

Jön!

Szilveszteri buli lesz

Óhegy Karácsony!

Luca nap!

Mikulás a
Virágosnyeregben!

Teleház!

Érdekvédelmi klub

Zöld Szamár

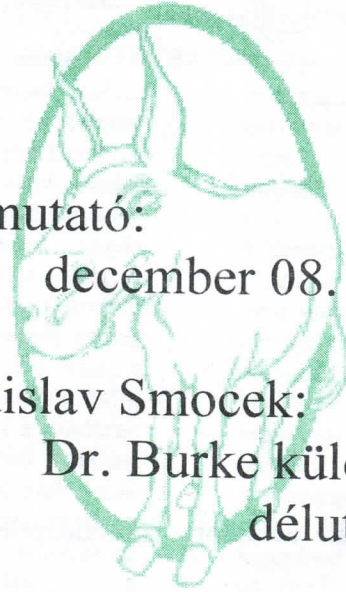
Színház

Bemutató:

december 08. 19h

Ladislav Smocek:

Dr. Burke különös
délutánja



TAGGYŰLÉS NOVEMBER 30 CSÜTÖRTÖK 18³⁰-A NÉPHÁZBAN.

NAGY SIKER VOLT...!!!

SZÜRETI MULATSÁG ÉS BÁL

Köszönet

Mindenkinek köszönetet mondok, aki segített az újság elkészítésében, akár cikkel hirdetéssel, tanáccsal vagy biztatással. Külön köszönetet mondok Piroch Zsuzsának akitől rengeteg nélkülözhetetlen segítséget kaptam. Mostani novemberi számunkat követően az Óhegy Hírek minden hónap második csütörtökjén fog megjelenni. Kérek mindenkit, hogy véleményét, ne rejtse véka alá, írja meg nekünk és segítse munkánkat. Tisztelettel:
Csige Sándor



Zöld Szamár Színház

Bemutató: dec. 8.

Az Óhegy Egyesület keretében működő Zöld Szamár színház bemutatót tart a Toronya utcai népházban 2000. Dec. 8-án este 19h-kor.

Nyilvános főpróba dec. 7-én 19h-kor, melynek megtekintése ingyenes. Az előadásokra jegyek válthatók az iskolában Zsigó Eszternél, Áginál a videotékában, valamint Piroch Zsuzsánál. Ára: diákoknak és nyugdíjasoknak: 150Ft, katonáknak ingyenes, - de csak egyenruhában – felnőtteknek 300Ft.

Előadások:

dec. 8. péntek 19h
dec 10. vasárnap 16h
dec 14. csütörtök 19h
dec 16. szombat 16h
dec 22. péntek 19h
dec 29. péntek 19h

Bemutatásra kerül:

Ladislav Smocek:
Dr. Burke különös délutánja (kendőzetlen koédia)

Szereposztás:

Dr Burke – Hajtó Aurél
Tichy, a tanítványa – Vadócz Balász
Burke szobra – Zsigó Anna és Budaházy Eszter
Outechova – Szél Anna
Svatava, a lánya – Kovács Edina, Bíró Anna
Vaclav Vaclav, a vőlegény- Zsigó György

Programajánló

**Óbudai Művelődési Központ
III. ker San Marco u.**

November 26-án vasárnap 10h

**Kalap Kaland – Budai Bábszínház előadásai
December 13-án 10h és 14³⁰**

Kincses Sziget – Fábíán Éva és barátai
gyerekműsora

December 1-jén Borsódy Ágnes és Papp János
keramikunsok kiállítása nyílik.

Közreműködik:

Glatz Marietta - grafikus
Mező András - technika
Békés Rozi - tervező
Tresánszki Tibor - munkatárs
Suba László - rendező

Az előadás nem jöhetett volna létre ha nincs:
az Óhegy egyesület aktív tagsága, a III. kerületi
Önkormányzat Kulturális és Média Bizottsága, a
Triál Kft., Multinetwork Kft.

Tartalom: Bohumil Hrabal és Jirzi Menzel világába invitáljuk a tisztelt hegylakókat és színházkedvelőket. Vannak közöttünk olyan emberek, akik jelenleg is albérlői statusban élnek, vannak akik csak albérlők voltak, de itt vannak már közöttünk jövő albérlői. A darab drámai kérdése: mit csinál az albérlő, ha mennie kell?

„Egy albérlő mindenre képes” – ezt egy főbérlő mondja. -

a hegyvidéki lakosság jól ismeri a Smocek nevet, hiszen az erdőaljai kis közértben többször hallani ezt a felkiáltást: ”Ez úgy ír, mint Smocek”!!!

A Csehov Kistragédiák bemutatója óta elszántan lelkesen dolgozik a Zöld Szamár csapat az Óhegy Egyesület aktív részeként.

Ezúton szeretnénk meghívni barátainkat, kíváncsi ismeretleneket, és gyerekeket a decemberi bemutatónkra

Karácsonyig hétköznapokon 10-17 óráig tekinthető meg.

Telefon: 388-7370 / 388-2373

December 17-én vasárnap 10h.

Póruházi Krampusok – AranySzamár

Bábszínház karácsonyi meséje.

Minden előadás után hagyományörző játszótér.

Etessük a madarakat!

Gyakran felteszik a kérdés: kell-e etetnünk a cinegétet, a csuszkát, a feketerigót és társaikat? Szükségük van-e valóban erre a kiegészítő táplálékra? A válasz nem egyszerű, hiszen a madarak már az ember megjelenése előtt is itt éltek, téli etetés pedig legfeljebb százötven éve létezik. Szigorúan véve tehát a madarak valóban nem szorulnak rá az ilyen jellegű emberi segítségre, ám ugyanakkor figyelembe kell vennünk azt is, hogy körülményeik, táplálkozási lehetőségeik éppen az ember tevékenysége folytán erősen megváltoztak. Hogy mást ne is említsünk, a rovarvilág erősen megfogyott a vegyszerezések nyomán, és ez nem csak a költési időben nehezíti a tíz-tizenégy cinegefióka felnevelését, de érzeteti hatását a téli hónapokban is. A nemegyszer kemény hidegben, a rövid nappali órák alatt nehéz annyi táplálékot összekeresgélni, amennyi elegendő energiát ad a dermesztően hosszú téli éjszakák átvészeléséhez. Etetni érdemes azért is, mert az állandó forgalom, a tarka madársereg esztétikai élményt kínál, emellett lehetőséget ad arra is, hogy az ablak mögül, a meleg szobából, mégis közvetlen közelségből kössünk ismeretséget számos madárfajjal. A határozókönyvek ábrái segítségével az etetőre járó valamennyi madarat könnyű azonosítani, kezdve a szén- és a kék cinegétől a nemegyszer fejjel lefelé közlekedő csuszkán keresztül a tarka tollú tengelicig vagy az észak felől minden őszelel menetrendszerűen érkező, narancsos mellű fény pintyekig. Nagyon sokan vannak, akik éppen a téli etetés nyújtotta élmények hatására szerették meg a madárvilágot! Mikor, mivel és hogyan etessünk? - ezek a kérdések már a gyakorlati teendőkkal kapcsolatosak. Sokan pusztán jószándékból már kora őszelel napraforgómagot szórnak az etetőbe és büszkén újságolják, hogy a cinegék egymás után érkeznek, s hordják a környező bokrok ágaira a csemegét. Ez a viselkedés magától értetődő, hiszen a madarak - és más

