek! Végül, de nem utolsó sorban lépten-nyomon kutyaurülék! És ami a Virágos-nyereghez vezető út végén fogadja a kirándulókat?! Az nem semmi!

Számomra ez a helyzet kétségbe ejtő, felháborító! Úgy érzem, hogy ez ellen tenni kell valamit, mégpedig azonnal!

Azt mondják, hogy a példaadás a legjobb nevelés. Fogjunk hát össze!

Tapasztalatból tudom, hogy napi 15-20 perc kell ahhoz, hogy telkünk előtt összeszedjem a mások által (néha a szőlő által) otthagytott szemetet. Undorító munka – de megteszem, 15 éve szisztematikusan. Nemcsak a magam, de a köz érdekében is. Akkor is, ha pikírt megjegyzések kísérik néha munkámat. Sőt, erre az évre felajánlom, hogy az Erdőalja úti ABC előtti járdát és a telefonfülké környékét naponta megtisztítom a nem kis mennyiségű szeméttől.

És ezúton közlöm mindenkivel, hogy ezt nem azért csinálom, mert ez a perverz élvezetem, hanem azért, mert szeretem ezt a helyet, ahol hosszú évtizedek óta élek, és bízom abban, hogy mások sem közömbösek környezetük tisztaságát illetően, s ennek érdekében hajlandók is tenni valamit. Talán, ha majd mindenhol rend és tisztaság uralkodik, ez vissza fogja tartani az embereket attól, hogy szemtelésükkel belerondítsanak a tájba, és attól is, hogy kutyáikat a saját kertjükből kivezessék – néha a sötétség leple alatt – azért, hogy közelebbi vagy távolabbi szomszédjai kertje elé piszkítsanak.

Szeretném, ha a mi utunk Európába nem szeméttel és kutyagumival lenne kikövezve! Ehhez kérem lakótársaim segítségét!

Mindenkinek szeméttelmentes, dolgos új évet kívánok!

Sáringer Kálmánné  
a hegy vöröskeresztes titkára

## Ház körüli karbantartás

– gáz, csatorna kivételével –

**folyamatosan,  
hibaelhárítás  
azonnal!**

Tel.: 250-3091, Szabó Sándor

# KONYHA ÉS VIDÉKE

Itt ülök a konyhában. Elöttem az asztalon egy nagy tányér halászlé – helyett egy frögép. Benne papír.

Mi is a feladat? Egy rovat. Egy írás. Miről is?

Igen, a konyháról, háztartásról és miégéről.

Kihúzó a papírt. Olvasom: „A nemzeti konyha mint az egyetemes kultúra része”... „a huszadik század kihívása”... „a tárgyi néprajz jelenléte”...

Ezeket én írtam? Lehetetlen. Bár az amit írtam mind igaz, mind fontos – de nem itt. Talán valahol máshol, vagy talán máskor, de nem itt. Nagy, gőzölgő, illatos, izes falatokról kellene írnom és ehelyett a nyelveművelő körökről bölcselekdem.

Lehet persze dicsekedni a múlttal, hogy: Czifray István 1829-ben megjelent Magyar Nemzeti Szakácskönyve 152 leves receptjét adja meg. Lehet panaszkodni, hogy az elmúlt évtizedek igénytelen szakácskönyvei a „dolgozó nő” arra oktatták, miként lehet parizert kirántani és a kettőnyolcvanas kolbászból pörköltet csinálni. És végül lehet az expozícióból a fenti gondolat továbbvitelével átlendülni a dolgok alapos megtárgyalására.

Legyen! Valóban lehet parizert kirántani, csak az nem jó.

Vagy drága, nemes anyaggal dolgozunk amiből pillanatok alatt remekművet alkotunk, vagy olcsóbb anyagokból hosszú, gondos munkával és hozzáadott nagy fantáziával készíjtjük el a csodát.

Ha levágunk egy kétujjnyi, érett bélszínszeletet, megszírozzuk, egy tűzes vaslapra dobjuk – máris kész a fenséges étel.

Mennyi fáradságos munka kell, hogy a disznólábból és a bőrkéből finom, elismerésre méltó kocsonyát készítsünk? Pedig az még az egyszerűbbek közé tartozik.

A jó kocsonya ilyenkor télidőn, farsang táján minden valamit magára adó háziasszony asztalán köteles megjelenni. Nem kevésbé a káposzta leves, amelynek nemcsak az Újév hajnalán van nemes feladata.

Persze a fenti filozofikus mélységű szabállyal szemben akadnak kivételek is. Ilyen például az olcsónak számító csiperke gomba amely egész évben kapható. Vékony szeletekre vágjuk, harmad annyi vékony hagymakarikát keverünk közé, citrommal, sóval, borssal, kakukkfűvel és olajjal salátalevet készíjtünk rá. Hűtőbe tesszük és kész a legfinomabb gombasaláta.

