

Óhegy legjobb szakácsa – 2008

Erős mezőny indult az „Óhegy legjobb szakácsa” serlegért, köztük olyanok, akik már dicsekedhetnek ezzel a címmel. A mezőnyben voltak Farkas János (2004), Krzyzewsky Miklós (2006), Kőfaragó József (2007), akiknek neve már be van vésvé a serleg talpzatába. A többiek se aznap kezdték, Etelközi Péter, Varga Lajos és Varga Béla, már többször bizonyították tudásukat.

A korábbi versenyeiktől eltérően most a reneszánsz kor szabályai szerint kellett főzni. Az ételek olyan alapanyagokból szülhettek, amelyek már Mátyás király korában is rendelkezésre álltak. Ki volt zárva a kukorica, a paprika, a burgonya, a paradicsom használata, lényegében mindaz, ami Amerika felfedezését követően kerülhetett országunkba.

Etelközi Péter főzete „Bográcsos húsos káposztát borban pácolva, Kinizsi módra”; Farkas Jani műve „Tehén húsa Bacchus-nak ajánlva”; Kőfaragó József (Juseppe Scampannilo) és Drobnai Nándor „Mátyás Király kedvence kétféle módon” kompozícióval indult terített asztalon; Krzyzewsky Miklós főztje „Vértesi szarvasragu ahogy Szép Ilonka szerette”; Varga Béla „Beatrice kedvencét” tálalta elénk, Varga Lajos versenyműve „Bolondos csirke” volt.

A zsűri elnöki tisztét Szabó Magdolna alpolgármester asszony látta el, tagjai voltak Benyó Dóri, Raffinger Éva, Felcsuti László és a mester: Pirchala István. A zsűrizés nehézségét maga a feladat reneszánsz jellege adta, hiszen hogy is lehet mai „elfajult” ízlelőbimbókkal, a középkori fűszerekkel ízesített étkeket megítélni. Kétszeri nekifutás után végül Etelközi Péter került ki győztesen bográcsos húsos káposztájával. A zsűri minden tagját meggyőzte annak rendkívül finom ízével, diszkrét fűszerezésével. Második lett Krzyzewsky Miklós, harmadik Varga Béla szakácsművészek.

Különdíjat kapott Kőfaragó József és Drobnai Nándor, akik gasztronómiai élményeken túl esztétikai élményeket is nyújtottak a kornak megfelelő, szépen terített asztallukkal, rajta korabeli tálakkal, serlegekkel. Az „Óhegy Szakácsa - 2008” feliratú serleget idén tehát Etelközi Péter kapta, nevét beleróttuk annak a nagymé-



retű serlegnek a talpzatába, amely mindig megtekinthető a Népház vitrinjében. Ha valaki harmadszor is elnyeri az Óhegy Szakácsa címet, úgy az értékes serleget magával viheti.

A versenyzőknek köszönjük a részvételt, reméljük jövőre is találkozunk velük!

az Elnökég

Bográcsos húsos káposzta borban párolva, Kinizsi módra

20 dkg füstölt szalonnát felkockázunk, és a bográcsban kiolvastjuk a zsíráját. Beleteszünk 70 dkg füstölt oldalast kisebb darabokra vágva, 30 dkg füstölt kolbászt karikára vágva. Kicsit pirítjuk, majd 1 kiskanálnyi durvára őrölt borsot, (lehet egy csipetnyi köménymagot is, de nem muszáj), 4 db babérlevelet teszünk hozzá, és 1 kg savanyú káposztát. A gyengébbek a káposztát előzetesen átöblíthetik. 1 l száraz fehérbort öntünk rá, és annyi vizet teszünk hozzá, hogy ellepje. Sőt ne tegyünk hozzá, mert a hús is sós. Addig főzzük, amíg a hús meg nem puhul.

Etelközi Péter

Menüsor Mátyás király udvarában

Különdíjas versenymű

Mátyás király udvarába Nagyszakácsból és Firenzéből hoztunk szakácsokat, hogy az udvar étkezését színesebbé, gazdagabbá tegyék. A meghívott mesterek egy éven keresztül közös tudásukat átadták egymásnak, és ennek befejezésekként az itáliai mester a Magyaros tyúkot faszénnel sütve, a magyar, nagyszakácsból érkezett mester a Firenzei tyúkot, faszénparázzson sütve készítette el.

Ezt az eseményt idéztük meg az általunk elkészített fenti fogásokkal az Óhegy Napok alkalmából. A menü:

Magyaros tyúk faszénparázzson sütve. Töltelék: baromfimáj, tojás, vadgomba, kerti zöldségek (sáfrány, rozmarin, kakukkfű, fehér bors).

Firenzei tyúk faszénparázzson sütve. Töltelék: baromfimáj, vargánya gomba, füge, alma, datolya, mediterrán fűszerek (sáfrány, kakukkfű, koriander), áfonya

Vadgomba mártás

Tejszínes, kapros uborkamártás

Mézes, fokhagymás diómártás

Köret: sült zöldségek és sült gyümölcsök: alma, sárgarépa, karfiol, kerti zöldségek, padlizsán, cukkini, uborka, füge, datolya, gomba.

Drobnai Nándor és Kőfaragó József



Karamellás csokikocka

Íme a győztes sütis receptje:

Hozzávalók: 350 g jó minőségű étcsokoládé, 3 tojás, 85 g finomliszt, 250 g sózatlan vaj, 250 g sötét, nyers nádcukor, 1 teáskanál sütőpor.

Elkészítés: Az összetördelt csokoládét és a vajat egy fém keverőtálba tettem, és vízgőz fölött felolvasztottam. A tojásokat egy másik edényben cukorral, liszttel, és sütőporral összekevertem, majd állandó kevergetés mellett kis adagokban kevertem a csokis masszához.

Kis tepsit kikentem vajjal, és beletöltöttem a masszát. Forró, előmelegített sütőben 150 fokon sütöttem, körülbelül 40 percig. Akkor lett kész, amikor a beszűrt fapálcára néhány nedves morzsa ráragadt. A közepe még puha, de hűlés közben még szilárdul. Úgy a legfinomabb, ha a közepe egy kicsit folyós. Nem kell teljesen átsütni!

Etelközi Laura Lilla

Óhegy legjobb sütise – 2008

A versenyen négy kiváló „cukrász”, kedves helylakók, öt versenyművel indult.

Árvai Jánosné meggyes süteményt és pogácsát sütött; Kosaras Dóra és Zita meggyes túrós-kapros süttel indult a versenyen, Etelközi Laura Lilla karamellás csokikockával lepette meg Bényei Bence borostyános süttel. A Szabó Magdolna alpolgármester asszony által vezetett



zsűri mérlegelt, majd a zsűri kialakult véleményét Raffinger Éva tolmácsolta a jelenlévőknek. Egybehangzó döntéssel a karamellás csokikocka győzött, illetve készítője Etelközi Laura Lilla. Második helyen végzett a pogácsa szerzője Árvai Jánosné, harmadikon pedig a meggyes-túrós-kapros süttijével Kosaras Dóra és Zita.

Az „Óhegy legjobb sütise – 2008” címet, a vele járó oklevelet és a serleget tehát Etelközi Laura Lilla érdemelte ki.



az Elnökég



Renszánsz kor emlékei

Mátyás korára emlékeztetett minden a Táborhegyi Népház termeiben. Mátyás-korabeli címerek, alabárdos testőrök, páncélos öltözetek és fegyverzetek testközelben, ki-ki fel is próbálhatta. Aztán előadáson ismerhettük meg Visegrádon talált reneszánsz emlékeket, épületeket. Tablók mutatták be a visegrádi palotát és fellegrárat, annak művészeti emlékeit. A Matthias Rex Egyesület előadásában reneszánsz életképeket, jeleneteket láthatunk. A férfi és női viseletek társasági jelenetek és táncok, a harci öltözetek és eszközök, az egyes fegyverekhez kapcsolódó harcmodorok bemutatása, mind-mind segítettek Mátyás korának felidézésében.



