

Szeretettel meghívjuk

Őnöket a szezonnyitó, szeptember 18-án,
szombaton este rendezendő

Diana-bálra

Az est fővédnöke: Vadász Gábor

A terítékre kerülő vadás étkekről
a nagyszerű Pirchala mester gondoskodik

Móka, kacagás, zene, tánc
minden mennyiségben!

Beetetés, célratartás,

Belépés nemcsak vadász-engedéllyel!

A mulatság este 7-kor veszi kezdetét
és tart... ameddig tart!

Bridzs

Ismeri a játékot? Érdeklí? Ha nem ismeri, most megtanulhatja, ha ismeri itt egy játéklehetőség.

Már több mint egy éve működik a Nép-
házban a Bridzs Klub családi körülmé-
nyek között.

Szeptemberben újból indítunk egy alap-
fokú tanfolyamot. Azok jelentkezését is
várjuk, akik a kártyát sem ismerik. A már
játszani tudóknak Viktor Krisztián fog al-
kalmanként 15-20 percben hasznos játékt-
technikai megoldásokat bemutatni. Ha-
sonlóan, ahogy talán régebben játszó tár-
saink emlékeznek rá, mint annak idején a
Treff-klubban. Lehetőség lesz a verseny-
bridzs megismerésére a csapat- és a páros-
verseny játék- és írásmódjának bemutatá-
sára, kipróbálására. Szeretettel várunk
minden érdeklődőt, akár egyedül, akár
partnerrel érkezik.

Előzetes információ a 250-6131 telefon-
számon.

A tartalomból

Óbuda a Neten	2. oldal
Telepókháló	2. oldal
Színházi bemutató	3. oldal
Iskolai hírek	3. oldal
Egyesületi hírek	4. oldal
Fejezetek a Csúcshegy történetéből	5. oldal
Casa Mediterranea	6. oldal
Konyha és vidéke	7. oldal

Szent Kristóf és követői...

Végre elfújta a szél Medárd páradús felle-
geit és így kellemes napsütésben fürdőzve ne-
kivághattunk rövidke kis túránknak.

Irány a Pilis vadregényes tájai. Csipet csa-
patunk – csere nélküli football létszám, 11 fő
– lazán, de lelkesen próbálta végig a lehetsé-
ges tömegközlekedés minden romantikáját és
rajt-cél győzelemmel érkezett Kakashegyre,
túránk kiinduló állomáshelyére.

No, innét irány a vadregényes rengeteg.
Friss lendülettel – ezt még a pomázi lángo-
soktól és a mellé kortyolt folyékony kenyér
zamatától kölcsönöztük magunknak – szin-
te egyszuszra „átsétáltuk” az erdőt és máris
Dobogókó turisták által koptatott ebédlő-
padján landolva csökkentettük elemőzsiás
súlyfeleslegeinket. Óvatosabbak további po-
gácsaellátmányt és utolsó kenetet vettek. (Ki
szűnyog, ki más ellen!). Laza, bár már nem
oly acélos lejtmenetben Mókus őrs módjára
csökkentettük a kis rövidke 9 kilométeres-
nek előre jelzett túránk még ránk váró ré-
szét. Vidám társaságunk több ponton je-
lentősen frissített az erdei aljnövényzetet,
illetve ezzel párhuzamosan önmagán is és
bevette magát a vadonba. Itt jobbra érde-
kes természetjárókkal, például hegymenet
biciklicipelőkkel, sárgyújtós gyalogbékák-
kal, uzsonna előtti szűnyoggyerkőcökkel
vettük föl a kapcsolatot, vagy próbáltuk el-
hessegetni. E jeles tevékenységünk persze
egy csapásra abbamaradt mikor megérkez-
tünk utunk fő attrakcióihoz, a Zsivány-szik-
lákhoz, majd a Rám- szakadékhöz. Ez utóbbi
szurdok falai itt-ott valóban fenyegetően
elmozdultak a Medárd időszak kiadós, part-
falakat pusztító zuhatagaitól, de mi ezekre
már kevésbé bírtunk koncentrálni, mert itt
jött a túra túlélő, előzőekben nem sejtett kül-
lön programja...

Libasorban, köveken botorkáló, immáron
kevésbé feszes léptű csapatunk jó turista
módjára követte túravezetőnk – Rezső úr –
megfellebbezhetetlen iránymutatásait és a
cipőt rabul ejtő dágványban csuszamolva ha-
ladt előre. A csobogó víz romantikájának an-
dalító élménye váltakozott a mohos sziklák
vadregényes uszadékfákkal összetolult látvá-
nyával, melyet az előttünk lehullott záporok
természetátalakító műveként hagyott me-
mentőül számunkra.

Csakhogy egyszer és mindenkorra véssük
elménkbe, hogy azért a víz az úr...

Uraságával aztán közelebből is találko-
zunk, mikor is egy-egy zergét irigylésre méltó
szökelesünk rövidre sikerült a szurdok-
ban. Diszkrét cuppanás jelezte apró merülé-
seinket, majd a bátrabbak, mintegy kihasz-
nálva a vízfolyás szabadesésének erejét, im-
már átmosták flancosabb kivitelű dorgóikat,
dunsztkötés állapotát létrehozva vasárnapi
fehérségét rég elvesztett zoknijukkal. A túra
„könnyedebb”, mondhatni lebegő része eztán
következett.

Libasorban tipegő csapatunk a sziklapere-
meken futó láncok segítségével megkezdte a
túra túlélőprogramjának abszolválását...

Hol gekkóként körül köre, uszadékfáról-
fára szteppelve igyekeztünk a turistaszintidő
betartásán, hol a kősziklákhoz tapadva ízlel-
gettük a mohos, víz áztatta felületek kipárol-
gását.

E kellemes erdei pára aztán fokozatosan
romlott, ahogyan kipárolgásaink elnyomták
a korábban fölhasznál, tévéreklámokból is-
mert spraymárkák utolsó foszlányainak illa-
tát is. (Márkájukat céltudatosan nem jelzem,
mivel utunkat és e lapot sem szponzorálták,
pedig hatásukról lenne referenciánk...)

(Folytatás a 6. oldalon)



Zsiványjelöltek pihenője a Zsivány-sziklán

Óbuda a Neten

(II). Az előző cikkemben, a kerületi középiskolák honlapjait mutattam be, most két helyi főiskola kerül sorra.

A Kandó Kálmán Főiskola Óbudai Intézeti (automatika, matematika és számítástechnika, villamosenergetika) a hozzájuk tartozó kollégiummal már tradicionális intézményeknek számítanak a kerületben. A főiskola honlapjának készítői nemcsak a már főiskolás hallgatókra és oktatókra gondoltak, hanem a főiskola iránt érdeklődőkre is. Ennek bizonyítéka, hogy felkerültek a honlapra az intézmény tantervei, sőt az éppen aktuális órarendek is. Akiknek ezek vagy más alapján megtetszett a főiskola, rögtön megtudhatja, hogy milyen előkészítő tanfolyamokon vehet részt. Ezen kívül is számos információ birtokába juthat a honlapon böngésző a főiskola történetéről, a főiskola sportéletéről vagy éppen az ott tanulókról – a saját honlapjaikon keresztül.