Sokan félnek a gomba tisztítástól. Ez valóban nagy munka lenne,

ha egyáltalán szükség lenne rá. A friss, fehér, fiatal gombát nem kell lehámozni. Aki ilyet tesz az csak az idejét rabolja.

Ugyancsak el kell vetnünk egyes derék honleányunk azon igyekezetét, amivel a birkahús jellegzetes illatát kívánjuk megszüntetni. Bár-gyú szakácskönyvek biztatására tejben, ecetben s még ki tudja mikben áztatják a húst, hogy szagát elvegyék. Nekik azt ajánlom, hogy inkább teknőchúst vegyenek, mert annak garantáltan nincs juhszaga.

Róluk egyébként is egy régi házinénim jut eszembe, akinek konyhájában palotást jártak a csótányok, de elájult, amikor egy ponty szeme rákacsintott a levesből.

A konyha és vidéke tele van tévhittekekkel, rossz beidegződéssel. Zavarosak az ételek és az elkészítési módok nevei. A pörkölt, vagy a paprikás elnevezés mást jelent még a szomszédok számára is. Hol az igénytelenség, hol pedig – édesgyermek – a tudatlanság pusztít. Gondoljuk hát végig, hogy hol is kell változtatnunk az utóbbi évtizedek gyakorlatán.

Tegyük félre a kényelmességünket. Vegyük tudomásul – ha családunk asztalára változatos, igényes, egyéni jellegű ételeket akarunk adni – le kell mondanunk az előre gyártott, előre panírozott, ilyen-olyan csodákkal töltött pulykamellekről, vagy a préselt szárnyasfasírtokról és egyéb mélyhűtött igénytelenségekről!

Keressük és fedezzük fel a régi idők fűszereit! Találjuk meg ezek minél többféle felhasználási helyét, módját. Kertes házban élők számára két négyzetméter a fűszerek termesztésére. Egy ekkora terület egy évre képes ellátni bennünket. Ha jól csináljuk, még kertünk dísz is lehet.

Tegyünk el télire savanyúságot és zöldségfélét! Egy februárban felbontott kovászos uborka, amelyik pont olyan, mintha most hoztuk volna be a júniusi teraszról – csodássá varázsolhatja ebédünket.

Csodákról és varázslásról beszélünk. Terített asztal mellett születik meg a csoda, megszületik a család. Az anya, aki a konyhában gondosan tölti a zsenge szőlőleveleket finom fűszeres töltelékkel, ahogy Erdélyben több száz éve csinálják. Az anya varázsló.

A másik varázsló az apa, aki az udvaron bogrács fölé hajolva oktatja nagyfiát a tűzrakás fortélyaira és szelíd nyaklevessel inti a kisebbiket, aki egy cserebogárral kívánja fűszerezni a gulyást.

Nem nagyon szeretem a receptteknél a pontos mennyiséget. Elismerem persze, hogy különféle tézstáknál és süteményeknél ez fontos. Inkább híve vagyok a „jókora”, „fzlés szerinti”, „csipetnyi”, stb. meghatározásoknak. Aki ugyanis egy utasításra 37 gramm paprikát mér bele a pörköltbe, az „a konyhától örökre eltiltassék!”

Wagner sem írta bele a kottába, hogy a kúrtnek hány decibellel kell szólnia.

A fentiek szerint kívánom majd előadni receptjeimet, amelyek pont ezért nem is receptek igazán – hanem csak elmesélések, ajánlatok.

## A KOCSONYÁRÓL

A jó kocsonya téli életünk megszépítője, reggeli dült gyomrunk orvosa. Ha reggel váratlanul benéz hozzád valaki, szomszéd vagy barát, és megkérdezed: Eszel velem egy kocsonyát? – biztos lehetsz, hogy nem utasítanak el. Szaladsz, hozod a tányérokra megfagyott delikateszt, vágod finom karikára a hagymát, egy kis citromlét rá. Előkerül a csípős, hegyes savanyú paprika is, és ha igazán komolyan

gondoltad – előveszed a finom mustáros, boros, reszelt citromhéjjal is megbolondított tatárszószt, ami udvari magasságokba emeli ezt az egyszerű paraszti ételt. Egy kupica törköly. Csak akkora pohárkából, mint öreganyám gyűszűje volt. Ez a nap jól kezdődött. Még az adóemelés sem hozhat ki a sodrodból.

Sokféleképpen készítenek kocsonyát. Van ahol zöldséget is tesznek bele. Nem ajánlom, mert édeskés, vagy éppen savanyú lesz tőle. A füstölt hústól meg szappanízű lesz. Persze mindez fzlés dolga.