Reneszánsz Óhegy Napok

A lakoma

Az esti érkezésnél már el vagyunk varázsolva a hangulattól: arany és bordó drapériák, Mátyás király mellszobra, a visegrádi palota és fellegvár története tablókön; Mátyás kori építészeti emlékek fantasztikus fotói – mind-mind segítenek, hogy beleéljük magunkat egy időutazásba.

A nagyteremben Mátyás és Beatrix egymás felé forduló portréit egy kicsit a lakoma előkészületeire is kitekintenek. Megelégedettséggel nyugtázzhatják a kései utódok munkáját; nincs szegyenkeznivaló: az asztalok terítése fantasztikus: cserépkorsók és poharak, virágdíszek, gyertyák, vadszőlő girlandok – és mindegyik teríték mellett a vendégek személyre szóló ajándéka: Mátyást ábrázoló kerámia-plakett (Császár Tünde alkotása).

Az érkező vendégek – miután áthaladtak az „Óhegy Napok” feliratú fatábla (Benyó Tibor műve) alatt, és megcsodálták a kerítésen és az ajtón a Mátyás-korabeli legismertebb címereket – alabárdos testőrökkel és egy komor fekete páncélos lovaggal nézhetek farkasszemet – de ezen akadályokat mindenki könnyedén leküzdötte. Az ismerősök örömmel üdvözölték egymást és megelégedetten nyugtázták, hogy a reneszánsz és Mátyás kora rajtuk kívül barátait is érdekli. Ez alkalommal vendégként tisztelt meg bennünket Sáringer Kálmán képviselő úr feleségével, és Szegner László alpolgármester úr feleségével.

A vendégek elhelyezkednek az asztaloknál, s máris kezdetét veszi a reneszánsz időutazás: szíven üt Arany János balladájának hangulata; V. László tragédiája (Benyó Dávid, Gergely és Marcell előadásában); Szilágyi Erzsébetnek fiáért való aggodása (Raffinger Éva művészi tolmácsolásában). S végül a férfiakat megszegyentítő, hajójával a török sereget legyőző és Zsigmond királyt megmentő Rozgonyi Cicelle története (Benyó Dávid, Dóra, Gergely és Marcell közvetítésével).

De máris felváltja fennkölt gondolatainkat a reneszánsz táncok verpezdítő dallama!

Az egyesület tagjaiból verbuválódott amatőr táncsoport: Cseresznyák Vera, Novath Ildikó, Mónus Ibolya, Benyó Dóra és Tibor, Varga Béla, Varga Lajos és Szász Kálmán – lelkesedése pótolja a profik 100 %-os biztonságát.

És még nincs vége a bemutatóknak. Két lovag perdül a színré és csetepatéjába bevonja a gyánútlan lakomázókat is. Ibolyát az asztal tetejére állítják, és térden állva szerenádót énekelnek neki (szegény élete párja mostantól gyakorolható!), Ibolya pedig a szerenád után közli: úgy érzi, mintha kicserélték volna.

Felcsuti Laci elnök úr szkanderben győz az egyik lovaggal szemben. Jutalmul lovaggá ütik, és elnyeri a „Sir Szál” (ejtsd: „szőr szál”) megtisztelő nevet.

Sáringer Erzsike – udvari fő gatyamosónőnk – versezete tovább pezsdíti a hangulatot. Folytatódik a lakoma – és Kecskés Andrásék értő és erős tolmácsolásában a reneszánsz zenei aláfestés és hangszerbemutató.

És semmi ejtőzés a lakoma után – mert máris talpra kell ugrani és táncolni a reneszánsz táncházban! Sajnos múlik a varázslatos este – a vendégeknek nem nagyon akarózik visszatérni a megszokott hétköznapiakba. Lassan búcsúznak egymástól és Mátyás királytól – de semmi ok az elkeseredésre: jövőre, veletek, más korban ugyan, de ugyanitt!

Benyóné dr. Mojzsis Dóra
ügyvezető elnök, az Óhegy Napok szervezője

Alázatos
ars poética

Bögattyay Lugosh Örzse asszonyságnak a királyi udvar – a SZAPPANOS GYÖKÉRKEFE Forróvizés Fokozatával kitüntetett – főgatyamosójának alázatos ars poetikája a fenséges fenekeket fedő finom fehérneművel való foglalatosságáról.

Kelt az igazságos, ám gatyapiszkító MÁTYÁS virtuális hátsóudvarában, az Úrnak sok természeti- és egyéb katasztrófákkal, sőt ÓHEGY NAPOKKAL sújtott 2008. esztendőjében.

Íme hallgassátok:

*Rövid gatyá hosszú gatyá
Dolgos kezem mosogatja
Nyomogatja súlykolgatja
Mosás után felaggatja
A sok tiszta fehér gatyát.*

*Azt gondolom: a rézangyalát!
Unom a sok üres gatyát!
Elgondolom ábrándozva
Lenne benne néha-néha
Egy vitézlő bős marcona
Várat védő bős katona
Belevaló ördöggyátya
Egy udvarló szép dalia!*

*Jobban menne úgy a munka
E reneszánsz Patyolatba!*

SE



Mosónők „bránl”-ja és szpanyoletta

Már kora tavasszal eldöntöttük, hogy táncolni fogunk az Óhegy Napokon. Reneszánsz táncot. Hogy? miféle, azt még nem tudtuk, csak azt, hogy reneszánsz lesz. Aztán sokáig nem történt semmi. Majd úgy május közepe felé, hirtelen, mintha a föld alól bukkant volna elő, megjelent körünkben Enikő teljes fegyverzetében és pompájában. Egyenest a Mathias Rex Együttesből érkezett és kiderült róla, hogy ő a táncanárunk. A kisebb-nagyobb huzavona után párokba rendeződött csapatunknak elmagyarázta, mi fán is terem az a reneszánsz tánc és miként tükrözi a kor hangulatát, etikettjét, női és férfiú szerepeit.

Mesélt egy kicsit a „bránl”-ról, a korszak egyik igen kedvelt táncáról és egy másik, nem kevésbé kedveltől, a „szpanyoletta”-ról. Figyelmesen hallgattuk az érdekes ismertetőt, majd még figyelmesebben lestük újdonsült táncmesterünk táncbemutatóját. Azonnal vilá-

gossá vált előttünk, hogy négy hét alatt heti egy órában nem fogjuk megtanulni a reneszánszokat. Enikő gyakorlott tanár-tekintetét nem került el az arcunkra kiülő kétségbeesés és a lábfejük kínos toporgása, ám ezekkel mit sem törődve kézfogós gyűrűbe rendezett minket. Fölrakta a CD-t, aztán 'kettő-három-és négy', elkezdte velünk táncoltatni a mosónők bránlját. Mi nyolcan pedig – Ildikó-Béla, Ibolya-Kálmán, Dóri-Tibi, Vera-Lali párosok – nagy lendülettel nekiláttunk egymás lábára taposni és összevissza szökdécselni, tapsolni. Tettük ezt a végkimerülésig és még így sem jutottunk egyről a kettőre.

Inkvizitorunk azonban nem sok pihenőt hagyott nekünk, következett a szpanyoletta. Ez egy páros-tánc és finom eleganciája ellenére mégis tüzes, igazán szpanyolos. A nők és a férfiak egymással szemben felállva teljesen azonos forgásokat, lépéseket, dobbantásokat vé-

geznek, adnak elő. Nos, hát itt kezdődtek a komolyabb bajok. Egymást figyelve ugyanis önkéntelenül tükörmozgásba bonyolódtunk. Hogy erről leszoktasson minket, Enikő arccal egy irányba állította fel a csapatot, így kénytelenek voltunk mindnyájan ugyanazt csinálni. A táncóra végén magunkba roskadva cammogtunk a kényelmes foteleinkhez és elhatároztuk, hogy lemásoljuk a CD-t, és az előre kialakított négy alkalom közé még legalább ugyanannyit beiktatunk magánszorgalomból. Mert már nem akartunk visszakozni, de közröhej tárgyává sem akartunk válni. Így is tettünk. Nem akarom tovább szaporítani a szót, elég legyen itt annyi, hogy fergeteges sikert arattunk a táncunkkal az időközben elkészült korhű ruházatunkban. Többször visszatapsoltak minket, de mi csak egyszer mentünk vissza egy ráadás mosónő bránlra.