állatok is - túlélési esélyeik fokozása érdekében mindig igyekeznek kihasználni az adódó lehetőségeket. Csakhogy szeptemberben és októberben még mindenütt bőven találhatók természetes rovartáplálékot is, így aztán azzal, hogy idő előtt az etetőre szoktatjuk őket, csak a fákon rágcsáló hernyóknak, kéregpedésekben megbúvó báboknak, petéknek segítünk. A hazai időjárási viszonyok mellett általában december és február között kell (illetve lehet) etetni - természetesen értelemszerű ingadozással. Előfordul ugyanis, hogy már november végén beköszönt a tél, de nem ritka az sem, hogy február derekán megcsordulnak az ereszek, meleg áramlatok érkeznek dél felől, s tavaszodni kezd. Az etetőt mindig este töltjük fel, mert a madarak már a kora szürkületi órákban megjelennek. Ne okozzunk nekik csalódást azzal, hogy egyetlen szem napraforgót sem találnak az ablakban! Fontos a folyamatosság: ha egyszer elkezdjük az etetést, ne hagyjuk abba! A cinegék és társaik már néhány nap után megszokják, és számítanak is a kiegészítő táplálékra. Egy-egy jól működő etető tág körzetből összegyűjti az éhes madarakat, és ha legnagyobb szükség idején, a hófúvások, kemény fagyok közepette beszüntetjük az etetést, a környék már nem nyújthat elegendő természetes táplálékot a megnővekedett tollas seregnek: a gyengébb példányok akár el is pusztulhatnak. Nem vonatkozik a folyamatosság a hétvégi házakra: aki télen is kilátogat a telkére, nyugodtan adhat alkalmi ajándékot a madaraknak. A kertekben kóborló seregélycsapatok hamar megtalálják a kihelyezett eleséget, egy-kettőre el is fogyasztják, de utána nyomban továbbrepülnek. Az etető

nagysága, alakja tetszőleges; egy kis kezűgyességgel bárki házilag is elkészítheti a számára leginkább megfelelőt. Fontos, hogy az etető a havazások idején is száraz maradjon, és macska ne férhessen hozzá. A dűcetető tartóoszlopára kifelé irányulóan kötözött tüskés ágakkal megvédhetjük az oda járó madarakat, az alacsony ablakok elé helyezett etetőt a helyi lehetőségek figyelembevételével kell macska biztossá tennünk. Társasházi lakások erkélyein, ablakaiban csak úgy szabad etetni, ha onnan szemét, hulladék nem kerül az alacsonyabban lévő erkélyekre, ablakokra. A leghelyesebb az etetést már előre megbeszélni a lakótársakkal. Még nem tudjuk, milyen tél vár ránk. De bármilyen legyen is, ha az elmondottak szerint etetünk, tollas barátaink és segítőink biztosan nem csalódnak majd. Mi legyen az étlapon? A legjobb madáreleség a napraforgómag, de miután sajnos elég drága, célszerű olvasztott faggyúval keverni. Ha az így készült ún. madárkalácsot kihűlés előtt üres dobozba öntjük, fel is függeszthetjük a fák ágaira. A cinegék örülnek a szalonnabőrkének, fagyos időben az ágakra lógatott nyers marhahúsdarabkáknak, az őszelel összegyűjtött tökmagnak. A feketerigók szívesen válogatnak a konyhai hulladék között, de készíthetünk számukra reszelt sárgarépából, apróra vágott kemény tojásból, kockákra vágott nyers vagy reszelt főtt marhahúsból álló keveréket is. A bokrok védelmében készített, oldalról nyitott etetőátor alatt a rigók mellett az áttelelő vörösbegyek is megjelennek. Ugyanoda. szórhatunk ocsút, kereskedésben vásárolt magkeveréket, de odaönthetjük a kanári vagy a hullámos papagáj ételmaradékát is. A magtáplálékra a zöldikék, fenyőpintyek és persze a verebek járnak.

Schmidt Egon

Óhegy karácsony

Egyesületünk ez idáig is igyekezett közösséget kovácsolni az itt élő emberekből - a karácsonyi fogalomkörhöz kapcsolódóan kiváló alkalmunk nyílik a magányos - a meghitt (nagy)családi közösségből kiszakadt - emberek megszólítására a felnőttek és a gyerekek közös érdeklődését, örömet felébresztő programok szervezésére.

Így december 22-én, pénteken Óhegy Karácsony címmel egész napos programot szervezünk.

Kora délelőttől várunk mindenkit a november végén a Szociális és Családügyi Minisztérium támogatásával induló egész szüniidő alatt is üzemelő Szociális teleház szolgáltatásaival, ünnepi programjaival.

11 órakor gyermekrajz verseny és vetélkedő kezdődik. Témája: a Karácsony - Lakóhelyünk - Önkormányzatunk.

A résztvevő gyermekek ajándékot kapnak, a legjobbakat külön díjazzuk.

Délután karácsonyi énekkel, népszokások felelevenítésével folytatódik a program. Majd a Zöld Szamár Színkör ünnepi előadása következik. Az előadásra 80 fő részére - akik szeretik a színházat, de anyagi okok miatt nem jutnak el - ingyen jegyet adunk. Az előadás után a szereplőkkel közösen ünneplünk tovább, ajándékosztással zárjuk a napot.

Vetélkedőkről beszámolót és a legjobb rajzokból válogatást készítünk. Kérjük részvételi szándékukat előzetesen a

250-61-31-es telefonon jelezzék



Luca-nap a népházban December 13-án!

