



# ÓHEGY-HÍREK

ÓBUDA HEGYVIDÉKIEK EGYESÜLETÉNEK LAPJA • XIII. ÉVFOLYAM 5. SZÁM • 2008. JÚNIUS



MÁTYÁS KIRÁLY ÉS A RENESZÁNSZ

## ÓHEGY NAPOK

2008.

JÚNIUS 13-14-15.



VISSZAVARÁZSOLJUK MAGUNKAT AZ IDŐBEN.  
MEGHÍVOTT ELŐADÓK SEGÍTSÉGÉVEL ELEVENÍTJÜK FÖL  
MÁTYÁS KIRÁLY RENESZÁNSZ UDVARÁT, A KOR SZOKÁSAIT, VISELETÉT,  
FEGYVEREIT, TÁNCAIT, A KORT FELIDÉZŐ BALLADÁKAT.

**13. PÉNTEK 18.00**

AZ ÓHEGY NAPOKAT MEGNYITJA

**BÚS BALÁZS**

POLGÁRMESTER ÚR.

„A VISEGRÁDI PALOTA FELTÁRÁSA ÉS REKONSTRUKCIÓJA”  
KOVÁCS ISTVÁN RÉGÉSZ ELŐADÁSA

„MAGYARORSZÁG RENESZÁNSZ EMLÉKEI”  
KIÁLLÍTÁS MEGNYITÓ

„RENEZÁNSZ ÉLETKÉPEK”

A MATHIAS REX EGYESÜLET BEMUTATÓJA

AZ EGYÉNILEG KÉSZÍTETT RENESZÁNSZ RUHÁK DÍJAZÁSA

**14. SZOMBAT 19.00**

MÁTYÁS KORÁRÓL SZÓLÓ BALLADÁK

AZ ÓHEGY EGYESÜLET TAGJAINAK ELŐADÁSÁBAN

RENEZÁNSZ TÁNCOK ÉS LAKOMA MÁTYÁS UDVARÁBAN  
KECSKÉS ANDRÁS ÉS LANT-EGYÜTTÉSE KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL

LOVAGI TORNA

**15. VASÁRNAP 11.00**

SZAKÁCSVERSENY-RENEZÁNSZ RECEPTEK ALAPJÁN

A MAGYAR NEMZETI MÚZEUM TÖRTÉNETI JÁTSZÓHÁZÁNAK

PROGRAMJAI: ÉKSZER ÉS PAJZSKÉSZÍTÉS, TÁNCTANULÁS,

MÁTYÁS KORÁNAK BEMUTATÁSA,  
KÖZÉPKORI VÁSÁR, LEPÉNYEVÉS, ZSÁKBANFUTÁS,

MINDENKIT SOK SZERETETTEL VÁR

AZ ÓBUDA HEGYVIDÉKIEK EGYESÜLETÉNEK VEZETŐSÉGE!

TÁBORHEGYI NÉPHÁZ - 1037. BP. TORONYA U. 33.

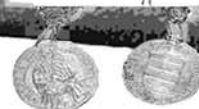
TOVÁBBI INFORMÁCIÓ:

DR. MOJZSIS DÓRA ÜGYVEZETŐ ELNÖK (30-333 2902)

BILLEIN ZSUZSANNA SZERVEZŐTITKÁR (30-485 0397)

(RÉSZLETEK A BELSŐ OLDALAKON OLVASHATÓK)

*Óbuda Hegyvidékiek Egyesületének Lapja*



# Ferda Zsuzsa és Jancsó Ildikó kamarakiállítása

Május 9-én a Népházban kerámia ékszereket és festett selymeket láthattunk. Kedves klubtársaink mutatták be a karkötőkből és nyakékekből álló kollekciót. Az utóbbiaknak volt nagyobb a közönségsikere, míg a karkötőket anyuk miatt kissé zömökebbnek ítélte a Nagyérdemű. Ferda Zsuzsa elmondta, hogy a színes, csillogó virágmotívumok gyakori alkalmazása a virágok iránti vonzalmából ered. Nem véletlenül járt korábban Kertészeti Egyetemre. Iparművészeti tanulmányokat – provence-i rokonok segítségével – Franciaországban volt alkalma folytatni. Kiállításait már ott siker koronázta. Régebben a Népházban is láthattuk szép munkáit. Most is szívesen jött hozzánk, mi meg örültünk, hogy ismét gyönyörködhetünk a bemutatón. Idei bemutatkozását a Forgács Bálint és Vincze Márton által előadott Romhányi versek, vidám színporkák tették különlegessé. Az este igen mókásra sikeredett, mindenki jól szórakozott.

Jancsó Ildikó textilművész festett selyemkelméi újdonságot jelentettek számunkra. Hordható anyagokkal és lakásdíszítésre használt textíliákkal is foglalkozik. A KREA Művészeti Főiskolán Stílus és Tervezés szakon végzett, de folyamatosan továbbképzzi magát. Jelenleg a Károli Gáspár Református Egyetemen hallgat pszi-



chológiát. Távlabbi tervei között szerepel, hogy a textíliák speciális alkalmazásával a mozgáskorlátozottak, a gyengénlátók és az idősek otthonaiban nyújtson segítséget. Tanulmányai tervei megvalósításához adnak segítséget, útmutatót.

Ferda Zsuzsa és Jancsó Ildikó együttes szlogenje „kerámia ékszer és kiegészítő (kelme)”.

További munkájukhoz sok sikert, jó egészséget kívánunk.

W. Grass

## 82 év a hegyen

(III. rész)

1928, nyara még játékkal, önfeledt boldogsággal tel el, de jött a szeptember és több kisláb rótt a hegyi utakat. Kezdődött a felelősségteljes élet, az iskola. Reggel édesapámmal indultam el, de délben már egyedül jöttem haza. Az út hosszú volt a Laborc utcától Szentlélek térig, így volt alkalom gondolkodni, élményeket gyűjteni a természetből, felfedezni a tágabb környezetet. Ősz volt, a nagy befözések időszaka. Anyáink 20 kilógrammonként cipelték fel a hegyre a közeli bulgárkertészetekből származó ízletes paradicsomot. A fiatalabbak számára talán érdekes lehet, hogy kifelé menet a Bécsi út jobb oldalán a Zay utcától hatalmas bulgárkertészetek voltak. A hegyen sok csipkebokor (vadrózsa) volt, bőséggel jutott mindenkinek, aki vállalta, hogy kicsit összeszúrja a tüske. A szedésben én is segítettem édesanyámnak, aki a csodás bogycsokból, semmihez sem hasonlító finom lekvárt főzött. C-vitamin szükségletünket bőségesen biztosította. A kaszálók tele voltak gyógynövényekkel, pásztortáska, útifű, kamilla, orbáncfű, a patak parton (Laborc árok) megfordomta, boglárka, zsurló. Így ismertük és szerettük meg a gyógynövényeket, amelyeknek ma is buzgó fogyasztója vagyok. Tavasszal a komlóhajításból finom leves készült, íze a zöldbabéhoz hasonlított. Az illatos turbolya szintén leves alapanyagának számított. Szinte most is hallom anyám hangját, amikor azt mondja „szaladj ki a rétre egy kis madársalátáért”. A karnyújtásnyira lévő természet, bőségesen ellátott finomságokkal. Általában mindenki gazdálko-

dott egy kicsit. Nekünk is volt egy kis konyhakertünk, ahol zöldségféléket termesztünk, hogy ne kelljen mindent a városból cipelni. Baromfit szinte minden udvarban láthattunk. Édesanyám eleinte piacon vette az élő a csirkét, de amikor egyszer hazahozta, mi gyerekek megcsajnáltuk, és kikönyörögtek neki az életet. Ez lett a kis baromfiudvarunk alapja. A reggelenként felhangzó kakaskukorékolás, nem csak a reggelt, de az idő múlását is jelezte. Nekünk gyerekeknek, akik nyáron, időnként megmászva a Szent Antal forrás öreg szilfáját, úgy vonultunk egyik rétről a másikra, mint nyári felhő az égbolton, nagyon hamar önállóknak kellett lennünk. Együtt róttuk a nem rövid utat, akár Lovag Hartman Gaston, a Magyar Királyi Folyamőr Laktanya parancsnoka, vagy Tischler bácsi, a Richter Gedeon cég raktárosa társaságában. Később ugyan a „nagy utat” (Farkastorki út) portalánították, és már nem lettünk a szó szoros értelmében bokáig sárosak, de a téli nagy havakat nehezen tudtuk leküzdeni. Az eszünkbe nem jutott, sem nekünk, sem a szüleinknek, hogy a zord időjárás miatt hiányozunk az iskolából. Szükségből tanultunk meg síelni, tanár nélkül a magunk erejéből. A síléc akkor közlekedési eszköznek számított, főleg a gyermekek körében. A Vörösvári út elején volt egy nagyobb fűszeres. A bolt védett kapualjában hagyhattuk léceinket, onnan baktattunk tovább gyalog az iskolába, ki hova járt. Te jó ég, hogy repül az idő. A nem is oly rég született Sanyi öcsém jövőre kezdi az iskolát.

Magdi néni

Kedves Színház és Zenebarátok!

