

A hegy háza

A „Népház”, a „Torony utca”, vagy csak egyszerűen a „Ház”. Így emlegetjük azt a helyet, ahol kibontakozóban van közösségi éltünk. Az emberek hordták a téglát, aztán a Párt elvette. ...jóformán ennyi, amit mindenki tud. Videó, napló nem lévén, megpróbálom összeszedni a mórzsákat azoktól, akik még ott voltak a kezdeteknél. Elsőként Raffinger Irénke nénit kértem meg, mesélje el mindazt, amire és ahogyan ő emlékszik.

„A hegyen régen beszéltosok, rendőrök, kispénzű emberek laktak. Volt például a hegyen Borbíró. Ő volt a hegyi bíró. A neve is az volt, de szedte például a pénzt. Három pengőt kellett fizetni mindenkinek, mert a lefolyók azok kőből voltak kirakva, és volt egy ember, aki rendben tartotta. Már akkor is volt itt közösség.”

„Itt a hegyen mindenki ismert mindenkit. Itt nem volt veszekedés, otthagytuk az erszényt a kerítésen, nem vitték el. Mindenki átjárt a szomszédaihoz. Most meg betonfalakat építenek a házak köré.”

„Az emberek a hegyen mindenre képesek voltak, csak beszélni kellett velük. Például mikor ki kellett irtani az úttörőtábornak a temetőt. A Tanácselnökknővel ott állt a fél hegy, és irtottuk. Nem volt buszmegálló. Társadalmi munkában a buszmegállót a lakosság építette ki.”

„Akkoriban az iskolában rendeztünk mindent. Jelmezbált rendeztünk felnőtteknek, gyerekeknek, süteményt vittünk fel, szóval volt minden ilyen közös megmozdulás.

(Folytatás a 3. oldalon)

Beszélgetés Tóth Miklóssal, a hegy postásával

Miklós, januárban volt 20 éve, hogy járod a hegyet. Ez valami komoly állandóságot, kitartást jelent. Mi az a dolog - a hegyen kívül -, amihez ilyen régóta ragaszkodsz?

– Szeretek gyalogolni, sőt futni is. Legjobban keresztül az erdőn, úttalan utakon, át a bozótoson. A hegy se volt húsz éve még ilyen kiépített. A legtöbb helyen még földút volt, sövénykerítésekkel, barátságos emberekkel. A terep azért terep maradt, gyalogolhatok, vagy éppen futhatok kedvemre. Ez nem változott.

A másik, amit változatlanul szeretek, az a zene. Jó kis helyek voltak azelőtt, ahol szívesen elücsörögtem akár órákat is.

Legutóbb, igaz vagy tizenöt éve egy Pege Aladár esten találkoztam veled egy Petőfi Sándor utcai klubban.

**Szeptember 5-én
évadnyitó buli
a Tábor-hegyi
Népházban,
a pontos
programról
a következő,
augusztusi
számban értesítjük
a hegylakókat.**

Wanted

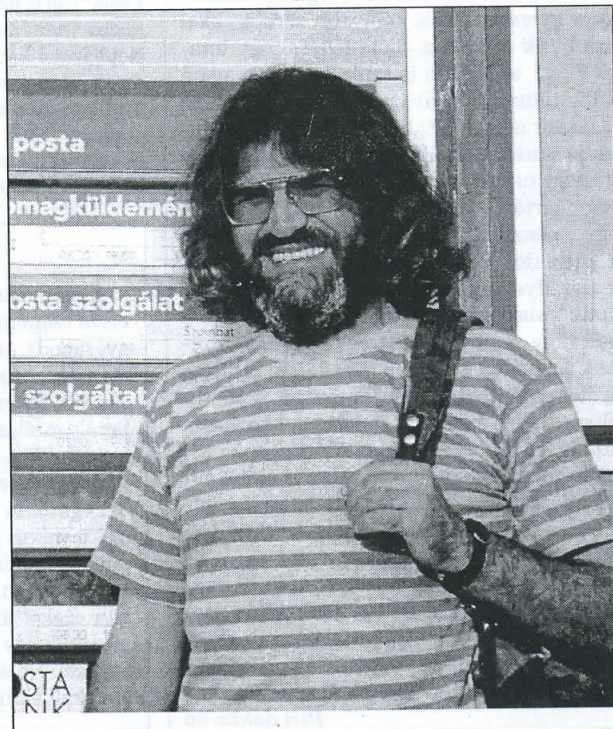
45 éves, dús hajzat, meleg tekintet, oldalán 40-45 kilós táskával futólépésben járja a hegyet, mint-ha egy kiscserkész...
...vagy a Timur és csapata...
...ahol tud segít, öreg hölgyeknek fát vág,
...akitől várjuk, hogy mi volt, mi lesz...
...aki biztosan eljő, ha esik, ha fúj, itt van,
...és sohasem csenget kétszer...
akinek nyitva az ajtónk, a titkaink, akiben sosem csalatkozhatunk, aki csak úgy szeli ketté a hegyet napról - napra, kutyáink barátja, titkaink diszkrét tudója, a megszokott bútor, ő a mi hegyi hír- és levélhozónk: a postás.

– A dzsesszt, a jó bluest, a kemény rockot ma is kedvelem. Régi Hobó rajongó is vagyok, tudod. Én kitarokt. Újabbán szeretem az etno zenét is. De a postától se tágitok.

Helyben vagyunk. Milyennek látsz minket Te? Hiszen mindent végigéltél itt az utóbbi két évtizedben.

– Átalakult a hegyvidék. Régen tudtak a szomszédok egymásról, egymás bajáról. De az utóbbi 3-4 évben teljesen bezárkóztak az emberek, senki nem figyel a másikra. Így történhet meg az a sok sorozatbetérés. Az új, szinte várszerű erődítmények lakói a legbizalmatlanabbak. A legtöbbnek az arcát nem, csak a kutyáját ismerem. Újabbán viszont egyre többet hallok az Óhegy Egyesületről. A legközelebbi rendezvényre már én is elmegyek. Kíváncsi vagyok, hogy ez egy zárt társas-

ág, vagy nyitottak másokra is? Ez azért is fontos, hogy megismerjék, segítsék egymást az emberek.
(Folytatás a 7. oldalon)



Nyarálni készülünk...

Napokon belül bezárulnak az iskolák kápu. Aki csak teheti, csomagol, készülődik, hogy a régóta várt nyári szabadságát eltöltsse. Az otthontól távol, általában a megszokottnál kevésbé civilizált környezetben megnyugtató, ha a leggyakoribb nyári betegségek ellátásához szükséges legfontosabb gyógyszereket bőröndünkben tudjuk. Mik is ezek?

A nyári vírusfertőzések tüneti kezelésére láz-és fájdalomcsillapítók (Algopyrin, Amidazophen, Rubophen) szedése javasolt. Hányás esetén a legfontosabb az elvesztett folyadék pótlása. 5-10 Celsius fokra hűtött, szénsavtartalmától keveréssel megszabadított Colát vagy cukros, enyhén sós teát itassunk kanalanként a beteggel. Hasmenés esetén a diétát hatásosan egészíti ki a Smecta por oldata. Ez a tözegből készített vegyület megkötí a gázokat, bevonja a bélfalat az aktív szénhez hasonlóan. Jó tudni, hogy a banális vírusbetegségek általában 3-4 napon belül jelentősen javulnak. Ezért, ha valamilyünk 3-4 napon túl lázas, hány, vagy hasmenése van, próbáljon orvoshoz jutni, még ha nehezen oldható is meg.