A Gábor Dénes Főiskola (GDF) úgyszinén egy oktatási egységével, az Informatikai Rendszerek Intézetével van jelen Óbudán. Az Intézet honlapja még jobban kidolgozott mint a Kandóé, ami azzal magyarázható, hogy a GDF a távoktatásra építette fel oktatási rendszerét. Ennek megfelelően nemcsak a tantárgyakról lehet informálódni, hanem a hallgatók az Interneten keresztül vizsgára is jelentkezhetnek. Nemcsak a hallgatók számára lehet viszont hasznos olvasnivaló a honlapról elérhető számítástechnikai szótár. Az eddig született diplomamunkák összegyűjtött címeiből ugyanakkor elég jól lehet következtetni a főiskolán zajló képzésről. Ezen túl a főiskola az Internetet, mint reklámmédiát felhasználta a Zrínyi Miklós Nemzetvédelmi Egyetemmel közös doktorandusz-képzésének népszerűsítésére.

Az ebben illetve az előző cikkemben említett intézmények elérhetősége a világhálón:

Árpad Gimnázium: www.arpad.sulinet.hu • Óbudai Gimnázium: www.obudai.sulinet.hu • Kossuth Zsuzsa Egészségügyi Szakközépiskola, Szakiskola és Gimnázium: budapest.hu/bphome/dbp/oktat/bemutat/13545/index.htm • Varga István Kereskedelmi, Közgazdasági Szakközépiskola és Szakmunkásképző: budapest.hu/bphome/dbp/oktat/kereskep.html • Alternatív Közgazdasági Gimnázium: www.akg.hu • Közgazdasági Politechnikum: www.poli.hu • Kandó Kálmán Műszaki Főiskola: www.kandohu.hu • Gábor Dénes Főiskola Informatikai Rendszerek Intézete: <http://www.gdf-ri.hu>

Jó böngészést kívánok!

Vadász Gábor
vadaszg@freemail.hu

HEGYI ÉLETKÉPEK

Telepókháló

Ha kiszállsz a hegyoldal gyorsan körbesuhanó autóból, horizontod elé a város, vagy a hegyoldal irigylésre méltó panorámája köszön.

Am a hosszabb nézelődés során a megszokott villanyoszlopok sorai mellett finom rajzolatú telepókháló fogad.

Az persze ténykérdés, hogy kerülendő az egyszerűség műszaki megoldását külön cég, külön oszlop elvét láthatod magad körül.

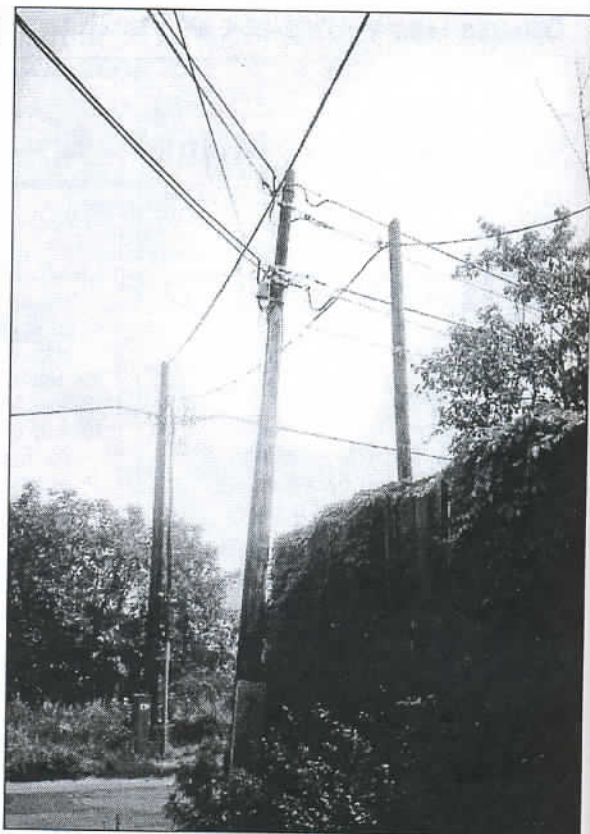
Máshol, ki tudja miért közös oszlopsoron megfér és működik telefon, elektromos hálózat – ez utóbbi mint már tudod modern és kötegelte – sőt láss csodát, immár közösségi antennahálózat jelvezetéke is elfér. Ez utóbbit nem rég kaparták, nem kis kinnal, a hegy árkaiba. Lehet, hogy a telefonkábel is mellé fért volna? Ja, persze, az egy másik cég, másik árok...

Így aztán a telefónia a légtér ura. Olvasható nyári szabadságolás, őszi naplemente közben, közlönyöket böngészve, hogy a levegőre (is!) szorgalmi joga van. – Mert ugye telefonálni azt szeretnél? – Persze, hogy igen.

Talán azért az egy négyzetméterre jutó oszlopokból lehetne spórolni valamennyit a hegyen is.

Egymással beszélgetve állnak őrt karcsú egy- és kétgyámos oszlopok, míg mellettük méltósággal uralja a partoldal egy bakosozlop. Szilárd létezését, mely zord viharokkal is dacol remek tájmának köszönheti. Csúcán találkozik az egész hegyi beszéd... Bár tanácstalanul lóg róla tán egy 5x4-es érpárt rejtő tartalék, de az is lehet, hogy e lelógó kábel a mozgó állomások tápja leend majd, vagy csupán szerelői lazaság emlékeként lengeti a szél?

Nem tudjuk, mint annyi minden mást sem, s talán így halunk meg. Am jó lenne az egy



Láss tájat, erdőt, fákat, s ha már nincsenek ágak, hát láss oszlopot...

irányba tartó információkkal a kábelek hadát is összefogni. Itt-ott azonban jó lenne ritkítani a számtalan oszlopot – mint tudod, ez benne van a díjban – „külön nem kerül számlázásra”, csak „egyben”.

S ez az egy-két oszlop betongyámmal, áfával nem kevés!

Míg azonban házaikat előtt állnak szeresed őket, mert hozzák, viszik a hírt, legfeljebb a látvány szálkásabb tőlük a hegyoldalban s ennyit meg kell hogy érjen neked is a „Telefónia”...

Ács Érmes Károly



SUZUKI ÓBUDA

MÁRKAKERESKEDÉS ÉS SZERVIZ

Végre! Itt vannak az új Suzukik!