## „Színház az egész világ”...és muzsika!

Júniusi bemutatók:

A nyári szabadtéri előadásokat megelőzően ajánljuk a kőszínházak műsorairól:

- **Operaház:** A makrancos Kata (balett): 10 K, 11 Sze, 12 Cs., 13 P., 14 Szo, 15 V.
- **Vígyszínház** – Figaró házassága: 7. Szo., 8. V., 9. H.
- **Thália Színház: Madách Musical:** A Tánccsokla évvégi bemutatója: 14 Szo. (10.30, 15.00 és 20.00 óra), 15 V. (10.30, 15.00 és 20.00 óra)

Jegyrendelés, mint mindig Cultur-Comfort Központi Jegyiroda, 1061 Budapest, Paulay Ede u. 31. tel.: 332-0000, fax: 322-2324, e-mail: cultur\_comfort@freestart.hu. Pászti Ildikó várja jelentkezésüket. Jelszó: Ó-HEGY

Jó szórakozást, zenei élményt kívánunk

Szolnoki Tibor és Zsádon Andrea

## Jenny

Ha hinnék benne, elképzelném, hogy most az elíziumi mezőkön szaladgál boldogan, farkcsóválva a többi boldoggal együtt. Ahol tér van, zöld mező, kék ég és örökös napsütés. Piros pircsokon gázol keresztül, megugatja a fel-feltűnő többi négylábú jószágot, odasettenkedik merev-vízszintesen tartott farokkal, mintha ott se lenne, láthatatlanságot mímelve egy-egy virágra rászállott méhecskéhez, bespejzolt csontot kapar ki, és szájában tartva egy hős felsőbrendőségének fejtartásával rója a számoatlan köröket. Elképzelném, hogy ránk gondol, a megkapott és csak vágyott simogatásokra, buksi vakargatásokra, kergetőzésekre, az elhappolt finomságokra, arra az egész rúd diós bejglire, amit egy óvatlan pillanatban kicsempészett magával a kertbe megrövidítve családunkat épp egy rúdnival a bejglimajsolás élvezetétől. Elképzelném, hogy egy enyhe szélfuvallattól a szárítóról lerepült, gondatlanul nem rögzített harrisnyát megkaparintva (miért ne száradnának ruhák az elíziumi mezőkön?), a győztes kárörvendő mosolyával képen tisztos távolba menekül, hogy a zsákmány visszaszerzése céljából jeltétra invitáljon bennünket. Elképzelném azt is, hogy családgyesítés címszóval azonnal megkeresi Artúrt, aki életében hön rajongott érte, még feleségül is vette, kölykeik születtek, és ott várt rá a mezőkön mostanáig. Elképzelném, hogy végre megszólal, amit annyira vártunk mindig, mert úgy tudott nézni két barna, szeretetet sugárzó szemével. Azt is elképzelném, hogy keres minket, hogy szeretné megbökní nedves orrával a kezünket, abba ne hagyjuk a simogatást, ez jár Ír Zetterességének. Elképzelném, ahogy fülel, mikor hallja már meg autók ismerős motorzúgását a messzi távoból, hogy megérkezzen végre valamelyikünk. Elképzelném, hogy ugyanolyan boldogságban éli túlvilági életét, ahogyan nálunk élte, mert minden bizonyon az azt gondolta, ez itt a földi Paradicsom.

Elképzelném.

De így csak megpróbálom a maga után hagyott, kimondhatatlanul nagy űrt kitölteni valami módon. Csak még nem tudom, hogyan...

Tatár Judit

## Középkori Visegrád lakóinak élete

Óhegy Napok – június 13.

Családi kapcsolataim révén már gyerekkoromban szorosan kötődtem Visegrádhoz. A település gazdag történelmi múltjának is szerepe volt abban, hogy egyetemi tanulmányaimat az ELTE Bölcsészkarán végeztem. 2005-től a visegrádi Mátyás Király Múzeum régészeként dolgozom, alapvetően az egykori középkori város, illetve ritkábban a Fellegvár területén végzek kutatásokat.

Előadásomban Visegrád középkori régészeti emlékeiről szeretnék beszélni: az 1009-ben írásos forrásban először említett település a tatárjárás (1241-1242) során néptelenedett el. IV. Béla nevéhez köthető a Fellegvár és a Salamon-toronyként ismert Alsóvár építése. 1323-ban a nápolyi Anjou-dinasztia tagja, Károly Róbert Visegrádra helyezte székhelyét, ezzel a település igen jelentős várossá fejlődött. A 14. század második felében indult meg a királyi palota építése, amelyet Zsigmond és Mátyás idején a 15. században is folyamatosan bővítettek és korszerűsítettek. Bár a királyi udvar Nagy Lajos uralkodásától kezdve elsősorban Budán tartózkodott, Visegrád ebben az időszakban – különösen Mátyás uralkodása alatt – mégis fontos szerepet töltött be, mint a magyar királyok rezidenciája. Életének az oszmán hódítás vetett véget: 1544-ben elfoglalták a törökök, és innentől kezdve Visegrád mintegy 140 évre az uralmuk alá került. Ekkortól számíthatjuk azt is, hogy az egykor virágzó város hosszú időre elnéptelenedett. Új lakói a 18. század elején beköltözött, részben német területekről bevándorolt telepesek voltak: a település mint falu, később mezőváros éledt újjá a 18-19. században.

Előadásomban a régészeti emlékek ismertetésén keresztül mutatom be a középkori Visegrád lakóinak életét.

Kováts István  
Mátyás Király Múzeum  
Visegrád

## Reneszánsz életképek

Óhegy Napok - június 13.

Az Úr 1468. évében Hunyadi Mátyás királyunk keresztes háborút indított Cseh Podiebrad György ellen. Táborba hívta seregeit. Ott megjelentek zsoldoskapitányai, zsoldosai, s az őket követő csődület: bábás nők, szajhák...



Célunk a hadjárat során létező táborélet teljes képi és hangulati visszaadása. Élő történelmi képet mutatni, bemutatni azokat az embereket, akik egy ilyen táborban megfordultak.

Bemutatjuk a kor harcmódorát, harceszközöit az élet vidámabb dolgaival együtt, mint a tánc, a játék.

Alaszti Péter  
www.matbiasrex.hu

## Lakoma Mátyás udvarában

Óhegy Napok - június 14. 19 óra

Ezúton invitáljuk meg a hegy lakóit és kedves barátaikat a termeinkben tartandó középkori lakomára. Vendégeink szórakoztatására – a lakoma előtt – Mátyás királyunkról szóló balladák és reneszánsz táncok kerülnek bemutatásra. Válogatott lovagjaink bajnívásában is kedvünket lelhetjük. A lakoma alatt muzsikát hallgathatunk jeles lantművésznünk Kecskés András és együttesének előadásában, majd reneszánsz táncok segítségével frissíthetjük fel magunkat a lakoma után.

S hogy milyen étkekkel és italokkal várjuk kedves vendégeinket? Először is jófajta mézes pálinkával – gyomorerősítőnek! Fő fogásként mézben és borban pácolt, szalonnába göngyölt szárnyast adunk válogatott fűszerszámmal megbolondított zöldkörettel, s mindezt leöblíthetjük jófajta vörös és fehérborral. Vendégeinket ezenkívül megajándékozunk egy emléklappal is, amely Mátyás királyunkat ábrázolja.

S hogy mennyibe kerülnek a testnek és léleknek szülő ezen fantasztikus élvezetek? Potomság: mindössze 2000 forintokba!

Felhívjuk továbbá vendégeink figyelmét, csillogtassák meg költői tehetségüket, és szívük hölgyéhez – vagy szívük urához – írott verseket hozzanak magukkal, melyeket a lakoma alatt felolvashatnak – a vendégsereg okulására



és gyönyörűségére! A legjobb műveket udvari krónikánkban – az Óhegy Hírekben – közreadjuk. Sok szeretettel várjuk a nemes hölgyeket és urakat Mátyás királyunk és Beatrix királynénk nevében:

Vezetőség

(A kedves érdeklődők a lakomára jelentkezhetnek udvari kamarásunknál, Billein Zsuzsánál. Telefonszám, ha a futár vagy a postagalamb lebetegedne, 30-485 0397)

## Szakácsverseny, cukrászverseny

Óhegy Napok - június 15.

Felhívjuk a sütni-főzni szerető kedves olvasóink figyelmét, hogy jelentkezzenek bátran a Reneszánsz Óhegy Napok sütő-főző versenyére.

### A főzés:

A jelentkezőknek korabeli receptek alapján – bográcsban, vagy szabad tűzön – kell elkészíteni a versenyműveket június 15-én vasárnap 13.30-ig.

A legjobb éték készítője elnyeri az „Óhegy Legjobb Szakácsa 2008” címet.

### A sütés:

Az „Óhegy Legjobb Cukrásza” címre azon jelentkezők esélyesek, akik június 15-én délelőtt 11 óráig eljuttatják a Népházba versenyműveiket jelíggel ellátva. A főző- és süti verseny jelentkezési határideje:

**2008 június 9. hétfő 18 óra.**

A jelentkezőket ez időpontban várjuk a Népházban (1037 Bp., Toronya u.33.), ahol kiválaszthatják a korabeli receptek közül a nekik legszimpatikusabbat.

A receptek az alap gondolatot adják, de nem ragaszkodunk mereven a korabeli leírásokhoz, szárnyalhat a versenyzők fantáziája. Aki esetleg már rendelkezik régi ételrecepttel, az hozza magával a megbeszélésre! További információ kapható Billein Zsuzsannától a 30-485 0397 telefonszámon.

Fakanálra és bográcsra fel!

Vezetőség

„Emlékezzünk vissza gyermekkorunkra, nosztalgiazzunk egy kicsit. Milyen is volt akkor az életünk? Szomorodjunk, vagy ne vessük ki önmagunkat!”

## Benyó Tibor kártyanaptár kiállítása

nyílik a Táborhegyi Népházban  
(1037 Bp., Táborhegy, Toronya u.33.)

**június 24-én, 18 órakor**

Megnyitja:

**Kádár József**

Kérem mindazokat, akiknek birtokukban van régi kártyanaptár és felajánlanák azokat, keressenek meg, hogy tudjam bővíteni eme „retro” kor tárgyi emlékeit. Benyó Tibor 30-604 4524



## Júniusi programok

Szakácsverseny - recept osztás	június 9. h.
Óhegy Napok - előadás, kiállítás	június 13. p.
Óhegy Napok - lakoma, tánc	június 14. szo.
Óhegy Napok - szakácsverseny	június 15. v.
Kártyanaptár kiállítás	június 24. k.
Szent Iván-éji tűzgyújtás	június 24. k.
Újlak 2 - KSZT ismertetése	június 28. cs.