A rovarcsípések sokunk nyaralását keserítik meg. A szúnyogcsípéseket Fenistil géllal kenhetjük. A méh-és darázscsípést tartuk hideg vízbe 10-15 percig, kenjük be Fenistil géllal és szedjük néhány napig Calcium tablettát. A darázs- vagy méhcsípés arra érzékeny egyéneknél igen súlyos állapotot okozhat. Ha valaki darázs vagy méhcsípés után hányni kezd, verejtékeznek, testén kiterjedt csalánkiütések jelentkeznek, a leggyorsabban siessen rendelőbe vagy kórházba. Elsősegélyként 2-3 calcium tartalmú tablettát (pl. Calcium-Pharmavit) vehet be. Apróbb hámsérüléseket tiszta vízzel mossunk le, kenjük be Betadine oldattal és fedjük be steril kötszerrel. Erre legalkalmasabbak a gyorstapaszkok. Mélyebb sérülésekkel forduljunk orvoshoz, mert lehet, hogy tetanus elleni védőoltás is szükséges. Jómagam antibiotikumot is javasolok vinni hosszabb utazáskor nem azért, hogy bárki magától elkezdje szedni. Adódhat azonban olyan helyzet, hogy orvost még csak sikerül találni, de gyógyszerterápiát nem, arról nem is beszélve, hogy pénztárcánkat rendszeren megterheli, ha külföldön kényszerülünk gyógyszerrel vásárolni. Ilyen esetekben nagy segítség, ha találunk valamit a bőröndünkben. Hosszabb autó vagy repülőút előtt egy órával a könnyen élmélygők számára Daedalon tablettá bevétele ajánlható. Aki náthásan száll repülőre vigyen magával orrcseppet és használja is fel- és leszálláskor. Aki Európán kívüli területre utazik, ne az indulás előtti napon adassa be a védőoltásait, mert az immunvédekezés kialakulásához hetekre van szükség.

Az említett gyógyszerek vény nélkül kaphatók, adagolásuk a betegtájékoztató szelvényen. Ajánlásukkal nem reklámozni akarom, csak segíteni az összeállításban. Kíváncsi, hogy egyiket se kelljen használnunk!

Piri doktornő

Fejezetek a Táborhegy és Csúcshegy történetéből III.

Az óbuda-Hegyvidék lakosságának összetétele mindig is elég vegyes képet mutatott. Eredetileg sok sváb lakott itt, akik szőlőt, zöldséget (pl. retek) termeltek a telkükön, miközben óbuda városi részében laktak. Jöttek ide szegény munkás emberek, köztisztviselők, akik felszámolták a belvárosi lakásukat és kiköltöztek ide. Néhány jómódú polgár is nyaralót tartott itt fenn, ahová csak nyáron költöztek ki. A Hegyvidék polgárosodása csak később, az infrastruktúra fejlődésével párhuzamosan indult meg. Voltak különcök, akiket a hely érintetlensége foghatott meg, ahol sajátos életformát valósítottak meg. A Hegyvidéknek legendásan jó volt a levegője, tüdőbeteg belvárosiak is jöttek ide, akik állapota valóban ugrásszerűen javult az itt töltött időszak alatt.

A közösségi élet színterei akkoriban a kocsmák voltak, működött is belőlük három: a Schuster-féle a Táborhegyi lépcsőnél, a Rosner-féle az Erdőalja úton az iskolánál és a Gál-féle a Jablonka út és Verhovina út sarkán. Az utóbbi egyben fűszeresként is működött, aminek a konkurenciája a Richter fűszeres volt a Jablonka úton az Erdőalja köznél, valamint a Heinrich a Máramaros út felső szakaszán. A nem napi szükségleteket ki lehetett elégíteni a Vörösvári út-Bécsi út sarkán működő Pröss fűszeres-nagykereskedőnél is, aki házhoz szállította a megrendelt árukat. (Amibe még a szén is beletartozott). Meg kell még itt említeni a Csúcshegyi Menedékházat, ahol szintén tásasági élet folyt a turistaegyesület keretein belül. Ezeket a közösségi helyeket 1949-et követően államosították, és nem volt arra mód, hogy eredeti formájukban továbbvigyék őket, sőt volt olyan is köztük, ami ki sem nyitott már többé.

A Krasznai-féle vendéglő az ötvenes években indult a Hedvig utca-Erdőalja út sarkán, 20 évvel később pedig a Máramaros úton nyitottak Fehér Tigris néven éttermet, de néhány év működés után mindkettő lehúzta a redőnyt. A Népházat a hatvanas évek elején építették, ami a párt rendezvényein kívül a helyi lakosok nagyobb rendezvényeinek színhelyeül is szolgált.

Az itt lakók száma az 1940-es években érte el azt a kritikus értéket, hogy egy általános iskola építését határozta el az akkori közigazga-

tás. A II. világháború azonban megakasztotta az építkezést, ami végül csak 1948-ban fejeződött be. Ekkortájt a gyerekek ellátása egy újabb intézménnyel is bővült, ugyanis egy volt bankár házában a kerületi tanács egy bölcsődét indított.

A világháború amúgy is sok tekintetben lassította a környék fellendülését, a háborús károkok helyreállítása óbuda belterületén elvonta a figyelmet a Hegyvidék fejlesztéséről. Maga a Hegyvidék nem szenvedett jelentős károkokat a harcok során, csupán a téglagyárra dobott néhány bomba érezte errefelé is a hatását. A bejövő oroszok óbudai hadműveleteik során itt is kialakítottak két utánpótlási egységet, az egyiket éppen a mi házukban.

Az itteni sajátos életformának szerves része volt a gyaloglás, de az is többször előfordult, hogy a helyi lakosok közösen rendeltek meg egy taxit és jöttek fel a hegyre a városból. A helyi tömegközlekedés - hosszas utánajárást követően - 1951 táján indult. A busz 37J jelzéssel csak a Jablonka úton járt, majd rá 5 évre indították a 37E-t, mely az Erdőalja út-Máramaros út útonalon közlekedett. A fő utak makadámúttá alakítása is ehhez az eseményhez kapcsolódott. Több terv is született arra, hogy a Jablonka út és a Erdőalja út között, azokkal párhuzamosan egy új út húzódjon, amin még a bécsi panorámabusz is közlekedett volna.

Sokáig a mindennapi élet tartozéka volt a lajtoskocsi vagy a saját szamarakon történő vízfordás. Eleinte csak a jómódúaknak adatott meg az a lehetőség, hogy kutat furassanak, és ha szerencsések voltak, akkor vízre is bukkanhattak. A vizet csak a hatvanas évek elején vezették be jelentős helyi erőfeszítések következményeként.

A közbiztonságra sokáig nem lehetett panasza, ha mégis volt valami probléma, akkor azt a sűrűn járőröző rendőröknek lehetett jelenteni.