## A JÓ KOCSONYA

Vegyünk három-négy disznólábat és két első csülköt. Ha a családban valaki ragaszkodik hozzá, vesszünk bele egy darabka színhúst is. Tegyük fel három-négy liter vizet főni. Tegyük bele sót, vászonzaccsóba kötött szűk maroknyi, mozsárban kissé megrepszett fekete borsot, egy héjastól félbevágott hagymát. Főzzük az egészet három-négy órán át úgy, hogy a lé ne forrjon buzgón, mert zavarossá válik.

Vegyük ki a léből az összes húst és keverjük a helyükbe 12 gerezd fokhagymából készült levet. Szűrjük le le vesszűrőn. Tegyük hideg, fagyos helyre. A húsokat meleg vízben öblítsük le, hogy semmi



## Műszaki Szolgáltató GMK

Telefon/fax: 262-6307, 250-0597, 250-6161.

E-mail: fenyves@mail.datanet.hu

1037 Bp., Királylaci út 25.

1037 Bp., Erdőalja út 128.

# Kiállítási standok kulcsrakész kivitelezése

zsír ne maradjon rajtuk. Osszuk el a húsokat tányérokbá, esetleg kisebb tálakba. Ha a lé kelően megfagyott, alaposan szedjük le a zsírt. Olvassuk fel ismét, de már ne forraljuk. Öntsük szét egyenlően a húsokra. Ha gondosan dolgoztunk, a zsírt alaposan le-szedtük és az újra felolvasztott levet felkavarás nélkül öntöttük a húsokra, elmaradhat a fáradságos szűrőgetés és mégis szép tiszta kocsnyát kapunk.

**SZALONKOCSONYA**

Ez ugyan úgy hangzik nekem, mint az aranyozott fűzfásip. Mivel igény lehet rá, hát leírom. Az elején ugyanúgy járunk el, mint az előbb, csak az első csülkők helyett egy kevés bőrkét és 60-80 dkg színhúst tegyünk a fazékba. A színhúst a főzés után lehűtve szeleteljük vékonyra és helyezzük el két vagy három őzgerinc formába. Öntsük fel a felolvasztott lével. Hűtsük le erősen, majd pillanatra forró vízbe merítvén borítsuk tálra, vastag franciasaláta-alapra. Hogy mit csináljunk a lábakkal? Talán együk meg forró ecetes tormával.

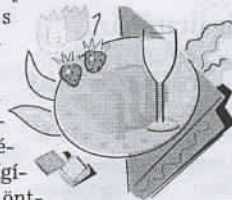
**A KÁPOSZTALEVESRŐL**

Pontosabban a savanyúkáposzta leveséről, amit néha korhelylevesnek is emlegetnek. Én inkább még-

is káposztalevesnek nevezem, mert ezt a fenséges eledelt igazán kár lenne korhelyek bélésebe töltögetni.

Vegyünk egy tisztességes méretű füstölt hátsó csülköt, kellő mosás és szükségszerűen áztatás után tegyük főni fazékba. Egy kilónyi finom savanyúkáposztát – amelynek minőségétől függ munkánk eredménye – kóstoljunk meg és csak szükség szerint mossuk ki. Ezt azért kell külön hangsúlyozni, mert sok szakácskönyv minden esetben utasítást ad a káposzta agyonmosására. Ez a kérdés a káposztafőzés legkényesebb pontja. Nincs lehetetlenebb helyzet, mint amikor az íztelelné mosott káposztát kell újra megsavanyítani. Ha mégis erre kényszerülünk, soha ne tegyük ezt ecettel! Ha szükséges, savanyítsuk citromlével, mert ez kevésbé torzítja el az ízeket. Ha a csülkünk már jól megfőtt, vegyük ki és tegyük helyébe a káposztát. Készítsünk füstölt szalon-

náóból nyert k o z e p e s barna színű rántást. A fővő káposzta levélvel való hígítás után önt-



suk a fazékba és elkeverve főzzük együtt tovább. További kevés zsíron fonnyasszunk meg egy fej apróra vágott hagymát, hintsük meg jóféle pirospaprikával és azonnal öntsük a levesbe. Levesünk csak akkor lehet jó, ha sokáig főzzük. A főzés befejezése előtt tíz perccel dobjunk bele négy-öt karikára vágott virslit, egy teáskanányi morzsoltsó csombort. Ez a fűszer minden káposzta étel legfontosabb kelléke, s így kihagyni nem szabad. A főzés befejezése után pihentessük a levest lefedve még tíz percig. Savanyúkáposztalével vagy citrommal állítsuk be a kívánt savanyúságot. Simára kevert tejföllel tálaljuk. Adhatunk hozzá vajon pirított barna kenyérvágkockát.