## A pályázat eredménye

*Szt. Donát kápolna restaurálása*

A Nemzeti Kulturális Alap Műemléki és Régészeti Kollégiuma kihirdette idei pályázatának eredményét, miszerint a kápolna belső restaurálásához 1,3 mFt vissza nem térítendő támogatást nyújt. Egyesületünk – eredeti ígéretének megfelelően – ezen összeget 700 eFt-tal egészítette ki. Az egyesület tagjainak és az ügy szimpatizánsainak adományaként ugyanis még e célra 520 eFt gyűlt össze, amelyet kiegészítettünk a kapott 1 %-okból. A kétmillió forint nem elegendő a befejezéshez, ugyanis a restaurálásnál kívül egyedi lámpatest vétele, elektromos szerelés, padlóburkolás és más apróbb feladatok is hátra vannak, amelyeknek költségét további 400 eFt-ra becsüljük.

A restaurálási munka május elején megkezdődött. Gedeon Péter festő-restaurátor művész vezetésével megtörtént a fallület kiegészítő „lekutatása” és szakszertű előkészítése. A festés előtt kötelező restaurátori zsűri június 10-én lesz. A festés lényegében a jelenlegi restaurálásból áll, azzal az eltéréssel, hogy nem az 1958-as sötét tónusú, hanem az eredeti, 1800-as években készült okkeres, üde hangulatú színekkel. A figurális alakok köré – a Népházban tartott fórum ajánlásaiból merítve – az egykori szölművelésre emlékeztető motívumok (szőlőfürtök) kerülnek.

A munka várhatóan július végén készül el.

*Felcsuti László*

## Járda a Kápolna előtt

Aki gyalog jár a Farkastorki út és Viharhegyi út kereszteződésénél az kénytelen buszok és kocsik között bókászni. Nem lesz ez másképp a felújítás után sem, hiszen a hegyi autóbussz utak ezévi felújítása csupán a meglévő útszegélyek és az útburkolat cseréjéről szól. Ha a szegély rossz helyen van, úgy is marad. Ha a szegélyek most a támfalra szorulnak, mint például a kápolna előtt, akkor ott soha nem is lesz járda. Így a Farkastorki lejtőből érkezők továbbra

is az úttesten közlekednek majd, de azok is, akik a kápolna felé igyekeznek.

A járda megvalósításához az úttest nyomvonalát kell módosítani. Ez komplex probléma, számos forgalomtechnikai és közműkérdést vet fel, nem beszélve a többletköltségekről. E témában felkerestük a Fővárosi Önkormányzatot, akik nem zárkóztak el, de egyelőre csak a reményeinknek adhatunk hangot.

*Felcsuti László*

## Újlak II. KSZT egyeztetése

A jelenleg hatályos Kerületi Szabályozási Terv megfelel a területre tervezett beruházá-

sok számára. Lehetővé teszi a Játszóház, mint főépület, a Játszópark, a Kalandpark és a Bob telepítését, azonban a főépület helyét a bánya közepére, a Remetehegyi út magasságában jelöli ki. Ez a hely a gyalogosok és a gépkocsik számára egyaránt nehezen megközelíthető, és a park teljes forgalmát a hegyoldalra vonzaná.

A főépületet valójában az Eurocenter mögötti Nagybányai úton kellene elhelyezni, ehhez azonban a KSZT módosítására van szükség. Az új KSZT tervezése tavasszal elindult. Számos egyeztetésen ment keresztül, és most az érintett lakosság véleményét is ki szeretnénk kérni, ezért szeretettel várunk minden érdeklődőt a júniusi tervbemutatón.

Észrevételeiket addigis szívesen fogadjuk a 30-230 6994 telefonszámon.

*Felcsuti László*

Kerületi Szabályozási Terv készül a

### Újlak II. téglagyár bányaterületére

Minden érdeklődőt várunk  
**június 26-án,  
csütörtökön 17 órakor**

a Táborhegyi Népházba  
(Toronya utca 33.).

A szabályozási tervet ismerteti:

Felcsuti László

Matesz Építész Kft.

Tel: 30-230 6994, 375 3019



Számtalan elektrotechnikai készülék gyűlt össze az Önkormányzat által szervezett, május 31-i gyűjtőnapon, a busz végállomásokon. Képen az Egyesület részéről Tóth Lali és Évi biztosítják a gyűjtés sikerét.

## Remetehegyi út szélesítése

A Ceginvest Kft. beruházásában társasházak építése indul a volt Újlak I. téglagyári bánya felett, a Remetehegyi út 66-76. számú telkeken. Mivel a jelenlegi 3,5 m széles útburkolat, az alatta fekvő víz- és gázvezetékek, valamint az elektromos hálózat e a szakaszon magántelkeken kanyarognak, ezért szükségessé válik azok kiváltása, és új útburkolat építése. A megvalósítás költségeit az építető vállalta. A Remetehegyi út ezt követően egyenes lesz, 6,0 m széles burkolattal, a hegy felőli oldalon járdával. A munkák még a nyáron megkezdődnek. A végleges aszfaltburkolat (kopóréteg) csak az építkezés befejezését követően készül.

A Remetehegyi út további szakaszának építését az Önkormányzat vállalta, időpontjáról azonban még nincs információnk.

*Felcsuti László*

# PIZZARENDELÉS

## 244-2244

Készpénzes rendelésnél **3500 felett 10% KEDVEZMÉNY!**

# Double



# Étterem

Kiszállítás

az egész II., III., XIII., XIV. kerületben.

**Szállítási limitek:**

minimum rendelés: 900.-

XIV. ker-be 1800.- III/A ker-be 3000.-

**ONLINE RENDELÉS:**

**WWW.DOUBLE.HU**

## Június

*Június az álmok, a vágyak,  
a kívánságok hónapja*

Szent Iván nap éjszakáján a merész tűzgrók a lángok fölött mind gondolnak valamire (csak bele ne essenek a tűzbe) vagy valakire (az egészséges, fiatal, gazdag, okos és szép jövőbelijükre), vagy egyszerűen arra, hogy szentivánéji álmuk megvalósuljon. Az iskolákat elhagyó, az életbe éppen kilépő fiatalok elismerésekről, sikeres pozíciókról álmodnak, míg a gazdák a jó terméstről. A gondos szülők arra vágnak, hogy áldott gyermekeik boldogan nőhessenek bele a felnőtt korba. De vajon miről álmodjon, mire vágyakozzon, mit kívánjon egy sok hányattatást megért maroknyi nép itt a Kárpát-medencében?

Azt kívánja, hogy még sok-sok nemzedéket élhessenek itt az utódai, békében gyarapodva. Arra vágyik, hogy országát ne a rabló érdekcsoportok (azaz pártok) által rájuk tukmált, szegytelen, korrup, saját magukat képviselő képviselők irányítsák (?), hanem a maguk közül, maguk által kiválasztott legjobbak.

Arról álmodik, hogy egyszer majd megint emelt fővel járhatson a maga és mások hazájának a földjén, ahol senkitől sem kell félnie, ahol nem a „fortélyos félelem” az úr.

Arra vágyik, hogy a lélektelen pénz szűnjön meg erkölcsöt, értéket, érzéseket megszabni, szűnjön meg minden emberi megnyilvánulást csírájában elfojtani.

Azt szeretné, hogy álmai, vágyai, kívánságai mielőbb valóra váljanak, mert úgy érzi, különben közösségei széthullanának, és a milliárdnyi magára maradó ember, mint ember elpusztul és soha többé nem találja meg a másikat.

Pedig sok tennivalónk lenne még közösen: be kéne takarítanunk a termést, el kéne mondanunk a meséinket kíváncsi gyermekeinknek, sokszor kéne vidáman, önfeledten nevetnünk, fel kéne fedeznünk és közértékké tennünk a világot még ezernyi, rejtett csodáját itt, a Kárpát-medencében és másutt is. És az sem lenne rossz, ha a szerkesztő sok-sok szépet írhatna az elkövetkező hónapokról.

*Szász Kálmán*

## Óbudai starthely

A májusi Óhegy-hírek lapban újra olvastam a légből kapott váratlan vendégekről.

Annai kiegészítést azért hozzátennék a konkrétnak, áprilisi balesethez, mint gyakorló siklóernyős, hogy klubtársunk, Ági, valamint a vele együtt pörül járt másik pilóta egyáltalán nem gabalyodtak egymásba, csak épp ugyanaz a váratlan légáramlat rántotta őket le.

A napsütés hatására keletkezett termikek, azaz a felfelé mozgó, így emelő hatású, a környezetnél könnyebb és melegebb légbuborékok helyére hidegebb, lefelé áramló levegő tolu. A tapasztalatlanabb siklóernyős, ha beletéved ilyesmibe, bizony könnyen „leszopódik”, és idő előtt földre kényszerül. Az óbudai felszállóhelyről fölemelkedve főleg az északkeleti lejtőszelek emelő hatását igyekszünk kihasználni a minél hosszabb időtartamú fennmaradáshoz. A helyi hegyek topográfiája elsősorban erre teszik alkalmassá ezt a város-közelit starthelyet. Nekem is itt, az Óbuda feletti "légi akváriumban" sikerült életem első két óra fölötti időtartam-repülése, idén márciusban.

A lejtőszél mellett természetesen termikekre is vadászunk, amikor csak lehetőségessé teszi az időjárás. Többnyire több-kevesebb sikerrel. A kérértlen kerti kényszerleszállásokat az „ellen-termik” mellett okozhatja a szél beerősödése, vagy irányának váratlan változása, és az addigi sima, lamináris légáramlás turbulenssé, örvényessé válása is. Aki egyszer ellátogat a starthelyünkre, az láthatja, hogy azért próbálunk szigorú rendet tartani. Guriga által készített óbudai starthely-rend szabályozza, hogy bizonyos szélesség felett csak megfelelő vizsgával rendelkező pilóta repülhet. Pontosán rögzíti az indulás előtti magatartást, a startvonalon alkalmazandó szabályokat, a starthely feletti légtér használatát, éppen a balesetek elkerülése végett. Guriga, becsületes nevén Kerekes László az egyik vezető oktatópilóta, aki hosszú évek óta áldozatos munkával igyekszik képviselni a siklóernyősök érdekeit a Magyar Repülő Szövetség berkein belül.

