



ÓHEGY-HÍREK

ÓBUDA HEGYVIDÉKIEK EGYESÜLETÉNEK LAPJA • XXI. ÉVFOLYAM 8. SZÁM • 2016. OKTÓBER

Őszi takarítás a hegyi utcákon

Találkozó:

a Táborhegyi Népház előtt

/1037 Toronya utca 33./

**október 8-án, szombaton,
10 órákor**

Környezetünk iránt elkötelezett hegylakókát (felnőtteket és gyerekeket egyaránt) kocsival visszük a különböző kiindulópontokra, ahonnan előre meghatározott útvonalon gyűjtenek elhullott flakonokat, elszórt papírokat, majd érkeznek a Táborhegyi Népházhoz.

A megfáradt gyűjtőket főtt virslivel várjuk.

**Aki nem tud jönni, kérjük,
tegyen rendet kertje előtt e napon.**

Elektronikai hulladékok, veszélyes hulladékok ingyenes begyűjtése!

október 8-án, szombaton, 8-14 óráig.

A gyűjtés helyszíne:

**a Jablonka út és a
Farkastorki lejtő sarkánál**
(a kápolna előtt)

*Óbuda-Békásmegyer Önkormányzata
Óbuda-Hegyvidékiek Egyesülete*

Vasárnapi mozi

Várkonyi Zoltán: Az utolsó vacsora /1962/

október 9-én, 17.00 órákor

Peter Berg: Ronda ügy /1998/

október 23-én, 17.00 órákor

Jávor „Pali” utolsó mulatása

a Magyarországi Szerb Színház
előadásában.

**október 15-én,
szombaton 18:00 órákor**

a Táborhegyi Népházban.

Jávor Pali szerepében:

Benkő Péter

Prímás:

Lakatos Mihály

Harmonikás:

Rusz Márk Milán

Belépőjegy: 2000 Ft, tagkártyával: 1500 Ft

(Részletek a 3. oldalon)

Baktai Mária
festő kiállítása

„Álom és valóság”

címmel, a Táborhegyi Népházban.

**október 21-én, pénteken
19:00 órákor.**

Megnyitja:

Kállai Katalin

(Részletek a 3. oldalon)

Nyári emlék

címmel

Márton Luca Anna

kiállítása nyílik meg

a Táborhegyi Népházban
**november 4-én, pénteken,
18:00 órákor.**

A kiállítást megnyitja:

Novotny Tihamér

művészeti író

(Részletek novemberi számunkban)

„TÁNC PLACC - A TÁNC MINDENKIÉ!”

társastánc party a Táborhegyi Népházban!

**október 8-án, szombaton,
19:30-tól.**

Három workshop, meglepetés fellépők,
tánctanulás, remek hangulat!

Belépőjegy: 1500 (tagkártyával 1200) forint.

További információ: 20-232 0519

Minden hónap 3. vasárnapján

„Családi vasárnap”

a Táborhegyi Népházban.

(1037 Toronya utca 33.)

Az ősz kincsei

Oktober 16-án,

10:00 órai kezdettel

Szeretettel várjuk szüleikkel
a bölcsis, ovis és kisiskolás
korúakat.

Megjelenteket kalauzolja
a jeles mókamester:

Csomor Katalin

Az ének és a közös tánc mellett
kézműves foglalkozás, gyümölcs-
formázás, falevél nyomdázás, arc-
festés, nagyobbaknak pedig
a társasjátékok. Gyertek minél
többen, érezzük magunkat jól!
Belépő a szokásos: a rangidős
gyermek 1000 Ft, a tesők 800 Ft.

**A következő „Családi vasárnap”
időpontja: november 20.**

Legyen-e játszótér az Ilonka utcában?

Tervismertető és szavazás
a Táborhegyi Népházban

október 20. csütörtök 19:00

(Részletek a 3. oldalon)

Programok

Őszi takarítás	okt. 8. szo.	10:00
Elektr. vesz. hulladékgyűjtés	okt. 8. szo.	8:00-14:00
Tánc-Placc	okt. 8. szo.	19:30
Vasárnapi mozi	okt. 9. vas.	17:00
Igaz mesék	okt. 14. p.	18:00
Hegyvidéki Séta-Kör	okt. 15-től szo.	9:30
Jávor Pali utolsó mulatása	okt. 15. szo.	18:00
Családi vasárnap	okt. 16. vas.	10:00
Legyen-e játszótér	okt. 20. cs.	19:00
Kiállítás – Baktai Mária	okt. 21. p.	19:00
Vasárnapi mozi	okt. 23. vas.	17:00
Kiállítás – Márton Luca Anna	nov. 4. p.	18:00
Állandó programok		9. oldalon

**A következőlap megjelenésének időpontja:
2016. november 3.**

IGAZ MESÉK MUZSIKÁVAL

Oktober 14. péntek 18.00

Mesél angolul, és Carolan édes dallamait játsza:

Dónal Ó Néill

Tolmácsol:

Várkonyi Flóra

Közreműködik ír sípon:

Kádár Barnabás

(Részletek a 3. oldalon)

„Fázo, a faműves” – és szakács

B.D.: Fábry Zoli faműves barátomat, aki a Magyar Kézművességért Alapítvány társelnöke, sok éve ismerem (hogy pontosan hány éve, az nem publikus!). Egyesületünket gyakran látogatja, legutóbb kérdéseimmel faggattam.

Zoli, te hogyan emlékszel vissza az ismeretsegünk kezdetére?

F.Z.: Az ismeretség lassan történelmi távlatokban mérhető! Ami természetesen a hölgyekre nem vonatkozik! Mikor még érdemes volt az országot járni, részt venni a kézműves vásárokon, akkor találkoztam veled és Tiborral. Maradandó, közös élmény lett.

B.D.: Később mindenkit elsodort az egyre több munka, a „hajtás”. Pár évvel később, amikor újra találkoztunk, említettem neked, hogy munkám mellett az Óbuda Hegyvidékiek Egyesületében tevékenykedem társadalmi munkában és meséltem a programjainkról. A téma neked is ismerős volt.

F.Z.: Igen. Mivel életem egy hosszú szakaszában én is a közösségért aktívan tenni akaró voltam a KFKI Klubjának vezetőjeként, nem volt kérdés a részéről történt meghívást elfogadni.

B.D.: Melyik rendezvényünkön vettél részt először és mi volt a benyomásod a programról, a társaságról?

F.Z.: Ez a program egy farsangi bál volt. Azt vettem észre, milyen közvetlenek és nyitottak a résztvevők, szóval egy jó kis csapat. Rögtön „otthon” éreztem magam! No meg jó néhány, az élet más területéről ismert régi barátommal



Fábry Zoltán: A betlebemi csillag elfövelete

is összefutottam, hiszen mint tudjuk, kicsi a világ. Majd következett egy adventi bécsi autóbussz-túra, ahol szintén nagyon sok „hegyi” ismerőssel találkoztam és megosztottam velük gondolataimat a karácsony és az advent eredetéről, jelentéséről.

B.D.: Tehát téged is „elvarázolt” a hegyi társaság, a jó hangulat, a lelkesedés, érezted, hogy mindenkit szívesen látunk. És – mivel a jó példa ragadós – kezdtél aktívan bekapcsolódni a programjainkba.

F.Z.: Hol is kezdjem? Felolvasó színház, Óhegy Napok, több alkalommal. „Szeretsz főzni?” – szöveg a kérdés, második helyezés a válasz az Óhegy Legjobb Szakácsa versenyen. Majd a következő évben ismét sikeresen vettem részt a rendezvényen. Közben történelmi felvonulás („Korok Fesztiválja”, Erzsébet királyné lovagjaként) a Fő térre, kézműves vásár. Az egyesületben lehetőséget kaptam, hogy (számtalan más kiállítással a hátam mögött) egy önálló kiállítás keretében itt is bemutathassam faműves alkotásaimat. Végül a felkérés a szüreti vendégváró ebéd elkészítésére. Igyekeztem szívvel-lélekkel (és persze megfelelő alapanyagokkal is!) „megbolondítani” a pincepörköltet.