Megint felmerül a kérdés: Mi legyen a főtt csülökkel? A dolog egyszerű. Egy másik étkezés alkalmával felmelegítve adjuk asztalra frissen reszelt tormával. Sokan felaprítva beteszik a levesbe, de én azért ajánlottam a virslit, mert a nehéz füstölt hús nem adja azt a kiváló, szinte gyógyító hatást, amit ettől a levestől méltán elvárhatunk.

**A FARSANGI FÁNKRÓL**

A szalagos farsangi fánk készítése még gyakorlott háziasszonyok számára is izgalmas kalandot jelent. Készítésénél mindennek „stimmelni” kell. Az anyagok, de még a szerszámok egyenletes hőmérséklete is számít. Elég csak egy pillanatra megfázni a tészta-nak, máris hiábavalóvá vált minden igyekezetünk. Nagytudású szakértők ezért azt javasolják, hogy 23°C-os helyiségbe már jó előre vigyük be az összes nyersanyagot, de még a gyúródeszkát is, hogy minden egyenletes hőmérsékletű legyen.

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 5 tojás-sárgája, 3 dkg élesztő, 3,5 dl tej, 6-7 dkg vaj, 4 dkg cukor, 3 cl rum, kevés só.

Az élesztőt 2 dl langyos tejben felhuttatjuk. A vajat habosra keverjük, egyenként hozzáadva a tojásokat jól eldolgozzuk. Ezután hozzáadjuk a felfutott élesztőt, a megmaradt tejet, és a rumot. Újra jól eldolgozzuk. Hozzáadjuk a lisztet és a sót. Nagy türelemmel, gondosan, alaposan kidolgozzuk a tésztát míg sűrűn hólyagos nem lesz. Ekkor felületét enyhén meg-lisztezzük s a meleg helyiségben addig kelesztjük, míg térfogata duplájára nem növekszik. Beliszte-zett deszkán kézzel, húzogatas nélkül hüvelykujnyi vastagságúra lapítjuk. A szaggatást 4-5 cm átmérőjű szaggatóval végezzük és úgy helyezük el a lisztezett deszkán, hogy közöttük az átmérőjükkel azonos távolság maradjon. Ecsettel, vagy kenőtojással igen véko-

nyan olajozzuk be tetejüket, így megakadályozzuk a felület kiszáradását. Takarjuk le tiszta vászonnal.

Amikor a fánkok kétszeresükre emelkednek – ez harminc-harmincöt perc múlva várható – elkezdhetjük a sütést, ami nem kevésbé kényes feladat.

Általában olajban sütik, bár én, ha nem félnék az egészséges táplálkozás harcos amazonjainak bosszújától, szívem szerint a zsírt ajánlanám. Ha a zsírral ügyesen bánunk, sokkal kevesebb jut belőle az ételbe, mint az olajból, amely hajlamos beszökődni a sült tészták vagy húsook belsejébe. Végül is bármiben sütjük a fánkot, legfontosabb a megfelelő hőmérséklet. Ha a zsiradék nem elég meleg, a fánkok megszívják magukat és ehetetlen ragaccsá válnak. Ha túl forró, nem tudnak tovább gömbölyödni és megégnek mielőtt elérnék pehelykönnyűségüket, piroskás színűket, ami nélkül a háziasszonyunk jeles helyett csak elégséges osztályzatra érdemes próbát tenni. Ha a bedobott golyó azonnal feljön a felszínre, de a zsiradék nem sietereg körülötte, jó a hőmérséklet.

A fánkokat úgy csúszassuk az edénybe, hogy a deszkán fekvő részük kerüljön felülre. Fedjük le az edényt és négy-öt perc múlva fordítsuk meg a fánkokat, és fedő nélkül süssük tovább, amíg szép színű nem lesz. Selyempapírra szedjük ki, ami alá több réteg újságpapírt tettünk. Ezután tálra téve vanília-s porcukorral hintsük be. Finom lekvárokat kínáljunk hozzá.

Sajnos, itt abba kell hagynom – hely híján a téli ételek ismertetését. Abbagyom, mert befejezni nem lehet anélkül, hogy a jó lencseleves, füstölt oldalassal készült mustáros lencsefőzeléket, a töltött, vagy rakott káposztát ne dicsőítenénk rangjuknak megfelelőképpen.

Ha módom lesz rá a későbbiekben szót ejtek ezekről is, mielőtt majd új jövevények, mint a húsvéti sódar és egyéb tavaszi vendégek hívogatására kerítenék sort.

A jó idők beköszöntével mesél-nünk kell majd a bográcsban főzés, vagy a rostonsütés fogásairól is.

Jó lenne még beszélni a fűszerekről, a titkok hordozóiról, ők csak a tapasztalt főzőembernek árulják el amit tudnak. A kakukkfű a gombalevesben szívesen mesél réten töltött életéről, a fűben elheveredő szerelmek suttagásairól. A boróka is többet tud mint gondolnánk, bátran kifaggathatjuk a vadhús pácolásánál.