Korábban az óbudai starthelyt gyakran használtuk távrepülések indulóállomásaként is.



Manapság már sokkal nehezebb a dolog, mert pár évvel ezelőtt a Hármas-határhegy fölött húzódó, Ferihegy felé tartó légifolyosót lejjebb süllyesztették, és emiatt a hatóság a tengerszint felett 750 méterre korlátozta az általunk használható légtér felső határát. Ebben a kérdésben egybeesnek a helybeliek és a siklóernyősök érdekei, hiszen az alacsonyan repülő utasszállító gépek miatt mi nem emelkedhetünk elég magasra a távrepüléshez, a nagyobb zaj pedig a hegyieknek lehet fokozottan zavaró. Közös jogi akcióval talán a siker nagyobb esélyével lehetne föllépni.

*Domján Ferenc siklóernyős*

## Csókvár

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

**Keressék Seres Erikát!  
Telefon: 06-30-442-1199,  
e-mail: laborc2000@axelero.hu  
www.csokavaringatlan.hu**



Solymárvölgyi Majális rendezett a Csúcsbegy Menedék Egyesület és a Történelmi Lovasegylet, az Aranyapatak melletti réten. A képen még csak gyülekező családok lovas ügyességi versenyt láthattak, Jubász Dénes és zenekarának koncertjét ballhatták. Három bográcban főtt a vacsora, senki nem maradt éhes, se szomjas. Az éjszakába nyúló mulatság alkalmával rendezett tombolán a nyertes egy kecskét vihett haza.



Egyesületünk idén is szervezett autóbussz kirándulást. Húszfős csoportunk Szlovénia magyar lakta területein, Hetésben és Örségben járt. Láttuk a vidék középkori, freskókkal díszített templomait, köztük Velemériben a „fény templomát”. Szalafőn megtekintettük a Pityerszeri Falumúzeumot. Hazafele kellemes sétát tettünk a Kisbalaton közepén fekvő Kányavári szigeten. A társaság bangulatát végig a jókedvű vidámság jellemezte.

# Ismerjük fel és óvjuk természeti kincseinket

## Mátyás király konyhájának fűszereiről

A fűszerek egy része Kelet-Ázsia trópusi vidékeiről került Európába, más részük a paraszti kertekben is megtermett. Mátyás szívesen forgolódott a konyhában, és Beatrix is szerette a finom ízeket, a szépen terített asztalt, meghonosította a villát és a fogvájót!

A fűszerek egy részéről olvashattunk már. Ilyenek a bors (2008.03.), a „hagymák” (2008.02.), a tárkony (2007.11.), a petrezselyem (2008.04.), a metélőhagyma (2008.04.), a kömény (2008.02.), a rozmarin (2007.11.), a kakukkfű (2003.10.).

A falusi kertek, városi erkélyládák elmaradhatatlan erős illatú fűszer- és gyógynövénye a **bazsalikom** (*Ocimum basilicum* L.). Elő-ázsiai eredetű természetett *ajakos* növény. Egyéves, ágas növéssű szárán nőnek tojásdad levelei, sárgásfehér vagy liláspiros virágai (VI.-IX.). Pikáns ízű, fanyar illatú fűszernövény. Illóolajat, cseranyagot, szaponint és keserűanyagot tartalmaz. A kereskedelemben morzsolt állapotban találkozzunk vele. Fénytől védve, légmentesen lezárva tároljuk. Az igényes konyhákban különböző ételekben használjuk ma is. Teáját étvágygerjesztőként, szélhajtóként, bélrenyheség ellen használhatjuk.

**Kapor** (*Anethum graveolens* L.) Délkelet-Ázsiából származik, hozzánk a Földközi-tenger vidékéről került. Nagyan és kertekben is termesztik. Elvadulhat. Fontos fűszer- és gyógyhatású növény. *Ernyősvirágzatú*. Frissen és szárítva is használjuk. Aromás illatát, ízét illóolaj-tartalma adja. Kevés nyári étel képzelhető el nélküle! Jó házszer felfűvódásnál, emésztési zavaroknál. Már az egyiptomiak is használták, főleg fejfájás ellen. Ágas növéssű, fonalas ágakra szabdaltsággal leveletű egyéves növény. Virágai sárgák (VI.-X.). Virágzó szára finoman barázdált, belül üreges.

## Kerti dolgaink

A tavaszi munkás kerti hónapok után a június kis könnyebbséget szokott hozni. Minden a helyén földben van, virágzik, hajt, csak vigyázni kell rá. Azt hiszem, most ez a „vigyázás” fog sok gondot okozni. Már május utolsó napjaiban megjötték a 30 fok feletti napok. Remélem, nem tartósan.

Nézzük a tennivalókat. Gyümölcsfáknál a növényvédelem. Rajzik a kaliforniai pajzstetű. Ilyenkor a fiatal alakok ritkíthatók a legsikeresebben. Már most erősen mutatkozik a lisztharom. Alfától rózsáig mindenütt. A permetezésekhez a reggeli vagy esti órákat használjuk, így a perzselés lehetőségét elkerülhetjük. Almán, körtén jó a gyümölcsritkítás, ha túl jól sikerült a kérés. A túlterhelt ágakat támasszuk alá.

Gypeink is károsodhatnak a hirtelen melegben. Az öntözés mellett segít, ha nem vágjuk túl rövidre, így képes árnyékolni magát. A sok öntözés, meleg okozta növekedés több nyírást is igényelhet.

Ez esetben tápanyagpótlásról is kell gondoskodni.

**Ánizs** (*Pimpinella anisum* L.) A Földközi-tenger mellékéről származó, hazánk déli részén természetett egyéves, igen illatos növény. *Ernyősvirágzatú*. Szürkésbarna termései (ikerkaszat) illóolajat, cukrot tartalmaznak. Ezek adják édesen aromás ízet.

Az ókorban fűszer- és gyógynövényként is használták. Különböző mártásokban, édességekben (kompótok, köhögés elleni cukorkák), süteményekben, italokban is használják kellemes illatát, ízét. Emésztést segítő, hurutoldó hatása közismert. Fájós hasú gyermekeknek az ánizstea nélkülözhetetlen patikaszer. Igényessége miatt házilag nem termesztjük. „Iszákosoknak” az ánizslikőr különös csemege.

**Sáfrány**, jőféle sáfrány (*Crocus sativus* L.) A kerti krókuszaink rokona, *nőszirműféle*. Virága lilás vagy ibolyás (IX.-X.). 2-3 cm-es bibéje 3 sallangú. Ezt a sárga szervét szedték ki nagy műgonddal és szárították. 80–100 000 bibe adott 1 kg száraz fűszert! A Föld legrégebb, legnépszerűbb és **legdrágább** fűszere volt. Híreségét az „Ebers”-féle papirusztekercsek, a Biblia és az ósindánok írásai is említik. 1-2 bibe-szál is sárgává és izletessé tette nagyanyaink húslevesét. (Ha volt rá pénzük!) Aromás illatát, kesernyős ízét az illóolaj, karotin, krocinn tartalmazta adta. Helyette ma a **sáfrányos szeklice** (*Carthamus tinctorius* L.) (kerti pórsáfrány) *fészkessvirágzatú* narancssárga csövesvirágait használjuk. Egyiptomi eredetű ősi festőnővény, olaj- és gyógynövényként termesztik (VII.-IX.).

Csak a királyok, gazdag emberek engedheték meg a távoli tájakról behozott fűszerek használatát. Régen tengeri csatákat is vívtak a szállítmányokért. Ilyenek voltak a gyömbér, fahéj, szerezendió (muskátdió), muskátvirág, szegfűszeg.

Stollmayer Ákosné

Ez a hónap az íriszek virágzási ideje. Ezután töösztással lehet szaporítani őket. Magas növéssű évelőinket vágjuk vissza virágzás után, talán még egyszer megörvendeztetnek minket.

Madaraink már nagyrészt fiókáikkal járják a kertet. Gondoskodjunk megfelelő itató- és fürdőhelyről számukra.

Kánikulamentes júniust, jó kertészkedést kíván:

Ort János kertész  
30 294 84 14

## Szent Iván-éji tűzgyújtás

a Táborhegyi Népházban  
június 24-én, kedden, 19 órakor.

Vacsora:

**sütés rostélyon, piknikalapon, aztán tűzgyújtás, tűzgrás, tánc és mulatság.**

További információ:  
Billein Zsuzsanna 30-485 0397

## Szent Iván-éji tűzgyújtás

Valaha az embernek két ünnepe volt. Télen a leghosszabb éjszaka vége, nyáron a leghosszabb világosság nappala. A két napforduló. A legtöbb fény és a legkevesebb sötétség idejé, az év legrövidebb éjszakáját ősidők óta minden nép számon tartotta, virrasztással és tűzgyújtással ünnepelte.

Szent Iván-éj titokzatos értelmű és hatású népi virrasztás: a fény, az élet, a szerelem, a termékenység ünnepe. Még a huszadik században is a határban rakott nagy tűz mellett töltötte az éjszakát az egész falu, énekekkel, szertartásos táncokkal ünnepelve az élet diadalát. Európa számos vidékén még napjainkban is él a nyárközépi tűzgyújtás szokása.