Szász Kálmán



Lakoma Mátyás udvarában

E a napon az egyesület tagjai Arany balladáin keresztül Mátyás király korát idézték, majd korhű öltözetben eredeti reneszánsz táncokkal szórakoztatták a vendégeket. De nem maradt el a finom éték, a mézben és borban pácolt, szalonnába göngyölt szárnyas, válogatott fűszerszámokkal megbolondított zöldkörettel. Majd mindezt jófajta vörösborral öblítettük. Két lovag vidám „küzdelmével” szórakoztatott bennünket. A lakoma alatt korabeli muzsikát hallgathatunk jeles lantművésznünk Kecskés András és együttesének előadásában, megismerkedve az egyes korabeli hangszerekkel és énekekkel. Végül a lakoma után mindenki reneszánsz dallamokra forgathatta meg kedves utcabélijét.



Ismerjük fel és óvjuk természeti kincseinket

Akik részt vehettek az Óhegy Legjobb Szakácsának megválasztását megelőző lakomán, tapasztalhatták, hogy milyen eltérő a Mátyás-kori konyha fűszerezése a maitól. Amerika és a fűszerszigetek felfedezése új ízeket hozott a konyhánkba. (szerk.)

Gyömbér (*Zingiber officinalis* R.) Kínában már Krisztus születése előtt is használták. Ma minden tropikus tájon termesztik. Fűszerként a vastag gyökértörzset használják. Csípős, kesernyés ízű, illóolajtól aromás illatú fűszer. Ezért az indiaiak ünnepeik előtt ezt rágták, hogy lehetőleg édes legyen. Kesernyés ízét gingerol-tartalma okozza. (Népies neve *ginger*.) Gyomorerosító, emésztést segítő hatása különösen zsíros ételek fogyasztásánál hatásos. Erős hatása miatt kevés kell belőle. Angliában, Amerikában a híres „Ingver” sört készíttik belőle. A likőriparban és fűszerkeverékekben használják.

Fahéjfa (*Cinnamomum* sp.) Egyike a legrégebbi illatos konyhafűszereknek. Ceylon szigeten és a Szunda-szigeteken, Kínában vadon előforduló fajok. A fűszert a fák vékony ágairól lefejtett kéreg adja. Megszáritva „egészben”, vagy őrölve kerül forgalomba. Jellemző, édes-

kés illatát illóolaja adja. Felhasználása széleskörű: sütemények, kompótok, mártások, italok. Emésztést serkentő, gyomorerosító hatású fűszer- és gyógynövény. Az illatszeripar is felfedezte jó tulajdonságait.

Szerecsendió (*Myristica fragrans* Houtt.) Dél-India szigetein honos. Magja a szerecsendió (v. muskátlió) szárítva használható. Húsos, vörös terméshártyát lefejtik és ebből lesz a szerecsendió-virág vagy muskátvirág. Levesek, főzelékek, húsok stb. fűszerei, de a sütőipar is használja. Kevés kell belőle. Magas illóolaj-tartalma adja erős illatát, jellegzetes ízt. Emésztési zavaroknál, savtúltengésnél óvatosan adagolva diétás ételekben is használhatjuk. Mindig frissen reszeljük belőle.

Szegfűszeg (*Syzygium aromaticum*, *Eugenia caryophyllata* L.) A szegfűszeg egy illatos trópusi fa fiatalon gyűjtött rózsaszínű bimbója, amit napon szárítanak. Így nyeri el jellegzetes színét és „alakját”. Kellemes, fűszeres illata betölti a tereket, ahol tárolják. A fűszerek közül a legtöbb illóolajat (16-25%) tartalmazza! Cariofillin, eugenol is van benne. Konyhában sokoldalúan használják. Görcsoldó hatása közismert.

Stollmayer Ákosné

Kerti dolgaink

Mivel a következő lapzárta augusztus 30., ha jól látom, igen sok kerti dolgunk lesz. Hogy minden beleférjen, kivételesen távirati stílusban ismertetném a két hónap legfontosabb teendőit.

A gyepek, pázsitok nyári karbantartása egyszerűen összefoglalható. Nyírás, öntözés, tápanyag utánpótlása. Az új, kánikulai éghajlatunkban ne vágjuk túl rövidre, árnyékolni tudja tövét. Minden vágásnál a talajból elvitt tápanyag megy a komposztba, azt pótolni kell. Felszedhetjük az elvirágozott hagymásainkat. Szikkasztás után pl. papírzacskóba! Tárolhatók ültetésig.

Az elvirágozott évelő szaporítása, átültetése is erre az időszakra esik. Ugyancsak most végezhető a pünkösdi rózsza, írisz, gyöngyvirág töoszta is.

Augusztusban már elvégezhető az örökzöld és tűlevelű sövények metszése, és ültetésük is. Mivel az örökzöldek télen is párologtatnak, jó, ha annak beálltáig már meggyökeresednek új helyükön.

Permetezésnél ügyeljünk a hőmérsékletre. Csak a reggeli vagy esti órákban végezzük, és szélmentes időben. Gyümölcsfáink, szőlőink permetezésénél pedig ügyelnünk kell a szervárosok, és a gyümölcs érési idejére.

Szabadban levő szobanövényeink napérkenységét és fokozott párologtatását is szem előtt kell tartani. Többször kaptunk már jégesős „fenyegetést” ebben az évben, bár eddig megúsztuk. Szabadban levő szobanövényeink közül különösen a nagylevelű fajták erősen károsodhatnak, már a jég nélküli vihartól is.

Mivel a tennivalók sora végtelen, valahol meg kell szakítanom a felsorolást. Remélem, nagyobb időjárási gond nélkül kihúzzuk szeptemberig.

Még csak annyit, hogy kerti madarainknak ne felejtssenek el friss ivó- és fürdővizet adni.

Szép nyarat, jó kertészkedést kívánok minden hegylakónak.

*Ort János
kertész*

30 294 84 14

Fröccsfélék szomjasoknak

Amit a szőlőhegy örököseinek tudni kell!

A vendéglátás megszámlálhatatlanul sok tréfás nevű fröccsöt kínál azóta is, például a „fordított”, amely másként „hosszúlépés”, 2 dl szóda és 1 dl bor keveréke. A „fütyty” volt a kisfröccs vagy „rövidlépés”, 1dl bor és 1dl szóda, mert egy fütytyre ihatta meg a szomjazó. A nagyfröccs, azaz 2dl bor és 1dl szóda tréfás neve „hajtás” vagy „húzós”, mert egy hajtásra, húzásra lehetett a gallér mögé kúldeni. A „mafla” fél liter bor és ugyanannyi szódavíz keveréke. A „házmaster” 3dl bor és 2dl szódavízből áll. Fordítottja a „viceházmaster”. A „házíúr” vagy felénk „bivalykorty” 4dl bor és 1dl szóda, amit néhány helyen „nagy házmasternek” hívtak, a „lakófröccs”, avagy „kisházmaster” pedig 1dl borhoz 4dl szóda. Érdekesség a „Krúdy fröccs”, a nagy író kedvence. Aránya szokatlan, 9 dl borhoz 1dl szódavizet kell önteni. Az író szerint ilyen arányban a víz megnevezteti a bort. „Csattos” volt a kristályvizes üvegnyi, 1 liter bor és fél liter szódavíz keveréke, a „lámpás” pedig a másfél liter borba öntött fél liter szóda. És van még egy, Krúdy által is emlegetett és Ruffy Péter írásaiból elhíresített, a „színészfröccs”. Ahogyan ők írták, igen szegény ital: tisztavíz szódával, és az is langyosan.