Bár a városi élet egyre inkább feledésbe merült, a néphagyományban kevés olyan nap van, amelyhez annyi szokás, hiedelem, jóslás, tiltás kapcsolódna, mint Szent Luca napjához. Az asszonyoknak például szinte „pihenőnapjuk” volt december 13-a, hiszen ezen a napon tilos volt varrni, fonni, mosni, meszeln, kenyeret sütni. A hagyomány azt tartotta, hogy aki például mégis mosni merészelne, az egészen biztosan kővé változik. Ajánlatos volt viszont „lopni” a szomszédától, legalább egy tojást és egy kis szalmát ebből otthon fészket készíteni, s közben eme jeles mondókát mormolni:

„A mi tyukunk tojogájjon, a szomszédé kotkodájjon!”

Az európai népek hagyományaiából kétféle Lucát ismerhetünk meg:

Itáliában a szüzies, alázatos élet élő szicíliai Szent Luciát ünnepezték-nevét a „fény” (lux) szóval is kapcsolatba hozva. Míg a magyarok, továbbá a szlovákok, osztrákok, szlovének és horvátok a boszorkányos, démonikus Lucát tisztelték. Ez a nap kiválóan alkalmas volt házasság- és időjóslásra, termékenységaráztalására és már említett női munkák tiltására. /A férfiak nyugodtan dolgozhattak, akár a szekeret is felvihették a padlásra - a szomszédban ./

Aki december 13-után du. 4 órakor ellátogat a Népházba, ízelítőt kaphat a Luca-napi népszokásokról! Lesz gombóc-főzés - amelynek segítségével a kíváncsi leány megtudhatja jövőbelijének nevét. -

Lehet Luca-buzát vetni - melynek karácsonyi kizöldülése a jövő évre bő termést illetve gyermekáldást jósol. A Luca-napon beszózott 12 hagymalevél segítségével pedig - Aigner Szilárdot is megelőzve - következtethetünk a jövő év időjárására! És akkor még nem is

beszéltünk a „lucaszékéről”, melyet ha 9-féle fából, szögek nélkül elkészítünk karácsonyig, s akkor az éjféli misén fel merünk rá állni: megláthatjuk, hogy jelenlévő ismerőseink közül ki a boszorkány! /Utána persze nem árt, ha gyorsan távozzunk, mert az érintettek esetleg mérgesek lesznek a leleplezéstől, s bosszúra szomjaznak! /

Lányok, asszonyok, gyerekek! Őrizzük híven az ősi hagyományokat: találkozzunk december 13-án du. 4-kor a Népházban!!! És természetesen szeretettel várjuk a fiúkat, férfiakat is! Persze nemcsak azért, mintha feltételeznénk Róluk, hogy távollétükben - ősi szokás szerint! - szalámival torlaszolja el a bejáratot vagy - szekér híján - a szomszéd autóját felviszik a háztetőre!

Találkozzunk tehát december 13-án, de addig is együnk lefekvés előtt sok fokhagymás kenyeret és zárjuk el gondosan a seprűnket, a boszorkányok távortartása miatt !!!

Dr. Mojzsis Dóra

Mikulás a Virágos nyeregben

A mikulást az idén is várjuk a Virágos nyeregbe! Az idén egy kicsit hamarabb 2000. december 3-án vasárnap érkezik meg a mikulás a Virágos nyeregbe. Jelentkezéseket a szokásos feltételekkel fogadunk, legkésőbb november 31-ig.

(200Ft/Fő) jelentkezni lehet Zsigó Eszternél. Tájékoztatás a 250-61-31-es telefonon vagy 18h után a 250-55-64-es számon.

Mottó: „Egynek minden nehéz, sokaknak semmi sem lehetetlen.”
Táborhegyi Népház Címe: Bp: III.ker Toronya utca 33. Tel.:368-94-06

AZ EGYESÜLET HÍREI:

Köszönet az 1%-okért

Egyesületünk ezúton is köszöni mindazoknak akik személyi jövedelem adójuk 1%-át Egyesületünknek ajánlotta fel. Az így befolyt 36 ezer forintot elsősorban a szüreti bál megrendezésére használtuk fel. Kérünk minden kedves hegylakót, hogy idén se feledkezzenek el rólunk, és SZJA-uk 1%-ával támogassák munkánkat, programjainkat.

Óhegy Egyesület Elnöksége

SZENT KRISTÓF TURISTA EGYLET

Nagy sikerű túrán vehettünk részt, az Alcsúti Arborétum - Majk - Zirc - Nagyvázsöny - Keszthely - Salföld - Hegyestű útvonalon.

Óhegy Egyesület

Sok vihart megélt egyesületünk júliusi taggyűlését követően az elnökség tagjai: Sáringer Kálmánné, Bíró Anna, Piroch Kata, Csige Sándor Elnök: Gajzágóné Bényei Mária Sajnos alighogy megválasztottuk az elnökséget, Piroch Kata lemondása miatt ismét új elnökségi tagot kell választanunk.

Az egyesület aktív tagjai Etelközi Péter vezetésével probléma feltáró munkát végeztek, aminek eredményeként Vadász Gábor, Felcsúti László, Csige Sándor működési szabályzatot dolgozott ki. Az elnökség a szabályzatot megvitatta és elfogadta. A szabályzat kis mértékben érinti egyesületünk alapszabályát is ezért ennek elfogadásához szükséges a taggyűlés jóváhagyása is.

Egyesületünk Vadász Gábornak köszönhetően részt vett a „Teleház” pályázaton, és kétmillió forint támogatást nyert. Ezen pénz valamint egyesületünk saját tartalékainak felhasználásával már november végén megkezdheti működését a Teleház. Köszönet érte Vadász Gábornak.

Elsősorban fenti témák megtárgyalására 2000. November 30. csütörtök 18³⁰ órára

T A G G Y Ű L É S T

hívunk össze. Határozatképtelenség esetén a taggyűlést 2000. november 30. 19 órára hívjuk ismételten össze, mely a megjelentek számától függetlenül határozatképes.

Napirendi pontok:

- beszámoló
- működési szabályzat
- elnökség munkájának értékelése, új elnökségi tag választása.
- egyebek

Kérjük egyesületünk minden tagját, hogy a taggyűlésen résztvenni szíveskedjen és a legjobb megoldások megtalálásában segítsen, hiszen működésünket hosszabb távra meghatározó személyi, szervezeti, gazdasági kérdésekről lesz szó.

