



ÓHEGY-HÍREK

ÓBUDA HEGYVIDÉKIEK EGYESÜLETÉNEK LAPJA • XIX. ÉVFOLYAM 1. SZÁM • 2014. FEBRUÁR

„Tájak és csendéletek”

címmel

Metzger Katalin

olajfestményeinek kiállítása nyílik
a Táborhegyi Népházban

Megnyitó:

február 14. péntek 18.30 órakor.

A kiállítást megnyitja:

Szentgyörgyi József

Munkácsy- és Életműdíjas festőművész

Közreműködik:

Pál Szilveszter,

a klasszikus gitárzene ifjú művésze.

A kiállítás megtekinthető március 17-ig.

(Részletek a 3. oldalon)

Szabadulj meg más hasznára
felesleges cuccaidtól!

Csere-Bere Nap

február 15-én,

szombaton 11.00-15.00 óráig,

a Táborhegyi Népházban

(Részletek a 11. oldalon)

Bortúra

Agárdra, a Csóbor Pincészethez

Indulás kisbusszal

február 28-án, pénteken 16.00-kor

a Táborhegyi Népház előtt.

A pincészet borai korcsolyával

4000 Ft/kóstoló

Jelentkezés Varga Bélánál: 250 2644

Vasárnapi mozi

Federico Fellini: Amarcord /1973/

február 9-én, 17.00 órakor

Federico Fellini: Édes élet /1960/

február 23-án 17.00 órakor

(Részletek a 5. oldalon.)

Programok:

Vasárnapi mozi	febr. 9. vas. 17.00
Kiállítás megnyitó - Tájak	febr. 14. p. 18.30
Csere-Bere	febr. 15. szo.11.00
Farsang gyerekeknek	febr. 15.szo. 16.00
Bortúra Agárdra	febr. 28. p. 16.00
Vasárnapi mozi	febr. 23. vas.17.00
Fergeteges Farsang	márc. 1. szo.19.00
Állandó programok	11. oldalon

**A következő lap megjelenésének
időpontja: 2014. március 6.**

FERGETEGES FARSANG A TÁBORHEGYI NÉPHÁZBAN!

(1037 Óbuda, Toronya utca 33.)

március 1-én, szombaton 19 órától

A bál védnöke: **Bús Balázs** polgármester úr.

Vendégünk: **Varga Mihály** miniszter úr.

Műsor:

Körbe-szintiszta-tánc

Szolga Beáta tanítványainak bemutatója

Hastánc bemutató

előadják a Menta Tánciskola tagjai (tanár: Holup Orsolya)

Jubileumi menüet

az Alerton Klub táncoslábú asszonyainak előadásában (tanár: Holup Orsolya)

Gyermek és felnőtt jelmezes verseny

Yellow Spots - groteszk big band bemutatkozása

Holup Márk és zenekarának koncertje

A műsor után zene, tánc, büfé, tombola

A zenét **d.j. Sugár Gyuri** szolgáltatja

Kérjük kedves vendégeinket, hogy lehetőleg jelmezből szíveskedjenek megjelenni!

Belépő: felnőtteknek: 1.200 Ft, tagkártyával 1.000 Ft, gyerekeknek (12 éves korig): 500 Ft.

Mindenkit sok szeretettel vár az Egyesület Vezetősége!

(További részletek a 3. oldalon)

Farsangi buli gyerekeknek a Táborhegyi Népházban,

február 15-én, szombaton délután 16.00 órai kezdettel.

Sok remek program várja a kicsiket és a nagyobbakat egyaránt.

Juhász László zenebonával szórakoztatja a kis vendégeket,
fellép az **E.C.D.S. táncsoport**, lesz balett kicsiknek.



A remek fellépések mellett várja
a gyerekeket arcfestés, csillámfestés,
kézműves foglalkozás, rengeteg vetélkedő,
tombola, és egy szuper jelmezes verseny.

Gyertek el minél többen,
és érezzük nagyon jól magunkat!

Belépő 500 Ft, kaphatók elővételben a Táborhegyi Népházban és a helyszínen.

Amikor befizetett adójának 1%-a fölött rendelkezik, kérjük, jelölje meg:

Kedvezményezett neve:

Óbuda-Hegyvidékiek Egyesülete

Adószáma:

18088476-1-41

A hegycsúcs műemlékeink megóvása, mint például a Szt. Donát kápolna vagy a Kiscelli kálvária felújítása nem lehetséges az egyház képviselőjének az Óbuda Hegyvidéki Szentbármóság Plébánia vezetőjének partnersége nélkül. Eddig Tavas Gellért plébános úr intézte a tulajdonosra bázuló adminisztrációt. Az Óhegy Egyesület tagjai a felújítások műszaki előkészítését, szervezési munkáit látták el, a pénzügyi háttér megteremtésével, pályázatokkal foglalkoztak. Tavas Gellért nyugdíjazását követően Rajk János plébános úr látja el a tulajdonost megillető feladatokat. Most ő mutatkozik be kedves olvasóinknak.

Óbuda-Hegyvidék plébánosa lettem

Esztergomban születtem 1984. februárjában. Iskoláimat Esztergom-Kertvárosban és Esztergomban végeztem. Először anyai nagybátyám után a vendéglátásban szerettem volna dolgozni, de a Jóisten másképp gondolta. Akkortájt érkezett hozzánk Szerencsés Zsolt atya, aki mellett az oltárszolgálat egyre jobban elkezdett érdekelni. Mikor nyolcadikos voltam és el kellett dönteni, hogy hova tovább, akkor éreztem a szívem mélyén először, hogy pap legyek.

Természetesen voltam szerelmes, a középsikolai évek alatt én is jártam bulizni, és volt, amikor erősebb és gyengébb volt a papság iránti elköteleződésem. De az érettséghez közeledve, igyekeztem mindent megtenni, hogy a vizsgák után a kispapok közé jelentkezhessek. Ez 2002-ben tör-

tént. 2008-ban szenteltek pappá. 4 évig Zuglóban voltam káplán, majd egy évet a Krisztinavárosban. Ez év augusztus 1-től lettem plébános itt, az Óbuda-Hegyvidéki Szenthármóság Plébánián, a Vörösvári úti templomban.

Teljes rálátásom még nincs a plébánia egész területére, ezért is kértem, hogy ebben az újságban, ami a hegyvidékiek lapja, bemutatkozhasak, olvasóik megismerjék, hogy hova várjuk őket.

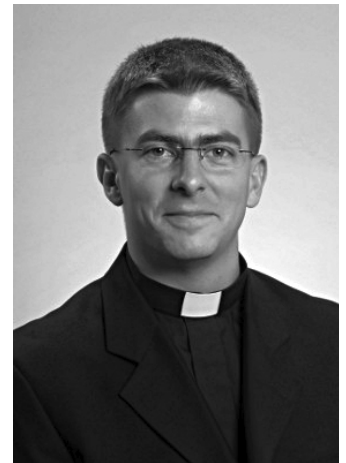
Mindhárom hely, ahol egykor és most szolgálók más. Zugló egy nagy, forgalmas helyen van, nagy az átmenő forgalom. A Krisztinavárosban már más volt, családirabb az ottani közösség. Itt Óbudán is hasonló a tapasztalatom, de a nagy terület miatt szerettem sokan sokfelé járnak templomba, valamint talán az elmúlt években elszoktak innen.

Szeretnék itt egy élő, egymásért segítőkészen kiálló, közösséget szerető egyházközösséget szervezni.

A Plébánia területén 4 kápolna is van, ahol a jövőben szeretnék szentmiséket, hogy ne feledjük az ünnepeket, szenteket, a hagyományokat. Szeretnék felnőtt és gyerek hittanokat, focit, kézműves foglalkozásokat vasárnap, gitáros szentmisét.

Plébániánknak honlapja is van www.obuda-szent3sag.fw.hu, amin a plébánia életébe belepillanthatunk, programjait láthatjuk.

Mikor idekerültem, akkor jártam életemben először a Kiscelli kálváriánál és a Szent Vér kápolnánál. Láttam és olvastam róla, hogy a stációk felújítása már megtörtént. Majd az Óhegy Egyesület vezetőjével, Felcsuti Lászlóval megismerkedve belevágtunk a Golgota szoborcsoport felújításába



is. Nagy öröm, hogy sok embernek fontos a régi keresztény emlékek megőrzése, amit az őszi jótékonyági rendezvények sikerei is jól igazoltak.

Öröm számomra, hogy az Óhegy-hírek hasábjain meghívhatom a kedves olvasókat a plébánia közösségébe, ahol helye van mindenkinek. Ne csak keresztelőkön, esküvőkön, temetéseken találkozunk pár órára, hanem legyen természetes, hogy együtt dolgozunk, éljünk, imádkozunk, ahol ő a központ.

Rajk János, plébános

Gál Lajos képzőművész

2013 szeptemberétől új művésztanár kollégánk látja el a rajz, médiaismeret, valamint a bon- és népművészeti tanár feladatait, aki bemutatók alkalmával így vallott magáról:

Amikor eldőlt, hogy festő leszek

A kifejezési vágy már kisgyermek korom óta él bennem. A festészet iránti tudatos érdeklődésem már 1980-ban, hatodik osztályos koromban megszületett. Sok rajzpályázaton vettem részt eredményesen. Talán ez is közrejátszott abban, hogy a képzőművészet felé fordultam, amin belül először a festészetet, majd később a különféle grafikai technikákkal ismerkedtem meg behatóbban.

Iskolái, mesterei

Gyerekként meghatározó volt a nagymamám segítsége, támogatása, embersége. Ő mindig mellettem állt a sikerekben és az élet nehezebb időszakában is. Fiatalabb éveimben hatással voltak rám az impresszionista, később pedig az 1910-1920-as évek nagy festői.

A Janus Pannonius Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karán végzett 1996-ban, a Rajz- művelődési- és felnőttképzési menedzser szakon. Tanáraim voltak Fodor József, Kozák János, Valkó László, Morvai László.