Összefoglalóan azt lehet elmondani, hogy a Hegyvidéket nagyon összetartó, szorgalmas népek lakták, ami nem is meglepő a fenti viszonytagságok és küzdelmek ismeretében.

Elmesélte: özv. Vadász Tiborné
Leírta: Vadász Gábor

WWW.NEXUS.HU/OHEGY

A fenti címen érhető el május közepe óta az ÓHEGY Egyesület az Interneten, mint azt már előző számunkban jeleztük. Reméljük, hogy ez is hozzájárul az egyesület szimpatizánsainak gyarapodásához, és a tagok közti információcsere javulásához. Ezen a honlapon olvashatók azok az események, hírek is, amikről az Óhegy Hírek lapzárta vagy helyhiány miatt nem tudósít. Ha valaki reagálni szeretne az újságban megjelent cikkekre, jelentkezni szeretne valamilyen eseményre, vagy más közölnivalója van, akkor azt elküldheti az ohegy@nexus.hu elektronikus címre. Szándékunkban áll a honlapot még tovább fejleszteni, amihez szintén várunk ötleteket, javaslatokat.

Legutóbbi cikkemben már említettem, hogy már Magyarországon is vannak ingyenes elektronikus postafiókot biztosító szervezetek. Nos ezen lehetőségek tovább bővültek az elmúlt hónapban két újabb szolgáltatóval. Egyikük az egon.gyaloglo.hu, a másik a www.nexus.hu címen érhető el, az utóbbinál ráadásul ingyen helyezhetjük el a honlapunkat is. Azonban ezeket az oldalakat, így a leveleinket is, csak valamilyen nyilvános Internet helyről, mondjuk egy Internet-caféból érhetjük el ill. magunknak kell rendelkezniük Internet-hozzáféréssel. No és el kell viselni egy villódzó reklámcsíkot a képernyő alján, mert azért nekik is meg kell élniük valamiből.

Vadász Gábor

A HEGY HÁZA

(Folytatás az 1. oldalról)

Na és akkor volt itt egy pártitkár, úgy hívták, Pintér, aki a Goldbergerben dolgozott. És hát egyfolytában ettük az életét, nem csak az övét az egész közösség, hogy jó lenne itt egy ilyen ház, ahol összejöjünk. Lementünk a Fehéritőbe anyagot koldu- ni, ő pedig Goldbergerből hozott téglát. Használtat. Azt meg mi pucolgattuk. Például húsvét vasárnap tele volt a Kápolna, utána 11 órakor 101 ember dolgozott az építkezésen. Itt olyan lelkes volt mindenki, hogy lesz egy hely, ahova bemehetünk. Volt a Bercédi néni, meghalt már, ő vezette a munkanaplót, hogy ki mit csinált, mennyit dolgozott. Az iskolaigazgató talics- kázott. A negyedik osztályos fiamnak nem tudom tán 120 órája volt. Szóval mindenki jött, mindenki csinálta szó nélkül.” „Egy idős házaspár adta a telket, hogy legyen hol helye a háznak. Úgy kezdődött, hogy a telek olyan volt, mint egy őszbozotos. Azt először ki kellett irtani. Volt a Masányiné, az Erdeiné, és még hárman-négyen, akik nem jártak dolgozni, azok irtották ki a bozótot. Aztán pucoltuk a téglát, mert bontott anyag volt mind, és pénz nem kapott senki! A Tót bácsi, ingyen csinálta az egész vízvezetékcsatlakozást, a festést-mázolást magunk csináltuk, a ter- vezést is társadalmi munkában csinálták.”

„Amit meg kellett venni, ahhoz meg kaptunk pénzt. A Fehé- rítő nagyon támogatott bennünket, meg a Goldberger.”

A ház tulajdonképpen egy év alatt épült fel. De kellett legyen egy könyv a páncélban, abban benne van az is, hogy ki mennyi dolgozott, hány órát, hány talicskát.”

„Amikor készen lett a ház rendeztünk egy nagy bulit, két részletben, mert egyszerre nem fértünk el, és hát amikor ki akartuk írni, hogy Kultúráz, jött a Bihari és kiírta, hogy Párt- ház. Na akkor kitört a botrány, és sokan sokáig nem jöttek.”

„Akkor kezdtünk el olyanokat csinálni, hogy Katalin-bál, volt szavalóverseny, a Jákó Vera énekelt, volt színjátszókör, hoztunk zenekart, szóval nagy élet folyt a házban. Na és kap- tunk bútort elláttak mindennel, volt fűtés ugye a Pártházban. A vetítőt már mi vettük, mert volt ugye az is. És volt ÖTYE-klub, tudod ugye mi az? Annak is én voltam a vezetője. Hát szóval én a kezdetektől olyan három évvel ezelőttig ott voltam. Akkor en- gem nagyon megbántottak, és azóta be sem tettem a lábamat.

„A ház eredetileg már ebben a formájában épült. A kis ház volt a gondnoklakás, na sajnos volt itt egy-két szemét gondnok, de az elején volt például egy Menyhárt nevű házaspár, a férfi le- százalékolt volt, a feleségére Piroskára néha rá kellett szólni, hogy csinálj ezt meg azt, de takarított, nem volt vele gond.”

„Tartottunk Öregek napját. Volt rengeteg kalocsai terítők, festett tányérokkal terítettünk, kis csomagot kaptak az öregek. Aztán minden hónapban volt Vöröskeresztes nap.”

„Volt itt egy Bölcsöde is egy évig, mikor lecsúszott a Bölcsö- de. Akkor volt ez, amikor a Téglagyár fölött is leszakadtak a há- zak. Egy éjjel lement hét ház, de úgy, hogy például a Schneider

néniék is ott laktak, az ő kertjükben a naspolyafa fele maradt a fele lement. A konyhája úgy ment le, hogy fallal együtt a moso- gató, tudod az a fal mosogató is lement az árokba. Jött a rette- netes nagy eső. Akkor csinálták a bánya rekultivációját, és nem csináltak vízelvezetőt. És az a rettenetes felhőszakadás azt a puha földet levitte. Ez olyan 1970 körül volt.”

„Voltak szakkörök is. Például a kertészeti szakkörben előadó volt még a Kulin Imre is. A zsugaszakkörben volt egy néni, 96 éves korában halt meg, a férfiakat kenterbe verte terített betli- vel. Kérdeztem, mennyi volt, Nusi néni? 23 forint, 10 filléres alapon!”

„Persze, szilvesztert is tartottunk, az öregeknek. Voltunk vagy tizenöt, abból hármunknak volt férje. A többiek nyafog- tak, hogy persze a TV-vel koccintsak? Ó, a Szilveszter, vettem egy gyerekepszgót, a TV-vel igyam meg? Na, akkor csináltunk Szilvesztert. Lementünk 2 órakor hoztunk bort, csináltuk a szendvicseket, hoztunk süteményeket. Hajnali fél háromig vol- tunk. Egy férfi nem ivott, az szállította haza az öregeket.”