Vannak azonban a bor-szódavíz összeállításól eltérő fröccsök is. A máig népszerű Gundel vendéglő helyén volt a tizenkilencedik század hetvenes éveitől egy híres vendéglő, amelyet Wampeticsnek hívtak. Az irodalmi, politikai és művészvilágból jeles asztaltársaságok tartották benne rendszeres találkozóikat. Az egyik társaságnál Rippl-Rónai József, Móricz Zsigmond, a híres konferanسی Nagy Endre és barátai társaságában született meg Újházy Ede nevezetes „újházy fröccse”. A híres színész szódavíz helyett a népszerű vendéglő kitűnő kovászos uborkájának levével hígította a bort. Tisztelői, utánzóik gyorsan elterjesztették főváros szerte. A szakemberek véleménye szerint jóval nagyobb mennyiségű bort lehetett így meginni következmények nélkül, mint a szódavízzel kevertből.

vinicz

Lomtalanítás

Az összegyűlt darabos hulladékokat a lakóháza előtti közterületre kikészítheti

2008. július 13-án

Veszélyes hulladékok díjmentesen leadhatók másnap 12-18 óráig, a Farkastorki út-Viharhegyi út sarkánál felállított gyűjtőponton.

www.szinekvilaga.hu
Színek Világa Alapítvány
ÓVODA
 Preschool & Kindergarten
 a Testvérhegyen erdei környezetben

Kreativitás fejlesztése,
 Angol, Sport, Zene,
 Kézműves foglalkozások,
 iskola előkészítés és
 színes programok
 várják a gyermekeket.

1% adósz.: 18085208-1-41
 1037 Budapest, Jablonka út 126/B. Tel.: 367-3620

Megalakul a KÖZPARK Egyesület

Az újlaki 26 hektáros terület sorsáról tartott lakossági tájékoztató az érdekltet tulajdonosok jelentős számban képviselték magukat (kb. 100 fő). Felcsuti László előadása és tájékoztatása, valamint az ott kialakult válaszok alapján nem csökkentek a beépítéssel kapcsolatos agályok.

A beépítési tervekkel, befektetői szándékokkal kapcsolatban a jelenlévők meglehetősen egyértelmű álláspontot alakítottak ki. Eszerint:

- a térségben élők közösen kialakított álláspontjának képviselése érdekében „egyesület” hoznak létre
- az „egyesület” célja a terület „KÖZPARK” jellegének megőrzése, javítása, hosszú távú kezelése, és a helyzet SZABÁLYOZÁSI TERV módosításával történő jogi garantálása
- az „egyesület” tagjai a megfelelő szakmai (műszaki, jogi, stb.) háttér biztosítására pénzügyi alapot hoznak létre
- az „egyesület” biztosítani kívánja tagjai érdekét, információval való ellátását
- az „egyesület” kezdeményezni kívánja a hatályos rendezési terv „KÖZPARK” célú módosítását
- együttműködünk az Ó-hegy Egyesülettel, számítunk tapasztalatukra és támogatásukra.

Kezdeményezni fogjuk a találkozást Bús Balázs Polgármester Úrral. Javaslatot fogunk tenni a terület rendezésére. Tisztában vagyunk szándékaink, illetve a befektető szándékainak anyagi, jogi és egyéb várható hatásaival. A konzultációba be kívánjuk vonni a terület jelenlegi bérletét, az önkormányzat szakhatóságait, illetve azon szervezeteket és személyeket, akik érintettek lehetnek a jövőbeni eljárásokban. Várjuk a hegy sorsa iránt elkötelezett támogatók jelentkezését!

Éder Zoltán

Szeretné ha nem csak utólag értesülne az eseményekről? Jelentkezzen be:
<http://groups.google.hu/group/facanos>
zártkörű Google csoportba.
E-mail: facanos@freemail.hu

A június 26-i egyeztetésről

Előzetes tervezői egyeztetés

Az Eurocenter feletti Nagybatányi útról nyilván, az egykori Újlak II. bányaterületen, a tervek szerint aktív és passzív pihenést szolgáló városi szabadidőpark valósulna meg.

Felcsuti László, az Önkormányzat által megbízott tervező, megnyitotta az ülést, amelynek célja a bánya hasznosításának ismertetése, és a lakossági észrevételek gyűjtése, a területre készülő Szabályozási Terv kapcsán.

Néhány lakó a lakókörnyezetüket féltve önálló szervezkedésbe kezdett, a tervezettség szervezőjének tudta nélkül szórócédulákkal megjelenésre biztatták a lakosságot, a sajtót és más hivatalos személyiségeket, ezzel szinte demonstrációvá alakítva a megbeszélést.

Bús Balázs polgármester úr levélben tájékoztatta a jelenlévőket, hogy a terület hasznosításának terveit az Önkormányzat még nem ismeri, a területre van érvényes KSZT. Módosításának folyamata csak most indul el, és az előzetes véleménykérés időszakában van. Levélben rögzíti, hogy a tervek szakmai és szakhatósági egyeztetései után, az egy hónapos közzététel ideje alatt, és az Önkormányzat által szervezett hivatalos fórumon mód nyílik majd arra, hogy a tervekkel kapcsolatban minden érintett személy és szervezet kifejtse a véleményét. Hangsúlyozza továbbá, hogy a Képviselőtestület csak a helyi lakosság véleményének ismeretében, a megfogalmazott észrevételek figyelembevételével és mérlegelésével tud és szándékozik döntést hozni, rendeletet alkotni a területre vonatkozó szabályozási tervről.

Tervező elmondta, a tervmódosítás célja, hogy felülvizsgálja a park főépülete számára, a Remetehegyi út magasságában kijelölt telepítési helyet, és a Nagybatányi út mellett új helyet jelöljön ki, megszabva annak feltételeit. Ez lehetővé tenné, hogy a park gépkocsiforgalma a Nagybatányi útnál megrekedjen, és az épület gyalogosan is könnyen megközelíthetővé váljék.

A tervek további vázlatos ismertetését követően a közel száz résztvevő részéről kevés kérdés, inkább észrevétel érkezett, gyakran in-

dulatos hangulatban. A hozzászólók elutasították a bob megvalósítását, szerintük zavarja a környező lakosság nyugalma, és forgalma megterheli az amúgy is leromlott állapotú úthálózatot.

A terv ellenzői felvetették, hogy szerintük nem lehet számítani a környező lakosság érdekeinek egyesületi képviselésére, mivel a tervező egyben az Óhegy Egyesület vezetője is. Egy hozzászóló, kizárólag erre a célra, szervezet létrehozását javasolta. Felcsuti a képviselő kérdésére természetesen az egyesület vezetősége elé terjeszti. Az azonosság ügyben pedig kijelenti, hogy mint ahogy korábban, így most sem a lakosság ellen munkálkodik, hiszen akkor jelen egyeztetést sem hozta volna létre. Célja a tájékoztatás, és nem az elfogadtatás. Az ügy minden szereplője korrektül járt el, hiszen bobbálya telepítését a jelenlegi jogszabályok is lehetővé teszik. Megoldáshoz pedig nem a program tagadása vezet, hanem a mit, a hogyan, és milyen feltételekkel megbeszélése.

A tárgyalás vége felé jelenlévők egy csoportja a terv után érdeklődve, konkrét kérdéseket tettek fel és javaslatokkal éltek. Véleményük szerint a legnagyobb nyugalmat a bob és a felső vendéglő elmaradása jelentené, mert ezzel a gépjármű forgalom is a Nagybatányi úton maradna. Ha valamilyen oknál fogva elkerülhetetlen a bob megvalósítása, akkor kompromisszum lehetne a bob visszafordítása a Remetehegyi út magassága alatt (felső vendéglő megvalósítása nélkül), pálya egyes szakaszait pedig valamilyen rejtett módon, például fedetten vagy nyitott árokban kellene vezetni, hogy zaja ne zavarja a környező épületeket. Véleményük szerint fontos a párbeszéd folytatása, mert a hivatalos eljárás nem mindig képes a problémák kezelésére.

Felcsuti László
tervező

MATESZ Építész Kft.
mateszepitesz@cbello.hu

Olvasói levél

Lesz-e vidámpark az EuroCenter fölött?