Műzsái

A lányom és a feleségem, no meg a mindenható komoly- és könnyűzene. Inspirál a filozófia és a dokumentumfilmek.

Általában új esemény, információ alapján kezdek el kutatni, tervezgetni, vázlatokat készíteni és később dolgozni is. Szeretem a művészetben

azt, hogy a fehér lapon vagy vásznon egy új világot lehet teremteni, valami olyat, ami addig még nem volt. A festészetemben fontosnak tartom, hogy milyen szellemiség áll az alkotó művészetének központjában. Nálam ez a változás (filozófiája). Szerintem ez az egyedüli dolog, ami az egész univerzumban és az emberi életben állandó. 1987 óta a mozgás megjelenítése és a változás stílusom fő formálója, alakítója, és ma is ez kortárs munkáimnak legfőbb ihletője. A rohanó, változó életpillanat megragadása, megörökítése...

A kép születése

Mindig valamilyen szerkezetet, kompozíciós rendet hozok létre a képfeletlen, még akkor is, ha ezt később teljesen átalakítom és nem lesz egyértelműen látható. Általában lassan, átgondoltan dolgozom. Addig gyötöröm, alakítom, változtatom a képet, amíg felszínre kerül az a gondolat, technikai megoldás, ami foglalkoztat. A képet alkotás közben és néha utána is, órákig tudom figyelni, és ha kell, tovább alakítom.

Technikái

Nagyon szeretem a montázs technikát, az akvarellfestést, a pasztellkrétát és linómetszetet, csőtoll rajzot. Mivel kísérletező alkat vagyok, sokféle anyagot használok kollázsaimban. Legtöbbet mégis az olajfestéssel dolgozom.

Amiért jó alkotni

Az alkotás hatással van ránk, alkotókra, és jó esetben az alkotásokkal kapcsolatba kerülő



emberekre is. A művészeti munka magának az életnek a bemutatása minden változásával, bánatával, örömeivel. Ezért fontos, hogy az alkotások megjelenjenek. A siker fontos, de nem minden áron. Szerencsére soha sem kellett úgy, és azt festenem, amit a közönség

vagy éppen a divat szeretett volna.

Művei láthatók

Egyéni és közös kiállításokon vettem már részt, néhány intézményben az ország több településén, és itt a kerületben is. Mindszentsen, Hódmezővásárhelyen, Szegeden, Kecskeméten, Egerváron, Pécsen, Szentlőrincen, Budapesten és Krakkóban voltak kiállításaim. 2013-ban Weöres Sándor verseire készítettem illusztrációkat és közös kiállításom helyszíne a "Feketén-fehéren" Galéria Budapesten.

Tervei

Egy Baranya megyei, Pécs közeli kicsiny faluban a „Mohács 1526” című nagyméretű képe-men dolgozom és több kisebb alkotást is készítek, grafikákat és festményeket. Kiállításokat szeretnék rendezni az újonnan készített képeimből: önálló kiállításon gondolkodom, még 2014-ben - a Weöres Sándor illusztrációk-ra gondolok.

Őszintén reméljük, hogy az egyesület szervezésében, a Népház falai között is bamarosan láthatóak lesznek munkái.

Kádár Eszter

Brezovits László

Maszkabál

Maszkabál, maszkabál
Fényben úszó maszkabál
Őrült pörgő táncba búzó
Mámor álom lázba csúszó
Éjbe nyúló maszkabál

Hercegi pár koronában
Néger szolgál főszoknyában
Tutkos ügynök álruhában
Zene, lárma, kacagás
Pezsgős cipős áldomás

Kalóz szemét sál takarja
Tanár görnyed koldusbotra
Talárt ölt ki megrabolta
Hamis minden ragyogás
Talmi üveg csillogás

Maszkabál, maszkabál
Életünk egy maszkabál
Őrült pörgő táncba búzó
Mámor álom kertre nyíló
Sorsot író maszkabál

Isten végez, ember tervez
Minden szerep, minden jelmez
Mit az énünk rendre felvesz
S ki lebet ott legbelül?
Majd a végén kiderül

Lebetsz félszeg gimnazista
Sztár, vagy ünnepelt focista
Fáradt, öreg zongorista
Ha az álarc lekerül
A lélek marad egyedül

Maszkabál, maszkabál
Síríg tartó maszkabál
Őrült pörgő táncba búzó
Mámor álom lázba fülő
Földre bulló maszkabál

„Tájak és csendéletek”

Metzger Katalin olajfestményeinek kiállítása

Megnyitó: február 14. péntek 18.30 órakor

Művész családba születtem. Nagypám Munkácsy díjas kovácsművész, édesapám és bátyám is iparművészek voltak. Használati és dísz tárgyakat készíttetek kovácsoltvasból, talán innen ered a szép tárgyak iránti vonzalmam, mely életem további részén is elkísért.

Voltam textil restaurátor, dolgoztam kerámia műhelyben, mindig nagy élvezettel foglalkoztam akár régi, akár új tárgyakkal. Életem úgy alakult, hogy csak nyugdíjba menetelem után kezdtem el festeni.

Egy képzőművész körben találtam számomra megfelelő környezetet, ahol két festőművész már több évtizede adja át tudását még mindig

lelkesen, fiataloknak és idősebbeknek egyaránt.

Az egyik mester Szentgyörgyi József Munkácsy díjas festőművész, a másik Kőfaragó József nívó díjas festőművész. Tanításukban az a jó, hogy nem akarják átfórmálni senki stílusát, hagyják az egyént kibontakozni.

A csendéletek közel állnak hozzám, az előző években sok szép, régi tárgyat festettem. Kedveltem a reneszánsz hangulatát, a bársonyos színeket, és azt a hangulatot, amely az apró részleteken keresztül egy gondolatvilágba vezet. A csendélet harmóniája mellett az utóbbi időben egyre többet foglalkoztat a tájkép. Arra törekszem, hogy képe-

imen a nyugalom tükröződjön, ebben a felgyorsult világban szeretném a nézőt egy kellemes élménnyel gazdagítani.

A Békásmegyeri Közösségi Házban tartott kiállításaimat kilencszer láthatták a nézők. Ezen kívül, a Játékszínben, a budakalászi Faluházban, és a Békásmegyeri Szabó Ervin könyvtárban, a Kiskorona utcai idősek otthonában és a Medgyessy Ferenc Általános Iskolában volt már kiállításom. Szeretettel várom a Kedves Olvasót is a kiállításomra.

Metzger Katalin

**Jóga a Népházban**

A jóga ma már igen közismert módszere a test, a lélek, és ez elme gyógyításának és azok harmonizálásának. Elsősorban fizikai szinten tapasztaljuk korunk kihívásait, ami lelki és tudati egyensúlyunkból is kibillent. A mindennapok sűrűsége miatt nehezen érzékeljük mindazt, ami bennünk és körülöttünk zajlik. A jógaórákon arra törekszünk, hogy visszaállítsuk a fizikai egyensúlyt és ezen keresztül egy jól élhető energiaszintet, a lelki nyugalmat.

Előnyei hatásai: koncentráltan kezeli az adott problémát, egyszerre hat a testre, a lélekre, a tudatra. A gyakorlatok rugalmassá teszik az izomzatot, a gerincbetegségek kezelésében kiválóan alkalmazható,

segíti a belső szervek és az idegrendszer harmonikus működését.

Tíz éve tartok csoportos és egyéni jógaórákat, tábortokat.

Fontosnak tartom a csoportmunkát, a változatosságot, és az egyéni erőforrások fejlesztését. Az óráimon nagy hangsúlyt fektetek a helyes testtartás kialakítása mellett az egyéni testi korrekciókra, a megfelelő légzés kialakítására és fejlesztésére. Fontos számomra, hogy a gyakorlás energiái belső és külső erőként egyensúlyban jelenjenek meg a hétköznapi életben is.

A jóga egy nagyszerű lehetőség azok számára, akik többet szeretnének tanulni önmagukról és a világról.



Minden érdeklődőt szeretettel várok a Népházban minden hétfőn 17.00 órától 18.30-ig.

Bejelentkezés, érdeklődés:

Orbán Gábor jóga tanár
20-805 9408

Yellow Spots - groteszk big band**Jellemzés:**

Egymástól távolinak tűnő, szórakoztató zenei stílusokat ötvöző, látványos, impulzív színpadi pro-



dukció, múmiákkal és dekoratív táncoslányokkal. Szövegei őrült, váratlan fordulatokkal teli ironikus történetek. Ábrázolásmódja az ember elme eddig feltáratlan mezejéit is boncolgatja.

Mottó:

„A több néha több!”

Kapcsolódó műfajok:

neo-swing, neo-rockabilly, psychobilly, happy punk, two tone ska.

Yellow Spots Marching Deluxe:

A zenekar dzsesszesebb, akusztikusabb, „utcazene” megszólalása, táncos lányokkal díszítve. Jellemzően kevesebb ének, és több improvizáció jelenik meg benne.

Zenészek:

Bucsi Andor - tenor szaxofon
Harmati Sebestyén – trombita
Holup „Tinker” Márk - gitár
Pintér „Bogyó” Bori - vokál
Schlekman „Prof.Schlek” Dániel - dobok, cinek, effekt vokál
Szalay „Szasa” Szabolcs - ének
Tóth „Eresz” Szabolcs - nagybőgő, vokál
„sebészasszisztens” női tánckar:
Holup Orsolya, Mező Virág,
Mészáros Kinga

További info:

www.yellowspots.hu
www.reverbnation.com/
yellowspots
www.soundcloud.com/yellow-spots

Dénes és a krumplibúcsú

Elképesztően érdekesen hangozhat az a szó, hogy krumplibúcsú! Legalábbis ezt sikerült leszűrniem kedves és - a téma szempontjából tudatlan - ismerőseim reakciójából, mikor a karácsonyi élmények mesélésének hosszú sorában eljutottam ezen jeles esemény említéséhez: szemöldököfelvonás vagy egyes mandulavágású szemek nagymértékű elkerekedése jelezte az érdeklődés meglétét.