Bár a nyári napforduló tűzünnepe már évszázadok óta Szent Iván napjának előestéjén tartják, és éppen ezért a legtöbb ember szemében keresztény ünnepek számát, kétségtelen tény, hogy a ma is élő szokás a kereszténység megselemező korokból ered. A nyári napforduló vagy nyárközépi napja a Nap évenként ismétlődő (látszólagos) útjának egyik fontos állomása. A Nap, amely a téli napfordulótól kezdve fokozatosan egyre magasabbra emelkedik az égen, ezen a napon éri el pályájának csúcspontját, amit aztán a hanyatlás feléves periódusa követ.

A tűzgrásnak tisztító és termékenységfokozó hatást is tulajdonítottak, és jósoltak belőle az ugráló leányok férjhezmenetelére is, de olykor egyszerűen csak kívánságuk teljesülését várták.

Szerkesztők



Tarsoly Életmód Központ

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

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

[www.szinekvilaga.hu](http://www.szinekvilaga.hu)

**Színek Világa Alapítvány**

**ÓVODA**

Preschool & Kindergarten  
a Testvérhegyen erdei környezetben

**1% adósz.: 18085208-1-41**

1037 Budapest, Jablonka út 126/B. Tel.: 367-3620

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

# Nincs új a gasztronómia napja alatt

Az új irányzatok bemutatását ígértem. A bulvár és szakirodalom egyaránt tele van a következő, sokat ígérő címekkel: Sóban sütés. Alacsony hőfokú sütés. Fúziós konyha. És még sok más, amivel majd a későbbiekben foglalkozom. Ahogy nézem, tanulmányozom ezeket, rájövök, hogy itt mind régi-új dologról van szó.

**Sóban sütés.** Ez egyenesági lezármazottja a sok száz, esetleg ezeréves agyagban sütési eljárásnak. Célja, hogy a húst vagy egyéb ételt bevonjuk egy rossz hővezető anyaggal, így biztosítva az egyenletes hőt és azt, hogy megőrizzük a fűszerek illatát. A só itt nem az étel sózását szolgálja, és nem is teszi azt, mert akkor az ehetetlenül sóssá válna. A művellet lényege, hogy a kellően pácolt és fűszerezett húst egy, két vagy három centiméteres sóágyra fektetjük, majd hasonló vastagságú söréteggel vonjuk be. Így tesszük be a sütőbe, hogy ott a fajtájának és méretének megfelelő ideig, és hőfokon süssük. Elkészülte után feltörjük a nedvességtől összeállt burkot, és ha szükséges, egy forrólevegős készülékkel ropogósra pirítjuk. Ehhez ajánlatos beszerezni a legegyszerűbb barkács festékleégetőt.

Más esetekben is szükség lehet rá. A részben összeállt só egyéb célokra még használható. Gyakorlat

azért kell hozzá. Kezdjük valami szárnnyal. Aztán eljuthatunk egészen a halakig, ahol a bőr a rajtahagyott pikkelyekkel együtt fog leválni. Ha kísérleteink során a bevonó sóba fűszereket is keverünk – a csodát kísértjük meg.

**Az alacsony hőfokon, hosszú idejű sütést** is századok óta művelik. A káposztás húst cserépedényben tették a hűlő kemencébe egészen reggelig. Vidéki zsidók vitték a pékhez az ünnepi sóletjüket, hogy kenyérsütés után tegye a kemencébe. Agyaggal tapasztották körbe az edényt. Rossz nyelvek szerint azért, hogy az a ganef gój ki ne lopja a libahúst. Mondom, a rossz nyelvek szerint, mert a pék-ne is letapasztotta a fazekát, pedig neki nem volt kitől tartani. Azért tapasztották le, hogy az étel ki ne száradjon, és a sok finom illat mind bent maradjon. Ezt fedezte fel újra a modern konyha.

A kemence helyett most digitális, automata sütők dolgoznak tizedfok pontossággal. Ne essünk kétségbe, mert ehhez hasonló körülményeket otthon is teremthetünk egy kis leleménnyel, és majd a későbbiekben előadandó segítségével.

**Fúziós konyha.** Ez a legérdekesebb és legfontosabb út a valódi megújuláshoz. Lényege, hogy más, kultúrájukban nagyon eltérő

földrészek konyhatechnológiájának, fűszereinek és alapanyagainak a legjellemzőbbjeit fuzionáljuk az öreg kontinens konyhájába. Elsősorban távol-keleti és bizonyos dél-amerikai országokról van szó. Több mint negyedszázada tanulmányozom a kínai konyhát, és ennyi idő óta használom mindennapjaimban a különböző szójamártásokat és halszósokot, a pörköltet és a halászlé kivételével, mert purista hagyománytiszteltől, ezt nem tehetem.

Az indiai konyha egyik legfontosabb anyaga a **ghí**, mindig van itthon. Ez egy magas hőmérsékleten kezelt vaj. Magam készítem. Halakhoz és zöldségfélékhez használom.

De a fúziós konyha is régi dolog. A paradicsomot, paprikát, burgonyát, kukoricát - mind egy távoli földrészről „fuzionáltuk” A curry is indiai eredetű, de az angolok századok óta magukénak vallják.

A megújuló konyha legfontosabb pillére a teljes szellemi nyitottság, a játékosáig menő alkotó fantázia. Szakítani kell minden megrögzült rossz szokással, úgy, hogy közben tiszteletben tartunk minden értékes hagyományt. El kell utasítani az összes olyan gyári készítményt, ami otthon is előállítható. Amennyire csak lehet: kerül-

jük a mélyhűtött anyagokat. Különösképpen a húsfélét és halat. Mert ezek felengedéskor legértékesebb nedveiket veszítik el. Ne használjunk őrölt fűszereket. Mindig frissen törjük meg mozsárban. A mozsarakról még szólni fogok.

**Recept:** vegyünk egy szép, másfél kilós hátszindarabot. Tisztítsuk meg minden hártájától. Dörzsöljük be, frissen, durvára őrölt borssal. Tekerjük többrétegűen sütőpapírba, és érleljük több napot át normál hűtőszekrényben. Mennyi az a több nap? Ez csupán bátorság kérdése. Minél több, annál jobb. A sütés napján vegyük ki. Gyorsan mossuk le, és törölgessük meg. Fekessük sóágyra, és borítsuk is be úgy, hogy legalább két centi só legyen minden részén. Hátszín esetében nem kell a sóba fűszereket tenni. Süssük 200 C°-os sütőben 45-55 percig. Feltörhetjük és felvágthatjuk azonnal is, de kihűlve hideg hátszínként tálalhatjuk, nagyon vékonyra szeletelve. A kihűltet is adhatjuk melegen, ha forró vajon áthúzzuk. Fűszervaj korongokat tegyünk a szeletekre.

Ha csirkét sütünk sóban - a bel-sejébe tegyünk illatos almát vagy citromot, vagy mindkettőt. Böven fűszerezzük, és a végén hűfűjőval tegyük ropogóssá a bőrt.

*Pirchala István  
gasztromoralista*



**SZEMÜVEG**  
**KÖNNYEDÉN**

Fényre sötétedő lencsékhez most  
**TITÁNIUM KERETET** kap ajándékba.

Vásároljon fényre sötétedő Hoya szemüveglencsét és megtudja, mi az igazi kényelem: most ajándékba jár hozzá az ultrakönnnyű, antiallergén titánium keret!\*

**TransitiCns**

\*: érvényes 2008. április 1-től június 30-ig, az üzletben található JurierCo. keretekre Hoya fényre sötétedő szemüveglencsével, komplett szemüveg készítésekre.

**Lens OPTIKA** EUROCENTER, ÓBUDA  
1032, Budapest, Bécsi út 154. I. em  
telefon: 06-1/437 46 29

## Fröccs

*Amit a szőlőhegy örökösének tudniuk kell!*

„Gyerünk a vágótvirág szaküzletbe!” - mondta idősebb szerkesztő kollégám, s miközben a volt Münnich Ferenc utcai Tulipán presszó pultja előtt elhaladtunk, odaszólt a csaposnak: „fülenként egy kis fröccsöt!” Azt már csak évekkel később tudtam meg egy vidéki pincértől, hogy az első a szomjúság miatt kell, a második a beszélgetéshez. A téma fontosságát mi sem jelzi jobban, mint hogy a Magyar Bormarketing Kht. honlapjára, a szakma véleményét kérdezendő, a hazai fröccskultúra felélesztése is felkerült.

Maga a fröccs nem is olyan régi eredetű, mint gondolnánk. 1842. október 5-én Fáy András fői pincéjébe szüretre hívta Vörösmartyt és néhány barátját. A barátok között ott volt Jedlik Ányos is, aki nemcsak az elektromosság nagy tudósa volt, hanem a szódavíz magyar feltalálója is. Ahhoz, hogy a bor erősségét kellemesen enyhíteni lehessen, nemcsak a szódavíz előállítását kellett felfedeznie, hanem természetesen fel kellett találni egy olyan üveget is, amelyből a szódavíz ki lehet fröccsenteni. Jedlik magával vitte a világ legelső szódásüvegét, majd a házigazda és a vendégek elképedésére elkészítette a Fáy-birtokon a legelső fröccsöt. Ő azonban, németesen, spriccernek nevezte. Vörösmartynak ez a szó nem tetszett, és helyette találta ki a fröccs szót.

A millennium után az előző századfordulón kezdődött a divatja a fröccsnek ivásban és a vendéglátóhelyi kínálatban egyaránt. A köznyelv és az irodalmi művek is hamar megkedvelték a „fröccs”, „fröccsözni” szót, amely Krúdy Gyula, Molnár Ferenc, Bródy Sándor és Hunyady Sándor számtalan művében gyakorta fordul elő.

*vinicz*

# Gyorshitel az ékszerboltból!

Bárkivel előfordulhat hogy meg kell küzdenie egy-egy átmeneti pénzzavarral, váratlan kiadásokkal. Mai világunk természetes velejárójaként, számtalan impulzus ér bennünket. A különböző reklámok vágyakat ébresztenek bennünk és mindent szeretnénk megkaparintani magunknak azonnal!

Fentiekhez „3 dologra van szükség: pénz, pénz, pénz”.

