



ÓHEGY-HÍREK

ÓBUDA HEGYVIDÉKIEK EGYESÜLETÉNEK LAPJA • XXVI. ÉVFOLYAM 6. SZÁM • 2021. JÚLIUS

Óhegy Napok - 2021

Árpádházi Királyok és Szentek

Örömkre nagyszámú érdeklődő látogatott el az idei Óhegy Napokra, mely Óbuda középkorát idézte fel. A vendégeket az előtérben Nagy Gergő fogadta a saját készítésű fidulán megszólaltatott középkori dallamokkal.

A rendezvényt a polgármester úr, Dr. Kiss László nyitotta meg, aki történészként kiemelte a múlt ismeretének fontosságát, mint a jövő megismerésének zálogát. Arra biztatott mindenkit, hogy a járvány okozta nehézségek ellenére, illetve azok elhárítására támogassuk a civil kezdeményezéseket, mert a közösségek összetartó erejére nagy szükség van.

Dr. Varsányi Katalin szeretettel és büszkén ismertette Árpádházi Szent Erzsébet életét, aki IV. Béla testvérhúga volt. Előadásában nem csak Erzsébet példamutató személyiségét és cselekedeteit idézte fel, hanem kiállított tablóján bemutatta a Kárpát-medencében látható, és a világ minden táján megjelenő Szent Erzsébet ábrázolásokat.

Részletes ismertetőt hallhattunk Benyóné Dr. Mojzsis Dóra történésztől második honalapító királyunkról, IV. Béláról, aki Óbudán építtette fel királyi várát, és leányáról, Szent Margitról, aki az akkor még Óbuda részét képező Nyulak szigetén élte le életét az édesapja által felépített kolostorban. A szigeten ma még látható emlékhelyeket Zumpf András fotókiállításán ismerhettük meg.

Az előadások között fantasztikus zenei élmény nyújtott a Musica Historica Együttes. Muzsikájukkal felidéztek IV. Béla királyi udvarának zenéjét, valamint Szent Erzsébet és Szent Margit életét és tetteit méltató dalokkal repítették vissza a hallgatóságot a múltba.

Az est végén az „Óbuda középkori emlékei” címen indult helyismereti verseny eredményhirdetésére került sor. A nyertesek örömmel vették át Viszket Zoltán múzeumigazgató úrtól az értékes nyereményeket.



Koch-Danica Cukrászda

(1035 Budapest, Vörösvári út 41.) – ahol a minőség mellé mindig jár egy kedves mosoly

Kislány koromban, a hittan órák után gyakran megesett, hogy nem rögtön a buszmegálló felé vettük az irányt a Vörösvári úton, hanem a kis trafik, és a mellette álló cukrászda kínálatából szemezgettünk a barátnőimmel. Micsoda élmény volt önállóan választani egy-egy gombóc fagyit, izgalommal a torkunkban, hogy vajon nem késsük-e le emiatt a buszt – és amikor sikeresen teljesítettük a titkos kitérőnket – elégedetten tértünk haza.

Ha belépek manapság a Koch Cukrászdába, ez az élmény újra felelevenedik, hiszen az ízek, a hangulat, a mámorító illat, a kedves kiszolgálás épp ugyan olyan, mint gyerekkoromban volt.

Kochné Danica, a mindig mosolygós, életvidám és elképesztő pozitív kisugárással rendelkező cukrászmester, akinek mindez köszönhető volt akkor, és most is.

R.B.: Hogyan indult útjára ez az illatos cukrászműhely?

K.D.: Tizennégy és fél éves koromtól a Brüll család cukrászdájában tanulhattam a mesterséget. Még nem is álltak a tízemeletes házak, de az ő cukrászdájuk az apró házak egyikében már működött. Brüll Béla bácsi fiait külföldre kerültek – Sydney-ben nyitottak cukrászdát – így az itteni műhely sorsáról is gondoskodnia kellett. Úgy alakult, hogy mivel nagyon becsülték a munkámat, szerettek is emberileg, így nekem aján-

lotta föl Béla bácsi, hogy tovább vigyem az üzletet. Pénzünk nem volt, de becsületünk igen – így egy jó módú barátunktól kölcsönt kaptunk, amiből meg tudtuk vásárolni az üzletet, így indulhatott el a Koch Cukrászda 1982-ben.