B.D.: Ami fantasztikusan sikerült, osztatlan sikert arattál vele a szüretre megérkezők és az ebédre belátogató vendégek körében is. Reméljük, hogy továbbra is részt veszel majd kulturális és kulináris egyesületi programjainkon egyaránt!

F.Z.: Úgy gondolom, hogy van értelme egy jó közösséghez tartozni, azért tenni, hogy mindenki örömet lelje és megtalálja a sokszínű lehetőségek között a neki leginkább tetszőt. Ha tehetem, szívesen adok hozzá, ami tőlem telik, mások és a magam öröme egyaránt.

B.D.: Köszönjük, és számítunk rád, hiszen október elején kezdjük el a próbákat az adventi verses-zenés műsorunkra, amelynek természetesen oszlopos tagja lesz barátunk, „fazo, a faműves” is!

Benyó Dóri

ARTEZI GALÉRIA

Képek feltételes módban

Németh Géza kiállítása

1037 Kunigunda útja 18.

Megnyitó: október 8. (szombat)

17:00

Nyitóbeszéd: Webner Tibor

Zene: Pozsgai Attila

Látogatható: november 1-ig

Bécsi kiállítás után a magyar közönségnek is megmutatja legújabb munkáit Németh Géza festőművész, az Artezi Galéria művészeti vezetője, hegyvidékünk lakója.



Akrilfestményein egyszerre jelennek meg ősi misztériumok és mindennapi jelképek, többféleképpen értelmezhető alakok. Így a kiállítás folyamatosan a képzelet és a valóság határán egyensúlyoz.

Jacobi Viktória
www.artezi.hu

Fábry Zoltán szüreti pincepörköltje

Kicsit „megbolondítva”

Amikor felkértek arra, hogy a szüreti programhoz csatlakozva 40 éves szüretelőnek ebédet főzzek, még nem tudtam mire vállalkozom. Előzetes megbeszélésen abba maradtunk a szervezőkkel, hogy az ősi hagyománynak megfelelően a szüreten pincepörkölt legyen. Hát az is lett, de azért megbolondítottam. A végeredmény, remélem, mindenkinek ízléses. Én minden esetre megpróbáltam.

Nos, végy 10 kg húst fele marha fele disznó (lábszár, felsál), 3 kg hagyma apróra vágva (ebből van a sajt), paprika 2 kg vékonyra szeletelve, 5-6 fej fokhagyma, paradicsom 2 kg vékonyra szeletelve (előtte forrázva, hámozva). Szóval úgy, ahogy ez egy pincepörköltben szokásos.

Fűszerek pedig kakukkfű, borsikafű, borókabogyó, babérlevél, oregánó, rozsmaring, fehér- és fekete bors.

Mivel „bolondítottam”?

Hogy kicsi más legyen, egyedi legyen, tettem bele 1 kg birkamájat (nagyon apróra vágva), 30-35 dkg füstölt mangalica szalonnát, 1/2 kg friss karfiolt, 1/2 kg velős csontot, 3-5 db sárgarépat, és 1 kg húsos oldalas csontot.



A felkockázott marhahúst jól bepácoltam, legalább két nap hűtőben tároltam. A pác olívaolaj, mustár, fehér-fekete bors, fokhagyma, só, fűszerek (mozsárban jól összetörve) elkeverve.

A velőscsontot megfőztem, füstölt szalonnával, karfiollal, valamint a sárgarépa egy részével.

A velőscsontot kiszedtem a léből. A karfiolt, sárgarépat, szalonnát összeturmixoltam, a csontlébe visszaöntöttem, majd ezzel öntöttem fel (kb. 2 liter) a bográcsban már elhelyezett húst.

A bográcsba helyezés sorrendje: legalul mangalica zsír, ezen a velőscsontok, majd hagyma, paprika, paradicsom. Erre jön a pácolt marhahús (leöntve a csontlével.) Amikor a marhahús félkész, lehet a disznóhúst beletenni és az apróra vágott májat. Sózni óvatosan, kóstolgatva.

Innentől már csak türelem kell. És tisztelet, szeretet a vendégeknek. Amikor már majdnem kész, akkor szórjuk meg pirospaprikával és végül felöntjük száraz vörösborral, majd tálaljuk főtt krumplival, savanyúsággal.

Hát így készült a bolondított pincepörkölt.

fázo - a faműves

Jávor „Pali” utolsó mulatása

a Magyarországi Szerb Színház előadásában

október 15-én, szombaton 18:00 órakor a Táborhegyi Népházban



A Városmajori Kórház udvarában, egy kórterem ablaka alatt muzsikus cigányok zenéjükkel gyógyítgatják beteg társukat. Váratlanul megjelenik Jávor Pál, a színészlegenda, a magyar film korabeli királya, aki szintén a kórház ápolója.

Mulatni szeretne, még egyszer... és szeretné elmondani mindenkori „bizalmasainak”, a cigányzenészeknek, hogy mi történt vele eddigi élete során. Kik voltak a szülei, miként lett színész, hogyan ismerte meg a feleségét, mi tör-

tént vele a koncentrációs táborban és hogyan fogadták a hollywoodi álomgyárban. Szereti, ha Jávor „Pali”-nak nevezik. Miközben mondandójába belesűríti véleményét az önkényről - legyen az társadalmi, szakmai vagy magánéleti - végigvezet

minket a magyar film és színjátszás egyik hőskor-szakán.

Miközben szeret, imádkozik ... és mulat, mulat, mulat

Az előadást a Magyarországi Szerb Színház hozza el hozzánk. Jávor „Pali”-t Benkő Péter személyesíti meg. A primás szerepét Lakatos Mihály játssza, a harmonikás Rusz Márk Milán.

A szerb, polgári, hivatásos színjátszásnak több mint két évszázados hagyománya van Magyarországon. Mi több - itt született 1813-ban, Szentendrén. A társulat huszonötödik éve folyamatosan működik, ugyanazokkal a célokkal és ugyanazzal a lelkesedéssel: „magas színvonalú, professzionális előadásokat játszani szerb és magyar nyelven, elvinni őket mindenhová, ahol igénylik a színházat...”

Raffinger Éva

Igaz mesék – muzsikával

Oktober 14. péntek 18:00 óra



Már ugyan a cím sem igaz. Merthogy inkább igaznak vélt történeteket hallhatunk október 14-én pénteken este. Nem másról, mint „az ír nemzet komponistájáról”. A muzsika viszont épp ezért garantált.

Dónal Ó Néill, a mesélő, 2002 óta él Magyarországon, két évre rá költözött a Testvérhegyre. Azóta tanított ír táncot a Népházban, három Szent Patrik napi ír estet szervezett a feleségével, s egyszer már egy egész estét betöltő mesét is mesélt nekünk arról a bizonyos talamuchti drótostótról.

Ezt az alkalmat Dónal Turlough Ó Carolan emlékének szenteli, aki századok óta nagy becsben tartott zeneszerzője, lantművésze és énekes-költője a Smaragd Szigetnek.

Jonathan Swift és Vivaldi kortársa, ír nevén Toidrhealbhadh Ó Cearbhalláin (1670-1738) egyike volt Írország utolsó bárdjainak, bárd, ahogyan Arany János a Velszi bárdokban írt róluk. A bardos szó ősi kelta eredetű, jelentése: hangosan imádkozni, énekelni. A bárdok kulturális értelemben a druidák leszámazottai voltak. A középkorban a nemesi házak vendégeiként becsült vándorénekesek, krónikáik századok kultúráját hagyományozták tovább, egészítették ki saját szerzeményeikkel.