Számos pénzintézet kínál hitellehetőséget, a közelmúltban ringbe szállt egy újabb „versenyző” az **Orex-Zálog Zrt.** Kleeberg Zoltán zálogigazgatót kérdeztük cége elképzeléséről, további céljaikról.

- Tevékenységét tekintve cégünk hívhatná magát akár „Ékszerbank”-nak is, hiszen itt bárki akár név nélkül hitelhez juthat, biztosítékul ott hagyva ékszerét. A hajdani záloghitelezőket kísértő pejoratív jelzők emléke mára a múltba réved. Ügyfeleknek nem kell félni a korábban fenyegető „uzsorakamattól”

**Orex-Zálog Zrt.** a nagymúltú **Orex Óra-Ékszer Kereskedőház Zrt.** testvérvállalataként jött létre, alapítója közvetve az **Orex Zrt.** többségi tulajdonosa az osztrák Dorotheum GmbH & Co KG, amely az osztrák ékszerpiac meghatározó szereplője. Aukciós tevékenysége mellett a legnagyobb záloghitelező

hálózat is egyben. Ők több mint 300 éves tapasztalattal a hátuk mögött stabil szakmai hátteret biztosítanak nekünk is a képzés-továbbképzés a gyakorlati munkaellenőrzés terén egyaránt. Jól jön a segítség, hiszen **Orex-Zálog Zrt.** a múlt év októberében kezdte meg tevékenységét, mára 8 zálogfiókkal rendelkezik, melyeket terveik szerint további fiókok követnek hamarosan. Elképzeléseik szerint tevékenységüket mindig az Orex Ékszerrel együtt végzik majd, ezzel egy teljesebb körű szolgáltatást biztosítva ügyfeleiknek. A gondolat adja magát, aki vásárolt ékszert később lehet zálog ügyfél is, illetve mindkét tevékenységet összefogja az ékszer-, az ötvösművészet szeretete.

Jelszavunk: „Többet adunk kevesebbért!” mindezt úgy, hogy megfeleljünk az alábbiaknak:

**Orex minőség + szakértelem + megbízhatóság + kedvező kondíciók = Orex-Zálog!**

Az **Orex-Zálog Zrt.** Flórián Üzletközpontban megnyitott zálogfiókjába az éves kamat nyitási akcióban 2,4 %, de ha mindent összeadunk akkor sem kapunk óriási számot, hiszen itt 1000 Ft hitel mindössze napi 82 fillérbe kerül. (90 napos futamidőt egy napra vetítve)

Diszkrét környezetben, egy európai színvo-

nalú ékszerbolt csendes szegletében jól felkészült szakemberek fogadják az ügyfeleket.

Munkatársaink többsége ötvös végzettségű szakember aki zálogbecsüs gyakorlat mellett egyaránt jártas a különböző nemesfém tárgyak, drágakövek értékelésében is.

Vannak akik adott tárgy birtokában a lehető legmagasabb hitelt szeretnék felvenni, és vannak akik a legkedvezőbbet kérik. Egyre többen keresik fel fiókjainkat pusztán kíváncsiságból a szokott kérdéssel: „Megmondaná mennyit ér?”... – meséli Kleeberg Zoltán zálogigazgató, akitől azt is megtudjuk, hogy az értékbecslésért nem kérnek semmit.

A cég rendkívül fontosnak tartja, hogy ügyfelei elégedettek legyenek szolgáltatásaival és később is felkeressék őket. Visszatérő ügyfeleket törzskártyás kedvezményekkel várják, ami egyaránt jelent hitelfelvételkor kamatkedvezményt ill. vásárláskor árengedményt.

Zálogpiacon szokatlan számos újítást is bevezettek, mint például a védett elzálogosítás vagy ügyfelek értesítése SMS-ben ha a türelmi idő vége közeleg stb.

Jöjjön be Ön is, győződjön meg kedvező ajánlatainkról! Ha elégedett volt szolgáltatásainkkal mondja el másoknak is!

∞



# OREX<sup>®</sup>

## ZÁLOG

**Kedvező hitellehetőség!**

Nemesfém ékszerekre,  
nemesfém tárgyra,  
kedvező kondíciókkal,  
azonnal!

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

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

**Nálunk 1.000 Ft hitel mindössze 82 fillérbe kerül naponta !!\*\***  
\*\* Napi kamatösszeg 90 napos futamidő végén történő kiváltás esetén.

## Éves kamat csak 2,4%\* !

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

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

**Törzskártyás kedvezményekkel várjuk !**



# Kubicsek, Kvizda, Kuttyos és a többiek

(Első rész)

A mi kicsiny – ámbár a „városi” gyerekekéhez képest igen tágas – környezetünket elszigeteltségünk tudatában, vagy éppen ennek ellensúlyozására egyszerre gondoltuk a Világnak és saját tulajdonunknak. Ezért azon voltunk, hogy ezt a világot minél személyesebbé tegyük. Ami azzal kezdődött s folytatódott is, hogy mindennek és mindenkinek *titkos nevet* adunk és ezekhez kitalált, jóváhagyott és ezután már valóságként elfogadott történéseket rendelünk. A körbe nem mindenki került bele. Hogy mik lehettek a bekerülés feltételei? Már nem tudnám megmondani. Talán valamilyen *másság*. Aki ilyen tulajdonságot nem mutatott, annak mi kölcsönöztük, a mi képzeletünk varázsolta mássá, hogy aztán titkos nevet kaphasson. A „mi” hangsúlyozása azért fontos, mert a név kimódolása társasjáték volt. Amit igen kedveltünk.

*Móricz bácsi* rezes orrú, nagybajuszú piás, aki – ha úgy adódik – naponta akár többször is lemegy Knapp Gyurihoz utántöltésre. Ilyenkor a járókelőknek kéretlenül is elmagyarázza, hogy egy *kis kenyérért* megy. Visszafele már nem magyaráz. Részben, mert már nem igen képes erre, részben, mert érzi, hogy pillanatnyilag híján van annak a meggyőző erőnek, ami kenyérvásárlást hihetővé tenné.

*Peyer Károly* szocdem képviselő telkén ház nem áll. Főként őszibarack fák guggolnak rajta. Időről időre megszemléli őket. Zakóban, mellényben, domborodó pocakkal, keménykalappal a fején távozik, szájában az elmaradhatatlan szivarral. Valószínűleg ugyanígy is érkezik, de taxival, s így azt nincs módunk megfigyelni. Méltóságáteljesen sétál. Se jobbra, se balra nem tekint.

*Kvizda* vízvezeték-szerelő mester híre talán nem, szaga annál messzebbre terjed. Valójában nem is az ő, hanem a leve szaga. Szennyvíz csatorna abban az időben a hegyen még nincs. Mindenki emésztőgödörbe eresztí a szennyvizét. Ámde az agyagba vágott gödör nem emészt nála sem, csak befogadja. Ha a gödör megtelik, a tartalmát ki kell szippantani. Ő épp ezt teszi szelíd nyári esteiken. A baj csak az, hogy a sárga levét – ami ugyan drekkel nem tartalmaz – az utcai folyókába szivattyúzza, amiben az lecsörgedezik egészen a Szépvölgyi útig, végig orrfacsaró bűzt árasztva. Hogy ezt törvényesen miként teheti, Papa sem tudja megmondani. Mi viszont a bűz mértékességként bevezetjük a *kvizdát*. (A görény ketrecet két-három kvizda erősségűnek minősítetük az Állatkerben.)

*Tálosné* a Sipos-Schräpler halászcserda rezeges szakácsnője, aki gyékény szatyorban ci-

peleli haza az ételmaradékot, ami mellé azért mindig becsúszik egy flaska pálinka is. Amit rendszeresen már hazafele jövet el kezd szopogatni. Megegy, hogy mire a dombtetőre felkapaszkodik, már, annyira elbágyad, hogy a járdára fekve elszunnyad. Eközben ő is a folyókába csorgatja a kondenzvizét.

Lakik egy nagy hazafi is a hegyen, *Mama-jenő*, aki valahányszor berüg – azaz rendszeresen –, a „Talpra magyart” ordítja utca hosszát. Az összes versszakot és a körülményekhez képest szinte hibátlanul. Néha megnyomkodja a hasán lógó tangóharmonikát. Hacsak fel nem bukfeneczik. Ilyenkor a herfli egy fájdalmas nyögést hallatva hallgat el egy időre.

*Nádas doktor* magas rangú férfiú. Egyszerre egyházi és világi. Kétségtelenül világot látott, művelt ember. Vasárnaponként a saját kertjében tart misét saját és édesanyja privát *Lurdesi Barlangja* előtt.

A szertartásra nyomtatott meghívót küld, melyen feltünteteti, hogy protonotárius kanonok és pápai trónálló. Az utóbbi különösen felcsigázta az érdeklődésünket. Anyja a mise után körbejár, és sós süteménnyel kínálja az exkluzív híveket.

Essék még szó a láthatatlan muzsikusról, a *Tárogatósról*. Róla semmit nem tudunk, soha nem láttunk és azt sem tudtuk, hogy merre lakhat. Néha békés nyári alkonyatokon kiül valahol a hegyoldalba, vagy valamilyen ház erkélyére és olyan beleéléssel fújja a *Krasznahorka büszke várát*, hogy még szegény Thaly Kálmán is elsírt volna magát, ha meghallja.