Nos, 1838-ból eredeztethető a fogalom, hiszen az azévi nagy pest-budai árvíz elől a veszélyes területeken fekvő lakosok akkor menekültek a budai dombvidékre. Ott a helyi kedélyes-barátságos sváb gazdák kínálták nekik menedéket és nem utolsó sorban a hagyományok nevet adó héjában

sült krumplit jó kis libazsírral.

A lilahagymáról nem szól a fáma, na de nyilvánvalóan tudták már azt az elődeink is, hogy csak a sült krumpli-libazsír-lilahagyma ínicsiklandó hármasa nyújthat igaz vigaszt a megpróbáltatások idején.

Ennek megfelelően találják tehát az ételt a Rozmaring vendéglő falai között minden évben Karácsony másnapján az érdeklődő közönség elé. Így nem csoda, hogy Dénesről alig készült olyan kép, amin jellegzetes, gödröcskés ellenállhatatlan mosoly mellett fel nem tűnik, hogy éppen evés közben zavarták meg a fotó kedvéért.

Ám azért nem csupán az étkezéssel jellemezhető az emlékezésre összegyűlt társasága!

Minden férfiember - így természetesen Dénes is - nemzetiszínnel átfőzött krumplicskát visel ilyenkor a szíve felett, ami bizonyára nagyban hozzájárul ahhoz, hogy az említettek az élő sramli zenés táncra fokozott hajlandóságot mutattak.

Balgaság lenne bármely hölgy részéről ezt kihasználatlanul hagyni, minek következtében a táncparkett mindig tele vígan szökellő párokkal. Dénes épp-hogy jódlizásra nem fakadt!

Központi szerep jut a krumplikirály választásnak az alkalom csúcspontjaként. Erre a tisztes, szinte díszpolgári posztra az az úriember esélyes, aki az előző évben a legtöbbet tett a közösségért. A nyertes a továbbiakban a krumplikirálynő jelölésé-

re is jogosult, aki a szabályok szerint nem lehet a király valódi felesége.

Sajnos eme cikk írója az elmúlt években bármennyit rebegtet pilláit és páváskodott szerényen a királynő-kiválasztás előtti várakozás felfokozott perceiben, ezeddig egyik krumplikirály tetszését sem nyerte el, így szomorúan kell lemondania újra és újra a krumpli-ékkövekkel díszes koronáról.

Dénes valószínűleg ifjú kora és győri gyökerei miatt nem szerezhette elég mandátumot, ezért ő már csak megmarad polgári mivoltában az idők végezetéig.

Mindenesetre éljen az idei krumplikirály Müller István és a királynő Veréb Eleménné!

Huszka Fruzsina

Raffinéria – KIS sósan és édesen

Raffinéria = könnyen elérhető alapanyagokból, kevés energiával és nagy örömmel a legjobb eredményt kihozni másként ismert ötletekből, ínycsiklandó étkeket az asztalra téve. Lényegesen különbözik a raffinériától, mely ugyan kifinomultságot, ravasztságot, fortélyt jelent, de élvezettel nem minden esetben jár. Eredete: Raffinger Éva konyhája, Óhegy.

(idézet az Óhegy Lexikon 25. oldaláról)

KIS! Francia lepény édesen, sósan (Quiche, ejtsd: kis)

Édesen

Végý kissé száraz kalácsot, sze-

leteld fel, vagy ha olyan lusta vagy, mint én, akkor végy szeletelt szendvicskenyeret. Vajazz ki egy közepes tepsit, és a szeletekkel béleld ki.

A továbbiakban végy 1/2 liter tejfölt, vess belé egy zacsi vaníliás cukrot, édesítsd szájad íze szerint és 4 tojással nagyon keverd össze. Egy őszibarack konzervet (a görög a jó) nyiss ki, a levével szutyogtasd meg a szeleteket, a barackokat vágd kockákra, terítsd a szutyogtatott szeletekre, majd a tojásos tejfölt borítsd rá. Előmelegített sütőben 160 fokon, süsd 40 percig és kész. Hidegen,

melegen jó. (Nálunk sose tudott kihűlni.)

Sósan

Az eleje ugyanaz, mint az édes változatnál, csak ilyenkor teljes kiőrlésű szeletelt szendvicskenyeret vegyünk.

A továbbiakban: Végy 15 deka kockázott bacon, kezd el sütni, közben két fej közepes hagymát kockázz föl, vedd a piruló baconre, közben szeletelj fel 1/2 kg friss csiperkegombát és dobd a tetejükre. Ha a gomba megpuhult, vedd le a tűzről és várd meg, amíg kissé kihűl, majd terítsd rá a szeletelt kenyerekre. Végy 1/2

liter tejfölt, keverd össze 4 tojással és 1/2 mokkal kanál szerecsendióval, borítsd be a kenyérré halmozott finomságokat. Szórd meg jófajta reszelt sajttal. Előmelegített sütőben süsd 40 percig és kész. Hidegen, melegen jó.

Hasznos tanácsok: Bármivel lehet helyettesíteni a középréteget, ízlés és fantázia szerint, nekem ezek álltak össze a legjobb ízűre. Pl. a sós változat darált hússal is készíthető. A tejfölt a tojással a merülő gyorsaprítóval sikerül a legjobban összekeverni.

Raffinger Évi

Apák napjára!

Már rég keresem az elfoglalt emberiség naptárában azt a napot, amikor apákat lehet ünnepelni. Amikor egyéb nagy ünnep nincs a közelben versenytársként, így az apák napja megkaphatja a megérdemelt figyelmet, legalább itt nálunk, az Olimposzon. Létezik tőlünk távol vagy egyházi indíttatásból erre fel is ilyen nap, de nálunk befordul a dolog a család ünnepének utcájába. Nos, az időpontot illetően úgy tűnik, a báli szezon kiment a divatból, mert házibuliról házibulira járhatunk az év minden napján. Így a február felszabadult és igen jónak ígérkezik e célra. Mondjuk, február első vagy második vasárnapja. Épp vége egy hajtós suli félévnek, lehet hozni a jó bizonyítványt, vagy épp a rossz bizit tompítani egy bájos gyermekmosollyal. Még nincs influenzajárvány, majd lesz csak böjtös húsvét, lehet hát ünnepelni. Ki is próbálom a magam részéről.

Köszöntöm az Édesapákat! Az apukákat,

akiknek megdobban a szívük a golyahír hallatán. Az erős férfiembereket, akik megilletődötten hajolnak a 3 kiló nyöszörgő, törekeny Életkére. Az apukákat, akik aztán az esti fürdetésnél, ahogy ígérték, (majdnem) mindig ott vannak. Akik megmutatják a foci-labdát, a pilótakekzset, a fűrógépet nekünk, gyerekeknek, ha kell, ha nem. Akik felháborodott értetlenséggel kiáltják a világba kétségbeesett fájdalomukat, ha bármi bajunk esik. Akik olyan bájos tudatlansággal megvezethetők, ha randira igyekszünk, vagy, ha onnan nem igyekszünk haza. Vagy ha egy-két jó kis göncre vágunk, de Anyu szigorú. Akik tócsává olvadnak báli öltözékben látva bennünket a szalagavatón! Akik előtt büszkén ballagunk a középiskolából – miközben a hétfársz törí őket, hogy mi lesz a sorsunk. Akikből egycsapásra a világ legrosszabb anyósa válik a nagy Ó megjelenésekor. Akik leplezett türelmetlenséggel várják, hogy

kisunokájukkal csavaroghassanak, elvihessék őket, mondjuk egy Mikulásünnepségre. Köszöntöm tehát a Nagyapákat is! Köszönöm a szeretetüket, a biztatásukat, a tanácsaikat, a segítségüket, önzetlen odaadásukat, bennük a szövetségést, a bizalmat. Kérem Mindjüket a türelemre, ha csetlünk-botlunk velük szemben. És van, hogy ők is hibáznak felénk, de akkor is, ők nekünk egyetlenek. Ezért kéretik vigyázni magukra, hiszen nem is tudja egyikőnk se, hogy hiányoznának.

De köszöntöm a Pótapukákat, akik elbúcsúzott Édesapákat helyettesítenek önzetlenül. És azokat is az apukákat is, akiknek a szeme fénye már vagy egyáltalán nincs velük, ne keseregjenek, mert biztos, hogy valamikor, idejében találkozni fognak. És végül köszöntöm azokat az Édesapákat így a távolból, akik már elmentek. Hitem szerint találkozni fognak, az Isten áldja meg az emléküket!

F.S.

Visszajönnek hozzánk az állatok?

Vagy mindig is itt voltak, csak nem láttuk őket?

Régóta töröm azon a fejem, hogy kicsodák az állatok. Vajon, csupán minket, embereket szórakoztató, gyorsaságukkal, szépségükkel vagy épp' otrombaságukkal időről-időre elcsodálkozató lények? Vagy, egyszerűen csak tápanyagul szolgálnak részünkre, némi növényi körettel tálalva? Netán esetleg rokonnaink? Emlős az emlősnek rokona? Az emlős ember az emlősállatnak rokona? Egy valami, a sok kérdés mellett, bizonyosnak látszik: ember és állat, alapvetően, más lény. A köztük lévő különbözőség óriási, szinte leírhatatlan. Hiába próbálunk azonosságokat, hasonlóságokat keresni. Nem találunk. Legjobban, talán, az tűnik föl, hogy nem tudunk sem állati, sem emberi szavakkal velük beszélni. Ők se velünk.