„Na és amikor megszűnt a Párt, mindent elvittek. Tizenhat fotelt dohányzóasztalokat, mindent. A zongora úgy van meg, hogy rajta volt a leltári szám, hogy a Párté, aztán mikor jöttek a bútorokért, és nem figyeltek oda, lecsavartam a leltári lapot. Így maradt ott. Pedig a zongora úgy lett, hogy valaki adta.”

„Amikor megszűnt a Párt támogatása, nagyon nem volt pén- zünk. Akkor kiadtam a házat a jehovásoknak. Egy héten kétszer jöttek, vagy nyolcvan-százán, de ott vizes ronggyal minden- kinek le kellett törölnie a cipőjét, hogy ne vigyék be a piszkot. És fizettek rendszeresen, 800 Ft-ot egy-egy alkalommal. Aztán ki- adtam zenekaroknak próbálni, ugye kellett a pénz fűtésre, vil- lanyra rezsire.”

„Először volt olajkályá, aztán cserépkályá, aztán lett a gáz. De volt olyan kedves látogató, aki a termosztátot is lelopta, ott volt a falon.”

„Na aztán amikor a rendszerváltás volt, szerencse, hogy csak 396 m² a ház és nem 400, mert akkor elvették volna. Osztották a helyeket a pártoknak. Jött az egyik párt. Hány iroda van? Egy és hány telefon? Egy. De maguknak ez amúgy sem lenne jó, mert nincs parkolási lehetőség. Na akkor jött a másik párt. Mind- egyik kikezdte, de mondtam, hogy nem ajánlom senkinek, mert ezt a házat a hegyiek építették, vittük a könyvet is megmutatni, hogy ki mennyit dolgozott, de mondtam, hogy ki amennyit épített, annyit el is fog bontani belőle! Az első értekezleten még vaciláltak, a másodikon aztán ideadták. Egy forintért!”

„Hallom, most újra megkaptátok 5 évre. Hát csak csináljátok, én csináltam 30 évig, sokat fáradtam, sok örömöm is volt benne.”

Morzsák mára már csak emlékek, nekünk kicsit történelem, a gyerekeinknek talán csak mese.

Bérci Mária

ALAPÍTVÁNYI ÓVODA A TESTVÉR- HEGYEN

Angol, úszás, torna, zene,
korcsolya és iskolaelőkészítő
foglalkozások.

1037 Bp.,
Jablonka út 126/B.
Telefon: 367-3620

Erdei tábor a Testvér-hegyen óvodások és iskolások részére

Június 2-től július 31-ig.
Érdeklődni lehet: 367-3620

1037 Budapest
Farkastorki-
Királyhelmececs út sarok
Telefon: 387-9547



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

Kötelező veszethegység elleni oltásra kijelölt rendelő

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

KONYHA ÉS VIDÉKE

Az elmúlt számban csak abba hagytam, de nem fejeztem be a rostonsütés módjait, lehetőségeit. Csak a sertés és a marhaszeletekig jutottam el. Lehet még rácson sütni bárány, birka és pulykaszeleteket is. Mind a három húsfajtát legjobban a sertéshúsnál leírt módon előkészíteni, azzal a különbséggel, hogy hosszabb, többnapos pácolást igényelnek. Birkából inkább a gerincről lefejtett csinos kis érméket érdemes készíteni, míg bárányból a comb is ajánlható. Pulykából a felsőcomból alakított, jól kivert szeleteket vagy a mellet lehet használni.

Az ismétlés kedvéért idézem az előző számban leírt, idevaló részt: „Étolajból, zúzott fokhagymából, kevés sóból és csomborból (borsikafű) készítsünk annyi pépet, amellyel a hússzeletek mindkét felét meg tudjuk kenni. Jobb, ha só helyett szójamártást használunk, mert papaintartalma elősegíti a hús érlelődését.”

A jól megérett szeleteket egyenletes parázs felett süssük meg. Zöld salátákkal tálaljuk. Rizst vagy burgonyát adhatunk még köré. A rostonsütés másik, izgalmas területe a darált húsból készült fűszeres falatok sokasága. legnagyobb változatban a délszláv területeken, valamint Romániában, Görögországban találkozhatunk velük. Törökországban és Cipruson is kedveltek.

Lehet marha, disznó és birka-húsból is készíteni, de a legjobb ezek keverékéből. A birka és a disznóhús jobban megáll magában is. de a marhahúshoz valamelyikből keverni kell, ha mást nem, hát szalonnát. Legfontosabb fűszere a vöröshagyma, amit nagyon apróra kell vágni. Szerbiában és Horvátországban inkább borsot használnak, Romániában és Bulgáriában csombort.

Vegyünk egy-két példát!

SCSEVAPCSICSI

Egy-egy rész darált marha és sertéshús, egyharmadrész reszelt hagyma, só, bors (esetleg kevés pirospaprika).

A fentieket igen kevés víz hozzáadásával jól összedolgozzuk és nedves kézzel ujjnyi rudakat formálunk belőle. Egy-két órai pihentetés után a rostélyon megsütjük.

Paradicsomsaláta, olajbogyó és apróra vágott hagyma illik mellé.

PLESKAVICA

Egy-egy rész darált sertés és borjúhúst finomra vágott hagymá-

val, sóval és borssal megfűszerezzük. Jól eldolgozzuk és kétórai pihentetés után nedves kézzel pogácsákat formálunk. Roston megsütjük és az előbb említettekkel adjuk fel.

MITTE

Akkor igazán jó, ha mind a három húsfajtát keverik össze hagymával és csomborral. Szintén kevés víz teszi könnyen gyúrhatóvá.

Egyszer egy ciprusi vendéglőben egy igen különleges ízű ételt ettem. A darált húst borsral és fahéjjal ízesítették és az egészet netzhájba (németül Netz, franciául: crepinette) töltötték és így sütötték meg. Ezt azért is meg kell említeni, hogy felhívjam a figyelmet azokra a fűszerekre, amelyek nálunk ismeretlenek, vagy csak szűk körben használatosak. Ajánlom tehát, hogy kísérletezzünk reszelt citromhéjjal, gyömbérrel vagy bármi fűszerrel, ami a kezünkbe kerül.

Ha valakiben nincs alkotókedv, vagy csak éppen aznap nincs ideje komolyabb pepecselésre – annak ajánlom – a következő, egyszerűsége ellenére is finom ételt.

Roston sült virsli sajttal, szalonnával

A virsliket vágjuk ketté hosszában, tegyünk a két fél közé ízesebb sajtszeletet. Tekerjük be az egészet vékony angolszalonna szelettel, amit a kereskedelem igénytelen egyszerűséggel „bacon”-nek nevez.

Süssük meg a rostélyon úgy, hogy a sajt belül jól megolvadjon.

A szabad téren süttött ételek következő fontos családja a kis nyársakra fűzött falatok sokasága.

Általában hurkapálcára húzzák fel a falatokat, felváltva, bizonyos ritmus szerint. Lehet használni erre a célra 10-30 cm hosszú kardocskákat is. Ilyen étel a kaukázusi saslik, vagy a délszláv raznjici. Csak a fantázia szabhat határt.

RAZNJICI

Borjú és sertéshúst, valamivel kevesebb szalonnát egyenlő kockákra vágunk. Hagymával, zöldpaprikával, felváltva nyársra húzzuk.