(Részlet Borvendég Béla „Dreihundert Höhe” című emlékiratából)

## Május

„A májusi eső aranyat ér”

Kiselemisek voltunk, mikor életünkben először hallottuk valamelyik felnőttől ezt a közmondást. Nosza, mi szorgos kis gyűjtögetők, tüstént neki is láttunk alkalmas edényeket keríteni, amikbe majd összegyűjthetjük az aranyat érő esőt, és a napokat számlálva, izgatottan várjuk a május közeledtét. Ám amikor megérkezett és megeregedtek a májusi ég csatornáit, kiderült, hogy a kopott fazekakba, csorba bögrékbe igen lassan gyűlik az esővíz. Még a kiadós felhőszakadások után is csak épp, hogy valami kevéske nedű csillogott az edények alján. Persze a túlsobogó ereszeknél pillanatok alatt megtölthetjük volna őket, de a módszert nem tartottuk magunkhoz és az aranyhoz méltónak. Minek a türelmetlen kapzsiság! Meg különben is, akkor hová lenne az izgalom, a várakozás. Május közepére azért csak-csak sikerült néhányunknak összegyűjteni egy vékonyka ujjnyi folyékony aranyat. A többiek edényéből vagy kiborult és elfolyt egy óvatlan pillanatban, vagy nyomtalanul elpárolgott gondos lefedés hiányában.

A hónap vége felé gondolkodni kezdtünk azon, hová is vigyük kincsünket, ki váltja majd aranyra nekünk. Végül úgy döntöttünk, elvisszük az ékszerészhez. Biztosan ő ért legjobban az aranyhoz. Mikor elérkezett május utolsó napja, nagy titokzatosan el is indultunk négyen

egy kis óbudai utca rogyadozó házához, oda, ahol az ékszerész lakott. Vigyázva szorongattuk a hónunk alatt kicsiny csöbreinket, nehogy akár egy csöpp is kilötyyenjen belőlük. Dadogva, pironkodva adtuk elő történetünket, majd óvatosan leraktuk a pultra az edényeket. A derék ékszerész türelmesen meghallgatott minket, mosolygott egyet magában, és csendesesen bölintott néhányat csak úgy a levegőbe. Aztán finoman felemelte az edényeinket, halkán hátravitte a belső helyiségbe, és tartalmukat beleöntötte egy nagyobb vizesfazékba, majd visszajött. Visszaadta edényeinket, aztán külön-külön mindegyikünknek a markába nyomott egy forintot. Egy egész forint akkoriban (negyvenes évek) sok pénznek számított egy kisgyerek számára, de mi mégis keveselltük a fizetést az egy hónapi aranygyűjtő munkáért. Az ékszerész megértően ismét ránkmosolygott, majd szelíden megvígasztalt minket:

– Sajnálom fiúk, az ideai május nagyon-nagyon száraz volt, kevés eső esett, ezért kevés aranyért csak keveset tudok fizetni. Tudom viszont, hogy a jövő esztendő bőseges lesz, legalább háromszor annyi eső fog esni, mint az idén. Jövőre, ha megint gyűjtőtök, sokkal többet kereshettek majd.

Ebben maradtunk.

Szász Kálmán

## A kötbér

*A kötbér fontos jogintézmény. Gyakorlati jelentősége kisebb a magánszemélyek közötti szerződéses viszonyokban, de a vállalkozási szerződések esetében, főleg házépítés kapcsán, nagy szerepe van a kötbér alkalmazásának. De mi is valójában a kötbér?*

**Az Ügyvéd válaszol:**

A kötbér a szerződésszegés szankciója. Kötbér kikötése esetén a vállalkozó meghatározott pénzüsszeg fizetésére köteles akkor, ha nem teljesít, vagy nem szerződésszerűen teljesít. Kötbér tehát szerződésszegés esetén jár a jogosultnak. A kötbérfizetési kötelezettség elsősorban szerződésen alapul, de azt jogszabály is előírhat. Kötbért csak írásban lehet érvényesen kikötni. Kötbér után kamat kikötése semmis. Fontos tudni, hogy a jogosult akkor is követelheti a kötbért, ha egyébként a késedelemről kára nem merült fel. Amennyiben kár is felmerült a késedelem kapcsán, úgy a kötbéren felül a kár megtérítését is követelheti. A vállalkozót a kötbér megfizetése nem mentesíti a teljesítés alól. A kötbér mértéke megállapodástól függ, de a Bíróság az eset összes körülményeit figyelembe véve a túlzott mértékűnek tartott kötbér mérséklését elrendelheti. A kötbér kikötés tehát igen jelentős és erős kényszerítő eszköz a megrendelő javára a vállalkozóval szemben a szerződésszerű teljesítésre.

Dr. Krzyzewsky Miklós ügyvéd  
info@krzyzewsky.hu, 30- 942 6535

## Iskolai hírek

### Tanulás, megmérettetés, szórakozás

Iskolánkban a tanév utolsó másfél hónapja bővelkedett munkában, de szakítottunk időt az üdítő sportolásra, mókázásra is.

Minden esztendőben sor kerül az angol nyelvet tanuló gyerekek bemutatkozására az Angol szalon keretében. Ilyenkor a három angoltanárral minden tanítványa megmutathatja szüleinek, az érdeklődőknek, mit tanultak az előző hónapokban. A szereplők verseket, dalokat, szórakoztató jeleneteket adnak elő angol nyelven, az Angliában járt tanulók képes beszámolót tartanak a látottakról, élményeiről. A bemutató idén is nagy érdeklődés mellett zajlott, népes közönség előtt. Köszönjük tanáraink: Kádár Eszter, Lévai Marianna és Szánáné Mísuth Zsuzsa munkáját.

Május 23-án az iskolai diákönkormányzat és a tantestület szervezésében 24 órás gyermeknapra került sor, melyet együtt élvezett az iskola apraja-nagyja. 16 vegyes korcsoportú csapat versenyzett egymással, változatos, sokszor mulatságos feladatokat megoldva. A nap második felében az osztályok előadásokkal szórakoztatták egymást, voltak sportversenyek, sor került a hagyományos tanár-diák röplabdamerkőzésre, este „lovagi csatára – zokni-parittyákkal”, majd táncra, tánagra, tánagra. Az iskolában alvás, már ami a valóságos alvást jelenti, csak részlegesen valósult meg. Aminek azonban meg kellett valósulnia szombat reggel: REND, REGGELI, IRÁNY MÁSODIK OTTHONUNKBÓL HAZA. Az eddig begyűjtött vélemények szerint jó mulatság volt.

Az utóbbi hónapokban gőzerővel folyt a vizsgákra való felkészülés, a vizsgázók június 2-án adnak számot tudásukról. A 6. osztályosok magyar és angol nyelvből, a 7. osztályosok matematika, fizika és számítástechnika tantárgyakból, míg a 8. osztályosok magyar és angol nyelvből.

Május 28. az országos kompetenciamérés napja volt, ekkor a 6. és 8. évfolyamon a tanulók matematikai eszköztudását és szövegértési képességét mérték, a 4. évfolyamon a képességek és készségek életkor-specifikus diagnosztikus mérésére került sor. Bízunk benne, hogy a pedagógusok és a tanulók közös erőfeszítése jó eredményt hoz majd.

Minden alkalommal örömmel számolunk be tanulóink sikereiről. Most az alábbi eredményekről számolhatunk be: a TITOK Oktatásszervező rendezésében zajlott a Kálti Márk országos történelmi tesztverseny, amelynek III. fordulójában (országos döntő) Marján Gyöngyi és Papp Nóra 5. osztályos tanulók 6. helyezést

értek el 167 diák versenyében. Gratulálunk a tanulóknak és tanáruknak, Bán Éva tanárnőnek.

A kerületi matematika alpművelési versenyen Halácsy Gergely (6. oszt.) II. helyezést, Kónya Gergely (7. oszt.) III. helyezést ért el. Felkészítőik: Gindilla Orsolya és Kasovitz Artúrné voltak. Köszönjük.

Az utolsó hetekben a tanulmányi terheket kirándulásokkal próbáljuk enyhíteni, tanulóink az ország számos szép és érdekes tájára, városába jutnak el. (Pl.: Kiskunfélegyháza, Bugac, Kiskőrös, Szentendre, Gödöllő stb.)

Felső tanulók ebben az évben erdei iskolában, a Szlovák Paradicsomban tanulhatnak június 9-e és 13-a között.

A táborokkal kapcsolatban meg kell említenünk, hogy a Barátság Táborban (Laborc utca) a nyári szünidőben 5 turnus indul, melyekben minden alkalommal lesz csoportvezető az iskola pedagógusai közül. Az első turnusra az iskolában, a későbbiekre a tábor irodájában lehet befizetni.

Tájékoztató közöljük, hogy az áprilisi beiratkozáskor 32 tanulót írtak be iskolánkba, így 2 tanulócsoporthat indulhat majd az első évfolyamon.

Leendő tanulóink szüleinek 2008. június 17-én 17:00-kor tart szülői értekezletet az iskola vezetésével.

A tanév végének közeledtét jelzi, amikor a ballagás és a tanévzáró időpontját ismétellen közzé tesszük. Az időpont: 2008. június 16. délután 4 óra.

A tanév utolsó híradását azzal zárom, hogy az iskola vezetése, pedagógusai, diákjai nevében köszönetet mondok a munkánkat segítő szülőknek, támogatóknak.

Molnár Géza Vonatozás



Mulat a 4.osztály



Így kell lőni



## Iskolai sporthírek

Az iskola tanulói az alábbi eredményeket érték el a Kerületi Diákolimpia atlétika sportágában:

I. korcsoportos fiúk V. hely. Csapattagok: Wellington Vian egyéni VI. helyezést, Rabb Márk, Nagy Natan, Eszes-Kovács Maxim, Bán-gi-Magyar Ignác, Marján György, Medveczky Zalán.

I. korcsoportos lányok IV. hely. Csapattagok:

Foitt Emília egyéni VI. helyezést, Angelus Hanna, Czeider Hanna, Zsámboki Dóra, Kosaras Zita, Harján Zoli.

III. korcsoportos fiúk V. hely. Csapattagok: Foitt Gáspár egyéni V. helyezést, Török Balázs, Benyó Dávid, Halácsy Gergő, Vadovics Ákos, Balla Martin, Havas Máté.

III. korcsoportos lányok V. hely. Csapattagok: Jamak Blanka, Pál Anna, Papp Nóra, Mar-

ján Gyöngyi, Visnyei Zsófi, Tóth Réka, Metykó Vivien.