Carolan munkássága összekötő kapocs az ír népi- és lantművészet, valamint az európai zeneművészet között. Életében olyannyira népszerűvé vált, hogy utolsó napjaiban nagy tömegek gyűltek össze patrónusának házánál, 60 pap temette, s négy napig tartott a siratása.

Carolan a lantművésze volt, szerzeményei azonban sok más hangszeren is megszólalnak századok óta. Dónaltól szájharmónikán hallunk tőle. Meghívott vendég az ifjú Kádár Barnabás, aki ír sípon (tin whistle) ad elő néhány dallamot. Várkonyi Flóra tolmácsolása felér egy eredeti meséléssel! Dónal úgy beszél Carolan életének érdekes epizódjairól, mintha ma is élő, jó szomszédja lenne a hosszú éveket megélt művész.

Mindenkit szeretettel várunk!

László Sarolta

„Álom és valóság”

Baktai Mária festő kiállítása a Táborhegyi Népházban, október 21-én, pénteken 19:00 órakor

Kislánykorom óta érdekelt a rajz, a festészet, vonzott a művészet világa. Körülbelül 6-7 éve kezdtem el akrillal majd olajjal festeni. Festek tájképeket, portrékat. Munkácsy életműve, szelleme magával ragadott. Mély hatással volt rám kamaszként, melynek köszönhetem az alkotó kedvet, a festészethez való hű, örök szerel-

met. Alázattal és mély tisztelettel nézem, csodálom e művészet nagyjait. Talán egyszer én is köztük emelkedhetek...

Lelkivilágomat ecsetem által viszem a vásznamra. Amint úgy érzem, meg kell valósítanom, megálmodom, majd valóra álto-

Baktai Mária



Legyen-e játszótér az Ilonka utcában?

Tervismertető és szavazás a Táborhegyi Népházban október 20-án, csütörtökön 19:00 órakor

A környékbeli családok kezdeményezésére idén tavasszal közösségi tervezés indult egy új játszótér létrehozására. A szükös lehetőségek között a helyszínválasztás egy Ilonka utcai, kis önkormányzati tulajdonú üres telekre esett. A kerületi városfejlesztő munkatársaival és a helyi családokkal közösen megindult a tervezési folyamat. A nyolc helyszíni találkozót és az internetes kérdőírvételeket követően mostanra elkészültek a kész tervek. Mivel azonban az utcában lakók között ellenzői is vannak a fejlesztésnek, az önkormányzat szeretné szavazásra bocsátani

a bemutatásra kerülő terveket, hogy a végső döntést a támogatók és ellenzők arányának ismeretében lehessen meghozni.

Reméljük, hogy mindenki, akit érdekel az Ilonka utca és a játszótér sorsa, eljön. akár várja a megvalósítást, akár tart tőle!

A közösségi tervezés menetéről az „Ilonka utcai játszótér” facebook-oldalon, vagy www.obvf.hu/ilonkajatszoter honlapon lehet tájékozódni.

Lukácsbázi Gergely

Óbuda-Békásmegyer, Városfejlesztő Nonprofit Kft.

Nagy érdeklődés kísérte a J-art rajz- és festőtanoda kiállítását. A roppant rugalmas, jobb agyféltekés rajztanfolyamokból kialakult rajzklub tagjainak immáron ez már a negyedik kiállítása a Táborbegyvi Népházban. A tanoda egykori látogatója írta le benyomásait.

Beestem egy kiállításra...

Ezek a színek, fényjátékok! ...és némelyik milyen élethű! Megkapó képek, csodás színekavalkád! Nem profik, amatőrök ... A szívükből festenek. Néhány lelkes, kitartó ember. Az évekkel ezelőtti rajzaik, mint a gyerekrajzok! És most! ...elcsodálkozom, milyen tehetségek.

Ahogy Lujza, a J-art vezetője mondta „Itt nem csak rajzolni tanulnak meg, hanem másképp látni, másképp élni az életet”.

Spitz Gabriella



Hamiskás őszi nyár

Az idén kánikula, pukkasztó hűség csalogat ki mindannyiunkat a szobáinkból október első napjaiban, az őszirózsák kornyadoznak a melegtől, a ribizlifám lelkesen bontogatja rügyeit, a balkonparadicsom félénken virágot hoz, ki tudja, felneveli-e még a termést? De hamis nyárutó ez, vigyázzunk. Reggelente akkora nagy fehér paplant kap lenn a Duna völgye, hogy mulatságos, szép látványt ad

nekünk, hegylakóknak idefönn. Egész nap fátyolfelhők ácsorognak az égen, a talaj a lábunk alatt nyirkos, hűvös. A nap laposan tűz a szemünkbe és, ha ilyenkor robogunk a megszokott utainkon, hamar lecsaphat ránk váratlanul az árnyék sötétje. A vakítás után jön a döbbenet s sötétől, egy pillanatra megállnánk ilyenkor, csak a lábunk visz tovább. Ha ilyenkor itt a hegyi szűk járdákon épp egy gödör kerül

a boka alá, megnézhetjük magunkat.

Ákár gyalogosan, akár biciklivel, vagy négy keréken száguldozunk ilyenkor, a megszokott tempót erőltetjük, és nem vesszük észre a veszélyt. Ha ilyen fényviszonyok vagy épp fénytelen viszonyok közepette rosszkor lép a gyalogos az útra, ott mindenki bajba kerül. Lassítsunk! És legyünk óvatosak!

M. Béni

Esti fények...

Kerületi lakosként gondoltam, hogy megosztom közel három évtizedes tapasztalatomat a lakások világításáról. Mint gyakorló világítástechnikai szakmérnök és a Világítástechnikai Társaság elnöke, nap, mint nap rengeteg rossz világítási megoldással találkozom. Sajnos, valamilyen oknál fogva még mindig nem tudatosult az emberekben, hogy a jó világítás alapfeltétele a jó látásnak, az észlelésnek, a felismerésnek. A fény, a világítás befolyásolja hangulatunkat, viselkedésünket, közérzetünket stb. A cikksorozat elsősorban a világításról, világítási megoldásokról szól, a világítástervező szemszögéből, válaszol az elektromos tervező feladatait, és a lakberendezővel, belsőépítéssel szembeni elvárásokat.

A cikksorozat röviden bemutatja az aktuális magyarországi világítási szokásokat, igényeket, közizlést, lehetőségeket, kínálatot és keresletet. Próbálok rávilágítani arra, hogyan világítunk, megmutatni, miképpen is világítanak, és hogyan kellene.

A rövid eszmefuttatások célja, hogy a világítást a lakás, helyiség funkciója, esztétikája, a benne lakók életmódja, ízlése, igényessége alapján közelítse meg. A lakókörnyezetünkben alkalmazott világítótestek életterünk részét képezik, és a különböző tevékenységekhez szükséges fényt is biztosítják. Igaz, a fényhez való viszonyt szubjektív érzelmek is befolyásolják, ezért csak a fénytechnika szempontjából ítélve lehet azt mondani egy

berendezésre, hogy nem megfelelő. A mérlegeléskor érdemes figyelembe venni a környezetet, a fényviszonyokat és az alkalmazott világítás funkcióját is, mert ugyan igaz, hogy a gyertya fénye világítástechnikailag nem tartozik a korszerű fényforrások közé, ám egy meghiit, ünnepélyes családi vacsoránál azt a hangulatot, amelyet környezetébe varázsol, a legmodernebb fényforrás sem képes pótolni. Ezek szerint a világítás, mint technika pszichikai hatással – komfortérzet, jó vagy rossz közérzet stb. – kerül szembe. Ennek megfelelően bizonyos alapelvek s tapasztalatok léteznek ezen a szakterületen is, amelyekre érdemes odafigyelnünk, a belsőépítészet és lakberendezés összhangját is figyelembe véve.