Az embereknek elsődleges kommunikációs eszköze az emberi szó, az emberi beszéd. Az állatoknál ugyanez a helyzet, csak állati módon: nekik is van beszédjük, talán szavaik is, az állati beszéd, aminek segítségével közlik egymással a legfontosabb közlendőiket. Am ez a kétfajta nyelv nem fordítható le egyikről a másikra. Az egyik embercsoport beszédformája, például a német nyelv, lefordítható a másik embercsoportéra, például a görögre vagy a mongolra, de zsiráf- vagy flamingó nyelvre nem. Az állati nyelv, azonban, semmiféle emberi beszédformára, embercsoportok nyelvére nem fordítható le.

Kérdésem: tudunk-e valaha, majd egyszer, emberi, vagy állati szavakkal beszélgetni az állatokkal? A válasz nem könnyű, de, szerintem, van rá remény, mégpedig a következők miatt. (Folytatjuk)

Szász Kálmán

INGYENES JOGSEGÉLY

Varga Mihály miniszter, a Fidesz 4-es választókerületi elnökének megbízásából **Dr. Kővári Béla ügyvéd** ingyenes jogsegélyt tart a Táborhegyi Népházban, minden hónap második csütörtökén 18-20 óráig, legközelebb

február 11-én, 18-20 óráig.

Bejelentkezés nem szükséges.

További info: 20-200 0017

Minden évben elkápráztat bennünket Szécsi Tóni a toros káposztájával. Idén a tizedik alkalommal. Ez a finom étel csak disznótoron készíthető, és mivel a körülmények mindig változnak, ezért az idej nem pont ugyanolyan, mint a tavalyi. El tudják képzelni, hogy a tizedik milyen finom lehetett, mikor az elsőtől is áradoztunk? Leírjuk a receptjét:

A tizedik toros káposzta

Füstölt szalonna kiolvasztásával kezdtem. Ebben 4 kg szeletelt hagymát dinszteltem meg. Miután üveges lett, kivettem mind a fazékból és rétegenként tettem később vissza. Négy réteget raktam ugyanis egymásra, a 30 l-es fazékban. 16 kiló káposztát, 3 kiló füstölt húst, és a mai disznóból 4 kiló friss húst, porcogót, oldalast, tarját, dagadót, csülköt.

Rétegenként alura tettem a dinsztelt hagymát, rá a savanyú káposztát, majd a füstölt húst és a friss húst, tetejére pedig a fűszereket, sót, őrölt borsot, piros paprikát, és ami a legfontosabb, mindezt jól megszórtam csomborral, más nevén magyar borszal, de vannak, akik borsikafűnek mondják. Más fűszer nem is kell. A tavalyi disznóból hoztam a füstölt tarját, a füstölt sonkát, ez adja meg a toroskáposzta enyhén füstös ízét. A friss húst pedig kicsit meg kell pírítani. Fontos a pírítás, mert a forró zsírban a húsdarabka külső sejtjei megroncsolódnak, ezért főzés közben nem engedi ki magából a levét. Így a hús saját belső levétől fő meg. Benne marad a hús saját íze.

Miután szép sorjában a négy réteget így megraktam, megtelt a fazék. Mindegyik réteg tehát ugyanazokat

tartalmazza, ezzel biztosítva van, hogy a nagy mennyiségű étel egyes részei közel kerülnek egymáshoz, jól átadják egymásnak az ízüket, kiválóan összefőnek, így a végén minden falat magában hordozza minden alkotóelem ízét.

A már fővésben levő étel tetejét apró gombóckákkal takartam be, amit a höllér asztalán időközben elkészített friss kolbásztöltelékből gyúrtam. Gyönyörű az így megtelt fazék. De van még egy fontos része a toros káposztának. Nem vizet kell használni hozzá, hanem abálét. Az abáléba dobálják bele a disznó feldolgozása során keletkezett belsőségeket, ezért a toros káposzta, még azok ízeit is magában hordozza. De még akkor kell kivenni az üstből a levét, amikor még nem volt benne a máj. Mert annak az íze elferdíti a toros káposzta ízét. Félttem, hogy idén megint kések az ebédrel a feldolgozás elhúzódása miatt. Ezért előző este füstölt hús és füstölt csülök kifőzésével előre elkészítettem otthon az abálét.

Majdnem három órát fő így minden a fazékban. Mire elkészül, se nem híg, se nem sűrű, a húsdarabkák szépen megfőnek, és egy igen finom étel kerül a tányérba, aminek minden falatja magában hordozza az összes alkotóelem ízét.

Szécsi Antal



Vasárnapi Mozi:

Februárban Fellini

Tekintettel a tavalyi év végi olasz vígjátékok nagy sikerére, februárban olyan klasszikusokhoz nyúlunk vissza, mint Az édes élet, és az Amarcord.

Február 9-én az Adriai-tenger partján fekvő kisvárosba látogatunk el, ahol zajlik az élet az utcákon. A kamera követi Titta, a kamasz mindennapjait, akin keresztül megismerjük a városka szexbombáját, akiről minden férfi álmodik, az ügyvédet, az utcalányt, a gigantikus mellű trafikost, a fagyaltost, a fasiszta pártvezért, és mindenféle hóbortos embert, miközben évszakok jönnek és mennek, a fasiszmus pedig egyre nagyobb teret hódít. Az Amarcordhoz a mester saját, Riminiben töltött gyerekkorából merített.

Február 23-án pedig megpróbáljuk kideríteni, hogy mi tette Az édes életet a filmtörténelem egyik legkiemelkedőbb alkotásává. Míg annak idején a nyugati világ szabadsága, Anita Ekberg szépsége és asz erotika önmagában izgalmasa tette a filmet, miközben a kultúrpolitika a hanyatló nyugat tablóját látta benne, addig valójában Fellini az elidegenedésről, az üres és cinikus társasági életéről, a hamis csillogásról készített korrajzot.

Szeretettel várunk minden érdeklődőt!

Varga Szabolcs

Pócsik Éva

Rendhagyó ima

Nem kell abhoz hatodik érzék,

hogy meglásd a szépet és a jót.

Nem kell abhoz kifinomult ballás,

hogy meghalld, ha várnak valahol.

Ami kell, a szív, az érzés,

a megtartó hegyi kristály-szeretet,

rácsaiba zárva időt és teret.

Parázs, mely láng nélkül izzik,

mindentkire árasztja melegét,

de ha szükség van rá, égető lángnyelv,

mely kiirtja a fekélyt.

Ha kell vulkán, hogy eltörölje a tőrhetlent,

hamuvá égesse mindazt, ami embertelen.

Ez a parázs! Csak ez ki ne vesszen belőlem,

hogy tudjak szeretni minden körülmények között,

hogy lássam meg a szépet és a jót körülöttem.

Legyen bátorságom lángnyelvként égetni,

legyen bitem, erőm vulkánként kitörni.

És csöndes szeretettel fogjam meg kezéd,

hogy érezd, még mindig itt vagyok veled.

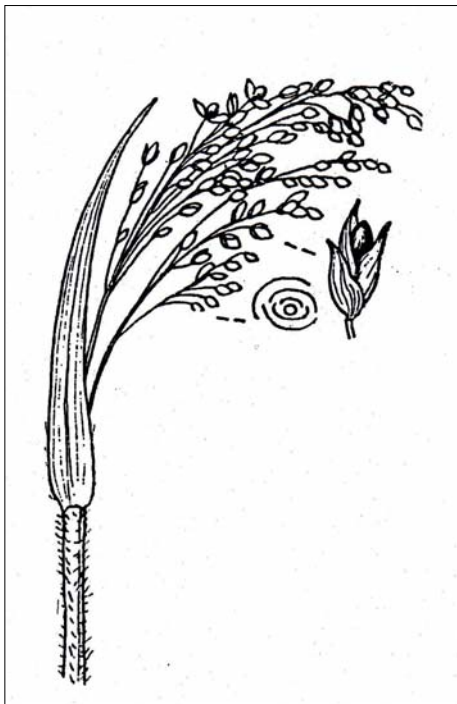
Ismerjük fel és óvjuk természeti kincseinket!

A kölesről és értékeiről szeretnék írni!

Termesztett köles (*Panicum miliaceum* L.) Ősi táplálék és takarmánynövény. *Pázsitfűféle*. Hazája Kína, Közép-Ázsia. Nálunk Vas és Zala megyében régen termesztik és használják. Mivel a köles **gluténmentes** fehérjét tartalmaz, ezért a lisztérzékenyek számára életmentő gabonaféle! Az áruházak biotermékek polcain és bioboltokban juthatunk hozzá a városban. Ha nem vagyunk lisztérzékenyek, az egyéb beltartalmi értékei miatt is fontos lenne mindenki számára! Kavasav tartalma miatt növeli a szövetek rugalmasságát, az ízületek, fogak, köröm egészségét. Ásványi anyagai közül ki kell emelni a fluort, magnéziumot, ként, foszfort, vasat, káliumot, cinket. A vitaminok közül fontos a B1, B2, B6, B17, pantoténsav és nikotinsavamid tartalma.

Lássunk a recepteket, az első három vasi, zalai parasztétel kölesből!

Köleskása gombóc. 1/2 l tej, kisebb bögre őrölt köles, 1/2 vaj, 3 tojás, csipetnyi só. A tejet felforraljuk és folytonos keverés mellett belefőzzük a kölest. Egy tálba öntjük, a vaját kikeverjük a tojássárgákkal és a kásához tesz-



szük. A keményre vert tojásfehérjét, sót is a kásához keverjük. Gombócokat formálunk belőle, és tejevesbe vagy egyéb levesbe kifőzzük.

Köleskása. 35 dkg őrölt köles, tojásnyi zsír, 1 fej aprított vörshagyma, 1 gerezd fokhagyma. A hagymákat felhevített zsírra forgatjuk a lecsurgatott kölessel. Kissé pirítjuk és forró sós vízzel, vagy füstölt hús levével felengedjük úgy, hogy a lé éppen ellepje.

Fedővel letakarva sütőben pároljuk. Pörköltéhez adjuk köretnek.