- Megújult külső, fiatalos belső, új színek
- Automaták Sedánban is
- Kedvező hitellehetőségek, akár 0%-tól is
- Használt autó beszámítás Eurotax katalógus alapján

Éjjel-nappal hívható információs vonalunk: 06 (60) 560-026
1037 Budapest, Bécsi út 256.
Telefon: 388-6996, 387-6443 387-8467. Fax: 387-7905

1037 Budapest
 Farkastorki–
 Királyhelmec út sarok
 Telefon: 387-9547



Rendelési idő:
 hétfő-péntek 9-11, 16-19
 szombat: 9-10, 17-19
 vasárnap: 17-19

Kötelező veszettség elleni oltásra kijelölt rendelő

**VÉDŐOLTÁSOK BEADÁSA HÁZNÁL IS,
 HASI - ÉS SZÍVULTRAHANG
 ELŐZETES BEJELENTKEZÉS ALAPJÁN,
 EKG-SZAKVIZSGÁLAT,
 SEBÉSZETI-SZÜLÉSZETI BEAVATKOZÁSOK,
 RÖNTGENVIZSGÁLAT**

Színházi bemutatóra készülődik a Zöld Szamár Színház

A. P. Csehov három egyfelvonásosát próbálja a rendkívüli egyéniségekből össze-
verbuvált amatőr színészcsapat, akik
meglepő kifejező erővel próbálják a
szerepeiket.

A Zöld Szamárban játszik diák, vállalkozó,
ügyvéd, manager, adószakértő (ő egy bankárt
fog játszani) stb.

Mint azt Erdei Jancsi autószerelő mestertől
tudjuk a Toronya utcában játszottak már,
többek közt Gorkij Anya c. adaptációját
adták elő operettsikerrel.

A novemberi bemutatón színre kerül:

A dohányzás ártalmatlanságáról

Jubileum

Leánykérés c. Csehov komédiák. P.
Csehovot a felkészült hegylakók nagyon jól

ismerik, valamennyi könyvespolcon meg-
található kötete. Érdemes újból belelapozni!
A Nagyfiút vagy a Nagylányt ne hagyják
otthon!

A társulat:

Bíró Anna

Buday Zsolt - tiszteletbeli

Etelközi Péter

Etelközi Orsolya

Gajzágó György

Pirchala Elvira - jelmeztervező

Pirchala István

Piroch Kata

Piszker Éva - művészeti titkár

Vajda János

Zsigó György

Suba László

Iskolai hírek

Most sajnáljuk igazán, hogy az újság nem
színes. Így megmutatni nem tudjuk, csak leír-
ni lehet, hogy a II. Rákóczi Ferenc Általános
iskola játszóudvara zöldbe öltözött.

Nagy öröm lesz minden kisdiáknak, hogy
ha focizik, kergetőzik, a mászóknán játszik
nem úszik porfelhőben, nem csúszik a sárban.

Köszönet a füvesítő kis csapatnak, szü-

lőknek, diákoknak, élükön Kádár Gáborral,
pedagógusoknak, akik Bökény Attila vezeté-
sével, szakértelmével automata öntözőberen-
dezésének segítségével zöld gyepet varázsoltak
a köves, agyagos, puszta területre.

Ezúton is üzenjük, hogy érdemes volt!

Köszönjük!

Az iskola vezetése.

Köszönjük azoknak,

akik Julika gyógyulását már eddig is
támogatták. Az eltelt egy év utána a
hagyományos orvoslás módszerei nem
hoztak eredményt.

Tudomásunkra jutott egy másfajta
terápiás lehetőség. A terápia személyre
szóló beindításához elengedhetetlenül
szükséges lenne egy minimum 1 hetes
külföldi klinikán való tartózkodás,
melynek várható költsége 2 millió forint.
Ehhez kérjük a segítséget az Erdőalja
Alapítvány „Julika” jellegű különszám-
lájára.

Számlaszám:

11670009-07760600-70000009

Köszönettel: Buday család

ÓHEGY-HÍREK

POLGÁRI HAVILAP

Megjelenik 3000 példányban

Szerkeszti: Piroch Kata.

Telefon: 250-4121. Fax: 387-6871

Hirdetésfelvétel és levelezési cím:

1037 Budapest, Máramaros u. 46.

Tel.: 368-6088 • www.nexus.hu/ohegy

K-Copy Kft.

1035 Budapest, Vörösvári út 43. Telefon/fax: 388-0072

**Papír-írószer, nyomtatvány
Színes és fekete-fehér fénymásolás
Laminálás, spirálozás, pólónyomás**

**Iskola-
és tanszervásár kedvezményes áron**

Nyitva tartás: hétfőtől péntekig 9-18-ig, szombat 9.30-tól 13-ig



LDS Kft.

A felügyelt biztonsági rendszer

Bp. VI., Bajnok u. 16.

Tel./fax: 302-4077, 06 (30) 927-4283

- Riasztók telefonos felügyelete a területen járőrrel.
- Riasztók, tűzjelzők, videokamerák telepítése, forgalmazása rendőrhatalósági engedéllyel.
- Ingyenes árajánlat. Kedvező akció ár!

A felügyelt biztonsági rendszer

**A Színek Világa
Alapítvány Óvodája
nyári tábort rendez
óvodások és
kisiskolások részére**

Érdeklődni a 367-3620-as
telefonszámon
Szabó Juditnál
és a Jablonka út
126/b alatt lehet.



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!

Automata öntözőrendszerek

tervezése, kivitelezése

Kertépítés

Tíz éves szakmai gyakorlat
Húsz működő rendszer csak itt a hegyen
Mérnöki színvonalú munka

V. 31 Bt., Bp. III., Jablonka u. 51. Tel.: 250-4557

AZ EGYESÜLET HÍREI

GRATULÁLUNK!

Július 30-án megszületett az első Lakner unoka. Herczeg Móricz 3,35 kg testsúllyal, 57 cm-es hosszúsággal jött a világra.

SEPTEMBERI NŐI TORNA hétfőn és szerdán 18.00-19.00 óra között lesz! Októbertől 16.45-17.45-ig és megújult formában 18.00-19.00 között.

ÚJDONSÁG. Jelentkezőket várunk gyermek és serdülő tánc oktatásra (balett, jazz, színpadi mozgás) Lehetőség nyílik színpadi szereplésre is! Jelentkezési időpont:

szeptember 29., 16-17 óra között személyesen a Népházban. Cím: Toronya u. 33 Tel: 368-9406, Szolga Beáta.

Az Óhegy Egyesület és a helyi Vöröskereszt vezetősége nagy szomorúsággal búcsúzik

KISS ALBERTNÉ, ILIKE

tagtársunktól, aki f. év augusztus 18-án örökre eltávozott közülünk. Korát meghazdoló, fiatalos temperamentumának, tettrekészségének hiánya nagy űrt hagy maga után. Kedves egyéniségének emlékét kegyelettel és szeretettel őrizzük szívünkben.

Mottó: „Egynek minden nehéz, sokaknak semmi sem lehetetlen!”

– Várunk sorainkba, díjazást az együttlét örömein kívül ne várj.

AZ EGYESÜLETI TAGDÍJ

nyugdíjasoknak és tanulóknak változatlanul min. 500, keresettel rendelkezők számára min. 1000 Ft/év. Köszönettel fogadunk minden ezen összeget feletti támogatást péntek esti klubnapunkon személyesen, vagy átutalással a 11703006-20032630-os számlaszámra.