Bridzsklubb minden

szerdán 18h-tól

Egyesületünk Bridzs klubja áprilisban felvette a kapcsolatot a MOM kultúrházban működő hasonló klubbal. Azóta folyamatosan minden hónapban felváltva meglátogatjuk egymást. A közös klubnapokon, versenyszerű körülmények között, mérjük össze tudásunkat. Az eddigi eredmények, váltakozó sikereket hoztak.

A Magyar Bridzs Szövetség, eddigi munkánkat elismerve, klubunkat felteszi az internetre.

A klub tagjainak köszönhetően, a pingponghoz előtti burkolatot kijavítottuk. A meglévő romos székek közül nyolcat felújítottunk, és 16 széket szereztünk be. Molnár Gyula kiemelkedő segítségével, a tetőt is megjavítottuk.

Klubunk januárban újból alapfokú bridzstanfolyamot indít. A tanfolyam időpontját a következő lapszámban jelezzük.

Információ kapható: Csige Sándortól, a 250-61-31-es telefonszámon.

Must vagy soha

Szüreti multság a Népházban.

Október 7-én szombat reggel gyerekhangozók verték fel a Toronya utca közelében éppen fáradalmaikat kipihenni vágyó kevésbé mélyen alvókat. A gyerekek a nagyképűen az „Utolsó Óbudai Szüretelők” kitüntető címet is kiérdemelhették volna, utalva a szüret késői időpontjára. Ez talán csak annyiból sántít, hogy a juniorok szüretjére Ürömről került sor, ugyanis itt sikerült még szőlőt találni a tőkéken. A lelkes csapatot egy hintó és egy lovasszekér vitte ki a „tethelyre”, nem kis feltűnést keltve az óbudaiak körében. A leszedett több mint 300 kg szőlő annak rendje és módja szerint a Népház kertjében feldolgozásra került, a srácok, lányok, és jóné hány szülő közreműködésével. (az így megtermelt must, helyben el nem fogyasztott része, most már egy hegyvidéki pincében, valószínűleg erjedésnek indult, és várja elkerülhetetlen sorsát...)

A must és a kimért borok mellé persze szükség volt valami kajára is, ez a munkából megtért gyerekhad számára egy helyben összedobott őszi pásztorétel, öhm volt, míg egyes vállalkozó szellemű felnőttek egy kicsit nagyobb szabású dologba fogtak: pörköltet főztek bográcsban. A négy jelölt (az utókor számára dokumentáljuk is őket: Novat Laci, Csige Sanyi, Felcsúti Laci. Martinecz Gyuri.) finomabbnál finomabb falatokat varázsolt elő a kondérokából, miközben éles vita folyt közöttük a helyes pörköltfőzési technikákról. A pörköltfőzők önzetlen és nagylelkű módon a pörkölttel ill. az érte kapott bevétellel, támogatták Egyesületünket. Aki pedig édességre vágyott az a büfében (hála az ott szorgoskodó anyukáknak) a különféle Csige-remekek közül vételezhetett. Közben megérkeztek a cigányzenészek, akik gondoskodtak az amúgy is kiváló hangulat további emeléséről.

Aki okosodni kívánt ezen a rendezvényen, az sem csalatkozhatott, hiszen koszorús hegyi mezőgazdászunk, Viniczai László jóvoltából egy abszolút profi borismertetésben + kóstolásban lehetett részünk.

A tanultakat rögtön a gyakorlatban ki lehetett próbálni, mivel önkéntes jelentkezők borkóstoló verseny keretében áztathatták torkukat. A pálmát (pontosabban a nyertesnek felajánlott egy üveg jóféle bort) az vitte el, aki mind a 8 borfajtát eltalálta. Itt kell megjegyezni, hogy a nemes nedűk ízelelése nem jöhetett volna létre, ha nem szponzorunk a:

Budapest Bortársaság.

A kóstolásban elpilledt hegyiek a nagyteremben rázhatták fel magukat, ahol zenészeink a legkülönfélébb nótákat húzták el a nagyérdeműnek. Közben megérkezett az eddig csak (női) tornászi oldaláról ismert Szolga Beáta, aki a csárdástól a polkáig mindenféle táncot tanított meg a vállalkozó kedvűeknek. Egyszóval ez volt a Szüreti Multság a Hegyvidéken, aki ott volt az jókat nosztalgizáshoz, aki nem az nagyokat bánkódhat. De talán nem vezett el a remény, és nem is igaz a cikk címe...

Vadász Gábor



Independent Herbalife Tanácsadó Iroda

1037. Budapest,
Királylaci út 99.

Előzetes bejelentkezés:
367-87-17
06-302-307-529

A II. Rákóczi Ferenc Általános

Iskola hírei

Végre megkezdődött iskolánk tetőterének beépítése. Megépült egy plusz terem, ennek következtében bővíteni tudtuk az ebédlőnket. Reméljük az önkormányzat és a szülők együttműködésével a jövő nyáron tovább folytatódik.

Helyiség és tárgyi feltételeink javulása lehetővé teszi, hogy számítástechnikai tanfolyamot indítsunk felnőttek számára is. Várjuk az érdeklődőket.

Büszkék vagyunk tanulóinkra, akik a tanulás mellett nagyszámban vettek részt szeptember, október folyamán a kerületi atlétikai versenyen, ahol az összesített eredményben az I. helyen végeztek. Gratulálunk az eredményes versenyzőknek, és köszönjük Gleichné Mészáros Edit testnevelő tanár munkáját.

Dec. 15-én, pénteken tartjuk Luca napi vásárunkat 15h-17h.

Minden érdeklődőt szeretettel várunk.

Dec. 20-án, szerdán 16h-kor kezdődik karácsonyi műsoros estünk, ahol minden osztály megmutatkozik. Nagy szeretettel várunk minden kedves szülőt.

Az 1% jó helyre jön!

Köszönjük ezúton is, azoknak a hegyvidéki lakóknak, kedves szülőknek, akik megtiszteltek bizalmukkal és jövedelemadójuk 1%-át az Erőalja Alapítványnak utalták.

Így 592.961Ft al gyarapodott vagyunk.

Ebből új padokat, és ebédlőbútorokat vet-

tünk, és szeretnénk az iskolai rendezvények hangosítását is véglegesen minőségi módon megoldani. Mégegyszer hálásan megköszönjük a támogatást, és egyben kérjük, hogy az idei évben is gondoljanak ránk.