Köleskása prósa. Egy bögre köleskása, 1/2 l tej, 2 tojás, 2 evőkanál cukor, tojásnyi vaj, tojásnyi zsír, csipet só. A köleskását forró tejjel leforrázzuk. Ha kihűlt, hozzáadjuk a cukorral, tojássárgával, vajjal jól elkevert masszát. A habbá vert tojásfehérjét óvatosan hozzáadjuk, kizsírozott tepsibe öntjük. A tetejére kevés zsírt, tejfölt locsolunk, forró sütőben megsütjük. Nagy kockákra vágva cukorral meghintve tálaljuk.

Csirkemell zöldseseg kölessel. 20 dkg csirkemell, 1 evőkanál olíva olaj, bazsalikom, só, bors, fokhagyma, sárgarépa, lilahagyma, 1 bögre hántolt köles. A csirkemellet felcsikozzuk, sózzuk, borsozzuk, átnyomott fokhagymával, bazsalikkal, olívaolajjal összekeverjük. Hűtőbe tesszük. A sárgarépát, hagymát felaprítjuk. Az egészét olívaolajon átpirítjuk. A kölest vízben megfőzzük és összekeverjük a megsült csirkével. Ízlés szerint lehet kefirrel nyakon önteni.

2011-ben Magyarország tortája a **Kecskeméti barackos kölestorta** volt.

Jó étvágyat!

Stollmayer Ákosné

Kerti dolgaink

Eddig igen kíméletes a telünk. Január 25. a Pálfordulás napja volt. A néphit szerint ilyenkor jelentősen megváltozik az időjárás. Ez most is így volt. Fejezzük be a „tervkészítést,” és készüljünk ki a kertbe.

Az elvégezhető munkákat erősen befolyásolja a kinti hőmérséklet. Gyümölcsfainkról szedjük le a múmiákat, száraz levélcsomókat. Megtisztogathatjuk gyümölcsstermő bokrainkat. Ha a föld fagya engedi, beáshatunk komposztot a gyümölcsfák köré. A hónap vége felé már előkerülhet a metszőolló is meg a permetező.

Évelő ágyakban, és sziklakerten a fagy megemelheti a növényeket. Nyomkodjuk vissza. Nézzük át a tárolt gumókat. A betegeket távolítsuk el. A díszfák, díszcserjék metszésénél ügyeljünk, hogy koratavasszal virágzókat ne metszük. Ha valami okból kell, a levágott ágak a lakásban kivirágoztathatók.

Fagymentes időben, februárban lehet a mohát jól eltávolítani a gyeptől. Oldjunk fel 10 liter vízben 60-70 gr vassulfátot, és 10 négyzetméterre öntözzük ki. A moha pár nap alatt megbarnul, és fősópróval kikaparható.

Esetleges sok fagyos nap esetén madarainknak az élelem mellett vízre is szüksége van. Lehetőség szerint öntsünk langyos vizet az itatóba, ezzel egy darabig jégmentesen biztosítjuk a lehetőséget.

A néphit szerint a tél felén már túl vagyunk. Ha az idő engedi, jó munkakezdést kívánok

Ort János
kertész

Névsorolvasás

- Madárparlament! Figyelem, névsorolvasás következik!
- Széncinkék! - Jelen! Vagy tizenötlen!
- Kékcinkék! - Mi is néhányan!
- Zöldikék! - Jelen, jelen! Mind itt vagyunk reggeltől délutánig, itt bálózunk!
- Feketerigók! - Ketten jelen! Hajnalban és este jobban ideferrünk, de nappal is vagyunk!
- Vörösbegyek! - Ketten jelen! Ideszoktunk a nagy tollasbálra, jövőnk mindig!
- Tengelicek - stiglicék! - Ketten jövőnk napközben.
- Meggyvágó! - Most egyedül jöttem, de a rokonaim is ismerik a helyet!
- Szajkók! - Most én vagyok, de a tesók a fenyőfák tetején várnak.

Egyszerre csak egyikőnk fér a bálterembe. A varjú rokon be se fér, csak itt károg a közelben.

- Ószapó! - Jelen! Csak csendben, én félsz vagyok nagyon!

- Nagy fakopáncs? Te mit keresel az etetőben? - Itt jártam a szilvafán és kedvet kaptam ettől a ricsajtól, hát benéztem! Tetszik!

- Verebek! Idáig hol jártatok, az idén vagytok először! - Most szólt a nagynénink az uzsonnabárról! Nagyon tetszik, jövőnk jövőre is!

- Zeszse, kenderike, fakusz, poszáták! Nem látlak Benneteket itt a nagy nyüzsgésben, de remélem, itt vagytok!

- Tálalva: szotyí és egy picit dióbél, meg ivóvíz! Ki hiányzik? Annak szóljatok gyorsan, jöjjen mindenki!

Köszönet jár Berczik Laci barátomnak, rokonomnak (melyik van előbb?) azért a 40 x 50 cm alapterületű sätortetős, kiakasztható madáretetőért, amit a kedvemért csinált egyszerű faanyagokból, farostlemezből darabokból. Kész bálterem! Belépés csak koreografáltan, tollas öltözékben! Zöldikék számára belépés előtt a bunyó kötelező! Az itatót magam biggyesztettem a kerítés tetejére. Elég ronda, de megteszi, a rendes macskaugrási magasság felett van.

Hálás elismerés Dezső szomszéd kertrendező taktikájának, amivel hagyta, hogy oda nőjön a fosóka szilvafa, ahova akar, történetesen épp a kettőnk közti telekhatárra. Oda akasztottam ki az etetőt, erős ágai jól megtartják a

báltermet. Alatta egy csipkebokor, még külön jól is jön az összes tolasnak, az ágai a rejtékért, a bogolyja az izéért. No nézd csak! Az etető alatt a földet betérítik a lepöttyögött szotyit csipegető madarak, az egész egy hullámzó szőnyegnek hat! Persze köszönet azért is, hogy Dezső az etetési helyettesem, ha én távol vagyok a reggeliztetéstől.

Köszönet az idén a kisboltinak, Edit boltosnak, hogy a zsáknyi magot szervírozta, házhoz hozta. Az az én külön szerencsém, hogy egy ablak mögött zavarás nélkül, ujjongva figyelhetem ezt a bálózó, nyüzsgő színes forgatagot.

És hogy nagyot ne tévedjek, segítséget kértem és kaptam is. Köszönet a tollas szereplők nevének, mondandójának lektorálásáért Duhay Gábor természetvédőnek, közeli lakótársunknak!

Molnár Andrea

Beszélgetés

- Azt meséld el, amikor először megláttál!

- Amikor először megláttalak még édesanyád pocakjában voltál, egyre gömbölyödött az a pocak. Kinéztem az ablakunkból és láttam, ahogy a buszmegálló felé siet, néha – néha megsimítja a hasát, megnyugtat benne Téged és szalad dolgozni.

- Aztán mi történt?

- Aztán eltelt egy kis idő és már nem egyedül ment a buszmegálló felé, és már egyáltalán nem is volt jellemző rá a sietség, hanem andalgott, lófrált, nézelődött, ábrándozott, miközben Téged magához szorított. Be voltál rendesen bugyolálva egy kendőbe, csak a csillogó szemecskéd látszódott ki, az pedig azt mutatta, hogy elégedett vagy a kinti világgal, pont ilyenre számítottál.

- És mikor láttál megint?

- Amikor már babakocsiban tologattak, mutatták Neked a világot, az Erdőalja utat, amin majd minden nap végig fogsz sétálni, az iskolába menet oda és vissza.

A babakocsiban eleinte csak feküdtél, aztán már üldögéltél, aztán már ki akartál szállni belőle, mert már gyorsan tudtad szedni a lábadat, és leginkább Te akartad eldönteni, hogy merre vezessen a séta.



Betéve ismerted már a kerítések mögött lakó kutyák jellemét, melyik az, amelyik rád se hederít, melyik ugrik neki minden elhaladás-

kor dühösen a vasnak, melyik jelzi a szemével, hogy látlak ám téged, te kis emberpalán-ta, ahogy elhaladsz a területem előtt és gratulálok hozzá, hogy már a saját lábodon teszed ezt.

Aztán teltek múltak az évek, biciklizni is megtanultál, és ha gyalogoltál már nem szorítottad a szüleid kezét séta közben, sőt, ragaskodtál ahhoz, hogy a saját holmidat a kis hátizsákodban Te magad cipeld.

- És mikor jöttem az Erdőaljába?

- Egy szép augusztusi napon aztán eljöttél a gölyatáborba, ahol megismerted az osztálytársaidat és engem, a tanító nénidet. Aztán együtt sétáltunk hazafelé, és megláttad, hogy ferdén áll a házszámtáblánk.

- És én megigazítottam minden nap! Mert izgultam, hogy leesik, és akkor nem tudja a postás, hogy hova kell bedobni a leveleidet!

- Igen! És akkor szoltam a férjemnek, hogy kérlek, hogy fúrd föl azt a táblát, négy csavar az egész, és Rebusnak akkor már nincs minden nap feladata miattam.

- És levelet is dobtam be neked!

- Bizony! Nagyon átmelegedett tőle a szívem!

Mikes Kriszta

XIII. Dezső emlékére

Miért vagyok vegetáriánus?

Miért is?

Mert szeretem az állatokat – ezért NEM eszem meg őket. Hiszen az ember a barátait, pl. a kutyáját nem szokta megenni. Még ha mondjuk is néha, hogy „úgy szeretlek, majd’ megeszlek...”

Mert szeretem a növényeket – ezért megeszem őket. Hiszen valamit nekem is ennem kell.

Az ellentmondás mégis csak látszólagos. Ha a növényvilágból közvetlenül táplálkozom, azzal kisebb „kárt” okozok az élőlények, a természet láncolatában. További érveim:

Először:

Természetesen tolerálok azt a húsevőt, aki saját gazdaságában, szeretettel neveli fel azt az állatot, amely egyszerű táplálékul szolgál. Ennek az állatnak a húsa ténylegesen táplálja azt, aki húsevés elkötelezett híve.