A világítótest kiválasztásában is megvalósul a technikai és a pszichikai hatások találkozása. Esztétikai érzékünk azt sugallja, hogy a kiválasztott lámpatest jól illeszkedjen környezetébe, de amikor már működik, olykor hiába gyönyörködünk formájában, ha vizuális komfortérzetünk valamilyen mást kívánna, s ráadásul még a kellő világítási szintet sem biztosítja ott, ahová felszerelik.

A vizuális komfortérzet kielégítése, a kényelem megteremtése a funkciók megfelelő hangsúlyossága, a család igényeinek figyelembe vétele stb. mind-mind alapfeltétele annak, hogy lakásunkat valójában otthonnak érezzük.

Nagy János

Kedves Olvasóink legutóbb nem találhatták lapunkban W. Grass cikkét, mert az elmúlt hónapban egy járda nélküli utcán kátyúba botlott, elesett és három helyen karját törte. Azóta nem tud írni. Alább egy korábban küldött cikkét olvashatják. Jobbulást kívánunk Wandának, drukkolunk, hogy mihamarabb felépüljön. Mi pedig megkezdjük küzdelmünket a veszélyes utcákon a járdák építéséért, a kátyúk megszüntetéséért.

Szerkesztők

A vasaló...

... által juthatunk a vasalás élményéhez. Ha belegondolunk igazán, alig találkozhatunk olyasvalakivel, aki a vasalás által vélné a jövőt kiteljesedni. Így hát a kifejezett örömködés vitatható. Szükséges rossz, és kész. Az egész úgy jött szóba, mert a buszunkon egyre sűrűbben látjuk, hűsön túli útítársaink felszállás után gyakran ragadnak mobilt. Tessék csak megfigyelni. És hazaszólnak. Már, ha olyan szerencsések, hogy van kinek. Anyuka drága, tessék már felmenni hozzánk, nem hagytam-e bekapcsolva, azt az átok vasalót? Ha a kedves, nyugdíjas szomszéd néninél hagytuk a kulcsot, Ót lehet alarmírozni. Ne tessék haragudni, de mintha... Jaj, csak baj ne legyen. Sajnos már nem tudok vissza ... Fontos értekezlet, már is késében vagyok és így tovább. Eddig még mindig kiderült, hogy igen rendesek vagyunk. És persze, hogy kikapcs! Hogy még is miért nem bízunk magunkban? Ki tudja! Valószínű, ebben a pörgős életben már sokkal előbbre járunk, mint a jelen tennivalói. Ezt meg, azt intézzük, de az agyunk már a következő feladatot köstolgatja. Állandó csúcsra járatásban vagyunk. A folyamat folyamánya az, amikor a szomszéd pirka-datkor, gyalogosan szemberohan, - hegymenet-, abban a reményben, még is hiába fárad. Persze, hogy lekapcsolta! De ha mégse? Mindezek mellett érdemes vasalni, jaj de nagyon érdemes. Jól fésült kedvesünk szépen vasalt ingben, mutatós. Bizonyos rangot élvez, már megjelenésében azt mutatja, Vele törődik valaki. Ót szeretik, ha így van adjusztálva. Az esetleges érdeklődő idegen felségterületre tévedt. Amennyiben érdeklődő. Egyáltalán.

Bizony mondom, Hölgytársaim, pozitív dolog ám a vasalás!!

W. Grass

Teendők a kertben

Az októbert már nem a kifejezetten „kertészkedős” hónapok közé soroljuk, mégis fontos figyelembe vennünk néhány dolgot. A szőlő esetében különös gondot kell fordítanunk a fiatal tőkékre és azok pótlására. Lényeg az, hogy elég erős és érett vesszőnk maradjon egy tőke kineveléséhez. Emiatt a főlősleges vesszőket távolítsuk el, a legerősebbeket pedig a kívánt magasságig metszük vissza.

Aki most vásárol ültetésre szánt facsemetét, vigyáznia kell a kiszáradás és a fagyás veszélyeire. (Ez utóbbitól a hónap vége/november eleje körül kell tartani.) Jó, hogyha a megvásárolt csemetét egy napra vízbe állítjuk, hogy megfelelően pótolhassák az elve-

szített vizet. Ha a szabadgyökerű csemeték beszerzése és ültetése között több nap telik el, a gyökérzetét 20-30 cm földréteggel takarjuk egy vödörben. Földlabdás példányok esetén a jutazsákot nem célszerű eltávolítani, mert laikusként több kárt tudunk vele okozni, mint hasznot. Szabadgyökerűeknél a közepes és nagyobb gyökereket vágjuk vissza kb. a kétharmadára úgy, hogy a metszlap ne legyen teljesen merőleges. A csemetéket a legjobb olyan mélyen kell az előkészített gödörbe ültetni, ahogy a faiskolában is voltak. Fontos szabály, hogy távolítsuk el a törzséről a cetlit, de őrizzük meg azt, mivel később szükségünk le-

het a fajtanévre, enélkül nem fogunk rá emlékezni. Egyébként a fák legideálisabb ültetési ideje november első dekádja. Ne felejtsük meg a múlt hónapban tárgyalt talajfertőtlenítésről sem.

Október közepén még utoljára öntözzük meg a túlelvélű örökzöld növényeinket. Minél nedvesebb a talajuk, annál könnyebben vészelik át a telet.

Ugyanúgy a hónap közepén hordjuk be a kinti ladás növényeinket védett helyre. A tél folyamán szobanövényeinket mérsékelten öntözzük. Hetente egy-két alkalommal megpermetezhetjük őket langyos vízzel, de semmilyen tápoldatot, műtrágyát ne használjunk. Minél világosabb helyen vannak, annál jobban viselik a száraz, meleg levegőt a tél folyamán.

Dienes András

Ahány ház, annyi Lecsó

Még nincs késő. Jó paprikák és paradicsomok vannak a kertben és a piacon. Lássunk neki!

Tisztazzuk először is! A Lecsó nem magyar étel. Egy tizenkilencedik századi szakácskönyv így ír róla „Igen durva szerb paraszt étel, de nálunk is divatba jön.”

Közös tulajdonsága a futballal és a halászlével, hogy mindenki „ért hozzá.” Most, hogy már öregszem, leszoktam arról, hogy megmondjam, ki hogyan csináljon valamit. Megelégszem azzal, hogy én hogyan készítem a lecsót. Elég bonyolult, de megéri.

A hozzávalók: Jó vastag húsú, lehetőleg többszínű paprika, közepes méretű hagyma, egészséges kemény húsú paradicsom, kicsi,

tömör padlizsán, fűszerek.

A paprikákat pirítsuk meg vaslapon magházuk nélkül. Hámozzuk meg. A megtisztított hagymákat vágjuk negyedekbe. A paradicsomokat forró vízbe téve, hámozzuk meg. Vágjuk nagyobb darabokra. A padlizsán belsejét vágjuk kockákra, sózzuk meg.

Nagyobb serpenyőben forrosítsunk zsiradékot. Ez lehet zsír és olaj.

Először a padlizsánt pirítsuk meg. Ezután következhet a hagyma. Szélei legyenek szép pirosak. A paprikát is pirítsuk át. Minden pirítás után tegyük az anyagokat téztaszúróba, hogy jól kicsepegyen a zsír. A zsíros lecsó nem kellemes. Ha lecsepegték, keverjük

össze a serpenyőben. Sózzuk és adjuk hozzá a paradicsomokat. Fűszerezzük, kevés borssal, egy kanál őrölt paprikával. Rövid ideig forgassuk át tűz felett. A paradicsomnak nem szabad sok levet eresztenie. Ha jó kedvem van – még friss bazsalikomot, vagy oregánót is szórok bele.

Amit soha nem tennék meg, hogy rizst tegyek bele. Ez ugyan a tápértékét növelné, de az élvezeti értékét rontja.