TEREM KIADÓ A NÉPHÁZBAN

- zártkörű rendezvényekre
- előadásokra
- zenekari színházi stb. próbákra
- klubfoglalkozásra
- tanfolyamokra

Bérleti díj:

- nagyterem:
hétfő-csütörtök 1000 Ft/óra,
péntek-vasárnap 1500 Ft/óra
- kisterem:
hétfő-csütörtök 500 Ft/óra
péntek-vasárnap 600 Ft/óra

ÉRDEKLŐDNI LEHET
A 368-6088, 250-5564-ES
TELEFONSZÁMOKON.

A HÓNAP ÉTTERME

Café Rolling Rock – Óbuda

Eddig nem ismertem olyan helyet Óbudán, ahová bármikor mehetek. Olyat sem, ahová barátaimmal és családommal is betérhetek. Eszembe se jutott, hogy bárhol a szolgáltatások ilyen bő választéka fogadhat.

A Rolling Rock Cafében sikerült ötvözni mindazt, ami minden korosztály számára vonzó. Reggel kilenc órától bőséges reggelikkel fogadja a betérőt. A nap további részében amerikai-mexikói jellegű konyha áll a vendégek rendelkezésére, amely tengeri specialitásokkal is csalogat.

Esténként Creol és L. Mariachi forró latin hangulatot varázsolnak, Ferenczi és Herfli Davidson a blues legjavát adják, Szakcsi, Szultán Offswing képviselik a jazzt, Gemini, Atlantis és a Madarak nosztalgizálnak. Többgenerációs házibuli – Star Radio 92.9 Club akkora sikert arat hétről hétre, hogy két hétre előre az összes asztal le van foglalva. 50-es évek rock and roll-jától egészen a 80-as évek zenéjéig technomentes dallamokkal ez a legjobb buli Óbudán!

Akár a kellemes teraszon, akár az 50-es évek Amerikáját idéző igényesen kialakított belső térben nehéz választani a sokféle csapolt sör, a különféle sörkülönlegességek, illetve a 200 féle koktél közül.

Egyszeri betérőből visszatérő vendég válik. Sajnos kevés az olyan hely, ahol a személyzet is mosolyog.

- MÉRSÉKELT ÁRAK
- PARTY SERVICE
- HÉTVÉGI CSALÁDI EBÉDEK



Bp. III., Bécsi út 53-55.

Kertápolás

ORT KERT

Telefon: 250-6151

HAJKLINIKA

Ön fejbőr- és hajproblémákkal küzd? Korpásodik? Haja korpásodik, hullik vagy kémiailag roncsolt?

Speciális mikrokamerás vizsgálat után kezelése 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.

**Hajápolók megvásárolhatók:
ARÉNA PASSAGE, Bp. III., Bécsi út 81.
Tel.: 212-4213, 367-2640.
Nyitva: h-p: 7-21, szo: 8-13 óráig.**

Fejezetek a Csúcshegy történetéből VI.

Óbudától a Csúcshegyig

Óbuda határait illetően a kiindulópont a nagytemplom volt. Onnan a Szőlőkert utca, a Solymár utca, Pacsirtamező utca, Kálvin utca. A határ a mai napig a Nagyszombat utca, Csillaghegy és a Rozália téglagyár. Csillaghegy 1902-ben alakult ki, amolyan villa-telep volt, villanegyednek, tisztviselőtelepnek hívták. Óbudán elfogytak a telkek, a lehetőségek, és így Békásmegyert felé a szántókon alakították ki Csillaghegyet. A két település, Óbuda és Békás addig-addig terjeszkedett, míg össze nem ért.

A Vörösvári utat Csorda útnak is hívták, mert itt hajtották ki a sertéseket, marhákat a legelőkre, amelyek akkor a mai Shell kúton túli területet jelentették. A hegyen 1890-ig csak szőlőműves kalyibák voltak, de egyetlen lakás sem. A Bécsi úton a század végén épültek családi házak, de a Bohn téglagyár építése során azokat is lebontották, és a lakók a mai Fehéregyházi útnál kaptak házakat.

A Csúcshegy volt az egykori Óbudának a legmesszebb eső része. „Hudwaat”-nak nevezték (mármint legelő). Minden gazda a földirtokának függvényében kapott legelő területet, pl. a Csúcshegyen. Ezeket a földeket a Gemeinde, a község adta bérbé, majd később eladta a földtulajdonosoknak, a legeltetés ugyanis hozzátartozott a mezőgazdasági tevékenységhez. A legeltetés központi intézménye viszont felszámolódt, tehát nem volt már közös csorda, amit a Csorda úton (Vörösvári úton) ki lehetett volna hajtani, erre az egyre növekvő forgalom sem adott lehetőséget. Hogy az állattartás ne menjen tönkre, kiosztották a földeket legelőnek.

Akkoriban keletkeztek a dűlő felosztások, az én családomnak is több területe volt ott. A felső területek nem sokat értek, mert megközelíteni nehezen lehetett, víz is csak az Aranypatak utcai forrásnál volt. Odafönt 15-20 gyűrű mélységben sem volt víz, szőlőt sosem termesztettek. Az erdő ki volt osztva, a fát a gazdák onnét szerezték be. Irthatták, de kötelesek voltak pótolni. A levegő mesésen tiszta volt. Egy régi terv szerint tüdőszanatóriumot akartak létrehozni az 5. dűlő végénél (ott ahol ma éppen kivágták az erdőt).

A téglagyáraknak is nagyon jelentős szerepe volt a kertületben. Sok vendégmunkás jött Csehországból, Lengyelországból, ezek voltak a „deutschbrammer”-ek. A Bohn téglagyár nagyon nagy szociális érzékenységgel bánt a munkásokkal, az akkori kor színvonalának megfelelően „modern” szoba-konyhás lakásokat épített. Május elsején csillét szenteltek, az öreg Bohn-né pedig sok munkásgyermek keresztanyja volt, nászajándékot adott az esküvőkön, stb. Az Újlak II. téglagyár mellett volt a cegaj, a híres nyomortelep.

Az Ecker kereszt eredetileg a gazdaszövetség háza előtt állt a Bécsi úton a temetővel szemben, ott ahol ma kerti burkolatokat, követ árulnak. Eredetileg egy puszító

vihar emlékére állították. Rá is van írva, hogy „Von der Wiener Strasse überliegend durch Gegler István und Seine Frau Gittinger Mária...” (A Bécsi útról helyezte át G.I. és felesége G.M....) Ezt még a harmincas években vitték át a mai helyére, a Bécsi út szélesítése miatt. A kereszt régi helye melletti keresztet a családóm állította nemrégiben.