Táborhegyi lakosok találkoztak az Óbuda Adventure Park Kft. tulajdonosaival, hogy megtudják milyen beruházást terveznek a Bécsi út-Táborhegyi út- Széphegy utca-Erdőalja út-Máramaros út-Perényi út által határolt területen. A következő tényeket tudtuk meg a március 26-i találkozón: a 26 hektáros városi közparkot a cég 35 évre bérlé az Önkormányzattól. A területen 3 Mrd Ft-ból témaparkot kívánnak létrehozni, amelynek a következő részei lesznek: duplapályás alpine coaster bobbálya (www.wiegandslide.com), adventure kalandpálya, 40 asztalos teraszos étterem. Innen indulnak a bobok lefelé az EuroCenterig. A Remetehegyi út déli feléről, a Máramaros úti buszvégállomás felől a Perényi útról és az EuroCenter feletti Nagybatányi útról lehet majd közúton megkö-

zelíteni a területet. Az EuroCenter és a MAGNUM lakópark közötti területre egy 5500 nm szintterületű épület kerül. lakosok Elmondtuk, hogy Európában sehol nincs példa arra, hogy kertvárosi övezetbe bobbálya telepítettek volna, mindenhol lakóövezetektől távoli zöld területekre építették azokat, a szabadidős zajterhelés miatt.

Különösen aggályos a hétfégi pihenőnapokon várható rendkívüli forgalomnövekedés a környéken, a kis utcák leparkolása. Nem látjuk garantálva a terület közpark jellegének biztosítását pihenés és sport tekintetében. Aggódunk, hogy a beruházás elsősorban kereskedelmi terület létrehozását szolgálja a zöldterület rovására. A kerületi Önkormányzat testülete hagyja majd jóvá az új szabályozási tervet, amely le-

hetővé teszi a beruházást és adja meg a tulajdonosi hozzájárulást az építkezéshez. Volt kerületünknek olyan várospolitikusa, aki a zaj elleni küzdelemben lett országosan ismertté. Vajon a maiak hogyan cselekszenek?

Éder Zoltán



Tarsoly Életmód Központ

Alternatív útravalók: kismama és baba-mama jóga, hatha jóga, masszázs, talp-reflexológia, Bach-virágterápia, integratív pszichoterápia, önismereti foglalkozások, életmódtanácsadás

Cím: 1037 Budapest, Perényi u. 3. - az Eurocenter és Stop Shop között
Tel: 20/345-0055, 20/955-3457; E-mail: info@tarsoly-eletmod.hu
www.tarsoly-eletmod.hu

Konyi nem csügged

Június 11-én tért baza a Pepsi Max Everest Expedícióról Várkonyi László, Táborhegy lakója. Konyi az első magyarként próbálta meg oxigénpalack nélkül elérni a 8844 m-es csúcst. Bár maga a rekord sajnos nem sikerült, Konyi nem csügged. Terveiről és a rekordkísérletről beszélgettünk vele.

• *Mi volt a gond? Miért nem kezdtetek el mászni a tervezett időben?*

– Komoly, a belügyminisztertől származó engedélyünk volt és a kínai kormány is mindent ígért írásban, nyilatkozatokban, szóban. Aztán, mikor odaértünk, addigra a kínaiak megtolták egy nagy pénzügyi injekcióval Nepált és a nepáliak ennek fejében vállalták, hogy mindent megtesznek, amit a kínaiak kérnek. Gyakorlatilag a tibeti és a nepáli oldalt is teljesen lezárták, felfegyverzett katonák vigyáztak a hegyre. Az egyik magyarázat az volt, hogy az Olimpiai lángot juttatják fel, erről filmet is készítenek, és a filmforgatás zavartalanága miatt zárják le az oldalt. Így sajnos a mi tervezett ötven mászónapunkból összesen 16 engedélyezett mászónap lett, ami gyakorlatilag semmire nem elég.

• *Meddig sikerült feljutnod?*

– Az utolsó táborot kiépítettem 8000 méteren, tehát a szervezéssel nem volt gond, végül maga a csúcs-támadás maradt el. Nem tudunk teljesen akklimatizálódni. Először Klein Dávid fordult vissza. Nem bírta a tüdeje. Majd egy nappal később az én tudóm és torkom is kiakadt.

Hogy mit éreztünk úgy általában? Nagyon csalódtunk, nem is annyira Kínában, de a nepáliakban igen. Ez több volt, mint lojalitás Kínával, a nagy szomszédal szemben, ez egyfajta szolgálalkosság, ami minden hegymászót felháborított és nagy érzelmi hullámo-kat kavart fel.

• *Mik a terveitek?*

– Nem akarunk addig az Everestre menni, míg az egészséges hangulat vissza nem tér. Ez



legalább még 2-3 év. Nagyon sok kis vállalkozást, ügynökséget csúnyán tönkretettek, nekik egész éves bevételük maradt el. Pár év kell, míg ezek az ügynökségek úgy-ahogy talpra állnak, és a bizalom újra kialakul. Jövőre Pakisztánba szeretnénk menni, ahol már jártunk többször is. A Baltasan gleccsert próbáljuk megmászni.

Sok sikert kívánunk!

Wiedemann Petra

82 év a hegyen (IV. rész)

1932. megint változásokat hozott életünkben. Öcsém elsős lett az elemiben, én a polgárban, és ismét másik lakásba költöztünk, kicsit feljebb a mostani Laborc utcában. Akkor Testvérhegy 20404 hrsz. volt, most Laborc utca 63. A telken két ház állt, az egyikben a tulajdonos lakott, a másikban mi. A közelben talán ez az egyetlen régi ház, ami még ma is áll. Egyik szomszédunk a bádogos Erős bácsi volt, aki nagy leleményességgel, kihasználva a lejtésből fakadó előnyt, a szent Antal forrás vizét, egészen a konyhájukba vezette. Ez akkoriban nagy dolognak számított, hiszen mindannyian kútból húztuk a vizet. Nagy változást hozott az életünkbe a Gál-féle szatócs üzlet megnyitása, ahol a tejföltől a tűzifán keresztül a petróleumig mindent lehetett kapni. A ház még ma is áll a Jablonka út 1-3.-ban. Igazi családi vállalkozás volt. Gál néni felváltva két fiával a vevőket szolgálta ki, Gál bácsi meg az árut szerezte be. Mecklenburgi lovával, nagy nyugalommal bakotat fel a hegyre, mi meg vártuk, hogy vajon mit rejt az új szállítmány. Még ma is látom magam előtt a kis bolt felolajozott hajópadlóját, érzem a raktárból kiáradó petróleum szagát. A bolthoz a későbbiekben hozzáépítettek egy kis ivót, majd kialakították a kerthelyiséget, amit aztán az egyik fiúk, Lajos vezetett. Így működött ez a kis családi vállalkozás egészen a II. világháború végéig. A házak gombamód szaporodtak, és az így megnövekedett lakosság többeket arra inspirált, hogy helyi vállalkozásba kezdjenek, így biztosítva családjuk számára a megélhetést. Néhány tehenészet létesült, és volt, aki házhoz hozta a tejet, mint az óbudai pékek közül többen is a friss pékárut. Harrer Toncsi biciklivel, a hátán puttonnyal, amerre

csak ment, árasztotta a friss kenyér illatát. A Farkastorki lejtőn lakott Hegedűs bácsi a fodrász. Oda nem kellett szülői kíséret, mert tudta, milyen frizura való nekünk. A felnőtteknek is csodálatos hajakat varázsolt. Ondolált, később dauerolt, majd festett is. A kicsiny alacsony mennyezetű szoba csinos frizurájú hölgyek képeivel volt dekorálva. Gál bácsi, a cipész a Jablonka út 32-ben lakott, hozzá vittük a cipőinket sarkalni, talpalni, sarok-és spiccvasakat pótolni, cserélni. Gyakran volt erre szükség, hiszen akkoriban még gyalogosan közlekedtünk az egész hegyen. Később felesége, Gál néni egy szobát átalakított szatócs üzletté, de ez csak rövid ideig működött, mert a másik Gál bolt elég közel volt és így komoly konkurenciát jelentett. A Jablonka út 50-ben, a Pampuk házban létesült egy kocsmá, ahol Gyöngyös környéki borokat árultak, később a kertbe is ki lehetett ülni. A vidám borozgatók nyári estéken nótaszóval szórakoztatták a környék lakóit, hétvégeken sokszor éjfélig, mit sem sejtve a közlegő világháború kitöréséről.