Sóval, borssal fűszerezzük. A rácson meg-megfordítva sütjük.

SASLIK

Ez is egyszemélyes nyársakra húzott húsokat jelent. Százfélé módon jelenik meg a világban. Legfontosabb, hogy a húsokat fűszeres pácokban érleljük. A pácok állhatnak olajból, fokhagymából,

borsból vagy csípőspaprika kivonatból. Csombort, fahéjat, vagy bármilyen izgalmas ázsiai fűszert használhatunk.

Amikor májszeletet szalonnával, narancskarrikával felváltva tűzünk nyársra és ezeket örölt fahéjba forgatjuk – már nem beszélhetünk saslikról, de egy finom ételről igen. A rostonsült ételek tárgyalása után áttérünk a népi ínyesmesterség legizgalmasabb, legtöbb inzulatot kiváltó területére.

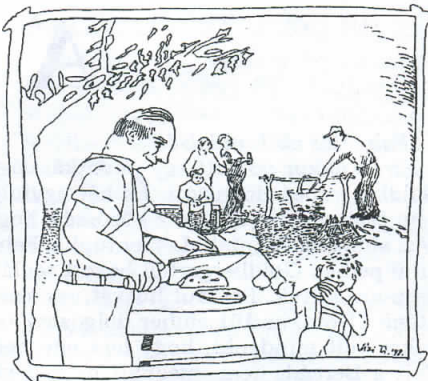
Ez pedig a HALÁSZLÉ.

Nagyon nehéz igazságot tenni, mert mindenki azt a módszert tartja üdvözítőnek, amelyet otthon tanult, vagy fiatal korában először tapasztalt. Ez természetes emberi tulajdonság. Érthető, de el nem fogadható.

A néprajzban – mint minden tudományban – a történetiségnek, az eredetnek meghatározó jelentősége van.

Az első történeti adatokat Solyos Ede történettudós tárja elénk: „Az első ismert adatunk 1800-ból származik. Egy német nyelvű útleírásban a tolnai halebédről olvashatjuk: „az első fogás pontyból készült, melyet borsos lében főztek az itt élők és „halászlé”-nek (így a német szövegben) nevezik ezt, s a halrészek fűszerezésére a török-borsot (paprikát) használják.” „A halszeletek kitűnően ízlettek nekem, de ilyen égető paprikaleveshez az én ínyemnek nem volt kellő fogékonysága,” – írja Brezetzky Sámuel.

Prónay: Vázlatok Magyarhon Népéletéből c. könyvében (1855) írja: „Többnemű halból készül ezen ízletes eledel, ú.m. pontyból, csukából, angolnából, de főképpen kecsgeből, amelyet apró darabokra vagdálnak, megsóznak, megpapi-



káznak s hagymával a magok levében megfőznek.”

Hosszasan sorolhatnám, amit e kiváló népi ételünkről eleink leírtak.

A régi leírásokban sem találunk alapléfőzéssel, paszírozással, ami sajnos manapság egyre terjedő szokás. Mondhatni: rossz szokás.

Meggyőződésem, hogy e praktika-hoz csak az folyamodik, aki nem biztos a tudásában, vagy kevés halból, olcsón akarja megúszni a dolgot. Ezért találkozunk az ilyen hamisságokkal a vendéglők konyhájában, vagy a pénzért, haszonért főző álhálászok körében.

A józanul gondolkodó ember világosan látja, hogy a ladikban, vagy a halászkunyhóban (gunyhó) nem tartottak a bográcsra, egy-két kanálra és késen kívül semmi konyhai felszerelést. Mivel is paszíroztak volna? A halászléhez hal, hagyma, paprika, só és víz kell. Semmi más!

A főzéshez egy bográcsra van szükség. A tisztításhoz, daraboláshoz egy zsebke is elég.

A legszebb halászlé élményeim egy bátonostori varsás halásznak köszönhetem. Neki köszönhetem, hogy sok év után is szigorú tisztelettel ragaszkodom a halászléfőzés ősi tisztaságához. Mindig csak az aznap fogott halból főzött. Hiába fickándoztak bárkájában a fűgébennél fürgébb a halak. „A tegnap hal már nem jó hal, már össze-törte magát. Abból már nem

TERMÉSZETES, FAGYÁLLÓ, KÜLTÉRI

KŐBURKOLATOK

járdára, útra, lépcsőre, lábazatra,
kerti tipegőnek, garázsbeállónak,
kocka, szabályos, szabálytalan alakzatban

PORPHYR KFT.

1037 Bp., Bécsi út 302.

Telefon: 250-6036 Fax: 316-0635

EGYSZER ÉS MINDENKORRA!

főzők." – mondta sokszor. Mi gyerekek, mint a nagy varázslót néztük, amint beült ladikja végébe és pikkelyezni kezdte az asznapi halászlébevalót. Mikor elkészült a pikkelyezéssel – a Dunában lemos-ta a halat. Ezután egy mozdulattal vágta fel a hasukat, de a mozdulat végén már repült is a vízbe az a rész, amelynek a halászlében nincs keresnivalója. A hal a vérével együtt a bográcsba került. Ponty, törpeharcsa, angolna, és a „süllőcsékék” mind eltűntek a gyönyörű, kézzel kalapált rézbográcsban. Ezután a bogrács a tűzre került, kút-vízzel feltöltve, hagyma, és forrás-kor paprika fejezte be a hozzávalókat. A többi a lassú tűz és a figyelő szem dolga volt. Nem emlékszem, hogy valaha főzés közben megkóstolta volna. Évszázadok biztonsága volt a kezében. úgy érezhette, hogy az ő szájléle az ahhoz képest úgyis esetleges. Sohasem tévedett. Csak így jöhetett létre az a halászlé, amelyről a tudós Erdei Ferenc így ír: „Az ilyen legegyszerűbb technológiával főzött halászlének az a nevezetes tulajdonsága, hogy a lé sajátos kolloid jellegű ölt. Nem különül el benne a halzsír, nem lesz üledéke, hanem, tejszerű üledékké áll össze a halhús kocsonyaanyaga és zsiradék, valamint a paprika és a hal ízanyagai. Ez a hallé kocso-

nyává dermed, ha kihül, tehát pontosan úgy viselkedik, mint a vér. Ugyanakkor „sűrű” ez a lé, de elsősorban nem azért, hogy sok üledékanyag lebeg benne. Kémiai nyelven szólva: olyan kolloid állapotú folyadék, amelyben az „emulzió” és a „szuszpenzió” jelleg harmonikusan keveredik.”

Visszatérve a varsás halászra: nem a fantázia hiánya volt, hogy mindig pontosan ugyanúgy főzte a halászlét, mert ha néha vadkacsát talált a varsában – abból ponttyal és kecségével vegyesen paprikást főzött.

A receptje sehol nincs leírva, de ha valaki egyszer kóstolta, – soha nem felejtheti.

Ha már a halpaprikásnál tartunk: ugyanúgy készül, mint a többi paprikás. Zsíron hagymát pirítunk, paprikát szórunk rá, erre tesszük a besózott halat és megfelelő víz hozzáadásával 40-50 percig főzünk.