A Csúcshegy területe először tehát közlegelő volt, aztán felosztották és dűlőutakat hoztak létre. A Virágosnyereg utcától balra a Schäfferék és Gebhardték területei voltak, míg attól Solymár felé eső részen az „öslegelő” volt. A Gebhardt nagy földtulajdonos volt, de később sorra eladogatta a földjeit, és beépítette házakkal, mint pl. a Fötéren a mai Postakocsi éttermet. A mai Harsány lejtő területet 30 éve nem szántották már fel, pedig az volt valamikor Óbuda legjobb földje. Ha a gazdák oda mentek szántani, asszonyaik otthon rettegtek, mert képesek voltak egyetlen barázdáért is összeveszni. A legjobb termést onnan lehetett begyűjteni. Az istálló is a Schäfferéké volt, a Rábl csak később bérelte, mert neki is voltak lentebb földjei. A Bécsi út és a Solymárvölgyi út közötti terület is jó föld volt, a patak is rendszerben volt tartva, és akkor nem is igen öntött ki túl sokszor. A kis erdők az Óbuda TSZ felhagyott, elvadult faiskolájából keletkezett a hetvenes években.

A csúcshegyi kápolnát a Menedékház utca alá az irtalmas nővérek építették. Ezek a „szürke nénék” igen sokat dolgoztak lent a Szentlélek téri intézetükben a gyermekek tanításával, ide kikapcsolódni jöttek. Később építették a pihenőházat, amit a háború után elvettek, ma ez az Önkormányzati Sporttelep.

Akkoriban sokat kirándultak, erre felé is a Táborhegyen. Számatalan kisvendéglő volt, ahol bárki megihatott egy pofa sört, pohár bort. Itt voltak a Rosnerék, a Váciék, feljebb a Henrikék és a Suszter féle vendéglő. A pestiek hozták magukkal az uzsonnájukat, és itt megpihentek. A forgalom persze kicsi volt, amolyan kiegészítő jelleggel folytatták a hegyiek ezt a tevékenységet. Nyáron kirándulók jártak erre, télen a hó vonzotta az embereket, akik aztán forrált bort ittak. Szinte mindenütt volt egy harmonika, Óbudán szinte mindenki játszott egy kicsit valamilyen hangszeren. Az énekszó mellé mindig került egy kis muzsika, és így pompás hangulat kerekedett. Minden vendéglőben természetesen volt a zene, a citera, a hegedű vagy a harmonika. A menedékház a húszas években épült fel.

A vallási életet processziók formájában is gyakorolták. A processzió, a búcsújáró zarándoklat, eredetileg az Ecker kereszt régi helyétől indult, végig a Bécsi úton, majd később a Csúcshegyi új helyétől, ahol most is áll. Mentek felfelé a dűlőúton, és a menedék-

háznál megpihentek, majd indultak tovább a hegyen át. A végcél mindig is a Máriaremete-i kegyhely volt, Pesthidegkút mellett. Sok egyesület, szervezet tette meg ezt az utat, más-más időpontokban. Május elsején legtöbbször a munkások jártak processzióra. Húsvét keddjén az óbudai kofák mentek a remetei Kofa-búcsúba, míg augusztus 15-én a tehetősebb polgárok. Eleinte gyalog, később viszont Lindmayer és Kugelbauer nevezetű fuvaros ember vitte a népet féderes kocsival, mások akkor is csak gyalog mentek. Legtöbbje itt megpihent, odafele és visszamenet is. Ebből jól megélt a turistaház.

A Csúcshegy felső határa a hegy túlsó oldalán, a Mária-hegynél van, a mai művelt terület határán. A háború végén sok óbudait hajtottak át a hegyen arrafelé, a málenykij robot-ra. Máriaremetén éjszakáztak az iskolában. Ez már nem volt önkéntes processzió.

1960-ig a legelső úton csak három lakóház állt. A Fritz-ék és a mezőőr Sétáék. Vasútról mindig csodálták: Nacsak egy ház! Arrébb épült később a Stadlerék háza. A laktanyával szemben csak egy mezőőr ház állott.

Az én családom tulajdonképpen földművesnek anyakönyvezték „vinicoli”, és több mint 40 hold földünk volt, a múlt század végén, mintegy 10 darabban. de később vendéglőztek, majd mozit üzemeltettek, aztán locsolták a főváros utcáit, vagy éppen havat fuvaroztak. Egyik nagyapámnak fodrász üzlete is volt, éppen a „Postakocsi” házban. Gyerekkoromban jártunk ki a kertekbe művelni. Amikor tsz elvette a földjeinket, egy ideig még adtak helyette csereföldeket. Például a lenti Bécsi út melletti helyett valami sziklás terepet fent a hatodik dűlőben. Amikor azt művelhetővé tettük, akkor azt is elvették és adtak ismét egy rosszat.

Nézegetjük a régi képeket: Csillaghegy..., A Vörösvári úti iskola..., Szauner Károly bor és sörmérese a kádárhoz..., A nagymama, egy akkori átlagos polgár asszony..., A nagyanya testvérei..., Az anyai nagyszülők eljegyzése 1900-ban..., Az úknagymama, imakönyvvel. A könyv még ma is meg van. Az öltözet nem volt svábos, inkább polgári. Itt a kép szélén lévő Vörösvári úti iskola telkét is a mi családunktól vették el 1901-ben..., Mária remetei kép, búcsúkor..., Egy kép három finom öltönyös úrral: kétkezi gyári munkások. Az utóbbi évtizedekben csak a koszos olajos ruha volt a munkásikk. A munkát szentségtelenítették meg ezzel..., Egy hölgy és két cigarettás úr: a nagyanya és két testvére..., Ez itt egy vendéglőbeli kép, leanderrel az udvaron. Krúdy is épp így nézett ki.

Érdekes, hogy fordult a világ. Korábban az öreg Krúdy-t nemigen szerették az óbudai vendéglőkben, mert csak tartozott. Ma pedig ő adja Óbuda „charme”-jét.

Lejegyezte: Kádár Péter

Casa Mediterranea

A Mediterrán ház a Casa Mediterranea a Szépvölgyi út alsó harmadában (Szépvölgyi út 62). található, 2-300 m-re a Daubner Cukrászdától. A cseréptetős kerítés mögött zöldekkel teli kertben 70 fős terasz csalogat tavasztól őszig. A valamikor családi ház ma egy hangulatosan, de nem kihívóan berendezett, egyszerűségében elegáns étterem.

Ui: Mióta bemutatkozott, azon töröm a fejem, valahonnan ismerem. A név, Rezi György is ismerős, de az arc, az alkat is. Honnan?

• R. Gy: Talán még Pestről, a Csengery u-i görög vendéglőből.

Ui: Igen, az lehet, úgy 15 éve jártunk arra, egy kis görög tavernában, igazi görög hangulat, zene, Budapesten először görög konyha. Rég volt.

• R. Gy: Még ma is működik, 6 éve nyitottam közvetlenül mellette egy spanyol éttermet is.

Ui: Akkor innen a kötődése a mediterrán konyhához.

• R. Gy: Az első álom a görög konyha volt, a spanyol már a keresés-kutatás eredménye. A spanyol Európa legszínesebb, legízletesebb konyhája. Mediterrán rusztikusságtól a hegyvidéki komoly nehéz ételeken át a baszk könnyed franciás konyháig, mindez arab és latin hatásokkal színezve.

Ui: És miért lett hűtlen Pesthez?

• R. Gy: Születésem óta budai vagyok, én csak hazajöttem.