Helytelenítem a virsli, vagy „lecsókolbász” hozzáadását, még ha neve erre is utal.

Szójából és vágóhídi maradókból összetákolított termékek, hogyan is lehetnének frigyre a paprikaherceg, és paradicsom hercegnővel.

Jó étvágyat!

Pirchala

Csendes tennivaló

A következő lapszám megjelenésekor már bálozásra, novemberi mulatságokra hívja olvasóit az Óhegy Hírek, remélem, ott fogunk sokasán zajongani a Népházban ezeken az alkalmakon.

Hanem addig az Óhegyi Fűvészkönyvben még látok beírva egy csendes tennivalót. November első napjaiban emlékezünk meghalt szeretteinkre, de régebbi békeidőkben ez nem úgy volt, hogy kirohanunk a temetőre, a sírra ráigazgatjuk a krizantémot, ami már föl is borul, gyújtunk egy angyalkás méceszt, oszt le van tudva, mehetünk a moziba.

Nem, nem, régen sírgondozás volt. Nem ünnepek, hanem szigorúan előtte. Kapirgálva a görön-

gyöket a hanton, vagy sepregetni a lehullott faleveleket a sírról, lesikálni a mohát a kőről, beültetni a virágot és helyet csinálni a méceseknek, mind nekünk is segít. A szülő, testvér, gyermek vagy barát elvesztése miatti fájdalmat seperjük ilyenkor tovább. Nem neki lesz jobb, hanem nekem, mert legalább tettem valamit, ha feltámasztani nem is tudom. Ezzel megsimogatom az ott pihenőt, betakargatom fenyőágakkal. Hogy ez butaság? Örül odaátról, hogy emlékezünk rá. Hogy egy halottal ne akarjunk beszélgetni a temetőn? Badar beszéd.

Régen elvárások voltak, és árgus szemek és lebcses szájak figyelték, rendben-e a sír. Édesanyámat még

az iskolában is nevelték erre, a világháborús hősök temetőjébe kellett az ő osztályuknak kijárni. Anyának egy hadnagy sírja jutott, minden pénteken azt kellett gondoznia, kiskapával, virággal. Sose érezte tehernek.

És az, aki nem éri el meghalt szerettei sírját, mert távol van és ő már nem tud messzeségeket utazni, vagy, mert vízszórásos búcsúzás volt, vagy, mert urnasír előtt kell tolongania? Ugyanúgy készülhet, készülődhet. Arra, hogy megadja a módját az emlékezésnek. Így időt is enged a dolgozni. Aztán, ahogy megáll csendesen, gondolata, figyelme észrevétlenül átkapaszkodik az életre, a jövőre és kicsit megnyugodva roboghat tovább, életvidáman zajongani.

Orebouszky Vali

Konyhai kalandozásaim

Konyhai kalandozásaim közepette egy újabb ízkombinációra bukkantam, mely rögtön kedvenceimk listájára került. Azt mondják, az öröm sokszorozódik, ha megosztják, ezért szeretném ezen kis felfedezésemet közzé tenni. Szerintem már a címük is jól hangzik:

Lencsekrem pirított dióval:

Fél csomag barna lencsét beáztatam éjszakára, majd puhára főztem só, bors, bazsalikom és majoránna társaságában. Kb. 1 csésze pirított diót kimerem (ezt olyankor szoktam pirítani, amikor más miatt úgyis bekapcsolom a sütőt). Szükség esetén serpenyőben is át lehet pirítani, óvatosan, mert így könnyebben megéghet.

Amíg a lencse meghűlt, 1 nagy vöröshagymát és 2 gerezd fokhagymát megdinszteltem egy kis olajon. Hozzáöntöttem a lencsét, diót, 1 kis doboz sült paradicsomot, még fél dl olívaolajat, majd kikevertem botmixerrel. (turmix gépben is lehet) Kiss vízzel hígítottam, mert kihűlés után tovább sűrűsödik.

Hűtőben néhány napig eláll – ha marad. Pirító kenyérral is finom, de ha töltött paradicsomhoz használjuk, vendégváró falatnak is biztos siker. (Ebben az esetben a paradicsom belsejét is bele lehet mixelni.)

Persze ilyenkor, ősszel a dió után a mák is eszünkbe juthat, amit leginkább édességben tudunk elképzelni. Szívből ajánlok egy kevésbé megerhelő, jól kipróbált, nem túl bonyolult desszertet. Kevesebb cukorral készítve is élvezetes, így a lelkiismeretünket is kíméli. Ha még valaki nem ismerné, most jött el az ideje a nagy találkozásnak:

Tökös-mákos rétes:

1 kisebb sütőtök húsát lereszeljük (vagy aprítógépet használunk) és kevés cukorral megszórjuk. 20 dkg darált mákot 5 dkg cukorral, citromhéjjal, vaníliás cukorral hozzá keverünk.

1 csomag réteslapot kétfelé vesszünk (3-4 lap jut egy rúdhoz) és rétegenként megolajozzuk. Ráhalmozzuk a töltelék felét egyenletesen, és feltekerjük. (Érdemes alá egy nedves konyharuhát teríteni, mert azzal könnyebb feltekerni).

Mindkét rúd tetejét is megolajozzuk (vagy olajos joghurttal kenjük, attól még szebb lesz), majd forró sütőben 200 fokon pirosra sütjük.

Langyosan már szeletelhető, de másnap is igazi élvezetet nyújt édesszájú sors társaságunknak.

Mikóné Ormos Márta

Mondd, te kit választanál?

Az emberi hibás kutyák nyomában. Kilencedik rész.

Remélem, emlékeznek még a kedves olvasók, hogy vagy kilenc hónapja miért is kezdődött el új sorozatunk, amelynek alcíme lett „Az emberi hibás kutyák nyomában”? Abból a téziséből indultunk ki ugyanis, hogy a kutyák okozta problémák szinte majd mindegyike emberi hiba következménye. Mert tulajdonképpen nem is akartak igazán kutyát, mert nem mérték fel kellően saját, családjuk és szűkebb-tágabb környezetük lehetőségeit, mert azt hitték, elég csak megvenni azt a négylábút, a többi már megy magától, mert nem gondolták át, hogyha egyáltalán kell négylábú, akkor milyen fajtára is volna szükségük. És az emberi hibák száma szinte végtelen...

Az utolsó három számban kicsit részletesebben is bemutatam/ajánlottam a kilenc magyar, illetve magyarnak tekinthető fajtát; őket az elmúlt hetekben egy földművelésügyi miniszteri rendelet állami védelembe is vette. A „kilencek” eredeti hasznosítását és tulajdonságait őrző állami génbankok szervezése és kialakítása már elkezdődött – szól a rendelet –, a minisztérium előkészítette a szükséges jogszabályi és szervezeti fejlesztéseket. Felosztotta, hogy melyik nemzeti parki igazgatóság melyik őshonos magyar kutyafajtáért felel, ahol majd a magyar kutyafajták tulajdonságainak megőrzését, fejlesztését és hosszú távú, funkcionális tenyésztését biztosítják.

Hogy aztán ez mit is jelent a gyakorlatban, illetve, hogy mi lesz a nem magyar kutyák tenyésztésével, tulajdonságaik megőrzésével? – egyelőre nincs válasz. Azért nem kell kétségbe esni, gondolom, ahogy eddig is, úgy a jövőben is megoldják ezt a problémát a különféle fajtaszervezetek, kutyás egyesületek.

Mi viszont, bücsúzva a magyar kutyáktól – s nem belekezdve a többi, négyszáz féle-fajta négylábú ismertetésébe – ismerkedjünk meg néhány kutyás „leg”-el, vagyis következzenek



A világ legnagyobb kutyája volt Giant George, a dán dog.

néhány különleges fajta, néhány különleges tulajdonság. (Az adatok egy része néhány évvel ezelőtti, s bár a szereplők többsége még őrzi előkelő helyét a Guinness rekordok között, azért akadhat már újabb trónkövetelő is. Esetleg önkönnél?)