Csak rázogatni szabad. A keverés összetöri a halat.

Befejezésül felhívom a T. Olvasóim figyelmét, hogy a csapadékos időnek köszönhetően megjelennek a finom gombák.

Otthoni felkészülés után szedjük és szakember engedélyével fogyasszuk őket!

Pirhala István

Kerti dolgaink

Ez a nyár sajnos a védekezés nyara lesz, úgy a díszkertekben, mint a gyümölcsösökben. Mivel az elmúlt télen nem pusztult el sem a rovarok, sem a gombák áttelelő alakjai közül semmi, nagy kártevő invázióra számíthatunk. Ez már beigazolódtott a meggyeknél, de erre még visszatérek. Nézzünk néhány jellegzetes károsítót.

Levélpírosító alma-leveltetű: nevében van megjelenési formája. Június közepén jelennek meg a nőstények, akadályozzuk meg a tojások lerakását mély hatású rovarölő szerrel.

Lisztarmat: ez a fehér bevonattal jelentkező kór sok kerti növényen előfordul, almától a rózsáig. Védoanyag Rubigán, Saprol, Topsin.

Dió levélfoltosság: Gnómia kis kerek, barna foltban jelentkezik, melyek a nyár folyamán gyorsan nőnek, és korai lomb illetve termésvesztést okoznak. Segíthet a Champion 50WP.

Gyapjas pajzstetű: most kezdi a rajzást, megtalálni a szőlőtől a gyümölcsfákig sok mindenben. Felszívódó szerek használatok.

Monília: főleg a meggyeken volt észlelhető igen erős fertőzés az idei tavassza. A virágok szinte órák alatt elszáradtak. A veszélye abban rejlik, hogy egy idő múlva olyan

mélyre húzódik az ágakban a fertőzés, hogy már védőszerekkel már nem elérhető. Fialat fák könnyebben menthető, ha a leszáradó ágakat pár centi élő résszel levágjuk.

Néhány mondat a tennivalókról: át- és szétültethetők a primulák. Az elvirágozott cserjék alakíthatók. Rendszeresen vágjuk ki az elnyílt rózskákat. Hamarabb kapunk új virágokat. Törjük ki a rododendron magzárait. A hónap végétől kell ültetni az őszi krókuszot, és őszi kikericsset. Száraz meleg időben öntözzünk.

Jó munkát.

Ort János kertész

ÓHEGY INFORMÁCIÓS
ÉS **HÍRDETÉSI ÚJSÁG**
Hírek
Óbuda-Hegyvidéknek és Gyermesülete lapja

POLGÁRI HAVILAP

Megjelenik 3000 példányban
Szerkeszti: Óbuda Hegyvidék Egyesületének vezetősége
Hirdetésfelvétel és levelezési cím: 1037 Budapest, Máramaros u. 46. Tel.: 368-6088

ÍZEK
A SERPENYŐBEN
LAJOS TANYA
— tanyasi csirkéből készült ételek háza —

Hangulatos kisvendéglőnkben igazi tanyasi csirkéből készült ételeket kínálunk.

A csirkék biotakarmányon nevelkedtek, elkészítésükhöz főként biozöltségeket használunk.

Vegetáriánus vendégeink részére is változatos ételeket ajánlunk.

Polgári árakkal, figyelmes kiszolgálással várjuk Önöket!

Budapest III., Lajos u. 70.
Telefon: 368-8404

Nyitva tartás:
hétfő–szombat 11-22,
vasárnap 11-16 óráig.

LAJOS TANYA

SILVERMOUNT

Az idő megszépít mindent, de a plasztikai sebészet gyorsabb!

Szeretettel várjuk a Silvermount Kozmetikai Sebészeti Centrumban (1037 Bp. III., Remete köz 6.), ahol minden esztétikai műtétet altatásban is végzünk.

arc-, nyak-, szemhéj-, orr-, fül-, hasplasztika • emlő-nagyobbítás, -felvarrás, -kisebbités • zsírleszívás • bio medic archámlasztás akne, ráncosodás és időskori foltosodás kezelésére

Dr. Kovács Annamária
Tel.: 250-1873, 439-7130/50. Fax: 439-7129

Legyen szebb, fiatalabb, biztonságos környezetben!



AZ EGYESÜLET HÍREI

Mottó:

„Egynék minden nehéz, sokaknak semmi sem lehetetlen

– várunk sorainkba, díjazást az együttlét öröme kívül ne várj.”

KLUBOK

A ping-pong szakosztály, dr. Farkas Tibor vezetésével, minden pénteken 16.00-17.30-ig továbbra is várja a 9-12 éves korosztályt. A sok edzés megtette hatását az Erdőalja úti iskolában is felpezsdült a ping-pong kedv, így hamarosan még egy asztalt állítanak fel az alsó udvarra. A Népház szakosztálya is a megnövekedett érdeklődés és létszám miatt, örömmel venne egy akár már bejáratott, de használaton kívüli asztalt. Adakozók kedvükre ne kíméljétek!

Ha szerda, akkor *bridzstanfolyam!* Örömmel jelentjük, hogy a résztvevők valamennyien elérték a partiképes állapotot, és várják az alkalmat, hogy gyakorlott játékosokkal mérhessék össze erejüket. További jelentkezőket, teljesen kezdőket, haladókat vár minden szerdán 18.30-tól Csige Sándor a *bridzsklub* vezetője. Tel.: 250-6131

Bridzspartnert keresek a szerdai partikhoz a Népházba. Erődné Nikoletta Tel.: 2502-812.

GRATULÁLUNK!

Etelköziéknél május 11-én megszületett szülei szemefénye, Laura. Az édesanya, és leánya kitűnő egészségnek örvend. A baba eszik, alszik és derűsen ismerkedik a világgal.

HÍREK

A márciusi Táboregyi Hölgydelután vizsgázására tettek kísérletet azok a felségek, akik május 15-én műsoros estet szerveztek párjuknak. A rendezvény apropóját a Férfinapként jegyzett *Ivó-nap* közeledte volt.

A műsoros est első száma keleti hastánc volt, melynek pikantériáját tovább növelte a művésznőket leplező csador. Az irodalmi nyalánkságok sorát egy-egy kuplé tette még élvezetesebbé.

A hideg büfé hús- és salátahalma csupa „jóasszonyomdra” készült fogásból állt össze, hiszen ki-ki saját specialitását, férje kedvencét készítette el.

Minden pénteken 18.00-tól nyitott klubestet tartunk. Minden hegylakót szeretettel várunk.

Június 20-án szombaton a Mátyás-hegyi barlangba látogat a Szent Kristóf Túraegyesület, a barlangtúrán kiépített utakon, szakavatott vezetővel veszünk részt. Elemlámpán kívül meleg felsőt is célszerű hozni. Mindenkit szeretettel várunk a Máramaros úti 137-es végállomáson 9-kor. Hazaérkezés: kora délután.

Szent Iván éji tűzgrásra és szolid erdei mulatságra invitálja az Egyesület a hegylakókat. Aki a szabadban szeretné tölteni velünk az éjszakát, hálózsákkal, sátorral, enni-innivalóval felszerelve induljon neki június 24-én a Virágos-nyeregnek. Találkozó: este 7-kor az Erdőalja úti végállomáson vagy fenn a Nyeregben.