Magdi néni

Július

Július a Gyulák és a kánikula hónapja. Miért is? Azért is, mert a latin eredetű Julius név a magyar nyelvben a Gyulának felel meg. Igaz, júliusban (Szent Jakab havában) egyetlen felekezet naptárában sem szerepel Gyula névnap, de ez ne zavarjon minket, hiszen most egy egész hónapnyi gyulázásra nyílik lehetőség. (A Gyula névnap április 12-én van.)

Na és a kánikula? Mi van a kánikulával? Nos, annak is köze van a latinhoz, ugyanis az északi félteke egyik csillagképének, a Kiskutyának a latin neve 'Caniculus'. Ennek a Kiskutyának a legfényesebb csillaga a 'Sirius'. És amikor a Sirius éppen a zeniten ragyog, azaz júliusban, akkor a legnagyobb a hőség, vagyis kánikula van az északi féltekén. A bölcs Gyulák, okosan, áprilisban ünnepelnek, így nem kell megfőniük a kánikulában.

Egyébként van itt még egy latin összefüggés. Európa legtöbb országában az év hetedik hónapját Julius Caesar-ról, a római impériátorról nevezték el.

Szász Kálmán

Apróhirdetések

- Siófokon a Club Sereniában 4 személyes 30. heti (1 hetes) nyaralási jog eladó! RCI cserealap! tel: 240 7031, 70-323 7112 Gergely Erzsé
- Székelyföldi asszony (51) munkát keres háztartásban, vagy idősgondozásban. Tel: 20-365 2234 vagy 00 40 74 275 9894
- A hegyoldal múltjának alaposabb feltárása

céljából fotókat, elbeszéléseket, családtörténeteket és mindenféle dokumentumot gyűjtünk. A kapott anyagról másolatot készítünk, és azonnal visszaadjuk. (Billein Zsuzsanna szervezőtitkár, telefon: 30-485 0397)

- A Népház fűtésének korszerűsítéséhez gépész tervezői segítséget kérünk. Tel.: 230-6994

Kubicsek, Kvizda, Kuttyos és a többiek

(Második rész)

A Mátyáshegyi úton a közvetlen felső telek-szomszédunk Kobilarcsik, alias Kubicsek, a Kiscelli (Schmidt) kastély gondnoka volt, a kastély kapuja melletti janitárius házban lakik a feleségével. Telke tulajdonképpen beépítetlen, leszámítva egy kis borona házikót, amit szerzőszámokamraként használt. Később a házikóhoz kis kilátófélét fog ragasztani. Rejtély, hogy e létrával elérhető 6 méterre emelkedő „magaslesről” ugyan hová szándékozott kilátni. A telek arról a látványos, faragott-festett székely kapuról nevezetes, ami utcai léckerítésének közepén pompázik. Kubicsek a telkét gondosan, sőt akkurátusan műveli. Tavasszal, kora délután érkezik. Kényelmesen, sétálva közeledik, a fején leventeoktatónak dukáló Bocskai sapka. Hébe-hóba vérbő hölgyikék látogatják meg a telkén. Minthogy szobám ablaka az ő kertjére nézett, sötétedés után elég jól hallhatók voltak életigenlő sikkantásaik. Legnagyobb öröömre.

Miután Mama erről tudomást szerzett, erkölcs-im védelmében betétette az ablakot. Ám a pipik maradtak.

A velünk szemben lévő fölszintes ház minden bizonnyal már ott állott, amikor a Mátyáshegyi utat kiépítették, mert az udvara annál majd' két méterrel mélyebben fekszik. Lent a Folyondár utca elején nagy tábla és nyíl hirdeti „KÁVÉZÓ 200 MÉTER. Mátyáshegyi út 2.” A 200 méter bizonnyal nem volt igaz és a kávézó is csak félig. Nyaranta kitettek ugyan az udvarba asztalokat, összehajtogatható székeket, de nem emlékszem olyasmire, hogy valaha is sokan üldögéltek volna a kék-fehér ernyők alatt. Az udvarban állt viszont egy kis melléképület, melyet a tulajdonos – Hajdúné - lakásként adott bérbé, ámbar csak egy kamra volt. Az idők folyamán több érdekes figura is lakott benne. Például Konyhábur, akinek a polgári neve a feledés homályba veszett. Parkett táncos volt vagy dzsigoló, vagy mindkettő. Ha ugyan a kettő közt volt valamilyen különbség. Volt viszont egy szép nagy libája, melyet a hóna alatt szorongatva járt-kelt az udvaron. Nem tudni, hogy tiszteletdíjként kapta-e, vagy a zsigolásához szükséges különleges rekvizitként hasznosította. Netán csupán táplálkozási célokból tartogatta az alkalmas időpontra?

Amikor a tulajdonosnő valamiért eladta házáat, az ingatlant Szabó úr vette meg, akit mi

azonnal Szépbácsi név alatt regisztráltunk. Valószínűleg azért, mert nem volt az. Viszont ő kétségtelenül „más” volt, mint a többi mátyáshegyi. Mozi tulajdonos. Sőt két mozija is van. Az egyik az Újlaki, a másiktól csak annyit tudunk, hogy valahol Angyalföldön működik. Ámbár azt rebesgetik, hogy a két mozi valójában nem is Szépbácsié. Ő csak afféle stróman. Ámde stróman se lehet akárkiből - gondolom. S ebben alighanem igazam is volt.

A déli szomszédja Vitéz úr, akit persze szintén nem Vitéznek hívtak, hanem Vargának. Vitézi címe azonban valóságos. Aktív zupás őrmester. Egyenruhában jár. Döcögő léptekkel, elegánsan, mint a tripperes katonatisztek. Felerészben látni, felerészben hallani lehet. Attól kezdve, hogy kinevezték a körzet légoltalmi parancsnokává s így az elsötétítést is ő ellenőrzi. Ha valahol sötétedés után fényt lát kiszűrődni, hallótávolságon belül nem vergődik azzal, hogy odamenjen, netán becsöngessen, hanem elordítja magát a megfigyelő helyén: „Oltsák már el azt a rohadt lámpát!” A parancs zárt ablakon keresztül és minden elektroakusztikai eszköz nélkül is tisztán hallható bizonyítván, hogy gondosan beolajozta a torkát.

(Részlet Borvendég Béla „Dreibundert Höbe” című emlékiratából)

BÚTORKLINIKA A HEGYEN

Mindenféle bútór javítása, felújítása,
antik és stílbútorok szakszerű restaurálása!
Telefon: 388 2464 vagy 20 378 8017



OREX[®]

ZÁLOG

Kedvező hitellehetőség!

Nemesfém ékszerekre,
nemesfém tárgyra,
kedvező kondíciókkal,
azonnal!

Záloghitel 14K arany tárgyra
2.200Ft - 2.550 Ft/g

Záloghitel 18K arany tárgyra
3.000Ft - 3.350 Ft/g

Nálunk 1.000 Ft hitel mindössze 82 fillérbe kerül naponta !**

** Napi kamatösszeg 90 napos futamidő végén történő kiváltás esetén.

Éves kamat csak 2,4%* !

* Akciónk Flórián téri üzletünkben 2008. május 28 és 2008 augusztus 28 közötti elzálogosításokra érvényes!

1032 Budapest, Flórián tér 1. Flórián Üzletközpont
Telefon: 240-58-05 ; 367-8408
Nyitva: hétfő-péntek 8.00-18.00; szombat 8.00-13.00

Törzskártyás kedvezményekkel várjuk!