A valaha élt legöregebb kutyá Bluey, egy ausztrál pásztorkutya volt, aki 1910-ben született, az ausztráliai Rochesterben élt, és 1939-ben pusztult el; 29 évesen és 5 hónaposan. A legrendőbb kutya pedig Sam volt, egy vak, kínai meztelen kutya, aki három alkalommal is elnyerte a világ legrendőbb kutyája címet

2003-ban, 2004-ben és 2005-ben. (Nem megbántva a meztelen kutyák rajongóit, fogalmazunk úgy, hogy nem csak Sam indulhatott volna azon a versenyen...)

A legmagasabb kutya büszke címmel egy dán dog, Giant George büszkélkedhetett. A Tucsonban (Arizona állam) élt kutya mintegy 110 centiméter magas, 220 centiméter hosszú és 111 kiló volt. A legtekintélyesebb méretekkel megáldott, vagyis a legnehezebb négylábú a tibeti masztiif. Ez a tekintélyt parancsoló, monumentális jószág átlagosan 80-90 kilós, marmagassága átlagosan 65 centiméter. Fajtatársai közül is kiemelkedett Zorba, az angol masztiif, 155,6 kilogrammos súlyával, vélhetően így ő lett a legnehezebb kutya a világon. Két és fél méterével pedig kiérdemelte a leghosszabb kutya címet is. Az ír farkaskutya is egy valódi „nagyság”: ugyan „csak” átlagosan 60 kilós, de 80 centiméteres marmagassága akár egy jóra való pónié. Kisebbség, de súlyukat azért jó észben tartani a kaukázusi juhászkutya, a német dog, a bernáthegeyi, a különféle lengyel pásztorkutyák, az orosz őrkutyák és még sokan mások – a csapat tagjai nagyjából 70-80 kilót nyomnak.

És a legkisebbek? A Guinness Rekordok Könyvének 2002-es kiadása szerint akkoriban a világ legkisebb kutyája a nem véletlen Big Boss („Nagyfőnök”) névre hallgató Yorkshire terrier volt, mindössze 12 centiméteres magasságával. A legrövidebb kutya pedig egy csivava, Heaven Sent Brandy volt 15 centijével. A kutyavilág törpéi általában is a csivavák, egyikük sem nyom többet 1-3 kilónál, de létezik 40-50 dekás példány is! Az apró csivavát a törpe pincser, az egérvadászatra (!) kitenyésztett affenpinscher, a pekingi palotapincsi, a brüsszeli griffon és a törperattler követi, átlagosan 1-2 kg-os testtömeggel.

Vagyis tessék választani – van miből!

Szücs Gábor

Még egyszer a magyar kutyafajtákról

Előljáróban le kell szögeznünk, hogy a történelmi Magyarország területén napjainkban is több mint harminc (!) különféle, magyarnak tekinthető kutyafajta él. Ezek egyike sem díszállat, hanem meghatározott munkára, feladatra szelektálódtak. Nem számítottuk ide a mudi tájfajtájának tekinthető horvát juhászkutyát, a kuvasz tájfajtájának tekinthető szlovák csuvasot és a lengyel tátrai juhászkutyát, csak azokat, ami a miénk.

Tovább bővíülhet kutyafajtáink köre a mára már kihaltak tekinthető szelindek és agárszelindek fajtákkal, melyek rekonstrukciójára már vannak kísérletek (ilyen rekonstrukciós tenyésztői tevékenység eredménye többek között a Hortobágyon egyre bővülő egyed-számban létező őstulok).

A fősorolt kutyafajták közül mi, magyarok a múlt század első felében hat, majd ezt követően további három fajtát terjesztettünk föl elfogadásra a Nemzetközi Kinológiai Szövetségnél (FCI). Hivatalos elismerésük

meg is történt. Azóta tartjuk számon nemzeti kutyafajtánkként a pulit, pumit, mudit, kuvaszt, komondort, rövid- és drótszőrű magyar vizslát, erdélyi kopót, és a magyar agarat.

Ezúttal csak az FCI (Federation Cynologique Internationale) által hivatalosan elismert kutyafajták eredetét vizsgáljuk meg alaposabban, hogy mennyire tekinthetjük őket a „sajátunknak”, azaz magyarnak, őshonosnak. Nem vesszük most figyelembe az ország egyes tájegységein, és a Kárpát-medence magyarlakta területein előforduló, küllemében nem homogenizált (értsd a sporttenyésztés által még nem érintett), de azonos használatú, azonos belső tulajdonságokkal rendelkező kutya populációkat. Többek között: zsömlesárga erdélyi kopó, hortobágyi sinka, májzli, kalibakutya, esztenakutya (a székeleyek és csángók pásztorkutyái) az ún. cigánykutya, jász agár, kárpáti baromfióreb (az eget kémlelve a ragadozó madaraktól védi a baromfiakat), „nimet puli”, hajtó kutyák,

disznós kutyák, stb). Ezekből bármikor (megfelelő feltételek teljesítése esetén) nemzetközileg is elismert fajtákat lehet „kihozni”. Mivel a fősorolt „fajták” ma is szigorúan munka alapján szelektálódnak, a szépség, homogenitás, a küllem elsődlegessége nem jellemző tényező, szemben az FCI által elismert fajtákkal, ahol a szépségversenyeken a belső értékek hanyatlásának tendenciáját tapasztalhatjuk (erre kitérni most nem kívánunk).

Vizsgálódásunk előtt rögzítenünk kell, hogy a Magyar Országgyűlés 2004-ben határozatilag az abban fősorolt állatfajtákat (köztük a kilenc magyar kutyafajtával) Nemzeti Kinccsé nyilvánította. A fősorolt állatfajtákat magyar őshonos állatokként határozza meg, „amelyek egyben – nevükben és képi megjelenésükben – Magyarország szimbólumai”.

*Hódosi József
F.C.I. nemzetközi küllembíró*

Iskolai hírek

Meseíró pályázattal kezdődik ez az év. Az Aranypena díjért szeptember 21-ig nyújthatják be 1-3 oldalas pályázatukat a gyermekek. A győztes pályaművet e lap más oldalain olvashatja a Kedves Olvasó.

Hagyományos sulibulinkat ragyogó napfényben és remek hangulatban kezdtük. Az igazgatói megnyitót és a vendégek köszöntését az énekkar népdalcsokrokkal keretezte, majd a Jamschool dobsuli tanárai és tanítványai (köztük tanulóink és kollégánk, Kriszti néni) dob-show-ja után a hegy környező utcáiban dalolva vonult fel az erdőaljások szüreti menete.

Nem maradtak el évfolyamaink szokásos focimeccsei sem, majd a sóstói és lengyelországi iskolai nyaralások rövidfilmjein szórakozhattunk, miközben újra élhettük a tartalmas utazások legszebb perce-

it. Az elmaradhatatlan tombola a tornateremben zajlott. Igyekezünk mindenkinek egy-egy kedves ajándékot juttatni.

Számos remek étel készült idén is. Legújabb kompozícióként a paprikás nyúlporékolt készült bográcsban, nokedlivel tálaltuk. Az 1.a klasszikus sós-fokhagymás lángosa méltó előételnek bizonyult az "Árvák tűzén" főtt tejfölös nyúlporikáshoz.

Hűvöstre fordult az idő, így este 7 után hazaindultunk. Örültünk, hogy sikerült régi tanítványainkkal, szüleikkel és egykori kollégáinkkal ismét szót váltani. Érvényes a mondás: jövőre Veletek ugyanitt.