Az Erdőalja Alapítvány adószáma: 19020305-1-43

Eladó 2 ingatlan a Toronya u. 27.

alatti társasházban!!!

Az egyik azonnal beköltözhető: 5,5 szobás, 3 fürdőszobás, 2 bejárattal, 2 generáció számára is alkalmas. Panoráma, garázs, konditerem. Bruttó terület 195nm. A másik 80nm-es, kertkapcsolatos, légkondi, szauna. Mindkettő fizetési könnyítéssel, még idei áron. Érdeklődni a következő telefonszámokon lehet:

- 367-65-78
- 367-64-93
- 0630-9-903-364

A puskázásról, only diákoknak!

Mit csinálsz, ha esti buliba készülődés közben ránézel az órarendedre, s ott meglátod a holnapi programot: DOGA?

Gondolom nem sokat, törődsz vele, - stréberek kizárva - hanem már el is indulsz gyorsan, nehogy valamelyik szülő véletlenül rákérdezzen. Másnap reggel aztán felkelsz hatkor másnaposan, hogy át tudd nyálazni azt a több száz oldalnyi dögunalmas anyagot, amit a tanár feladott. Ehhez persze megint nincs egy csöppnyi kedved sem. Ilyenkor jön szóba a PUSKA. Ez egy tömörített adatállomány a tanulni nem kívánt anyagból, ami egy biztos kettést jelent a gazdája számára, s néha még a padtársának is. Ezek az irományok minden lehetséges helyre kerültek, már ahol el lehet őket képzelni, - cipőtalpra, padra - de oda is, ahol nem..... A puska kézzel történő írása elég előnytelen módszer, mert nem tudunk

elég „anyagot” feljuttatni a rendelkezésre álló lapfelületre. S még olvasni is tudni kéne. Most jön közbe a számítógép. Beírjuk a gépbe, amit tudni szeretnénk, elrendezzük megfelelően s lenyomjuk CTRL+P gombkombinációt, ami a nyomtatónk menüjét tárja a szemünk elé. Itt válasszuk a tulajdonságok opciót, s ezen belül is a papír beállítását. Itt lehet beállítani azt, hogy milyen miniatürizálást szeretnénk végrehajtani az irományunkon. Ez a módszer sokkal hatásosabb, mint ha kis betűmérettel dolgoznánk, mert sokkal olvashatóbb a dolog. Ezt azonban még el is kell valahol rejteni a tanár elől. A következő számban meg fogjátok tudni. S még sok más érdekes dolog is.

KONYHA ÉS VIDÉKE

Magyar konyha pedig nincs! – kiáltotta a zenetudományok professzora és hatalmas léptekkel elindult fel a szoba falán. Bekanyarodott a mennyezetre.

Fejjel lefelé megállt a csillár mellett, vigyázva, hogy a pohara meg ne billenjen.

- Volt, de már nincs. Az elmúlt ötven év elpusztította.

Ezután a professzor lesétált a szemközti falon gondosan kikerülgette Wagner és

Liszt portréit.

- Sokan hivatkoznak mesterszakácsaink világban elért sikereire, a szakácsolimpiákon megszerzett érmeikre – de kérdezem én – Mit eszik a magyar?

Kukkantson be kedves barátom – az elmúlt fél évszázad alatt a városokba költözött, kultúrájukat sokan elvesztők fazekába! Nem csak a szegényekébe.

Vagy járja végig, a régen konyhájukról híres budai, vagy pesti kisvendéglők utódait. Siralmas dolgokat fog látni. Elég, ha rápill

lant az étlapra. Rögtön látni fogja, hogy tele van ilyen, vagy olyan sajttal és miegyébbel töltött és panírozott pulykafalatokkal. Ezeket a szörnyű ételeket gyárakban készítik, a vendéglős mélyhűtötten, veszi meg. Ugyanígy a burgonyákat, a krumplinudlit. Még a

vadasszószt is sokhelyen porból készítik. Hasonló módon működik a háztartások jelentős része. Már akik megengedhetik maguknak. Akik nem – nekik marad a csirkefarhát, ünnepnapokra meg a csirkeszárny.

Pedig- mondom én magának – igazi csirkepaprikást csak egész állatból lehet készíteni.

Megkérdeztem tiz hallgatómat: egy sem ismerte a libamájrizottót.

Hej pedig

Berda József, milyen szép verset irt róla.

Hogyan beszélhetünk magyar konyháról, ha valaki is tehéntúróból készíti a körözöttet és a turóscsuszát? Legtöbb háziasszony nem

tud különbséget tenni a pörkölt, a paprikás és a gulyás között. Halból csak a halászlét és a rántott halat készítik. Jó tejfeles savanyu hallevest, pirított zsemlekokcákkal, csak akkor eszem, ha magam csinálom. Ráklevés, rákvaj – ezek a fogalmak eltűntek, pedig a régi magyar szakácskönyvekben mindig is szerepeltek. A pástétomról azt hiszik, hogy az valami kenőmájjas féle, pedig a pástétom az olasz pasta szóból ered, ami tésztát

jelent, vagyis a pástétom tésztába csomagolt étel

csodát jelent, amit megsütnek vagy vízfürdőben gőzölnek.

Legnagyobb fájdalmam, hogy az amerikai stílusú gyorséttermek nekiláttak a maradék ételkultúránk egsemmisítéséhez. Becsalogatják gyermekeinket – aztán papírtálcákról etetik őket. Végül még papírkoronát is nyomnak a fejükbe.

Nesze neked étkezési kultúra, nesze neked igényesség.

Legközelebb valakinek eszébe jut a nagyobb profit reményében, hogy olyan gyorséttermet telepítsen ide, ahol az ételt egyszerűen egy vályúba öntik. Mi meg majd röfögve körbeálljuk. Az lesz ám a szép világ.

Ha már valaki gyorséttermemre vágyik – ajánlanám a kínaiakat. A kínai konyha legalább rokon a magyarral – ázsiai származásunk okán. Hosszabban, rövidebben főzött, pirított és gőzölt ételeik komoly rokonságot mutatnak a mi pörköltjeinkkel és leveseinkkel, még ha a földrajzi távolság meg is változtatta az alapanyagok összetételét. –

A professzor töltött a poharakba.

- Te valami receptekért jöttél hozzám. Rendben. Most, hogy Szent Márton havában járunk – a leghelyesebb, ha valami libaétel után nézünk. Itt van mindjárt a

L u d a s k á s a .