Iskolai hírek

Amiről még tudósítani szeretnénk

A 2007/2008-as tanév utolsó hetei az iskolában, programokban bővelkedtek. A június első napjaiban megjelent újságszámából kimaradt néhány olyan hír, melyet ismertetni szeretnénk.



Májusban színházat, zenét szerető diákjaink egy nagyszabású, musical gálán szórakoztatták társaikat, tanáraikat, hozzátartozóikat a Márton Áron Szakkollégiumban. A szereplők zömét a 4. és 6. osztályosok közül toborozta Halasi Anna, aki a musical részleteket betanította társainak.

Az előadás nagy sikert aratott, bizonyítva tanulóink tehetségét, kreativitását.

Az erdei iskola programjainak helyszínei jól

mutatják azt a törekvésünket, hogy a ránk bízott gyermekekkel az olykor „száraznak” tűnő tananyagot más helyszíneken, más módszerekkel is igyekszünk elsajátíttatni. (Ezekben a helyeken jártak tanulóink: Tata, Szandaváralja, Révfülöp, Hrabusice – Szlovákia).

Június 16-án tartottuk iskolai tanévzáró ünnepélyünket, ekkor ballagtak végzős diákjaink is. Szeptembertől nyolcadikosaink mindegyike a választott középiskolában folytathatja majd tanulmányait.

A nyári táborokról már az előző számban is tettünk említést, ezek a sóstói gyermektáborozás, a kenutúra, és a napközis táborozás. Ezekről a programokról a nyár végi újságban fogunk képes élménybeszámolót közölni.

A tanév során gyűjtést rendeztünk a forgalomból kivont 1 és 2 Ft-os érmékből, itt tesszük közzé ennek eredményét: 19 950 Ft-ot gyűjtött az iskola közössége, melyet intézményi programok támogatására fordítottunk.

A nyári felújítási munkákról is szót kell ejtenünk. Folytatják, és a nyáron be is fejezik a nyí-



lászárók cseréjét, sor kerül az I. emeleti WC-k, mosdók felújítására is.

Az új tanévre való felkészülés jegyében augusztus utolsó napjaiban szervezzük meg az iskolai pótvizsgáztatást, tankönyvadásítást, és a leendő elsős gyerekek részére szervezett gólyatábort.

Ezek időpontjairól az iskola kapuján hirdetményről, vagy ügyeleti napokon a titkárságon kaphatnak tájékoztatást.

Ügyeleti napok: július 2., július 16., július 30. és augusztus 6. (9.00-12.00 között)

Reméljük, a nyári szünet lehetőséget biztosít minden tanulónak és az iskola összes dolgozójának, hogy pihentessenek az új tanév feladatainak megoldásához.

Molnár Géza

FENSÉGES ESEMÉNYEK TÁRA, 2008

A Visegrádi Palotajátékokra várva

Királyi borudvar, középkori játszóbáz és katonai tábor... Régi mesterségek bemutatója, lovagi torna és íjásverseny... Lándzsavetés, hétpróba és középkori labdajáték... Kitalálja-e, kedves olvasó, melyik korban és milyen tájon járunk épp?

Visegrád városában, az új 2008. esztendőjében! A Szent György Lovagrend irányításával immáron 24. alkalommal rendezik meg ezt az európai hírű viadalt, kilencszáz vendégsejtelplővel. Július 11-én, 12-én és 13-án a VISEGRÁDI PALOTAJÁTÉKOK igazi családi hétvégét kínál. Mert a rendezőségnek nem csak a játékos

és látványos, sokszínű eseménysorra van gondolja, hanem minden olyan részletre is figyel, amitől a vendég igazán jól érezheti magát.

A belépő minden programra bebocsátási lehetőséget nyújt, a kirakodóvásáron zsúfított, szépséges termékeket csodálhatunk, vehetünk, sőt, az ételek-italok színvonalát és árait is figyelni a rendezőség. Ez valóban egységes, közös

produkció, ahol tudják, a legapróbb nemtetsző részlet is elronthatná az itt szórakozók kedvét. Nem csak a látványosság, nem csak a játékoság, nem csak az érdekesség, nem csak a sokaság – hanem az egész együtt, ami évről évre varázslatosá teszi ezt a néhány napot Visegrád városában.

LK



AZ EGYESÜLET HÍREI



„Egynek minden nehéz,
sokaknak
semmi sem lehetetlen”

Bridzs klub hírei

Hurrá nyaraltunk! A bridzsesek egy része június végén a horvát tengerparton lévő Rab-szigeten töltött egy hetet együtt. Eredetileg ugyan a meghirdetett verseny miatt mentünk, de végül, közülünk csak Lovász Ágnes és Lovász László vállalta a játékot. Nem lettek ugyan díjazottak, de megpróbálták!

Sokat fürödtünk, napoztunk, ettünk-ittunk, teniszeltünk, barátkoztunk, szurkoltunk, csodáltuk a gyönyörű kék tengert és a szigetet. Azért arra is vigyáztunk, hogy ne jöjünk ki teljesen a gyakorlatból, ezért nem hanyagoltuk el a kártyázást sem. Amikor a felsorolt rengeteg teendőnk mellett időnk engedte, kis házi versenyeket tartottunk. Néha aludtunk is. Ez a kirándulás mindannyiunknak nagy élmény volt. Jövőre is megyünk!

Az itthoniak megtartották a szokásos pezsgőpartit, amelyen a következő eredmények születtek: 1. Jakkel Ilona-Csejdy Gábor; 2. Bánlaki Csaba-Harkai Csaba; 3. Lux Judit-Harkai Jutka

Gartulálunk a győzteseknek!

Lovász Marietta

Állandó programok a Táborhegyi Népházban, 2008. július

1037 Budapest, Toronya u. 33.

Pilates torna	nyári szünet
Társastánc felnőtt	nyári szünet
Zenebölcsi	kedd 10.00-11.00 h július 15-ig
Baba mama klub	nyári szünet
Gyermek balett	nyári szünet
Női torna	nyári szünet
Férfi torna	nyári szünet
Társastánc junior	nyári szünet
Bridzs Klub	szerda 18.00-22.00h
Hastánc	nyári szünet

Egyesületi iroda nyitva tartása:

Június 30-szeptember 1-ig ZÁRVA

Sürgős esetben telefonon elérhető:

30-485 0397 Billein Zsuzsanna szervező titkár.

Gondnok: Tóthné Évi, telefon:430-1326



HAVILAP (MKM 226.674/1998)

Kiadja: Óbuda Hegyvidéki Egyesülete,
1037 Bp., Toronya u. 33. Telefon: 430-1326

E-mail: egyesulet@ohegy.hu, web: www.ohegy.hu

Felelős kiadó: Felcsuti László elnök

Szerkesztők: Cseresznyák Veronika, Jármayné Tatár Judit,

Mohácsi Miklós, Piroch Zsuzsa, Szász Kálmán,

Hirdetésfelvétel: Óhegy Egyesület. Telefon: 430-1326

Előkészítés: Petit Typo Bt. Nyomás: MédiaPress 1990 Kft.
Megjelenik: 3000 példányban

Köszönet

Ezúton köszönjük Benyóné dr. Mojszis Dórának, a háromnapos rendezvény szervezőjének, valamint mindenkinek, aki időt, energiát (táncos lábat) nem kímélve segített a Renezsánsz Óhegy Napok létrehozásában. Aki részt vett a dekorálásban, a versmondásban, a táncban, a pogácsasütésben, a tálalásban: Billein Zsuzsa, Benyó Család, Császár Tünde, Cseresznyák Veronika, Holup Marcell, Kőfaragó József, Mónus

Ibolya, Novath Ildikó, Piroch Zsuzsa, Raffinger Éva, Seres János, Szász Kálmán, Tóth Lali, Tóth Évi, Varga Béla, Varga Lajos, Vályi-Nagy Enikő.

A rendezvényt támogatta a Visegrádi Szt. György lovagrend, a Visegrádi Renezsánsz Étterem, és mint mindent, a III. ker. Önkormányzat.

Nélkülük a rendezvény nem jöhetett volna létre.