Ui: Értem, köszöntöm itthon. Kérem, mondja el pár szóban, milyen a mediterrán konyha?

• R. Gy: A mediterrán konyha olíva olaj, paradicsom, friss fűszerek, fokhagyma, bórjű, marhahús, baromfi, rákok, kagylók, polipok, tintahal, rengeteg friss hal, ami hetente kétszer érkezik közvetlenül a tengertől. Télen-nyáron saláták és változatos friss zöldségek. A konyha lényege a friss és kitűnő alapanyagokban rejlik, ehhez jön az elkészítés sokszínűsége, ne felejtjük el a Mediterránia területe Spanyolországtól Francia- Olasz- Görögország és a közel-keleti országokon keresztül Marokkóig terjed. És akkor nem beszélünk még a szigetekről. Mind-mind ezernyi ételkészítési szokás, hagyomány. Érdekes megfigyelni egy-egy étel hogy alakul országról országra, de ez egy külön történet.

Ui: Egy külön könyvre, egy szakácskönyvre gondolt? A görög és a spanyol szakácskönyv után egy mediterrán szakácskönyvön dolgozik?

• R. Gy: Talán idővel, egyelőre leköti az új őszi-téli étlap tervezése, különböző programok, nemzeti napok tervezése.

Ui: Köszönöm, viszlát Mediterrániában.

(Az étterem minden nap 12-től 24 óráig várja a vendégeket. Vasárnaponként 1999 Ft-ért tudnak komplett ebédet ajánlani, gyermekeknek féláron.)

Egy receptajánlat az őszi-téli étlapról, melyet minden háziasszony könnyen elkészíthet:

PINCHITOS DE POLLO – ÖRDÖGFAROK

Hozzávalók: 250 gr. csirkemell, 2 gerezd fokhagyma, 1 pohár víz, 1 pohár fehérbor, 1 kanálnyi olívaolaj, 1 kanál édes örölt pirospaprika, kiskanál örölt erős pirospaprika, oregánó, 1 db babérlevél, só, 2 kanálnyi olaj

Hosszúcsás darabokra vágjuk a csirkemellet és egy edénybe tesszük. Jól besózzuk, majd hozzátesszük a fokhagymagerezdeket, a bort, vizet, az olajat, pirospaprikát (édeset és erőset), az oregánót és a babérlevelet. Ezután jól összekeverjük, majd ebben a pácban legalább 2 óra hosszat állni hagyjuk. Végül papálcikákra tűzzük a pácolt csirkehús darabokat és rostsütőn, 2 kanálnyi olajon megsütjük.

Szent Kristóf és követői...

(Folytatás az 1. oldalról)

Az igazi megilletődöttség akkor vett rajtunk erőt, mikor felúton sem lévén azt tapasztaltuk, hogy a szemből jövők – kitudja miért – visszafordultak...

Ekkor jómagam átéreztem Szent Kristóf túraegyletünk védőszentjének előrelátását, hisz arra gondoltam, hogy a szórány amatőrök visszafordulása csak vezetőnk Rezső úr nagyreményű megjelenésével magyarázható aki fáradhatatlanul segédkezett folyamatosan a reményét ugyan nem vesztő, de fizikálisan kevésbé a lánccsüngéssel kombinált sziklafalon való sétához nem edződött amazonjainknak a gázlókon való folyamatos átkelésben.

Túránk fontos tanulságai közül való egyébként a gázló mélységek eddigiekben félvállról vett testközelű cuppános tanulmányozása is. Felszereléseink persze most vizsgáztak igazán. A fotómasinák többé kevésbé állták a próbát – lásd van képünk hozzá – és működtek, de a kettős szövésű átnedvesedett könnyű nyári női textil nadrág már kevésbé, ugyanis felfedve a szövés irányát egyszerűen „eltört” folyamatosan bepillantást adva viselőjének combizom munkájába.

Ifjúsági tagozatunk – míg mi gerendagyakorlatok keretében egyensúlyozó mutatványokkal haladtunk előre az átkelési problémát erényre változtatva – lovacskaó versenyeket folytatott nem kímélve nadrágjaik ülepét. Persze ámulatunk önmagunk állóképességének csodálata mellett – ez utóbbi előrehaladásunk kilométer számával egyre erősödött – a víz nemrég minket megelőző rombolásának szólt. Tővestől kidőlt, alámosott fák tucatjai, megomlott partfalak jelezték, jól időzítettünk, mert Medárd felhőszakadásai során embermagasságú vizek rohantak itt lefelé a szurdok falait tépázva.

Ám kitartásunk és vezetőnk, no meg a falakon csüngő acélláncok jóvoltából már csoportképek lettünk és izmaink fáradságát leszámítva Dömösre értünk. Itt már elnéző mosollyal előzékeny mérték a seritált nekünk, s előre szurkoltak milyen jó üzletet csinál rajtunk a mosószergyártók szövetsége...

Fizikális állóképességünk rendben lévén már csupán egyetlen pszihés megpróbáltatás maradt számunkra ugyanis kikötő ide, kikötő oda nem állt meg a



Túlélés közben – most hová is lépjek?



„Szent Kristóf” – alias Piroch Rezső – és az ő követői

hajú, mellyel terveink szerint lecsorogtunk volna a jó öreg Dunán hazáig. Haditanácsunk e pimasz tényre azonnal tömegesen fölháborodott és fogyasztói mi-voltát vette elő, riposztként elfogyasztva több jégkrémet és seritált. Sajnos a sárga járatbuszon nem nyílt mód a tervezett kártyacsatára helyhiány miatt, s a legifjabb túlélők közül is volt aki csön-des szunyókálásba fogott fáradságától vezényelt rutinnal, mert kirándulás után legédesebb a pihenés.

Ehhez azonban előbb el kell menni kirándulni, mert nélküle ez az írás és a csapat tagjai közötti összetartozás élménye sem született volna meg!

Á. Ermes Károly

KONYHA ÉS VIDÉKE

Avagy mit ettek barátaink a Klubban?



Amióta Népházunkban a klub működik – nem csak a nagyrendezvények csábítják tagjainkat, hanem naponta, délutánonként jó társaság verődik itt össze. A bor és a gasztronómia évének agyoncsépelt szlogenjét követve vidáman eszünk, iszunk egymás és magunk örömeire. A nagy, családi ebédektől kezdve a beugrom „egy jó falatra” műfajig minden előfordul.

Kedves Olvasóimnak, – akik még nem részesültek a test örömeinek ez ártatlan orgiájában – leírom, hogy az elmúlt hónapokban mivel is szolgálhattunk egymásnak.

MÓRIC LEVESE

Egyesületünk egyik kedves tagjának a minap unokája született, aki a kereszttségben a Móric nevet kapta. Erre a jeles alkalomra komponáltam a következő művet.