Mint arról az előző számban beszámoltunk - a II. korcsoportos leánycsapat és Tóth Péter kerületi bajnokként bejutottak a budapesti döntőbe. Lányaink a VII. helyezést érték el, Péter egyéni versenyzőként az előkelő 10. helyen végzett.

Versenyzőinket köszönet illeti helytállásukért.

Gleichné Mészáros Edit

# AZ EGYESÜLET HÍREI



„Egynek minden nehéz,  
sokaknak  
semmi sem lehetetlen”

## Hastánc hírek



• Május 10-én szombaton Kaposvárott került megrendezésre Holup Orsolya és tanítványainak hastánc estje. Egyesületünk leányai és asszonyai nagy lelkesedéssel készültek az „idegben” történő megmérettetésre.

A hazai pálya előnyeit végül nem hiányoltuk, a kaposvári táncár és a közönség is nagy szeretettel fogadott minket, és az egész egy igen kellemes kirándulásnak bizonyult. Tanárunk, Hahn Celesztina (egyébként igen örömteli) egészségi okokból nem tartott velünk, de a Celldandance tánciskola az est egyik fő támogatója volt.

• Május 31-én a Vivien Orientál Hastánciskola estjén két táncdal is felléptünk. (Lapzártakor még előtte vagyunk az eseménynek, így a sikerrel nem, csak a lámpalázzról tudnék beszámolni.)

• Idei hastánc táborunk ismét Mezőtúron lesz július 1-je és 6-a között. Nagy örömmel várjuk, mert azon felül, hogy rengeteget táncolhatunk, igazi nyaralás és kikapcsolódás minden évben.

CSV

## Állandó programok a Táborhegyi Népházban, 2008. június

### 1037 Budapest, Toronya u. 33.

Pilates torna	hétfő, csütörtök	8.00- 9.30 h
Társastánc felnőtt	hétfő	20.00-21.30 h
Zenebölcső	kedd	10.00-11.00 h
Gyermek balett <b>Új!</b>	kedd, csütörtök	16.30-17.30 h
Női torna	kedd, csütörtök	18.00-19.00 h
Férfi torna	kedd, csütörtök	19.30-20.30 h
Társastánc junior	szerda	16.30-18.00 h
Bridzs klub	szerda	18.00-22.00 h
Hastánc	szerda	18.00-20.00 h

Sáringer Kálmán önkormányzati képviselő fogadóórát tart minden hónap első keddjén, 17.00-18.00 h

Egyesületi Iroda nyitva tartása: hétfő 10.00-13.00 h, kedd 16.00-20.00 h. A hét többi napján előre egyeztetett időpontban 30-485 0397 Billein Zsuzsanna szervező titkár

Gondnok: Tóthné Évi, telefon: 430-1326, bejárat a Táborhegyi Népház udvara felől.

## Közgyűlési beszámoló

Az egyesület megtartotta a 2008. évi rendes közgyűlését, amelyen a tagok jóváhagyták a 2007. év gazdálkodásáról szóló jelentést, a közhasznúsági jelentést, valamint a 2008. év gazdálkodásának tervezetét. A közel 9 millió forint költségvetésű Egyesület 280 tagot tart nyilván, az aktív taglétszámot 180-re becsüli, akiknek közel fele a tagdíjat is befizette.

Az elmúlt év rendezvényei közül megemléjtük az Óhegy Napokat, a Szüretet, a Disznótort, a Tavaszi takarítást, az Egészségnapot, a Mikulás a Virágos-nyeregben rendezvényt, a Felvidéki tanulmányutat. Büszkéek vagyunk a Szt. Donát kápolna felújításának pénzügyi háttérének megteremtésére és építésének lebonyolítására. Kuriózusként könyvelhető el a „Keresd

fel Óbuda középkori emlékeit” egyesületi pályázat lebonyolítása. Ezekon túl büszkeségünket fokozza a 13. éve rendszeresen megjelenő Óhegy Hírek lapunk is.

Gondunk változatlanul a csatornázatlan épület, gazdaságtalan fűtés, „átjáróház” nagyterem, leromlott külső homlokzat, de a bejárat iszonyú kinézete is.

Felvállaltuk továbbra is a Jablonka park fenntartását és a Szt. Donát kápolna belső felújításának lebonyolítását.

Változatlanul célunk harmonikus egyensúlyt találni a kultúra, a szórakozás, a tanulás, és a közügyek gyakorlása között, a Hegyvidék lakói javára.

(Elnökség)

## Bridzs klub hírei



*Óhegy Kupa 2008 egyéni verseny első három helyezettje: középen az első, dr. Csejdy Gábor, balra a második, Molnár Gyula, jobbra a harmadik, Minarik Attila.*

Ebben a hónapban a szokásostól eltérő módon is játszottunk. Minarik Attila házi egyéni versenyt szervezett nekünk. Míg a hagyományos versenyeken mindenki a megszokott partnerével játszik, többnyire ugyanazon a helyen, addig ezen, minden egyes leosztást más-más klubtársunkkal játszottunk.

Nemcsak a jó játékra kellett figyelni, de az állandó helycserék is lendületben tartották a csapatot. Az értékelés is meglehetősen hosszadalmas volt. Az eredmények érdekesen alakultak: 1. Csejdy Gábor; 2. Molnár Gyula; 3. Minarik Attila.

Természetesen ebben a hónapban is volt pezsgőparti, amelynek eredményei: 1. Csáky István, Raksányi György; 2. Lovász Ágnes, Lovász László; 3. Reimann Kati, Kiss Mihály.

Lovász Marietta

*A buszkiránduláson egyik útitársunk saját főzetű bodzaitallal próbálta szomjunktat enyhíteni. Sikerült. A könnyed, üdítő hatású, kellemes ízű ital (nem valami szirupból készült itóka) általános sikert aratott. Titkos receptjét kikövelettük, és engedélyvel ezúton adjuk közre. Készítsék el, de ne késlekedjenek, hisz a bodza lassan elvirágzik. Ügyeljenek arra is, hogy a virágot ne az utak menti, kipufogógáztól szennyezett bokrokról szakítsák!*

## Bodzaital

Hozzávalók: 8-10 db tenyérnyi virágernyő, 5 l víz, 80 dkg cukor, 2 db citrom és 2 dkg citromsav (gyógyszertárból).

A vizet a cukorral felforraljuk, langyosra hűtjük, majd belekeverjük a citromsavat, a felszeletelt citromot és a bodzavirágokat, 2 napig állni hagyjuk, naponta többször megkeverjük, majd leszűrve üvegekbe, hűvös helyre tesszük.

A pompás üdítővel a család valamennyi tagját kínáljuk meg. Jó egészséget kívánok hozzá!

Mónusné Ibolya

## ÓHEGY-HÍREK

HAVILAP (MKM 226.674/1998)

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

E-mail: [egyesulet@ohegy.hu](mailto:egyesulet@ohegy.hu), web: [www.ohegy.hu](http://www.ohegy.hu)

Felolós kiadó: Felcsuti László elnök

Szerkesztők: Cseresznyák Veronika, Jármayné Tatár Judit,

Mohácsi Miklós, Piroch Zsuzsa, Szász Kálmán,

Hirdetésfelvétel: Óhegy Egyesület. Telefon: 430-1326

Előkészítés: Petit Typo Bt. Nyomás: MédiaPress 1990 Kft.

Megjelenik: 3000 példányban

## APRÓHIRDETÉSEK

- Dr. Vojczek Éva bőrgyógyászat, kozmetológia, pszichoterápia, pszichodermatológia, tanácsadás, pszichoszomatikus betegségek kezelése Rendel: 1033 Budapest, Tavasz u. 7. tel: 30-954 0942, e-mail: [vojzekeva@freemail.hu](mailto:vojzekeva@freemail.hu), honlap: [www.vojczek.hu](http://www.vojczek.hu)
- Siófokon a Club Sereniában 4 személyes 30. heti (1

hetes) nyaralási jog eladó! RCI cserealap! tel: 240 7031, 70-323 7112 Gergely Erzsi

• Bútorclinika a hegyen! Mindenféle bútor javítása, felújítása, antik és stílbútorok szakszerű restaurálása! Tel: 388 2464 vagy 20-378 801

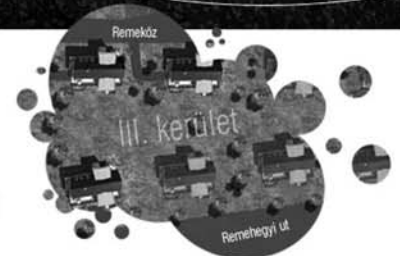
• Weblap karbantartásához segítséget kérünk. tel: 30-230 6994 (akik korábban jelentkeztek újra hívjanak, mert hiba miatt címük elveszett.)



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

A Gyöngyházakban élni olyan, mint magában a háborítatlan természetben élni - mindezt Európa egyik legszebb fővárosában, a város szívéből elérhető távolságban. Ha Ön a Gyöngyházakban él, otthon mindig a legjobb helyen lesz!

A Gyöngyházak olyan életminőséget kínál Önnek, amelyre minden ember vágyik. A környezeti és társadalmi értékek iránt elkötelezett, felelősségteljesen gondolkodó beruházók, valamint az építkezésben részt vevő partnereik a magas minőségű kivitelezés mellett fokozott figyelmet fordítanak a közösségi élet színtereinek kialakítására is.



- III. ker. Remete közben
- minden lakásból panoráma
- 82-132 nm lakások
- parkosított környezet
- kedvező finanszírozási lehetőségek



**GYÖNGYHÁZAK**  
Élet&Stílus

Finanszírozó



Helyszíni értékesítési iroda



1037 Farkastorki út 1.  
tel.: 240 80 18  
e-mail: obudahegyvidek@ingatlanbank.hu

további információ

[www.gyongyhazak.hu](http://www.gyongyhazak.hu)  
06 70 422 5000