Ezekről majd legközelebb...

1998. január

Pirchala István

**VIDEÓKAZETTA-KÖLCSÖNZŐ**

Bp. III., Farkastorki út 31. Telefon: 250-55-75  
Nyitva a hét minden napján 7-től 22 óráig!

**KÖZEL 2700 FILM KÖZÜL VÁLASZTHAT!**

**A TAGOK RÉSZÉRE:**

INGYENES SZÍNES HAVI MAGAZIN A LEGFRISSEBB FILMEKRŐL

CÍM SZERINT RENDEZETT FILMLISTA

BÉRLETVÁLTÁSI LEHETŐSÉG

PIN-KÓDDAL VÉDETT TAGSÁGI IGAZOLVÁNYOK

**EGYÉB SZOLGÁLTATÁSOK:**

KODAK FILMKIDOLGOZÁS FELVEVŐHELYE

(a fényképek KODAK-laborban, KODAK-minőségben készülnek.)

HÍRLAPÁRUSÍTÁS

ÜRES ÉS MŰSOROS KAZETTÁK ÉRTÉKESÍTÉSE



**Tagdíjbefizetés**

Kérünk minden kedves egyesületi tagot, hogy szíveskedjenek befizetni az ez évre esedékes egyesületi tagdíjat. A tagdíj összege változatlan: 1 évre 1000 Ft.

Befizetés időpontja és helye: 1998 február 13-tól folyamatosan, minden pénteken délután 15.00-20.00-ig, valamint szombaton délelőtt 9.00-12.00-ig a Népházban.

**Köszönet az adományokért, társadalmi munkáért**

- Buday Zsoltnak, hogy megjavította a Népház bejáratí aajtáját, valamint a széttört székeket helyre hozta,
- Gajzágó Györgynek a játszótér számára felajánlott gyalupadot,
- Piroch Rezsőnek és családjának, hogy a Népháznak ajándékoztak egy gyönyörű ping-pong asztalt,
- Lakner Zoltánnak és családjának, Wladár Zoltánnak és családjának, Ónodi Gábornak és családjának, a Piroch családnak, a Gajzágó családnak (remélem, senkit nem hagytam ki), akik tányérokat, poharakat, konyhai eszközöket ajánlottak fel az egyesület javára,
- Salamon Suba Lászlónak a nagytermet díszítő festett vásznak.

Várunk további adományokat, kérjük, nézzen szét mindenki a pincéjében és a padlásán. Az adományozók nevét folyamatosan közöljük az ÓHEGY Hírekben.

**Nagyrendezvény márciusban**

Az a hír jutott el a szerkesztő fülébe, hogy az egyesület férfitagjai frenetikus műsorral készülnek meglepni az egyesület hölgytagjait a „nemzetközi nőnap” alkalmából. A rendezvényről annyi szívtárgott ki, hogy a helyszín a Népház, időpontja pedig – mi lenne más mint – 1998. március 8., vasárnap.

**Ügyelet a Népházban**

A téli időszakban ügyeletet tartunk a Népházban. Február 13-tól péntekenként 15-21 óráig, valamint szombatonként 9.00-12.00-ig bárki betérhet a Házba, résztvehet a klubfoglalkozásokon.

**Belépés az egyesületbe**

Aki kedvet kapott a sokféle rendezvény kapcsán az egyesületi tagsághoz, valamint ötleteivel segíteni szeretné az egyesület munkáját, kérjük hívja a megadott telefonszámokon az egyesület vezetőségét, vagy jöjjen el személyesen a megadott időpontokban a Népházba.

TERMÉSZETES, FAGYÁLLÓ, KÜLTÉRI

**KŐBURKOLATOK**

járdára, útra, lépcsőre, lábazatra,  
kerti tipegőnek, garázsbeállónak,  
kocka, szabályos, szabálytalan alakzatban

**PORPHYR KFT.**

1037 Bp., Bécsi út 302.  
Telefon: 250-6036 Fax: 316-0635

**EGYSZER ÉS MINDENKORRA!**

**AZ EGYESÜLET HÍREI****Személyi változás az Óhegy Híreknél**

Ezúton is szeretné megköszönni az Óhegy Egyesület vezetősége Keresztesné Szél Annának áldozatos, fáradhatatlan munkáját, melynek eredményeként több, mint két éven keresztül az ő szerkesztésében jelent meg a mi kis hegyi lapunk. Szél Anna továbbra is segíti munkánkat tanácsaival, tapasztalataival.

Az új szerkesztő: Bíró Anna (1037 Bp., Remetehegyi út 64. Tel: 3872-191).

Kérünk minden kedves olvasót, hogy cikkeikkel, információikkal, ötleteikkel tegyék még színesebbé lapunkat.