Aki azonban látott már valaha is nagyüzemi körülmények között tartott állatot, annak lehet fogalma arról, milyen az, amikor nem szeretettel nevelik az állatokat. Amikor a csirkék egymáson ejtenek sebeket, mert olyan zsúfoltan tartják őket. Amikor

gazdaságosan kiszámolják, hány centit lépkedhet a sertés a rendelkezésére álló helyen ahhoz, hogy elég gyorsan hízzon.

Nem részletezném a feldolgozás körülményeit, amelyek további borzalmakat okozhatnak az állatoknak.

Fentiek alapján logikusan belátható, hogy annak az állatnak a húsa, amely ilyen előzmények után kerül az asztalra, biztosan kevésbé tápláló az átélt stressz miatt, mint ház körül felnőtt sorstársáé.

Másodsor:

Ha tágabb környezetünkre gondolunk, akkor érdemes elgondolkodni azon, mekkora terület szükséges ahhoz, hogy egy szarvasmarha felneveléséhez szükséges takarmány megteremjen. Mennyi víz, és mennyi emberi munkaerő felhasználása szükséges.

Az ugyanakkora területen megtermett növények (búza, szója, stb.) jóval több embert tudnak élelmezni.

Harmadszor:

A természet mindenkor harmóniára törekszik. Az ember kilóg ebből a sorból, mert

az állatot is öncélúan képes öldösní.

Ha az ember, mint a természet része, szintén törekszik az egyensúly elérésére, akkor igyekszik minél kevésbé ártani. Ennek az élőlényekkel szembeni hatékony módja a vegetarianizmus.

Negyedszer:

Azt mondják, hogy a vegetáriánusok sem élnek tovább, csak hosszabbnak érzik az életet...

Valójában a népbetegségek kevésbé érintik a növényevő embertársainkat. Az elhízás az állati zsírok jelenléte nélkül kevésbé fenyegeti őket. Magas vérnyomás, keringési betegségek szintén ritkábban ebben a csoportban.

Továbbá, mivel ez egy életmód, amely legtöbbször meghatározott lelki tartalommal kapcsolódik, a stresszel járó negatív hatások is kevésbé ártalmasak.

Fenti érveken esetleg érdemes elgondolkodni azoknak is, akik nem ezen az úton járnak. A mértékletesség nem csak az egészséges életmód vezérgondolata, de minden területen irányadó lehet.

Mikóné Ormos Márta

Amit a „serről” tudni lehet (1. rész)

A köztudat szerint a magyar borivó nemzet, a bor ősi magyar ital. Én is így tudtam. Azonban a régmúlt krónikáit olvasva meglepő felfedezést tettem. A honfoglalás előtti magyar törzsek, de az itt letelepedő magyarok is sörivők voltak.

Belegondolva a korabeli életkörülményekbe, nyilvánvaló, hogy a nomád életmódot folytató törzsek, ez az állandó mozgásban lévő nomád lovas nép nem volt alkalmas a szőlőművelésre, borászkodásra. Ez a foglalatosság ugyanis legalább 8-9 hónapi egyhelyben maradást tesz szükségessé, a nomád életmódot folytató törzsek képtelenek voltak. Nekik életemük volt a függetlenség, az állandó vándorlás a jobb legelők felé, a kötöttséget nem viselték el. Ellenben a korabeli kezdetleges körülmények között készülő sernek elegendő volt 8-18 nap. Ennyi idő alatt a sör beérett és ihatóvá vált.

A borral a magyar törzsek csak jóval később ismerkedtek meg a belső Ázsiából Európába történő évszázados vándorlásaik során, a kis-ázsiai görög határ mentén. Tehát a bor élvezete „újabb kori” szokás a ser élvezetével szemben.

A magyar történelemben számos oklevél tanúsítja, hogy a nép inkább a sört itta, megtermelt borát pedig pénzzé tette, eladta.

Erre meggyőző bizonyíték, hogy a Hegyalján, ill. Tokajban is már három sörház működött II. Rákóczi Ferenc idején.

Egy időben három sörház is működött Óbudán, amely települést pedig a jóféle piros kadarka egyeduralmodó hazájának tartottunk. Nemkülönböztetve volt a helyzet Budafokon a 18. században és Budán is.

Gálosfai Hédy

Nyugdíjasok

... a mai Szépkorúak, akik a második világháború alatt, vagy annak környékén születtek. A vészterhes időkben nem volt mód arra, hogy szűrővizsgálatokon vehessen részt a gyermek.

Majdnem kaptak védőoltásokat, vitaminokat sem. Örült a lakosság, ha életben maradhattak.

Kivétel nélkül minden család valamely szinten sérült. Sok volt az apátlan, anyátlan árva. A férfi rokonok nagy számban haza sem tértek többé a Don-kanyar, Szibéria poklából. Még most is találkozhatunk, itt a Hegyen is olyan szomszédokkal, akik az iszonyatos harcok során vesztették el bajtársaikat. Mások megőrülve, csonkolt végtagokkal, csont-sóványan érkeztek haza. Még a kamaszkorú fiúkat is harcba hívta a Mars isten. Jaj, csak háború ne legyen többé, ezt mondogatják a mai napig. Ők aztán tudják, megtapasztalták, miről is beszélnek. Megfizettek érte! A mai Szépkorúak, az akkori fiatalok a felnőttekkel együtt vettek részt a romeltakarításokban. Szükség volt a dolgos kézre. Hamar felnőtte kellett válniuk.

Figyeljük csak meg, ha nehezebb időszakok jönnek, sosem esnek kétségbe. Itt van példának okáért a sokat emlegetett zsiros kenyér, más néven a „zsiros deszka”. Gyermekkorukban, közvetlen a háború után ez kifejezetten „csemege” volt. Úgy is, mint tartós élelmiszer. Manapság, elegáns party-kon, sokan nosztalgizva falatozzák, újkori divatot teremtve.

Mit ne mondjunk, széles skálán mozog az elkészítési forma. Lehet fokozni az élvezeteket. Csak sóval, aztán pirospaprikával megpergetve. Jön aztán sorban a csemege hagyma karikázva, retekkel, az újhagyma hosszában, „isten” a lilahagymás változat is. Aztán már ne is beszéljünk a saját kiolvasztású zsírról, ahogy a Nagymamánk csinálta. Amikor is a sütés vége felé tejet, hagymát adott hozzá, amitől a grízes változat keletkezett.

A spórolás megmaradt jó szokásnak. Egész életükben így mentek egyről a kettőre. Ilyen „előtanulmányokkal” arra dresszírozta Őket az élet, tervezgetve, okosan éljenek.

Az év első napjaiban sohasem tesznek fogadalmakat, csak teszik azt, amit kell, amit az élet diktál. Most pedig nézzünk körül az otthonainkban, ha energia-takarékosságra buzdít a jövőkutató. Mint mondják, a Földünk készletei erősen fogyatkoznak. Mire is biztatnak az Ősök példái? Nézzük például az ötkarú csillárunkat, be kellene látnunk, minek abba százas vagy hatvanas égő? Használjunk negyveneset. A Szépkorú biztos ebből is csak kettőt csavarna bele. Ez is elég, ha már így állunk. Ha szabályozható a fűtésünk, nem kell minden helyiséget fűtenünk. Pláne, ha napközben nem is vagyunk otthon. Esetleg lehet váltogatni éjjel a hálót, míg nappal csak ott fűtsünk, ahol tartózkodunk. A konyhában pedig, úgy is sütünk, főzünk – ennek melege épp elég

is. A Szépkorú, biztosak lehetünk benne, pont így él.

Mosakodni mindennap kell. Az Idősek úgy vélik, mivel már nagyon száraz, sérülékeny a bőrük, nem végeznek kádas fürdést. A vérnyomásnak sem tesz jót. Néha még a fiataloknak is balesetet okoz. Így hát inkább zuhanyozunk.

Mindez azt is jelenti, a kabátot nem dobják ki, ha leszakad a gomb – elv alapján élnek.

Az Időskorúak a főzésnél is tudnak takarékoskodni. Az egy tál étel, amihez már alig van étvágy, hamar elkészül. De lehet persze két napra is főzni, ez még praktikusabb is.

A mosott ruhát a kertben szárítva, külön illat nem is létezik. Itt meg lehet spórolni a drága öblítőket. Ha száradás után ügyesen összehajtogatjuk a holmit, vasalni sem kell. Fájós derék esetén, úgysem tudunk hosszasan a vasalódeszka fölé hajolni. A fiataloknak meg nincs is ideje erre. Azt mondja egy idős szomszéd néni: drágám, ha azt tudnám, a vasalt ágyneműben nem volnának álmatlan éjszakáim, bizony isten mindkét oldalát átvasalnám.

Beszéljünk az örömeikről is. Faggassuk Őket táncaikról. Ki miként zakatolt hegyek-völgyek között a fárasztó napi munka után, forró nyári estéken az építő táborokban. Dalaik az olthatatlan békevágyról szóltak a háború utáni időkben. Az élni akarást, az akkori fiatalok leghőbb vágyát tükrözte. A nyaralás luxusáról az a véleményük minek vágynának

el innen, mikor üdülőhelyen lehetünk itt a Hegyen. Ámbár – a változatosság gyönyörködtet. De ugebár, minek is álmodoznánk idegen ágyikókról, mikor a világ minden kincséért nem cserélnénk el a saját, jól kifeküdt nyoszolyánkat. Maradna még a jelzős szerkezet gyönyörök része, no de ugye, ez már más „tészta”.

A Szépkorúak számára örömforrás, ha szép idő van, ha tavaszszal illatos, színes a kert. Az áztató eső frissítő ereje gazdagítja a termést. Öröm, ha a család jól van. Ha szépen fejlődnek az unokák. Ha még sütivel, befőttel is várhatjuk Őket, ez már maga a tökély.