Sajnos mire az újság a nyájas olvasó elé kerül már túl vagyunk az június 6-án

ÖKÖRSÜTÉSEN ÉS KERTI MULATSÁGON

A 130 kg-os magyar tarka bikaborjú a száraz pácából kikerülve szombaton reggel nyársra huzatik, lassú tűzön forgatva, estére megsül. Délután játszóház, majd a Táboregyi Színházi Esték első darabjaként a Térszínház előadásában Aesopus: állati mesék c. darabja következik.

Estére hirdettük meg az Ökörkör alakuló gyűlését, a FŐTULOK választást. A kitüntetett cím egy évig illeti tulajdonosát. Az Ö(kör)táncversenyen kívül is számos ökörködésre, baromságra sor kerül. Az állati jó zenét Sugár Gyuri szolgáltatja virradatig.

TEREM KIADÓ A NÉPHÁZBAN

- zártkörű rendezvényekre
- előadásokra
- zenekari színházi stb. próbákra
- klubfoglalkozásra
- tanfolyamokra
- van más ötlete?

Bérleti díj:

- nagyterem:
 - hétfő-csütörtök 1000 Ft/óra,
 - péntek-vasárnap 1200 Ft/óra,
- kisterem: hétfő-csütörtök 500 Ft/óra
- péntek-vasárnap 600 Ft/óra

Érdeklődni lehet a 368-6088, 250-5564-es telefonszámokon

TAVASZI LOMTALANÍTÁS

Az ez évi rendes lomtalanítás várhatóan július végére esik itt a hegyvidéken. Kérjük, ne dobja ki már megunt kerti bútorait, berendezési tárgyait, hívjon fel minket, egyeztetés végett, minden használható tárgyat örömmel fogadjunk.

Jól tudnánk hasznosítani a Népházban pl. különféle asztalokat, régi kerti bútorokat, székeket, foteleket, polcos kis szekrényeket. Örülénk egy működő televízióknak, esetleg videóknak. Szívesen fogadjunk könyveket, régi hanglezárást, lemezeket. Gyerekek számára játékokat, sporteszközöket.

Amennyiben Ön szívesen adományozna a felsorolt tárgyak közül bármit, úgy vállaljuk, hogy egyeztetés után elszállítatjuk

HIRDETÉSI LEHETŐSÉG AZ ÓHEGY HÍREKBE

1 oldal:	50 000 Ft
1/2 oldal:	28 000 Ft
1/4 oldal:	15 000 Ft
1/8 oldal:	8 000 Ft
1/16 oldal:	5 000 Ft
1/32 oldal:	3 000 Ft
Apróhirdetés:	szavanként 85 Ft

Az árak az ÁFA-t nem tartalmazzák.

AJÁNLATTÉTELI FELHÍVÁS

Az Óbuda-Hegyvidékiek Egyesülete (a továbbiakban Óhegy Egyesület) közönségi, információs és tanácsadó központot kíván a kezelésében lévő Bp. III. Toronya u. 33. szám alatt található ingatlanban (továbbiakban Népház) létrehozni. A Népház a tervek szerint vállalkozói és nonprofit alapon működő egységeket fog tartalmazni.

Az Óhegy Egyesület ajánlatokat vár gazdálkodó szervezetek részéről az alábbi vendéglátóipari/szolgáltató egységek kialakításra és működtetésére:

- kávézó és/vagy teázó (hagyományos ill. Internet hozzáféréssel kombinált)
- irodaszer- és nyomtatványbolt
- irodai szolgáltatások (pl. számítógépes szövegszerkesztés, kiadványszerkesztés, bérfaxolás, fénymásolás, iratfűzés)
- oktatás (pl. számítógépes, nyelvi, ügyviteli)
- fordítás
- E-mail postafiók

Az ajánlatnak tartalmaznia kell

- a szolgáltatás rövid leírását
- a szolgáltatás tervezett időtartamát ill. folyamatosságát (heti alkalmak számát)
- a szolgáltatás napi időtartamát (kezdés és zárás időpontja)
- az Óhegy Egyesületnek fizetendő bérleti díjat

és/ vagy

- a tervezett beruházások nagyságát és jellegét
- a szolgáltatás beindításának tervezett időpontját
- 3 éves üzleti tervet
- referencialistát
- a gazdálkodó szervezet 1997-es beszámolóját

Az Óhegy Egyesületnek szándékában áll a vállalkozókkal közösen beadott pályázatokon és más (pl. önkormányzati) forrásokból származó összegekkel a közönségi, információs és tanácsadó központ kialakítását támogatni.

A gazdálkodó szervezeteknek a Népházban minden pénteken 15.00-21.00 között tekinthetik meg, előzetes telefonos bejelentkezés esetén.

A pályázatok beadási határideje 1998. július 17., 18 óra. Helye Bp. III. Toronya u. 33. (Népház)

A pályázatok beadását követően a nyertes pályázók személyes beszélgetés útján kerülnek kiválasztásra.

A pályázat eredményhirdetésére 1998. július 24-én 18 órakor kerül sor.

A pályázat kiírója fenntartja magának a jogot, hogy a pályázati kiírás egyes feltételeit (pl. beadási határidő, a szolgáltatások köre) a pályázat ideje során megváltoztassa, melyet nyilvánosságra is hoz.

A pályázattal kapcsolatban további információ kérhető: Pirochné Simon Zsuzsanna, az ÓHEGY Egyesület elnöke. Tel.: 368-6088.

Beszélgetés Tóth Miklóssal, a hegy postásával

(Folytatás az 1. oldalról)

Mióta itt vagyok, lassan a harmadik generáció nő föl a hegyen. Némelyik asszonykát még kisgyerekként hessegettem magam körül, úgy 15-20 éve. Legjobban az idősek várják a jöttömet, és nem is igazán a nyugdíjért. Jó szóra van szükségük. Szinte mindenhol marasztalnak pár percig. Van, aki tíz éve minden hónapban elmondja ugyanazt. El-elbeszélgetünk politikáról, egészségről, megvizitatjuk a dolgot, és jóérzéssel megyünk, illetve maradunk tovább. Afférom hál' Istennek senkivel nem volt. Mindenki jó emberi kapcsolatom alakult ki.

Meg szoktak-e kínálni valamivel?

- Kávéval, ezzel azzal, de húsz éve egy korty alkoholt nem fogadtam el. Munka közben nem iszom.

Mi ismerünk Téged, de szeretném tudni, hogy szerinted milyen a jó postás?

- Ez egy bizalmi állás! Az egyik legfontosabb dolog, hogy ne legyen locsi-fecsi. A postás ne fecsegen, ne vigyen híreket, legyen diszkrét és megbízható. És persze segítőkész. Én például csak a biztosan távollévőknel hagyok értesítőt. Ne kelljen senkinek lemenni sorbaállni a postán. Inkább kihozom kétszer, háromszor is a küldeményt.

Mit üzensz a hegyieknek?