Vegyünk (10 személyre) két szép csirke-mellet, fél kg sampion gombát. A csirkehúst vágjuk 2x2 cm-es kockákra. Serpenyőben vajon pirítsuk, majd fehérborral pároljuk kissé. Dobjunk rá 3 gerezd zúzott fokhagymát, kevés keverés után szedjük ki kisebb tálkába és tegyük félre. A maradék vajon pirítsuk meg a gomba apróra vágott tönkjét és a szeleteléskor nem szépre sikerült gombarészt. (Az összes gomba tömegének kétharmad részét.) Hintsünk rá kakukkfűvet. Egy-két keverés után ezt is tegyük félre

Válogassuk ki a csirkehús kockák közül a bőros és a nem csinos darabokat. Ezeket a párolt gombával együtt tegyük mixerbe és öntsünk rá néhány deci húslevest, amit előzőleg a mellcsontokból és négy húsleves kockából főztünk. Jól mixeljük össze.

Ezután dobjuk ki a csontokat, és tegyük a levesbe a megmaradt gombaszeleteket és a húskockákat. Öntsük hozzá a pépesre mixelt anyagot. Csurgassunk bele 3-4 dl jó tejszínt. Keverjük össze, és melegítsük forrásig. Savanyítsuk friss citromlével ízlés szerint. Tálaláskor hintsük meg zöldpetrezselyemmel. Kínáljunk hozzá szárazon pirított kiflikarikákat.

GAZPACHO

Két gerezd zúzott fokhagymát két zöldpaprikát, három zellerszálat, egy fej vereshagymát és négy szép paradicsomot szét-turmixolunk. Beleöntjük egy nagyobb tálba. Hozzáöntünk négy dl szárnyashúslevest, egy kevés sót, kiskanál pirospaprikát, borsot, egy evőkanál Worcester szószt, egy kockára vágott uborkát, citromlevet és olívaolajat. Teszünk még hozzá: apróra vágott hagymát, zellert. 24 órán át hűtőszekrényben tartjuk. Levesescsészében tálaljuk.

TON, VAGY NYELVHALFILÉ GENTRY CLUB MÓDRÁ

Halfilét tegyünk megvajazott sütőlapra, sózzuk meg, öntsünk rá vajat és kevés száraz fehérbort. Süssük 10 percig 180 fokon. Vegyük ki és tegyük félre a halakat. A maradék vajat öntsük egy serpenyőbe és pároljunk rajta nagyon apróra vágott hagymát. Hintsük meg liszttel, majd öntsük fel fehérborral. Hogy közepes sűrűségű mártást kapjunk. Hintsünk rá örölt oregánót és öntsünk hozzá tejszínt. Keverjük szép fényesre. Forralni már nem szabad.

Tegyünk minden tányérra egy, vagy két halfilét, adag szép piros hasábburgonyát, és csinosan öntsük meg mártással. Sütőben melegítsük fel. Díszítsük paradicsomkarikákkal és jégسالáta levelekkel.

MAKRÉLA A LA MORNAY

A hálnak vegyük ki belső részeit. Sűrűn vagdoszuk (irdaljuk) be mindkét oldalán. Enyhén sózzuk be és tegyük megvajazott sütőlapra úgy, hogy a hason megálljon. Locsoljuk meg olvasztott vajjal, öntsünk alá száraz fehérbort és sütőben süssük 10-15 percig. Helyezzük a halat a tányérra (adagonként egyet) kissé meggörbítve, úgy, hogy a feje és a farka kicsit túlnyúljon a tányér szélén. Körítsük kevés rizzsel és hasábburgonyával. Öntsünk rá bőven Mornay mártást.

MORNAY MÁRTÁS

Nyeles serpenyőben olvassunk vajat, hintsük meg liszttel. Keverjük rántást belőle. Engedjük fel a halak megmaradt levélével és húslevesével. Tegyük hozzá tejfölt (vagy tejszínt) és állandóan kevergetve sűrítsük be. Adjunk hozzá reszelt parmezánt és még 2-3 percig főzzük.

FLECKEN KÖRÍTVÉ NÉPHÁZ MÓDRÁ

Szép nagy, csontos tarjaszeleteket verezgessünk ki és kenjük meg a következő páccal: egy porcelán keverőcsészében keverjük jól össze zúzott fokhagymát, világos szójamártást, morzsolt csombort és étolajat. Tegyük a jól megkent húsokat egy éjszakára a hűtőbe.

Tüzes öntöttvas lapon süssük a húsokat, ízlésünknek megfelelő mértékig.

Egy tányérra tegyünk csészében megformált, pörkölt sós földimogyoróval gazdagított főtt rizst. Helyezzük el a húst a tányéron egy szép jégسالáta levélre. Külön tányéron adjunk még bőven: frissen szeletelt paradicsomot és vereshagymát. Ezt a salátát mindenki maga készíti el az asztalra adott ecetekkel, olajokkal és fűszerekkel.

ÜRÜSASLIK MENTAMÁRTÁSSAL

2-3 cm-es húskockákat húzzunk fel hurkapálcára hagymakarikákkal és szalonnaszeletekkel. Pácoljuk be sóval és olajjal egy-két napra.

Készítsük el a mártást: vajon pirítsunk világosra lisztet. Engedjük fel fehérborral és húslevesével. Szórjunk bele egészen apróra vágott borsmenta levelet és főzzük jól ki. Végül fényezzük kevés tejszínnel.

Roston süssük meg a húsokat. Adjunk hozzá főtt burgonyát, salátákat és csészében a mártást.

PACAL (PÖRKÖLT)

Azért írom a pörköltet zárójelben, mert ez az étel nem felel meg minden tekintetben a pörköltkészítés szabályainak.

Tisztítás: Ha nem extratisztított, csikozott pacalt veszünk akkor a következő képen járunk el: áztassuk a pacalt pár óráig hideg vízben. Tegyük fel ezután bő vízbe főni, amelybe oltott meszet tettünk. Főzzük fél órán keresztül. Ezután többször váltott vízben jól mossuk ki. Ha szagát és színét is jónak találjuk – csikozzuk fel. Tegyük nagy lábasba sertésszirt. Forrósítsuk fel és tegyük bele bőven apróra vágott hagymát, kevés fokhagymát. Kevergessük egy ideig, majd rakjuk rá a felcsikozott pacalt és egy-két sertéslábat.

Kevés együttkeverés után töltsük fel bő vízzel, hogyne kelljen állandóan mellette állnunk. Lehetőleg vastagfedelű lábast használjunk, vagy öntöttvas lapot tegyünk alá. Kevergetniés ellenőrizni így is kell. Főzzük így három-négy órán keresztül, nagyon lassú tűzön.

A belevaló örölt paprikát, borsot, apróra vágott zellerzöldet több részre osztva – félóránként keverjük hozzá. A sózást főzés közben végezzük folytonos kóstolgatással.

Ha már elég puhának találjuk és az ízek összeértek – vegyük ki a lábakat és tálaljuk a pacalt. Legjobb friss kenyérral. Kovászosuborkát és csipős, szárított paprikát is adjunk hozzá.

A fent leírtakon kívül kínáltunk még birkapörköltet, csirkemájat beduinn módra, scevapacsicsát. Ezeket már a korábbi számokban leírtam. Augusztus és szeptember hónapokban újabb és újabb alkotásokkal várjuk tagjainkat és vendégeinket.