Október 3-án felsőseink a zene világnapját a MŰPÁ-ban ünnepelték. Október 24-én, pénteken felsőseink látogatást tesznek a mosonmagyaróvári Futura-központ-



ban. Élményeiket összehasonlíthatják a korábbi, budapesti Csodák Palotájában tett látogatásaikkal.

„Zebrabarát Óbuda” címmel rajzpályázat indul októberben, amire várjuk tanulóink munkáit.

A 2016/2017-es tanév rendjét az érdeklődők megtekinthetik az iskola honlapján, az erdoaljakola/dokumentumok/tanev rendje címszó alatt.

Kádár Eszter

Sóstó visszavárt 2016-ban is

Idén több mint 30 fővel táboroztunk Sóstón. Tanulóink többsége nyolcadikos volt. Ez az a végzős osztály, akik közül sokan Rita néni vezetésével már egészen kicsi, második korukban megéreztek Sóstó különleges, semmivel nem helyettesíthető hangulatát. Sóstó visszavárta őket, ők pedig évről évre újra eljöttek. Sajnáljuk, hogy ez volt számukra az utolsó erdőaljas Sóstó.

Mindig jönnek ugyanakkor az újak, akiknek még az első táborozás sok izgalmat rejt. Hat lelkes, ügyes, talpraesett negyedikes jött velünk idén. Az ötödikesek és a hatodikosok már otthon érezték magukat, és ők is szívesen vettek

részt a tábor életében és a sportprogramokon. Itt mindenki jól érzi magát, mert jó együtt lenni, sportolni, alkotni, játszani, biciklizni, kirándulni, strandolni, palacsintát sütni és enni, egyszerűen egy hétig „bulizni”.

Ezen a nyáron is rengeteg program várta a gyerekeket. Voltunk több kerékpártúrán, és eltöltöttünk egy kellemes délutánt a síófoki plázson. (Oda is kerékpárral mentünk). A strandolást fázosnézés és az elmaradhatatlan fagyizás követte. Estétként volt karaoke, diszkó, kipróbálhatták a gyerekek, hogy milyen limbó- királynak lenni, és nem maradt ki a tábori filmvetítés sem. A focirajongók nem hagyhatták ki az

éjszakába nyúló EB meccseket sem. (Fantasztikus az új tv!) Bár időnként néhány kezdetben lelkes drukker hangos horkolása zavarta meg a közös szurkolást.

Szinte nem volt olyan nap, amikor ne szurkolhattunk volna csapatainknak valamelyik sportversenyen. Lányaink és fiaink, kicsik és nagyok egyaránt indultak minden sportágban, és nagyon jól szerepeltek. A tábori olimpiai vetélkedő idén igen változatosra sikerült. Szükség volt a gyerekek kreativitására, színészi képességeire, ügyességére. Mindannyiunknak élmény volt Brigi és Szarka Zsombi színpadi „alakítása”.

Idén is sokat kézműveskedtünk.

Készültek karkötők, fülbevalók, „művészi” pólókat festettünk. Közben Beró bácsi segítőivel fáradhatatlanul sütötte a palacsintákat a mindig éhes erdőaljasoknak.

Nagyon örültünk az új ladiknak. Nálunk az összes táborlakó kipróbálta nem is egy alkalommal.

Az utolsó napokban már nagyon várták a gyerekek a vízibiklizést, ami szintén hozzátartozik a táborhoz. Az időjárás kegyes volt hozzánk, így erről az élményről sem kellett lemondanunk.

És eljött a „pizzázás”, amire ez a nyolcadik oly sok éven át várt... Most végre ők lettek a legnagyobbak, akik tanáraik vezetésével „takarodó után” is fennmaradhattak, és együtt tölthettek egy kellemes, felejthetetlen estét.

Sajnos, hamar eltelt az egy hét, és eljött a búcsúeste. Hálás feladat ilyenkor az oklevelek és a vele járó édességek átvétele. Idén is büszkék lehettünk tanítványainkra.

Eredményeink: alsós foci I. hely, felsős foci III. hely, röplabda I. hely, tábori olimpiai vetélkedő III. hely (Tic-tac csapat). Gratulálunk!

Akárhányszor látjuk, mindig szép és meghatározó pillanat, amikor meggyűjtjük a SÓSTÓ VISSZAVÁR feliratot. Utána „lobog a táborút, szél belekarol...”. Közös éneklés, tánc, néhány fénykép, és sajnos újra elmúlt...

Köszönet Beró bácsinak és Edit néninek a nem múló lelkesedésért, a felejthetetlen programokért, és a gyerekeknek, hogy itt voltak, vidámak és ügyesek és lelkesek voltak.

Jó volt együtt. SÓSTÓ VISSZAVÁR!
Szánáné Misuth Zsuzsanna





Retro Piknik

Nem várt érdeklődés fogadta az origámi készítést, Simén Mariann még a bábszínház után is foglalkozott a kicsikkel. A Fabula bábszínház előadásán pedig megtelt a nagyterem. Voltak gyerekek, akik feszült figyelemmel hallgatták a bajba jutott kislány történetét. Az előadás után meg is simogatták kislányt, a brekegit, egyiket vigasztalva másikat dédelgetve.



A kiállító terem falain pedig tablók sorakoztak, előtte a vitrinekben korabeli tárgyak, bemutatva a budai szőlőművelést rómaiaktól a huszadik századig, kellő történelmi környezetbe illesztve Buda és hegyvidékünk szőlőművelését. Izgalmas volt, ahogy Saly Noémi történész bemutatta, miként alakította lakóvárossá a budai szőlődombokat a pesti kereskedelem fejlődése és a filoxera pusztítása. Gálosfai Hédy a Kiscelli domb történetét élvező és elszenvedő „Aranyfürt” fogadót ismertette, nameg a Rosner Kocsmát, Táborhegyi Csárdát, Schuszter vendéglőt. Rövid volt mindehhez az idő. A Schuszter vendéglő egykori tulajdonosának leszármazottai is eljöttek, de már csak az asztalnál



a „Schuszter pörkölt” mellett jutottak szóhoz.

Horváth Péter a történész és a szakács pörköltjével mindenkit meggyőzött, még az előtérben is asztalt kellett állítani az érkezőknek. Tetejibe a szomszédasszonyok kiváló sütije! ...nem is egyfajta. Sokan azt javasolták, ha ez így megy, kéne havonta pikniket rendezni.

Nemes Tamás a „Kadarka Kör” kadarnagya színes előadásával gazdagította a napot, ráadásul az újrachonított kadarkából készült budai vöröst is ízlettette a hallgatóival.

Estefele Tauner Tibor csak dalolt, jó hangulatot teremtve dalolt, és addig hívogatta a vendégeket Óbudára, egy jó túros csuszára, mígnem Horváth Peti az ajtóban meg is jelent, kezében egy tepsis túros csuszával. Isteni volt.

Mire beesteledett, többen elfáradtak, hazamentek. A kertmózi el is maradt. Az asztalnál maradt szomszédok inkább egymás történeteit hallgatták, mint Hyoppolitét.

Jó volt. Új ismerőseink lettek, talán új barátságok is születtek, amit egy hét múlva a szüretelők új társasága igazolt is.

Szindbád Közösségi Iroda

Az óbudai Fő téren működő Esernyős szolgáltató komplexum épületének megújult szárnyában szeptember 25-én került átadásra a Szindbád

Közösségi Iroda és Rendezvényter. Óbuda első közösségi munkahelye, a Budapesten is egyre nagyobb népszerűségnek örvendő coworking

irodákhoz hasonlóan, minden igényt kielégítő megoldást kínál a zavartalan, sikeres és költséghatékony munkavégzéshez. Bérlehető munkahelyek és tárgyalók, kiválóan felszerelt rendezvényterem, catering, irodai szolgáltatások, zárható szekrények, teakonyha, étel, ital és persze izletes kávé várja a felhasználókat.