- Sok-sok lehetőségem lett volna elmenni a hegyről, de szeretem az itt élőket, ragaszkodom ehhez a vidékhez. Mások sokkal könnyebb járatokon dolgoznak, de nekem nincs szívem itt hagyni a hegyet. A iskolában is szinte minden alkalommal körülvesznek a gyerekek. Soknak a nevét is ismerem, örülnek nekem, én meg szeretem őket. Jó viszony ez. Azt kívánom mindenkinek, hogy ilyen kétoldalú megbecsülésben legyen része. Amíg bírják a „mankók”, addig csinálom itt a hegyen.

Anonymus

Hírek az Erdőalja úti iskolából

Hamarosan kitör az ÁCIÓ-KÁCIÓ VAKÁCIÓ!

Több nyári tábor várja a gyerekeket. Bár a hagyományos és ropant népszerű sóstói és a vándortábor létszáma már betelt, a napközistáborba még lehet jelentkezni az iskolában.

Srácok, ne feledjétek, hogy a tábor előtt kötelező orvosi vizsgálaton kell részt vennetek!

Nyári ügyelet: minden szerdán 9-12 között. Tel.: 250-3269

Augusztus elejétől az iskola kapuján olvasható a tanévnyitó ünnepség és a szeptemberi ebédbefizetés ideje.

A GULYÁSPARTI ismét nagy sikert aratott. A mesterszakácsok ez alkalommal is kitettek magukért, a hangulat ismét remek volt, a kedves szülők az árverésen ismét adakozó kedvükben voltak. A gyerekek rajzain kívül kikiáltásra került a tanárok gyerekkori képeiből összeállított tabló - 11500 Ft-ért talált gazdára. A befolyt összeget, összesen 100000 Ft-ot a kertre fordítjuk: ping-pong asztalt, kosárlabdapalánkot veszünk belőle.

Idén sokat változott az iskolaudvar. Szülői segítséggel 2 focikapuval az egész területet behálózó locsolórendszerrel gyarapodtunk. Pályázat útján szereztük be a csúszdát, a ping-pong asztalt és a mérleghintát.

Egy iskola jó híre talán legjobban a jelentkező gyerekek számában mérhető le. Összel két első osztályt kell indítanunk, a jelenlegi két első pedig kényszerűen össze kell vonnunk a teremhiány miatt.

Valamennyi hegylakónak, nagyszülőknak, szülőknak, gyerekeknek kellemes kikapcsolódást, a szeptemberi újrakezdés előtt feltöltődést kívánunk.

Az iskola tanári kara

LIDÓ SZABADIDŐKÖZPONT

SQUASH CLUB

Telefon: 439-0479

Az ország legnagyobb, hatpályás fallabda centruma, a Lidó Squash Club különféle kedvezményes bérletkonstrukciókkal várja a fallabda sport szerelmeseit. A club belső tere kiválóan alkalmas vállalati összejövetelek és céges házi-versenyek megtartására.

BOWLING CLUB

Telefon: 242-1937

A szabadidőközpont részeként újonnan nyílt meg a sörözővel és étteremmel egybeépített, hatpályás Lidó Bowling Club. Nyáron hangulatos kerthelyiségben élő zene, az emeletigalérián poolbiliárd asztal, dart's és rulett játék gépek várják a szórakozni vágyó közönséget.

1031 Budapest, Nánási út 67.

Parlagfűirtás

A hegyi hűvösebb klíma miatt néhány hetet késik a parlagfű virágzása a városihoz képest. A növényt legcélszerűbb tövestől kihúzni, hiszen a kaszálás, fűnyírás után maradó néhány centiméter már elég ahhoz, hogy ismét kihajtsanak és virágozni kezdjen. Mindenképpen a virágzás megkezdése előtt kell irtani, hiszen az amúgy még nem allergiás, de a környezetszennyezés miatt megtépzott immunrendszerű embert is megbetegítheti virágpora.

APRÓHIRDETÉS

Erdőalja úti 96 nm-es ingatlan telekrésszel, garázzsal eladó. Tel.: 250-2819

Beszámoló a Csúcshegy Menedék Egyesület idei közgyűléséről

Ez évi közgyűlését 1998. április 25-én tartotta a Csúcshegy Menedék Egyesület. A napirenden elnöki beszámoló, tisztújítás és a tervek szerepeltek. A tavalyi év eredményei között Ujj Zoltán elnök az őszi szüreti bált, a hirdetőtábla állítást, a Táborhegy Óhegy Egyesülettel szervezett közös rendezvényeket, illetve az Óhegyi hírek és a Óbuda újság terjesztését említette.

A közgyűlés az elkövetkezendő kettő évre elnöknek Kádár Pétert, titkárnak Varga Ferencet, míg kincstárnoknak Spitz Gabriellát választotta. Az idei tervek között szerepel: • (az immár sikeresen megrendezett) majális illetve a

tervezett szüreti bál megrendezése

- hirdető tábla felállítása a Menedékház utcában
- szemégyűjtési akció megszervezése
- a terület közművesítési lehetőségeinek állandó figyelemmel kísérése

Az egyesületi tagok elhangzott javaslatai alapján az egyesület lakossági fórumokat fog szervezni

- környezetvédelmi
- közbiztonsági
- építési övezeti átsorolási kérdések
- közművesítési témákban.

Az egyesület vezetése kéri, hogy igényeiket, ötleteiket, elvárásait, felajánlásait juttassák el az egyesülethez. (Cím: 1037 Budapest, Soly márvölgyi u. 94., tel.: 439-8733)

gírhés tigris cukrászda

FAGYLALT- BIRODALOM

Folyamatosan
16 féle fagylalt közül választhat.

FANTÁZIA- TORTÁK

Ön kitalálja, mi elkészítjük.
Jöjjön győződjön meg!



Farkastorki-Jablonka-Viharhegyi út sarok

KERTÁPOLÁS, PERMETEZÉS

Telefon: 250-6151

SRAMLI KISVENDÉGLŐ

A legszebb kerthelyiség Óbudán
Esténként élő sramlizene
Különterem

Dohányzó-nemdohányzó termek
Megújult ételválaszték
Polgári árak

Tanyasi csirkeételek
Széles vegetáriánus választék
Ételek biozöldegekből

(L)egyen a vendégünk!

Budapest, Vörösvári út 131.
Telefon: 388-6115

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

Mikroszkópos vizsgálat után kezelése az orvostudomány által kifejlesztett, biológiailag aktív hatóanyagokkal és lézeres eljárással. Egyénre szabott kozmetológiai gyógyítással panaszait megszüntetjük. Speciális anyagainak a festés és dauerolás okozta hajkárosodásokat helyrehozzák, az egészséges állapotot visszaállítják. Fodrászat nők és férfiak részére. Estélyekre, partikra, fogadásokra kellemes megjelenéséhez alkalmi frizurát készítünk. • A szép kéz is lehet még szebb. Manikűr, műköröm, kézápolás. Kellemes környezetben színvonalas kiszolgálással, előre egyeztetett időpontban várjuk Önöket.

ARÉNA PASSAGE, Bp. III., Bécsi út 81. Tel.: 212-4213, 367-2640. Nyitva: hétfőtől péntekig: 7-21, szombaton: 8-13 óráig.