A liba aprólékját nagyon gondosan megtisztítjuk, le is pörköltethetjük. Tegyük hozzá libahúst is. Nagy kanál ludzsirt megforrósítunk és reszelt hagymát futtatunk meg benne, egy kanál szép piros édesprikát is teszünk hozzá. Beleforgatjuk a feldarabolt húsokat és együtt pároljuk. Csak kevés vizet szabad hozzátenni. Mikor félig megpuhult – hozzáadunk negyed kiló megmosott rizst. Amikor a rizs és a hús is puha akkor tálaljuk. Legjobb, ha jó parmezán sajttal is meghintjük.

Itt van aztán a : F o k h a g y m á s L i b a c o m b . Vegyél négy kisebb libacombot ! Sózd, borsozd és kendd be majoránnával. Forró zsírban mindkét oldalon kissé pirítsd meg. Egy másik lábasba tedd félre és a zsírban piríts meg egy fej apróravágott hagymát, négy gerezd szétzúzott fokhagymát és öntsd rá a húsokra. Tégy rá egy kanál paradicsompürét és kevés vizel párold puhára. Végül fedő nélkül süsd

pirosra. Tálald borban párolt káposztával.

Mára ennyi elég. – mondta a professzor és foteljában hátradőlt. Intett, hogy az audienciának vége.

Pirchala István

Budapest 2000. november.

FESTÉKÁRUHÁZ-DISZKONT

Budapest, III. Vörösvári út 125. Tel./fax:367-3414

Budapest, II. Budakeszi út 55. Tel.:392-0400

Budapest, XIII Véső u. 5.

TERRANOVA ÉRTÉKESÍTÉS GYÁRI ÁRON!
GIPSKARTON KAPHATÓ!

Számítógépes színkeverés bel-és kültéri festékek
zománcok, lazúrok

Limit hófehér falfesték 16l	2620Ft	Bostik vsemperagasztó 6kg	2410Ft
Héra jól takaró falfesték 16l	3690Ft	Bostik PVC szőnyeg rag. 6kg	3590Ft
Diszperzit falfesték 16l	3420Ft	CMC tapétaragasztó 1kg	290Ft
Polifarbe falfesték 16l	2100Ft	Metilan tapétaragasztó 125g	510Ft
Trinát fehér alapozó 0.25l	700Ft	Purhab 500ml	840Ft
Trinát fehér alapozó 5l	3910Ft	Olajfesték fehér 2,5l	1940Ft
Trinát korrózióg. alapozó 1 l	1030Ft	Fetható fuga tömítő 310ml	360Ft
Trinát fehér zománc 1l	990Ft	Evipass rozsdamaró 1l	220Ft
Trinát fehér zománc 5l	4490Ft	Fűrészporos tapéta	850Ft-tól
Trinát mestertapas 1l 1150Ft		Üvegszövet tpéta 25nm	8000Ft-tól
Héra külső falfesték 25 kg	8780Ft	Falfix vakolat erősítő 5l	2210Ft
Modakril kölső falfesték f.25kg	9880	Csemperagasztó fagyálló 25 kg	1000Ft
Homlokzati Kölső falfesték 25kg	7200	Padlopon ajzatkiegyenlítő 25kg	2480Ft
Proluk magasfényű lakk 4l	3730Ft	Modellgipsz, 40kg	1390Ft
Lignodekor fa lazúr színekben 1l	960	Rigipsz glett gipsz 5kg	790Ft
Ligno dekor fa lazúr színekben 5l	4540	Rigipsz glett gipsz 25kg	2360Ft
Fehér Glettgipsz 1500Ft		Rigipsz kézi vakolat 25kg	2300Ft

A festő- és mázolóiparhoz szükséges anyagok

Legszelebb választékával várjuk.

Kedves vásárlóinkat!

Nyitva tartás: H-P =-16.30. Sz. 7-12

GÁZKÉSZÜLÉKSZERVÍZ JUNKRES, FÉG MÁRKASZERVÍZ

Gázkészülékek felülvizsgálata,
karbantartása, javítása

NOVATHERM Bt.

Telefon:368-6084, 06(30)940-0269

Bp. III., Körtvélyes u. 21.

CENTIFALÓ FOGYÓKURA

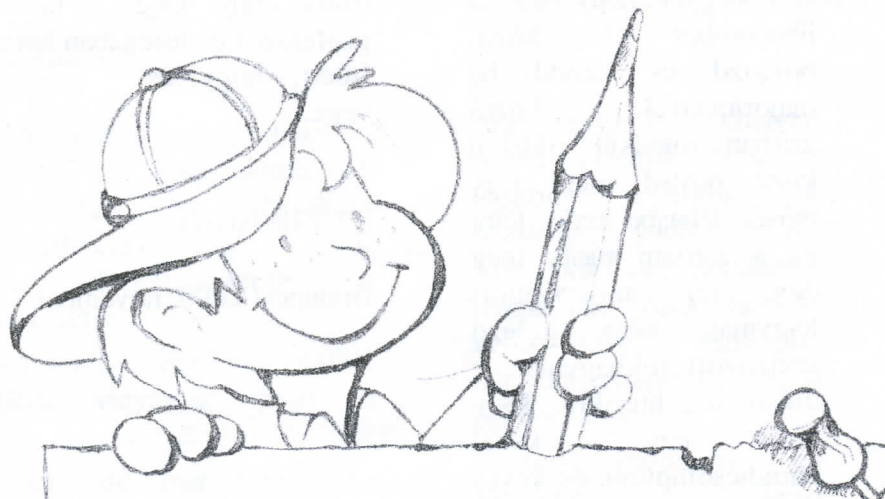
**Keresünk 23 fogyni vágyó
személyt**

- szaktanácsadás +
- személyes szervíz
- eredményesség
- egészség, jó közérzet
- biztonság

Ügyfélszolgálat:

06-302-307-529

367-8717



ÓBUDA HEGYVIDÉKIEK EGYESÜLETE KÉPZŐMŰVÉSZETI PÁLYÁZATOT HIRDET

Felkérjük az ezredforduló ifjúságát, hogy munkáikban jelenítsék meg azt a világot, amiben a XX. században éltek és ezzel párhuzamosan azt a világot, amelyben a XXI. században élni szeretnének.

Mindenkitől 2 munkát várunk. Beadás folyamatosan az Erdőalja úti iskolában Zsigó Eszter tanárnőnél, esténként a Népház gondnokánál (Tresánszki Tibornál, Cím: Toronya u. 33., Tel.: 368-9406), illetve postán (1037 Budapest, Toronya u. 33.).