Ha valaki szabadúszó, akkor valószínűleg tudja, milyen a nappaliban egész nap dolgozni úgy, hogy egyetlen emberrel sem találkozol. A coworking irodák jól jöhetnek heti pár napra, ha az ember társaságra, jó internetre vágyik, vagy csak igényli a reggeli munkába indulás érzését.

A közösségi iroda mellett a kiválóan felszerelt 80 főt befogadó rendezvényter is új dimenziókat nyit a Fő tér életében, és ezentúl színvonalas helyszíneként szolgál majd előadások, konferenciák, céges rendezvények, vagy akár esküvők lebonyolításához is.

A kikapcsolódásra csábító zöld területekkel körülvett Szindbád kifejezetten vonzó lehet azok számára is, akik a környező agglomerációban laknak, vagy a túlszűfolt belvárosi irodák helyett szívesebben dolgoznak a számos rekreációs lehetőséget nyújtó, békés környezetben, karnyújtásnyira a fő közlekedési csomópontoktól.

forrás: obuda.hu; szindbad.com



AZ EGYESÜLET HÍREI



„Egynek minden nehéz,
sokaknak
semmi sem lehetetlen”

Hegyvidéki SÉTA-KÖR.

Találkozunk legközelebb
**október 15-én,
szombaton 9.30-kor,**
a 137-es autóbusz Erdőalja úti
végállomásonál,
**majd a hónap
minden szombatján.**

Kétes idő esetén info
a 20-590 2975 telefonszámon.

Köszönet az 1%-ért

Köszönjük mindazok támogatását, akik 2015-ben a jövedelemadójuk 1%-át Egyesületünknek ajánlották fel. A kapott 180.238 forintot szeptember végén a NAV a számlánkra utalta.

Az összeg mértéke sokak egyetértését, biztatását jelenti. Kötelez arra, hogy munkánkat a lelkesedés mellett fegyelmezetten és pontosan végezzük, csakis a közösség érdekében, hiszen azt sokan elvárják, és figyelemmel kísérik.

A kapott összeget kedvezőbb működési feltételeink megteremtésére használjuk fel.

*Óbuda-Hegyvidékiek
Egyesületének Elnöksége*

ÓHEGY-HÍREK

HAVILAP (MKM 226.674/1998)

Kiadja:

Óbuda-Hegyvidékiek Egyesülete,

1037 Bp., Toronya u. 33.

Telefon: 30-230 6994

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

Felelős kiadó: Felcsuti László elnök.

Szerkesztő: Mikés Kriszta, Dienes Andrea.

Hirdetésfelvétel:

Óhegy Egyesület. Tel.: 70-325 3416

Előkészítés: Petit Typo Bt.

Nyomás: Granatalma O.Sz.Sz.

Megjelenik: 3000 példányban

Táborhegyi szüret

Szüret Etyeken

Egyesületünk szeptember 24-ére szürettel egybekötött kirándulást szervezett. A reggeli napsütötte tájat már az etyeki szőlőtáblák sorából élvezhettük. Nyesőollókkal felszerelve örömmel kezdtük el a szőlőszedést. A szorgos kezek gyorsan elvégezték a munkát. Munkánk jutalmául elfogyaszthattuk az igen választékos és finom reggelit. Nagyon hangulatos volt a szőlőtőkék társaságában rendezett "állófogadás", az alkalomhoz illő finom falatokkal - szalonna, tepertő, kolbász, sült oldalas ...

Hogy ne csak együnk, igyunk is, programunk Gombai Tibor pincészetében folytatódott. Miközben mesélt a szőlőtermesztés szépségeiről és nehézségeiről, borait kóstolgatva hallhattunk borászokként végzett sok évtizedes munkájáról, sikereiről. Köszönjük a kedves vendéglátást, kelle-

mes élményekkel és jó hangulatban folytattuk utunkat hazafelé.

A második felvonás a Népházban következett, ahol a főszakács szintén szüreti hangulatban fogadott minket a bográcsban rotyogó pincepörkölttel.

Az ebédet itt is munka előzte meg, mustot lehetett préselni az etyeki szőlőből. A pörkölt és a jó hangulat sokakat becsalogatott a házba, szakácsunk és főztje nagy sikert aratott, finom bor is került mellé az asztalra.

Etelközi Péter borász előadását hallgatva bővíthettük ismereteinket arról, hogy milyen jellemzői vannak a jó bornak, hogy kell bort kóstolni, mire figyeljünk, ha örömmel és meglelégedéssel szeretnénk élvezni ezt a nem kevés munkával és szakértelemmel elkészített italt.

Gál Anna



Állandó programok a Táborhegyi Népházban

1037 Budapest, Toronya u. 33.

Hatha Jóga - Balázs E.

h., 18.15-19.45
cs. 18.45-20.15

Lelki Egészség-őrző Klub

k. páros 19.00-21.00

Mozgásfejlesztő kreatív tánc
és balett (kicsiknek)

k. 16.30-17.15

Jazz és modern tánc (nagyoknak)

k., cs. 17.15-18.15

Átmozgató - frissítő női torna

k., cs. 18.15-19.15

Átmozgató - erősítő férfi torna

k., cs. 19.30-20.30

Pilates torna - Tenki T.

sz., p. 8.00-10.00

Bridzs klub

sze. 18.00-22.00

Hastánc

vas. 18.00-19.00

Egyesületi iroda nyitva tartása: szerdán 17.00-19.00 h, a hét többi napján előre egyeztetett időpontban, tel.: 404 5380. Gondnok: Gáspár Aranka, tel.: 30-899 5320. Bejárta a Népház udvaráról.

Képviselőink fogadóórái:

Rácz Andrea 8. vk. minden hónap második csütörtökén 17.00-18.00 h – Bécsi út 77-79. alatti Fidesz irodában. Tel: 20-200 0017

Farkas Balázs 4. vk. minden hónap első csütörtök 16.00-18.00 h - Árpád Gimnáziumban. Tel: 20-461 2438

Stollmayer Ákos 5. vk. minden hónap első hétfő 18.00-19.00 h között II. Rákóczi F. Ált. Iskola, Erdőalja út 5. - előzetes bejelentkezés esetén, Tel: 367 8791

Apróhirdetések

Akciós fogászati kezelések! Rendelőmben minden fogászati kezelésre, fogpótlás elkészítésére és fogfehérítő kezelésre 25 % kedvezményt biztosítok. Dr. Virág Dániel (1132 Bp., Szent István krt. 4, III. em. 1. Tel: +3620 522 1700). **Angol, német és magyar tanítás,** tolmácsolás és korrepetálás a Testvérhegyen diplomás tanárnőnél. Külföldieknek ügyintézés magyarul. Tel: 20-375 8877

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

Bütorklinika a hegyen! Mindenféle bútort javítása, felújítása, antik és stílbútorok szakszerű restaurálása! Tel: 388 2464, vagy 30-754 3188

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,
MÁTYÁSHEGY

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
E-mail: sagimagdi1@gmail.com
www.sagimagdi.ingatlan.com

J-art rajz- és festőtanoda

Budapest IX., Angyal utca 7.

4 napos színes tanfolyam

Kis színelméleten és rajztudást nem igénylő, izgalmas feladatokon keresztül, elsajátíthatod a színkeverés tudományát, az akrilfestés alapjait.

**Minden második hétfőn,
szombat-vasárnap 9-17 óráig.**

Előzetes egyeztetés: Kohutek Lujza 70-881 9614

www.lujzarajztanfolyam.hupont.hu



Évnyitó: A képen az új 1.a osztályosaink láthatók. 22-en vannak. A képen ugyan komolyak, különben nagyon vidám gyermekek. Már remekül érzik magukat második otthonukban, nagyon hamar megszokták az iskolás életet Némedi Varga Andrea és Paitz Rita tanítónők kedves felügyeletével.