Elnökség

Benyó Tibi naptárai

Kamarakiállítás

'Barátunk, Benyó Tibi rabul ejtette az időt és kiállította a Népházban.' Nem pontosan e szavakkal, de ilyen szellemi tartalmú bevezetővel nyitotta meg Kádár Jóska Benyó Tibi kamarakiállítását. Június 4-e volt, Szent Iván napja és a rabulejtett időt egy nagyszerű kártyanaptár gyűjtemény, illetve annak legszebb darabjaiból válogatott kollekció képviselte. A kiállított anyag nagyrészt az ötvenes, hatvanas évek korszakát idézte elénk. Tibi többszáz kártya közül választotta ki azokat, amelyek az adott témát (pl. a divatot, a biztosításokat, a szerencsejátékot, stb.) a leglátványosabban képviselték, vagy amelyek a kor hangulatát legérzékletesebben adták vissza.

Néhányunk számára, akik már akkor is élünk, sőt eszméltünk is, megrendítő élmény volt látni (viszontlátni) a korszak pompás tö-

morséggel megfogalmazott, megfestett reklámjait, olvasni az akkortájt unalmassáig hallgatott propaganda-szövegeket a csinos kis lapocskákon. Nem kell csodálkozni, hiszen már annak idején is a legkiválóbb grafikusok, karikatúristák készítették ötletes képecskéiket a bornírt mondatok mellé. Minden egyes kis kártyanaptár más és más emléket idézett fel bennünk, s a beléjük zárt, megfagyott idő kiszabadulni, feloldadni látszott egy rövid délutánra. Köszönjük Benyó Tibinek. Véleményem szerint sok ilyen és ehhez hasonló szellemiségű kiállításra, egyéb kezdeményezésre lenne szükség ahhoz, hogy egyszer és mindenkorra elválasshassuk a múlt ocsuját a múlt búzájától, megtanuljunk becsülni azt, ami az „átkos negyven évben” érték volt s most is az.

Szász Kálmán

„Vértesi szarvas ragu, ahogyan Szép Ilonka szerette”

A szakácsverseny második legfinomabb étke

A renezsánsz év jegyében olyan alapanyagokból lehetett főzni, amelyek már Mátyás király korában is rendelkezésre álltak, Ki volt zárva a receptúrákból a kukorica, paprika, burgonya, paradicsom, tehát mindaz az alapanyag, amelynek eredete az amerikai kontinens. Ennek figyelembevételével készítettem el a következő ételt.

Hozzávalók 10 főre: 2,5 kg szarvas comb, 1,5 kg pecsenye libamáj, 0,5 kg erdei gomba, 30 dkg füstölt mangalica szalonna, 1,5 kg vöröshagyma, fűszerek: tört bors, tört kömény, kakukkfű, bazsalikom, só, majoránna.

Az elkészítéshez két bogrács kellett, az egyik a libamáj ragunak, a másik a szarvas szeleteknek. Először a szarvas szeleteket készítettem el. 15 dkg apró kockára vágott szalonnát a tűzőn megpirítottam, majd a 1,5 kg vöröshagyma fe-



lét kockára vágva a bográcsba tettem. Üvegesre pirítottam a hagymát, a tört köménymagot behelyeztem pár percre, majd az előre besózott, behorszolt, kakukkfűvel és bazsalikom fűszerrel ízesített szarvas comb szeleteket behelyeztem a bográcsba. Először nagylángon megforgattam, majd a tüzet mérsékeltem és fedő alatt pároltam. Amikor már levet eresztett, hozzátettem még 3 dl Soproni kékfrankost és ebben pároltam puhára.

Amikor elkészült a szarvas, a maradék kockára vágott füstölt szalonnát a másik bográcsba tettem, kiolvasztottam a zsírt, beletettem a maradék vöröshagymát ugyancsak üvegesre pirítva, majd a 0,5 kg erdei gombát is megpirítottam. Ezután a fél hüvelykujnyi vastagságú kockára vágott pecsenye libamáját tettem a bográcsba, és erős tűzön, folyamatos kavarással készítem egy pirított máj ragut. Kis borsal és majoránnával ízesítettem, majd tálaláskor a szarvas szeletre egy evőkanálnyi ragu került. Friss kenyérral és savanyúsággal tálaltuk. Nekem ízlett.

*Dr. Krzyzewsky Miklós
2006 „Óhegy Szakácsa”*

Úgy élek, ahogy szeretnék, ott élek, ahol nekem a legjobb

Zöldvezetési életmód - városi kényelem

A III. kerületi Remetehegy lábánál valósul meg a Gyöngyházak projekt, mely páratlan természeti értékek és a városi infrastruktúra egyidejű közelségét biztosítja az ott lakóknak. Miközben percek alatt maga mögött hagyhatja a várost, fent lehet a budai hegyekben, nem kell lemondania a városi élet nyújtotta lehetőségekről sem. Szabadon válogathat Óbuda éttermei, kávézói között, mozik, koncertek, múzeumok kínálják programjait.

A jó elérhetőség, a kitűnő közlekedés miatt nem kell a dugókban araszolva töltenie szabadidejét, nem kell a város másik végére utaznia a bevásárlások miatt sem. A környék kitűnő iskolái között gyerekeinek is bizonyára megtalálja a legmegfelelőbbet.

- 82-132 m² lakásméreték
- minden lakásból panoráma
- parkosított környezet
- csak 10 percre a belvárostól
- jó levegő
- minőségi kivitelezés



Finanszírozó

Építő

Kizárólagos értékesítő

további információ



GEOÉPISZER
Építőipari Beruházó Kft.



Óbuda Hegyvidék Iroda
Értékesítési Iroda: 1037 Farkastorki út 1.
Tel./Fax: 06 1 240 8018
E-mail: info@gyongyhazak.hu

www.gyongyhazak.hu
06 70 422 5000



INGATLANBANK ÓBUDA HEGYVIDÉK INGATLANIRODA

ÓBUDA HEGYVIDÉK INGATLANIRODA
Iroda: Farkastorki út 1. Nyitva: H-P 10-18h



Sági Magdolna
Ingatlanbróker
06 70 456 0030



GYÖNGYHÁZAK
Élet&Stílus
ÉRTÉKESÍTÉSI IRODA



Pálkás Gergő
Irodavezető
06 70 456 1030

Bízzon meg több, mint 5 éves szakmai tapasztalatunkban amit KIZÁRÓLAG az ÓBUDA HEGYVIDÉKI ingatlanok forgalmazásával szereztünk meg!
Tél: 240-8018 e-mail: obudahegyvidek@ingatlanbank.hu



ÚJ ÉPÍTÉSŰ,
131 nm-es
egyszintes N+3H lakás,
dupla garázzsal, tárolóval,
fitness szobával 62 Millió Ft
Sági Magdi 06 70 456 0030



Táborhegyi lakóparkban eladó
egy igényesen kialakított,
panorámás 107 nm-es
emeleti lakás!
Ár: 54,9 m + garázs
Pálkás Gergő 06 70 456 1030

Dr Vojczek Éva
bőrgyógyászat,
kozmetológia,
pszichoterápia,
pszichodermatológia,
tanácsadás,
pszichoszomatikus
betegségek kezelése

Rendel:
1033 Budapest, Tavasz u. 7.
tel: 30-954 0942, e-mail:
vojczekeva@freemail.hu,
honlap: www.vojczek.hu

Csókavár

Ingatlanközvetítő Bt.
keres és kínál házakat,
telkeket, lakásokat
a hegyen és a síkságon.

Keressék Seres Erikát!

Telefon:
06-30-442-1199,
e-mail:
laborc2000@axelero.hu
www.csokavaringatlan.hu

VÁSÁROLJON WEBÁRUHÁZUNKBAN !

AMITŐL A SZOMSZÉD KERTJE ZÖLDEBB



GYEPTÁPOK

www.v31.hu

KÉRDEZZEN! RENDELJEN!

Ingyenes házhoz szállítás a Hegyen!

AUTOMATA ÖNTÖZŐRENDSZEREK, KERTÉPÍTÉS