**Változás az Óbuda Hegyvidékiek Egyesület vezetőségében**

1997. december 12-én megtartotta évi rendes közgyűlését az egyesület. Az eddigi három fős vezetőség lemondott, és titkos szavazás útján új, öttagú vezetőséget választottak a közgyűlés résztvevői.

Az új vezetőség tagjai:

Elnök:	Piroch Zsuzsa	telefon: 368-6088
Ügyvezető:	Lakner Zoltán	telefon: 388-1018
Gazdasági vezető:	Gajzágóné Bényei Mária	telefon: 250-5564
Elnökségi tagok:	Sáringner Kálmánné	telefon: 250-2513
	Bíró Anna	telefon: 387-2191

**Népház – szolgáltatóház**

Várjuk azon kedves hegylakó vállalkozók jelentkezését, akik kedvet éreznek, és lehetőséget látnak egy új szolgáltatás bevezetésére a hegyvidéken. Mindannyiunk közös érdeke, hogy megbízható, leinformálható, referenciával rendelkező szakemberek, vállalkozók segítsék a hegylakó emberek életét. Minél gyorsabban és magas szinten végezzék munkájukat. Ezzel a céllal hozzuk létre a szolgáltatóházat. Várjuk minden olyan megbízható szakember jelentkezését, akik szívesen vállalnának és végeznének munkát a hegyen. A szolgáltatóház összegyűjti, rendszerbe szervezi, és közvetíti a jelentkező vállalkozókat. Elsődleges a bizalom, a minőség, a megbízhatóság.

Jelentkezés személyesen: 1998 február 13-án, pénteken 15.00-20.00-ig a Népházban vagy telefonon: a 3872-191-es számon.

**Nőegylet** – péntekenként 18.00-tól (első időpont 1998. február 13.) • **Játszóház** – szombatonként 10.00-12.00-ig. A foglalkozásokat tartja Buday Anna fazekasművész és Fábíán Elvira textilművész. Várjuk olyan felnőttek jelentkezését, akik szívesen tartanának foglalkozást gyerekeknek. • **Tini-Disco** – havonta egyszer, szombat délután

**Nőegylet**

Megalakult az Óbuda Hegyvidékiek Egyesület keretein belül a „női szakasz”. Várjuk ötletdús, kreatív és karitatív asszonytársaink jelentkezését, akik kedvet éreznek havonta 1-2 alkalommal találkozni, beszélgetni, eszmét cserélni a Népházban. Távlabbi terveink között szerepel, hogy segítünk a hegy idős embereinek, felkaroljuk a problémáikat egyedül megoldani képtelen családokat, előadásokat szervezünk, ahol lelki segítséget kaphatnak azok, akik elbizonytalanodtak a mai gazdasági és társadalmi viszonyok között. Tanácsokkal látjuk el a fiatal anyukákat. A tagjaink között tudhatunk már ügyvédnőt, gyermekorvost, vállalkozót, építész, sok gyermekes családayákat, fiatal és soha meg nem öregedő hölgyeket.

Várunk további érdeklődőket és támogatókat!

(igény szerint). Szervező: Piroch Marci. • **Klubok:** - Ping-pong szakosztály indul az egyesületen belül. Vezető: dr. Farkas Tibor. Sakk-kör – minden pénteken délután 16-tól. Vezető: Dr. Ónodi Attila. Bridzs-klub (még nincs kötött időpont). Vezető: Viktor Krisztián Természetjáró Klub (lásd bővebben a Sport sarokban).

**A NAGYOK IS VOLTAK KICSIK MI IS NAGYOK AKARUNK LENNI!**

SEGÍTSÜK EGYMÁST!

ÉRJÜNK FEL EGYÜTT A CSÚCSRA!

KERESSEN MINKET!

**STEFÁNIA MARKETING  
ÉS REKLÁMIRODA**

1037 Budapest, Remetehegyi út 64. Telefon: 387-2191

## Amíg még van bányagödör ...

Bármennyire nem látszik időjárásunkon (legalábbis január 16-án), tél van és síszezon. A sport, vagy csupán a szinte tökéletes kikapcsolódás szerelmesei már a Chopok, Szlovénia, Ausztria, Olaszország vagy az egyre divatosabbá váló Franciaország pályáin száguldoznak, ki-ki tudása és erőnléte szerint, vagy számolják a napokat az indulásig.

Ilyenkor az emberben előjönnek az elmúlt sílések emlékei, hogy aztán a hazajövetel után hetekig nagy esések, határtalan száguldások, a jól ismert pályák jól ismert kanyarjai kísértésnek álmunkban.

Két évvel ezelőtt egy Chopokon eltöltött csodás pár nap után hazaérkezésünkkor a megszokott tavasz helyett szívfájdítóan igazi, szép tél fogadott. Keményen állt a hó, közeledett a hétvége és egyre inkább „viszketett a talpam”. (Bár ezt a szólást a táncolással kapcsolatban szokás használni, nem találtam jobb hasonlatot.)