A Szépkorú a legkiválóbb, sőt boldog „bébicsősz”. Mindig megérti a fiatalokat, mert Ő már volt fiatal, ám az ifjúság még nem volt idős korú. Ez Náluk alapelv.

Öröm lenne, ha a világ hatalmasai, olyan kutatásokra költene a közösség pénzét, mellyel leküzdhetnénk korunk eddig még gyógyíthatatlan betegségeit. Öröm lenne, ha az utánunk következő generációk életük során boldogulhatnának, és megőrizhetnék a jó egészségüket. Akkor aztán: áldó imádsággal „emlegethetnék” szent neveinket

Aki pedig kitalálta a „nyugger” szót, annak közösen azt üzenhetjük: ha olyan szerencsés lesz, hogy megéri az idős kort, akkor majd megtanulja, tisztelni az előtte élt nagyon derék nemzedéket.

W. Grass

A kézilabda kemény sport! Nemcsak erő és gyorsaság, ész is kell hozzá!

Fazekas Levente

Hegyvidékünk egy ifjú titánnal gyarapodott, akire büszkék vagyunk és nagy valószínűséggel hallunk még róla a jövőben is.

Fazekas Levente, aki nemrég költözött az Erdőalja útra, már az általános iskola eljén megismerkedett a kézilabda alapjaival, az iskolájában mőködő Kerék DSE és az Óbudai Kézilabda Sportiskola SE (OKSD) játékosaként. Az általános iskola első éveiben nemcsak kitűnő osztályzatokat hozott, hanem egyre több érme is összegyűlt. Háromszor kapta meg a „Kerék jelvényt”, ami általános iskolája legmagasabb elismerése a kitűnő tanulmányi munkáért, sőt a III. kerületi matematika, informatikai, illetve nyelvi versenyeken mindig az élvonalba végzett.

Az OKSI és a Honvéd egyesületek együttműködése alapján, 10 évesen már a Honvédban irányította a kézilabda csapatot. Az



Országos bajnoki cím elnyerése után több országban is sikeresen szerepeltek: Németországból kupa győztesen, Szlovéniából,

Svédországból és Olaszországból előkelő helyezésekkel tértek haza.

Eközben Levente felvételt nyert az Árpád Gimnázium 6 osztályos matematika tagozatára. A most 14 éves fiatalemberre felfigyeltek gimnáziumi tanárai és edzője, így mind a tanulásban, mind a sportban támogatják őt. Ezért kerülhetett sor arra, hogy Óbuda Önkormányzata által alapított „Jó tanuló, jó sportoló” oklevelet 2012-ben, „Jó tanuló, jó sportoló” 1 éves ösztöndíjat 2013-ban vehette át. 2013-ban beválogatták a budapesti korosztályos kézilabda válogatottba is.

Levente nem döntött még, hogy az életben milyen pályát választ magának, de bárhogy dönt is, ő már tudja, hogy kemény munkával, fegyelemmel bármit el lehet érni.

Maya Web

EGÉSZSÉGGKÖRÚT ÓBUDÁN



TISZTELT KERÜLETI POLGÁROK!

A Szent Margit Rendelőintézet és Óbuda-Békásmegyér Önkormányzata a betegségmegelőzés fontosságát hirdetve Egészségkörút Óbudán elnevezéssel programsorozatot indít 2014-ben. Az év folyamán a Szent Margit Rendelőintézet szakemberei tíz alkalommal szerveznek ingyenes egészségügyi szűréseket a kerület hét különböző pontján: a szakrendelőkben és a közösségi házakban.

Azok között, akik az Egészségkörút Óbudán ingyenes szűrésein legalább öt alkalommal részt vesznek, értékes ajándékokat sorsolunk ki. A gazdára váró ajándékok, mint például a kerékpár, a balatoni nyaralás, vagy az éves uszodabérlet mind hozzájárulnak az egészségmegőrzéshez.

Ezúton hívom Önt és kedves Családját az Egészségkörút Óbudán eseményeire:

2014. február 11.
2014. március 8.
2014. április 5.
2014. május 24.
2014. június 1.
2014. július 5.
2014. szeptember 27.
2014. október 4.
2014. november 15.
2014. december 5.

Betegek Világnapja
Egészségnap „Nem csak nőknek!”
Óbudaiak Egészségéért Közösen
Csillaghegyi Egészségnap
Kaszásdűlői Egészségnap
Békásmegyeri Egészségnap
Békásmegyeri Egészségnap
San Marco Egészségnap
Óbudaiak Egészségéért Közösen
Záróesemény, díjátadó

Vörösvári úti szakrendelő
Békásmegyeri Közösségi Ház
Vörösvári úti szakrendelő
Csillaghegyi Közösségi Ház
3K
Csobánka téri szakrendelő
Csobánka téri szakrendelő
Óbudai Kulturális Központ
Vörösvári úti szakrendelő
Civil Ház

További részletekért látogassanak el a www.obudairendelok.hu/egeszsegkorut oldalra!

Jó egészséget kívánok mindenkinek!

ÓBUDA
a gondoskodó város

Bús Balázs
Bús Balázs
polgármester

Szent Margit
Rendelőintézet



Iskolai hírek

Talán nem megy újdonságszámba, hogy idén is piros ruhában érkezett a **Mikulás** az iskolás gyermekek nagy várakozása közepette. Bár a XX. század közepéig inkább a zöld díszítésű fehér viselet volt rá jellemző, most már különböző marketing tevékenységet is végez, ezért 1936 óta egyre jobban ragaszkodik a kellemes pirosához. Nem is árt a több lábon állás ebben a cudar világban!

Hosszú, világ körüli útja során nehéz időjárási körülmények között utazott. Az ázott földön nem siklott úgy szánja, mint a megelőző években fehér hóval borítottombok oldalában, a föld fölött pedig a nem kellően jeges légköri viszonyok miatt a rénszarvasok ziháltak a számukra fölöslegesen előmelegített, rosszul kondicionált légben. Az említett jelenségekre hivatkozva Mikulás csak 7-én, az amúgy is dolgoz munkanapnak kikiáltott szombaton kopogott be a termék ajtaján. Az összes varázs-csokival és gyümölcselel töltött kicsi zsák ügyesen megtalálta új gazdáját. Reményeink szerint jövőre is köszönhetjük őt falaink között.

December 13. hagyományosan Luca napja. Népszokásaink közül a **Luca-napi kántálás** szokását elevenítettük fel és a kirakodóvásárt is megtartottuk. Az elsősök megható előadásukkal autentikus ruhában kívántak minden szépet és jót a ház közönségének, akiket osztályról osztályra járva köszöntöttek. Némelyikünk szerencsére el volt látva kellő mennyiségű almával és csokoládéval, így nem kellett üres kézzel újtárra bocsátani Gabi és Éva néni nebulóit.

A **Luca-napi vásár** ismét fergeteges volt. Rengeteg természetes anyagból, kézzel készített ünnepi díszet, apró ajándékot és sok-sok édességet lehetett vásárolni. A legnagyobb népszerűségnek a csoki-szökökút örvendett, amely hírével és illatával is vonzotta a vásári forgatógot az egész épületen át, fel a tetőtérbe.

December és az év legjelentősebb ünnepe a **karácsony**. A harmadik osztályosok nagyon szép előadással köszöntötték az egybegyűlteket. Betlehemes jellegű, de a megszokottnál bővebb, részletgazdagabb történetet vitt színrre a jelmezes társaság Erika és Emese néni vezényletével, Pista bácsi segítségével. Az est meglepetése volt a néhány tanár személyével kibővült énekkar szereplése.

A **Magyar kultúra napját** január 22-én üljük, emlékeztetve arra, hogy Kölcsey Ferenc e napon fejezte be a Himnusz szövegének megírását. Hetedikeseink és elsős diákjaink Zsuzsa, Gabi és Éva néni irányításával, multimédiás segédlettel mutatták be a Himnusz, és a Szózat szövegét, kottáját, keletkezésének körülményeit, alkotóit és a kort, amely ezeket a műveket létrehozta. A versek szövegét a szép, értelmező előadásmód közelebb hozta a hallgatósághoz, a kicsik furulyaszóval kísért népdalcsokra, pedig gazdag kultúránk más hagyományos szegmensét is elének tárta. A vájt fülűek természetesen saját korunkat is jobban megismerhetik egy-egy (esetünk kellőképpen méltó) megemlékezés tükrében. Ezen a napon kerül megrendezésre az Óbudai Kulturális



Nagy feladatot vállaltak az elsősök, akik idén végiglátogatták a termeket, és mindenhol bátorsággal előadták a Lucázós műsorukat. Persze minden évben a legnagyobb kedvencek a kiselsősök, őket körbeveszi az egész iskola szeretete és figyelve, lubickolnak is benne rendszeresen. Közben pedig tanulják a betűket, kerekítik a köröket, énekelnek, csak úgy zeng tőlük a folyosó, csodaszépeket rajzolnak, egyszerűen: minden a lehető legnagyobb rendben zajlik az életükben.

Központ hagyományos versenye is, amelyen 7. -8.-os csoportok versengenek. Iskolánkat Détári Olivér, Kádár Gellért és Szilágyi Bence 7. osztályos tanulók képviselték, a II. helyen végeztek. Eredményük azért is igen értékes,

mert maguk mögé utasították kerületünk legtöbb 8. évfolyamos diákját is. Szánáné Misuth Zsuzsannának és csapatának ez úton is gratulálunk.

Kádár Eszter



A képen a 3. osztály kisdiákjai láthatók, a nagyszerű, egész iskola előtt bemutatott előadásuk után. A gyerekek nagy beleéléssel játszották elénk a betlehemi történetet, saját készítésű jelmezeik és díszletük még jobban segítette a diákságnak elképzelni az emberiség életét megváltoztatót éjszakát.