A beadás végső időpontja: 2000. december 13.
A Népházban a Luca napi partin 16⁰⁰ órától 20⁰⁰ óráig.

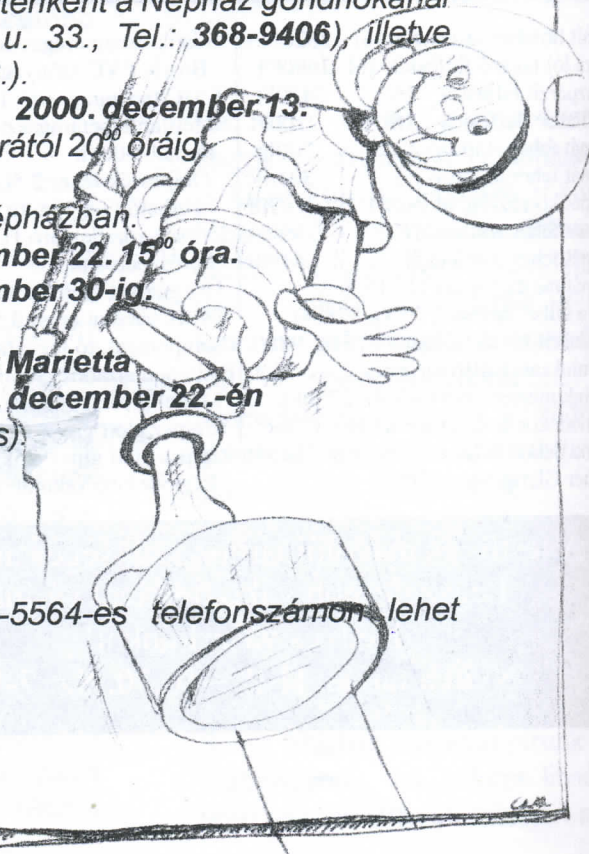
A munkákból kiállítást rendezünk a Népházban.

Kiállítás megnyitó: 2000. december 22. 15⁰⁰ óra.
Megtekinthető: 2000. december 30-ig.

Fővédnök: Glatz Marietta
Díjkiosztás: 2000. december 22.-én
a megnyitóval egyidőben (meglepetés).

Korhatár: 0 - 18 év
Mindenkitől önálló munkát várunk!

Kérdés esetén 18⁰⁰ órától a 250-5564-es telefonszámon lehet érdeklődni.



Legyen ön is Tele-házaz

Információs-és szolgáltató-központ kezdi meg működését a Népházban

Az Óbuda-Hegyvidékiek Egyesülete hosszas előkészületek után, jórészt pályázatokon elnyert forrásokból decemberben elindítja a teleházat a hegyvidéken. Bizonyára sokan vannak olyanok, akik egyáltalán nem, vagy csak munkahelyükön tudnak elektronikus levelet küldeni, vagy az Interneten böngészni, nos ez mostantól a Toronya utcában is megtehetik. Azoknak akik még nem ismerkedtek meg ezzel a világgal, azoknak helyben gyorssegítséget nyújtunk, illetve szándékaik szerint tanfolyamot is indítunk az érdeklődők számára. Emellett persze lehet majd nyomtatni, faxolni, fénymásolni, szkennelni is, szóval elég teljes lesz az irodai szolgáltatási paletta. Evvel párhuzamosan megkezdődik a közhasznú és specializált információk gyűjtése, szolgáltatása, és beindul a távmunka-közvetítői tevékenység. Ezekről bővebben a helyszínen, az Óhegy-Hírek-ben ill. az újjászülető Internetes honlapunkon érdemes majd tájékozódni. Ezen túlmenően még számos ötletünk van, de a helyi egények szerint még ezek is tovább bővíülhetnek. Várunk mindenkit a karácsonyi ünnepséggel kombinált megnyitón, 2000. December 22.-én

Vadász Gábor

ÓVODA
Tel.:367-3620
Cím: 1037.
Jablonka út 126/b

Kerti dolgaink

Az idei őszi időjárása nagyon kedvező volt a kerti munkák szempontjából. Gondolom, a kertészkedő hegylakók előre vannak a munkálatokkal. Mégis sorra vennék néhány aktuális tennivalót. Az időnek köszönhetően még ültethetők a gyümölcsfák, és díszfák, díszcserjék lombhullató változatai. Személyes tapasztalatom szerint a kajszi, és őszi barackot már jobb lenne tavasszal. Megkezdhető az öreg gyümölcsfák, cserjék metszési is. Szintén ültethetők még virághagymák is. A rózsza töveket takarjuk be, az öreg rózsabokrokra legalább a tövét. Ilyenkor esedékes az utolsó fűnyírás. Hó alatt legyen rövid a fű. A hosszú fűvet elfekteti a hó, és könnyen lesz „hópenészes”. Régi, több éves gyepeknél a tápanyag utánpótlás is mostani teendő. Igen hatékony a zsákbán kapható száraz, darált marhatrágya. Ezt kiszórva a téli csapadék a talajba mossa értékes táplálékait. A kis tavak halait, és növényeit vigyük fagymentes helyre. A kerti bútorokat is jobb védett helyen tárolni. Kezdjük el az énekes madarak etetését is. Megérdemlik. Az őszi munkák sikeres befejezését kívánja:

Ort János kertész

Őszi kert-takarítás
Téli hóeltakarítás
ORT-KERT
250-61-51

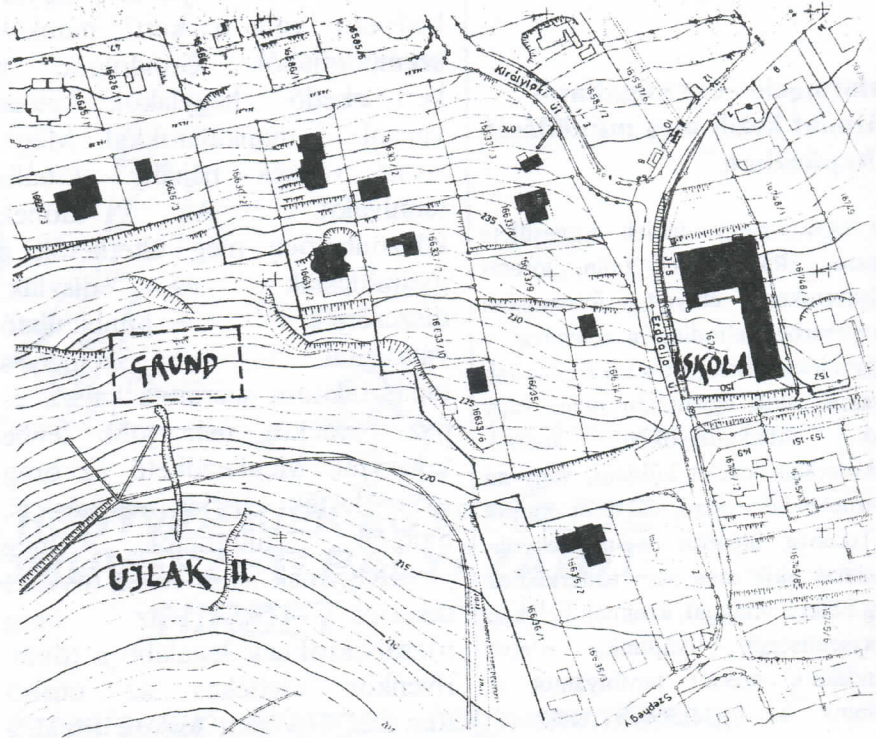
ÉLETÜNK MEGRONTÓI

Sokan vannak. Hogy ezek közül melyikre gondolok? Azokra, akik azért lennének, hogy nekünk segítsenek, értünk dolgozzanak, nekünk szolgáltassanak, ám munkájuk során tévedésbe esnek, kegyet gyakorolnak, visszaélnek hatalmukkal, minket nyűgnek tekintenek. Sajnos sokan vannak. Még mindig. Arra gondoltam, hogy felhasználva az újságunk kínálta lehetőséget gyűjtsünk össze problémáinkat, kisebb-nagyobb bajainkat, bosszúságainkat. Az összegyűjtött anya-got csoportosítva, koncentrálna indítsunk támadást. Közösen harcoljunk olyan ügyekért, amik rendkívül fájóak, de önmagunkban nem vállalnánk a küzdelmet. Mert ezek az ügyek olyanok, hogy sok időt, energiát igényelnek, és győzelem esetén sem számíthatunk olyan elégtételre, amely arányban állna erőfeszítéseinkkel. Ráadásul „ellenfelünk” - velünk ellentétben - jól felkészült, többnyire komoly apparátust tart fenn elhárításunkra, a mi pénzünkéből. Alakítsunk **ÉRDEKVÉDELMI KLUB-**ot!

Ezért kérek mindenkit, hogy jelentkezzen az érdekvédelmi klubunk megalapításáért. Az eseteket összegyűjtve, klubba tömörülve, jó esélyünk lenne, megvédeni magunkat. Keressen minket, akár friss saját problémájával, akár régebbi keserű tapasztalatai miatt, vagy segítő szándékkal. Óhegy Egyesület Óhegy Hírek Tel.:250-61-31

Grund

Nincs a hegyen lehetőség egy kis fociásra - társas, szabadtéri mozgásra. Zsigmond László és társai javaslatára, előzetes felmérő munkájuk alapján, a mellékelt térképvázlaton jelölt helyen, lehetséges volna egy ilyen pálya kialakítása. Ezért felhívunk minden hegylakót, hogy amennyiben bármilyen módon segíteni tud, ennek megvalósításában, vagy csak szívesen használna ilyen pályát, jelentkezzen a 0630-903-404, vagy 250-61-31-es számon.



INGYEN HÍRDET- HET AZ ÓHEGY HÍREKBEN!!!

Küldje el apróhirdetése
szövegét, a 1037
Viharhegyi út 24. Szám
alatti címre vagy hívja fel
a:

250-61-31-es számot.

Magánszemélyeknek 20
szóig ingyenes.

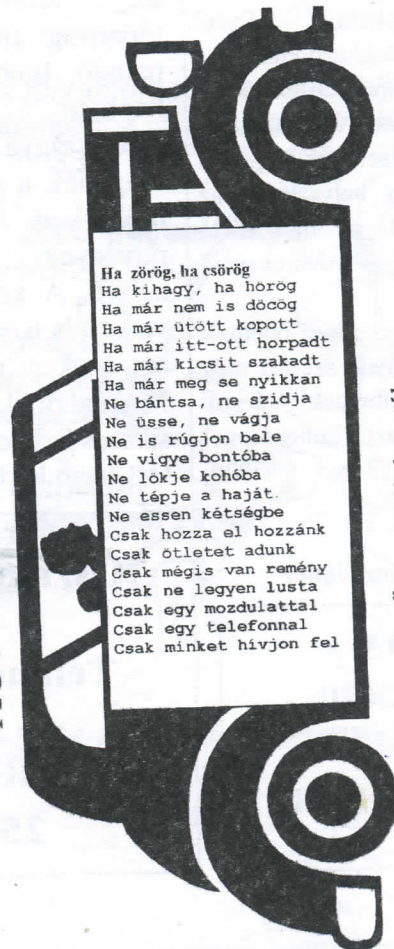
20 szó felett, 85,-Ft/szó

ÓHEGY HÍREK
POLGÁRI HAVILAP
MEGHJELENIK
3000 PÉDÁNYBAN
KIADÓ:ÓBUDA
HEGYVIDÉKIEK
EGYESÜLETE
SZERKESZTÉS:
SOKSZÖG BT.
TEL.:250-61-31
HÍRDETÉSFELVÉTEL,
LEVELEZÉSI CÍM:
1037 VIHARHEGYI ÚT 24.

APRÓHIRDETÉS:

Hastánc tanfolyam hölgyeknek és
lányoknak a Goli Tánchelyen, a
Flórián térnél (Perc u. 2.)
Felvilágosítás és jelentkezés:
388-5416

AUTÓJAVÍTÓ MŰHELY



Ha zörög, ha csörög
Ha kihagy, ha horog
Ha már nem is dőcög
Ha már ütött kopott
Ha már itt-ott horpadt
Ha már kicsit szakadt
Ha már meg se nyikkan
Ne bántsa, ne szidja
Ne üsse, ne vágja
Ne is rúgjon bale
Ne vigye bontóba
Ne lókje kohóba
Ne tépje a haját.
Ne essen kétségbe
Csak hozza el hozzánk
Csak ötletet adunk
Csak mégis van remény
Csak ne legyen lusta
Csak egy mozdulattal
Csak egy telefonnal
Csak minket hívjon fel

Óreg autók ispotálya
III.ker Viharhegyi út 24. Telefon:250-61-31