Szombaton azzal az ötlettel álltam kis családom elé, hogy síeljünk vasárnap a bányagödörben! Nem tudom, hogy a még bennük is dolgozó sí-vágy, vagy az ötlet komikuma volt-e az oka annak, hogy nem küldtek a zuhany alá felébredni. Ezen felbuzdulva azonnal beoltottam kedves szomszédaink kedves (és mindenre kapható) két fiát.

Így történt, hogy vasárnap reggel teljes felszerelésben, és teljes bizonytalanságban az elkövetkezendőket illetően kivonultunk a 137-es busz Máramaros úti végállomásához. Természetesen azonnal érkezett egy busz, nehogy közönség nélkül maradjunk. Helyzetünkön némi képp javított Mező Feri és Bölcseföldi Panni édesanyja, akik kocsival a sífelvonó hálátlan szerepét vállalták, és a legnagyobb komolysággal segédkeztek az indulásnál.

Miután tizenkettőszáz megigazítottunk minden meg-

igazíthatót nagyobbik fiam elunva a dolgot egy „mit tojádztok még?” kérdéssel elindult. A házak melletti, jegesre számkázott kb. 50 méteren mindaz a szemrehányás végigpörgött az agyamban, amit kapni fogok, amiért tömeges kéz- és lábtörésnek tettem ki az ártatlan gyermekeket örült ötlettemmel. De amikor az utolsó háznál megálltunk, és élénktáruult a bányagödör az érintetlen, remek szűz hóval, és alattunk a ragyogó napsütésben a város, mint egy képeslap, elállt a szavunk.

Nem szeretném túlzónak, hihetetlennek tűnő jelzőkkel tovább ragozni az élmény nagyszerűségét. Valamint úgy sem tudnám leírni a kutyasétáltatók döbbsent arckifejezését, amikor heten berobbantunk közéjük a síléceken.

Mint ahogy azt a rekordnak beillő mutatóváltást sem, ahogy betuszkolódtunk lécekkal, botokkal a két alkalmi sífelvonóként üzemelő autóbá. Összesen háromszor csúsztunk le a Bécsi út - Farkastorki út kereszteződéséig. Ennyi fért bele egy délelőtti.

Sok szép helyen volt már alkalmam síelni. Abban is biztos vagyok, hogy nem mi találtuk fel a spanyolviaszt. Bizonyára nagyon sokan elcsodálkoztak már azon, hogy a nyáron látszólag enyhe, kicsinek tűnő teknő viszonylag milyen hosszú, kellemes pálya még jól szőrk számára is. Természetesen nem pótol a bányagödör egy jó sítúrát jó pályákon, kényelmes felvonókkal.

Hogy miért írtam le mégis ezt a történetet? Mert jólesett visszaemlékezni, jólesett megosztani másokkal, és mert az idén is lesz még hó, és nagyon szeretném, ha legalább néhány hegylakótársamban felébredne a kíváncsiság és kipróbálná, milyen élmény innen föntről belesiklani a városba.

Amíg még van bányagödör ...

Bécsi Mária

## Köszönjük, Rózsa!

Látod Rózsa néni, tizen-négy év, s milyen gyorsan eltelt. Csak úgy, ahogy a diákok nőnek.

Már sokan felnőtte váltak azokból az elsősökből, másodikosokból, akik Veled együtt kezdték.

Tudjuk, nem mindig volt könnyű megtalálni az összhangot a szülőkkel és a gyerekekkel. Problémáinkkal bátran mehettünk Hozzád, mindig segítőkészen kerestél a megoldást. Nem láttunk a színelőző mögé, de éreztük, hogy szíved-lelked a gyerekekkel van.

Nem búcsúzni akarunk! Csupán megköszönni fáradásaidat, küzdelmeidet, önzetlenségedet.

Az egyik kedvenc idézetteddel kívánunk az új munkahelyedhez sok sikert,

a Szülők

„Jól csak a szívével lát az ember, ami igazán lényeges az a szemnek láthatatlan.”  
Antoine De Saint-Exupéry

**Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan!**

### Budapest XI. kerület Dayka Gábor utcai lakópark

4 darab nyolclakásos társasház épül a Sas-hegy frekventált részén. Különböző méretű (1, 1+3x1/2, 3+1/2 szobás), barátságos, hangulatos lakások gépkocsibeállással és tárolóval együtt megvásárolhatók, 8 630 000–23 600 000 Ft. közötti vételáron.

(Az árak a gépkocsibeállási árat nem tartalmazzák.)  
Beköltözés: 1998. I. negyedév végén.