FESTÉKÁRUHÁZ DISZKONT

1037 Bp., Vörösvári út 125. Tel./fax: 367-3414 • Bp. XIII., Véső u. 5.

Számítógépes színkeverés:

bel-és kültéri falfestékek, zománcok, lazúrok

Límit hófehér falfesték	16 l	2720 Ft
Héra jól takaró falfesték	16 l	3580 Ft
Diszperzit falfesték	16 l	2540 Ft-tól
Trinát fehér alapozó	0,75 l	650 Ft
Trinát fehér alapozó	5 l	3650 Ft
Trinát korróziógátló alapozó	1 l	960 Ft
Trinát fehér zománc	1 l	950 Ft
Trinát fehér zománc	5 l	4240 Ft
Trinát mestertapas	1 l	1070 Ft
Homlokzati külső falfesték	25 kg	8200 Ft
Prolux magasfényű parkettalakk	4 l	3480 Ft
Gemini parkettalakk	4 l	4190 Ft
Modakril külső falfesték fehér	25 kg	9590 Ft
Gemini parkettalakk	4 l	3550 Ft
Lignodekor falazúr színekben	1 l	910 Ft
Lignodekor falazúr színekben	5 l	4300 Ft
Bostik csemperagasztó	6 kg	2250 Ft
Bostik PVC, szőnyegragasztó	6 kg	3350 Ft
CMC tapétaragasztó	1 kg	270 Ft
Metylan tapétaragasztó		510 Ft
Purhab	500 ml	840 Ft
Festhető fugatómitó	310 ml	360 Ft
Evipass rozsdamaró		180 Ft
Fűrészesporos tapéta Eugranna		850 Ft-tól
Knaut csemperagasztó	25 kg	1100 Ft
Padlapon aljzatkiegyenlítő	25 kg	2270 Ft
Modellgipsz	40 kg	1390 Ft
Rügipsz glettgipsz	5 kg	750 Ft
Rügipsz glettgipsz	25 kg	2190 Ft
Rügipsz kézivakolat	25 kg	2150 Ft
Standolit fehér olajfesték	2,5l	1900 Ft
Wallkyd	4 l	3910 Ft

A festő- és mázolóiparhoz szükséges anyagok
legszélesebb választékával várjuk kedves vásárlóinkat!

Nyitva tartás: hétfő-péntek 7-16.30, szombat 7-12 óráig

NK ablakrendszer

- **Kömmerling műanyag profilokból a teljes típusválaszték megtekinthető és megrendelhető**
- **Ajtókat, ablakokat, toló-bukó illetve harmónikaajtókat kívánság szerinti formában, színben és méretben szállítjuk**
- **RÉSZLETFIZETÉSI LEHETŐSÉG!**

Kámán Magasépítő és Kereskedelmi KFT.

1037 Bp., Erdőalja út 46. Tel./fax: 250-4795, 06 (20) 962-3036

Nyitva tartás: hétfő-péntek 9-12 és 15-18 óráig

„ITT FENT A HEGYEN”

A REMETE KERT ÉTTEREMBEN
IDILLI KÖRNYEZETBEN, LÁVAKÖVÖN GRILLEZETT
ÉTELEKKEL, TERMELŐI EGRI BOROKKAL
KELLEMEK KERTHEYISÉGGEL, ÉS
LÁTVÁNYKONYHÁVAL
VÁRJUK KEDVES VENDÉGEINKET.

REMETE PANZIÓ

Bp. III., REMETEHEGYI ÚT 91.

ASZTAL- ÉS SZOBAFOGLALÁS A 250-3437-ES TELEFONON

FUNKCIÓ - DESIGN - TERMÉSZET

DEMKO FEDER®
BIOPROGRAM

**Újdonság a felújított
Demko Feder mintaboltban**

Budapest II. Margit krt. 29/a. Telefon: 212-4408

Somlai Tibor belsőépítész tervezte a Demko Feder újdonságát, a papírbetétes, tömör vörösfenyőből készült hálószobabútorot.

A természetes anyagok szépsége, a natúr vörösfenyő, a textil és papírszövet kárpit, bútoraink letisztult formavilága nyugalmat árasztanak. Az egyéni igényekhez igazítható ágy a Demko lécesbetéttel, matracal lehetőséget nyújt a gerinc tartóizmának tökéletes elernyedésére, a teljes felgyógyulásra.

Az ember és a természet harmóniájának jegyében születtek Szabó Zsuzsa textilművész, kizárólag a Demkonak tervezett rusztikus szövetei: az ágytakaró, az ágyneműhuzat és a függöny meghitt hangulatot árasztanak.

A Somlai-bútorcsalád részei: a franciaágy, éjjeliszekrény, komód, fiókos elemek, kétajtós szekrény, fotelek, görgős ülőke, külön-külön is megvásárolható.

Ez a hálószobagarnitúra csak a Demko Feder Kft. megújult, Margit körüti üzletében látható.

Várjuk Önöket mintaboltunkban.

MAGÁNSZEMÉLYEK INGYEN

ADHATJÁK FEL LEGFELJEBB 20 SZAVAS
APRÓHIRDETÉSÜKET AZ ÓHEGY HÍREKBE!

Ha a hirdetés több mint 20 szó, a plusz szavakért nyolcvanöt-nyolcvanöt forintot kell fizetni. (Ebben az esetben kérem egyeztetés miatt hívja a 368-6088-as számot.)

Anyagleadás: faxon: 387-6871-es számon, e-mailen: pi-roch@elender.hu, levélben: 1037 Bp., Máramaros út 46.

A hirdetés szövegén kívül kérem adja meg nevét és telefonszámát. Az apróhirdetés rovat korlátozott terjedelmű, a fizetett hirdetések részesülnek előnyben, az ingyenes hirdetések átcusúszhatnak a következő számba – bár ez nem valószínű.

APRÓHIRDETÉSEK

- Péterhegyen gyönyörű környezetben 300 négyzetméteres, bekerített telek áron alul eladó. Tel.: 06 (20) 928-6469
- III. kerület Aranyfű utcában telek eladó. Érdeklődni: 250-7138-as telefonon.
- A Jablonka úton kertés családi házban óvónő gyermekfelügyelettel vállal 1 éves kortól. Tel.: 367-3621
- SZÁMÍTÓGÉP- és (házi)TELEFON-KÖZPONT hálózatépítés, karbantartás és fejlesztés. Tel.: 368-7461
- Használt szárfőgép, Hajdú-Sirocco, jutányos áron eladó Tel.: 368-6088.
- Német anyanyelvű hölgy (kisgyermekkel) társaságát keresem, akivel kölcsönösen tanítanánk egymást. Ó németre, én magyarra. Tel.: 453-0121
- Befejezés előtt álló ikerház fele, 240 m² beépített terület + garázslehetőség, 187 m² telekkel eladó. Tel.: 367-8762.

**KÖNYVVIZSGÁLAT,
KÖNYVELÉS,
ADÓTANÁCSADÁS.**
Telefon: 453-0121