AZ EGYESÜLET HÍREI



„Egynek minden nehéz,
sokaknak
semmi sem lehetetlen”

Kedvezmények a tagkártyával

Szeretettel kérünk mindenkit, hogy mielőbb rendezte a 2014 évi tagdíját, utalja el az Óbuda-Hegyvidékiek Egyesülete, 11703006-20032630 számú OTP számlájára, a közlemény rovatba „tagdíj” megjelöléssel. Vagy fizesse be személyesen Kiss Katinak a Táborhegyi Népházban szerdánként, 17-19 óra között. A tagdíj összege: keresőknek 2.000.-Ft, nyugdíjasoknak és diákoknak 1.000.-Ft. További adományokat is szívesen fogadunk, sokat segít vele, hisz ezzel az NEA pályázaton elnyerhető támogatás mértékét is erősen javítja. Köszönjük!

Tagjainknak un. tagkártyát adunk, amelynek tulajdonosai egyes rendezvényinken előre jelzett kedvezményben részesülnek. Minél több tagdíjfizető tagunk van, annál inkább érezzük, hogy szabadidőnkben, önköltségen és természetesen jókedvünkben végzett munkánk mások javát is szolgálja.

az Egyesület Vezetőségével

APRÓHIRDETÉSEK

- **Ha KERTES HÁZRÉSzt szeretne** vásárolni itt a Tábor-hegyen, kérem hívja fel a tulajdonost a 20 501 0054 telefonszámon.
- **3D Műszempilla akció!** Smink nélküli varázslatos tekintet. Az első töltés ingyenes! Köröm megerősítés, géllak mintával, manikűr. Cím: III. kerület Perc u. 6. Tel: 06 30 5134649
- **Angol tanítás, korrepetálás** a Testvérhegyen diplomás tanárnőnél. Tel.: 20-213 1738.
- **Kézi és gépi pedikűr a Hegyen!** Kérésre házhoz is megyek! Tel.: 20-243 3154
- **Bütorclinika a hegyen!** Mindenféle bútor javítása, felújítása, antik és stílbútorok szakszerei restaurálása! Tel: 388 2464 vagy 30-754 3188

ÓHEGY-HÍREK

HAVILAP (MKM 226.674/1998)

Kiadója: Óbuda Hegyvidékiek Egyesülete,
1037 Bp., Toronya u. 33. Telefon: 430-1326
E-mail: egyesulet@ohegy.hu, web: www.ohegy.hu
Felelős kiadó: Felcsuti László elnök.
Szerkesztő: Mikos Kriszta, Molnár Andrea,
Varga Szabolcs. Hirdetésfelvétel: Óhegy Egyesület.
Telefon: 430-1326.
Előkészítés: Petit Typo Bt. Nyomás: MédiaPress 1990 Kft.
Megjelenik: 3000 példányban

Golgota szoborcsoport télen

Már karácsony előtt beköszöntött a hideg idő, legalábbis annyira hideg, hogy a restaurálás helyszíni munkáit nem lehetett folytatni. Hol tart most a restaurálás, kérdeztük Szőnyi Endrét, a szoborcsoport egyik restaurátorát:

Ősszel sikerült a szoborcsoportot megtszítanunk, a köfelületekről a szokatlanul mélyen begyökerezett mohát mohairtó szerrel eltávolítanunk, amit helyenként ismételnünk is kellett. A feltáskásodott részeket pedig le kellett vésni. Az így nyert köfelületet szilárdító anyaggal alaposan beittattuk, hogy a kőpótló anyag jól tapadjon az eredeti köfelülethez. Ezt követően a Mária szobor és Szent János szobor formai kiegészítése is megtörtént.

- *Most a pibenés időszaka következik?*

Télen külső térben nem dolgozhatunk, mert éjjel lefagy, amit nappal a jó időben megcsinálunk. Most műteremben faragjuk a hiányzó elemeket természetes kőből, helyszínen vett minták alapján, amit majd tavasszal a helyére illesztünk. Ilyen például egy letört lábfej, hiányzó kéz.

- *Mikor lehet folytatni a szabad-téri munkát?*

Bízunk abban, hogy március közepétől már nem esik -5° alá az éjszakai hőmérséklet. És akkor lesz egy hónapunk a befejezéshez. Ha kell, segítőtársakat is hívunk, hogy hűsvétra készen lehessünk.

- *Milyen feladatok vannak még hátra?*

Krisztus és a két lator formai kiegészítése a műhelyben elkészült elemekkel. Majd következik



a köfelületek megszilárdítása, a szobrok festése és hidrofobizálása.

- *Akkor elképzelhető hűsvétra a befejezés, ugye?*

Magunk és társaink szakértelmén, lelkesedésünkön nem múlik, csupán az időjárástól függ.

FL

Autóbusszal a Duna-forráshoz

Az ideai autóbussz kirándulás programját sokan várják. Tervezett uticélunk többek javaslatára a Duna-forrás, majd onnan haza Ulm, Ingolstadt, Regensburg, Passau, Melk, Bécs, Pozsony és más Duna menti városokon ke-

resztül, rövid hajóúttal megtűzdelve. Kérésünkre Csonka István már a programtervezetet is kimunkálta.

A viszonylag magas szállásköltségek azonban elbizonytalanítanak minket, ezért a végleges

ajánlatokig az utat még nem merjük meghirdetni. Kis türelmet kérünk várakozó útitársainktól, a következő újságban már egy végleges döntéssel találkozhatnak.

Felcsuti László

Csere-Bere Nap

Február 15-én a Táborhegyi Népházban

Ugye Te sem szívesen dobálsz ki mindent, amire már nincs szükséged, mert tudod, hogy másvalaki számára, az még használható lehet. Ilyen hasznos holmi minden háztartásban van. A babák kinőtt ruhái, a nagyobbak megunt játékaik, nekem is van olyan, amit megvettem és soha sem használtam. Olyasmire gondoltam, ami elfér egy szatyorban.

Miért jó, ha eljöttök?

1. Megszabadultok azokról a felesleges holmiktól, amit nincs szíved kidobni.
2. Jó érzés töl el, hogy valakinek örömet okoztál.
3. Neked is örömet okozott az, akivel cseréltél.
4. Egy csésze tea mellett beszélgethetünk, elvégre szomszédok vagyunk.

Közben szó kerülhet sok mindenről. pl. mink van még ami felesleges, vagy mire lenne szükségünk. A csere-bere nap ingyenes program. Az első találkozásunk február 15-én szombaton lesz a Népházban 11.00 órától, ameddig érdeklődés van, max. 15. óráig. Ha a nap sikeres lesz, félévente megismételjük. Mindenkit szeretettel vár az Egyesület nevében

Kiss Kati

Állandó programok a Táborhegyi Népházban

1037 Budapest, Toronya u. 33.

Jóga mindenkinek	h.	17.00-18.30
Társastánc	k.	20.00-21.30
Pilates torna (Tenki)	sz., cs.	8.00-10.00
Pilates torna (Naményi)	sz., p.	17.00-18.00
Gyerekballet	sz., p.	17.00-18.00
Kreatív tánc leányoknak	k., cs.	17.00-18.00
Női torna	k., cs.	18.00-19.00
Férfi torna	k., cs.	19.30-20.30
Bridzs klub	sz.	18.00-22.00

Egyesületi iroda nyitva tartása: szerdán 17.00-19.00 h-ig, a hét többi napján előre egyeztetett időpontban, tel.: 430 1326. Gondnok: Gáspár Aranka, tel.: 30-899 5320. Bejárat a Népház udvaráról.

Képviselőink fogadóórái

Menczer Erzsébet a hónap első csütörtökén 16.00-18.00 h - Fidesz Iroda, Kaszásdűlő utca 7. (t: 367-8791),
Sáringner Kálmán a hónap első keddjén, 17.00-18.00 h - Táborhegyi Népházban.
Szepessy Tamás a hónap harmadik szerdáján 16.00-18.00 h - Fidesz Iroda, Kaszásdűlő utca 7.

HEGYVIDÉKIEK INGATLANIRODÁJA

Építési telkek, családi házak, újjépítésű és használt lakások értékesítése és bérbeadása

ÓBUDALUX INGATLANIRODA

E-mail: obudalux@oi.hu



Forster Judit
irodavezető-építész

TESTVÉRHEGY,
TÁBORHEGY,
REMETEHEGY,
MÁTÁSHEGY

150 aktuális ingatlant
kereső ügyfél,
300 eladó vagy
kiadó ingatlan ajánlat



1037 Budapest,
Erdőalja út 46.

Hívjon bizalommal!
30-696-696-9, 1-242-1096

www.obudalux.hu, www.obudaihegyvidek.hu

SÁGI MAGDI INGATLANIRODÁJA



Óbuda - Hegyvidéki ingatlanok értékesítése, bérbeadása



Sági Magdolna irodavezető
1037 Bp., Hegyláb u. 5.
Mobil: 30-378 5113, tel./fax: 388 5919
E-mail: sagimagdi1@gmail.com
www.sagimagdi.ingatlan.com

TÁRSASHÁZAK KÖZÖS KÉPVISELETE

Tíz éves gyakorlattal vállaljuk társasházak teljeskörű közös képviseletét, különösen csőd közeli, rosszul gazdálkodó házak helyzetének javítását, működőképessé tételét, rövid határidőn belül.



Papp Ágnes
1037 Budapest,
Kiscelli köz 11.
30 548-1778
1 368-4994



Az Erdőalja iskolában a 2.b osztály karácsonyi műsorral kedveskedett a szülőknek, nagyszülőknek decemberben. A műsoron Kipp-Kopp és a karácsonyfán lakó Csillag története és a klasszikus betlehemezés volt, Palya Bea, Kaláka, Gryllus Vilmos, Cseb Tamás, Bolyki testvérek énekeivel gazdagítva. A kislányok csudaszép angyalokká, a kisfiúk tisztaszívű pásztorokká lényegültek és meghitt ünnepi hangulatot hoztak az iskolai könyvtárba, onnan pedig tovább a családok otthonaiba. Kívánjuk, hogy egész éven át kitarson a szívünkben a karácsony fénye!