**Ingatlan Rt.**  
Az ölb csoport tagja

### Budapest XII. kerület, Tündérvilla

Budapest XII. kerületének egyik legszebb részén 7 db épületből álló luxus lakópark épül. A komplexumban 17 db luxuslakás, uszoda, fitness és szauna nyer elhelyezést. Épületenként külön teremgarázs áll a lakók rendelkezésére.

A lakóparkban 3 db villalaks (367–422 nm között), 2 db 2 lakásos (105–192 nm között), 1 db 4 lakásos (58–147 nm között) és 1 db 6 lakásos (54–87 nm között) luxus kivitelezésű, igényesen felszerelt, modern térkialakítású lakás kerül átadásra. Beköltözés: 1998. júniusától.

**További információ: Bp., VI. Mozsár u. 8., telefon: 269-1380, 269-1388, OTP Ingatlan Rt.**

**Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan! Ingatlan!**

**SPORT-  
SAROK**

**SÉTA AZ ERDŐBEN**

1998. február 28-án.  
Találkozás az iskola előtt 9.00 órakor!  
Öltözzetek melegen!

**MEGSZÜLETETT!**

Az Óbuda HEGYVIDÉKIEK Egyesülete megalakítja  
TERMÉSZETJÁRÓ SZAKOSZTÁLYÁT!

Jelentkezés folyamatosan Szirtes Csabánál az iskolában, és Piroch  
Rezsónél farsangkor (1998. február 20-án este), meg a kirándulásokon.

*Bakancskoptató üdvözlettel!*

Ui.: Terveink között szerepel: éjszakai séta, kirándulás, víziséta-túra,  
biciklivel mindenféle kerekedés, madarászás, gombászás, aki életben  
marad annak hegymászás.

**SAKKROVAT**

1. Feladvány: világos lép és a második lépésben mattot ad.

Világos (9 figura): Kc8, Ve8, Be7, Fb5, Hb7, c3, d7, e2, f3

Sötét (8 figura): Kd5, Vh2, Bh7, Fh1, Hb8, Hc7, c5, f5

Beküldendő világos első lépése.

**SAKK-KÖR INDUL A NÉPHÁZBAN!**

Kellő érdeklődés esetén rendszeres sakk-találkozót tartunk. Az első  
találkozó várhatóan 1998. február 27-én 16 órakor. Előzetes jelent-  
kezés Dr. Ónodi Attilánál a 250-3550-es telefonszámon.

**KÁRTYA**

Várjuk azon kedves hegylakókat, akik szívesen töltenének hetente egy  
alkalommal néhány órát kártyajáték kedvelők társaságában.

Jelentkezés: Viktor Krisztiánál. Telefon: 06 (30) 611-882.

**TALP-  
MASSZÁZS**  
A SZERVEZET  
FELFRISSÜLÉSE  
**BETEGSÉG-  
MEGELŐZÉS**  
BEJELENTKEZÉS:  
9-14 ÓRÁIG  
TELEFON: 250-2828

**MÉGNYILT**  
**KOZMETIKA  
SZAUNA  
SZOLÁRIUM**  
Bp. III., Remetehegyi út 156.  
Nyitva tartás: hétfő-péntek  
bejelentés alapján,  
szombat-vasárnap: 8-13 óráig  
Telefon: kozmetikus: 213-5150  
(este). Üzlet: 439-0907  
ANGOLUL ÉS NÉMETÜL BESZÉLÜNK!

Beépíthető tetőteret, eladó házrész, felújításra szoruló ingatlant  
vásárolnánk kb. 100 m<sup>2</sup> -es lakás céljára a környéken. (Eddig csak  
átmenetileg hegyi lakos, újságyszerkesztő házaspár. Minden  
lehetőség érdekel. Tel.: 439-8212 és tel./üzenet 06 (30) 51-23-52.

itt A Hegyen!

**girhes  
tigris   
cukrászda**

**Torták, fagyitorták  
rendelésre, kívánság  
szerint**

**Fantázia-látványtorták  
készítését is vállaljuk**

Nyitva minden nap 10.00–20.30-ig.  
Viharhegyi út–Farkastorki út– Jablonka út  
sarok

**Pentium,  
multimédia  
PC-k igény  
szerinti összeállításban**



Bővítés, javítás, karbantartás ▶  
Programírás ▶  
Számítógépes tanfolyamok ▶

**a Testvérhegyen • Telefon: 367-5317**

**INGYENES GSM SZERVIZ**

A Centrum Flórián Áruházban működő MŰSZERTECHNIKA GSM szervizben  
1998. február 28-ig ezen hirdetés felmutatójának

**ingyen megjavítjuk rádiótelefonját!**

Ha a javítás nem igényel alkatrészt Önnek semmit sem kell fizetnie,  
alkatrész szükséglet esetén munkadíjat nem számolunk fel.

**Budapest III., Flórián tér 1-3. Telefon: 06 (20) 527-441**