R.B.: Rengeteg szakmai elismerést értek el, arról nem is beszélve, hogy a fogyasztói vélemények alapján is mindig az élvonalban vannak. Melyikre a legbüszkébb??

K.D.: Talán a sok mosolygó vendégre, ők okozzák a legtöbb örömet nekem. Megbecsülöm őket. Nekem nem mindegy, hogy ki áll a pultomban, mert a minőség evidens, hogy első osztályú, de a kiszolgálásnak is mindig annak kell lennie.

R.B.: A siker sosem hullik egyszerűen az ember ölébe. Kell-e áldozatot hoznia az évek során?

K.D.: A mi munkánk egyfelől nagyon szép, de olykor kegyetlen is sajnos. Két gyermekem is van, de soha nem volt lehetőségünk szombaton vagy vasárnap együtt ebédelni. Ezt a szakmát csinálni nem lehet – a körforgásban mindig ott kellett lennem ahhoz, hogy minden rendben menjen. A mesteremnek pedig tartoztam annyival, hogy lelkiismeretesen, a legmagasabb szakmaisággal viszem tovább azt a tudást, amit rám hagyott.

Tény, sokat elvettem a családomtól. De a férjem támogatott az utamon.

A mai napig minden nap be-

megyek, mert nyolc-tíz ember is dolgozik velem, de a hibalehetőségekre nagyon oda kell figyelni. Imádom a munkámat, örömet okoznak az elégedett vendégek. Szeretem végigvinni a folyamatokat és átlátni a rendszert, amiben készülnek a termékeink, nekem ez nem fáradtság. 39 éve működik a cukrászda a nevem alatt, és több mint 50 éve üzemelt ez a szakmát.

Az évek során irigyeink is voltak, de az én lelkiismeretem tiszta, mert rengeteg munkával értem el azt, ahol most vagyok. Bárki, bármikor utánam csinálhatja.

R.B.: A minőségi alapanyagok, azt gondolom a cukrászda védjegyévé váltak, nincs csalás, és nincs ámitás. Hogyan tartható fent hosszú évtizedek óta ugyan az az ízvilág, miközben annyit változott körülöttünk minden, gondoljunk akár csak a termőföld minőségére?

K.D.: Nincs könnyű dolgunk, például madagaszkári vaníliát használunk a fagyaltunkba, de már jópár éve nem olyan az íze, mint amilyen volt. Ahogy a gyümölcsök zamata sem olyan már.

Jót szeretnék készíteni, de egyre nagyobb nehézségekbe ütközök ezen a téren.

R.B.: Van e, aki továbbviszi majd az üzletet a családból?

K.D.: Ó, igen, remélem a lányaim. Ők ott vannak velem, nagyon sokat dolgoznak.

R.B.: Mi kerül a pultba ezekben a meleg nyári hóapokban?



Mely finomságok a vendégek kedvencei?

K.D.: A Raffy torta nagyon népszerű, de ilyenkor mindent, ami gyümölcsös, szívesen visznek a vásárlóink. A fagyaltat pedig minden ízében természetesen most a legkelendőbb.

R.B.: Mi a véleménye arról, hogy kicsit talán divat is lett cukor- és gluténmentesen étkezni?

K.D.: Az a véleményem, hogy én 67 éves vagyok, minden nap eszem a süteményeinkből és föl merem venni a fürdőruhámat.

R.B.: Ha egyetlen szóval kellene jellemezni Kochné Danicát, mi lenne az?

K.D.: Lelkiismeretesség. A szakmában és az életben is a lelkiismeretem mentén teszem a dolgom. Büszkén vállalom a sikereimet is, és mindent megteszek azért, hogy ha netán hibázok, azt megbánjam, még véletlenül se másra toljam, és tanuljak belőle. Fontos célom a hagyomány és a minőség megőrzése, és hiszek a tisztességgel végzett munka erejében.

A beszélgetést lejegyezte:
Rajnák Bea

Gyorsan fogyott Bánki Flóra tortája a cukrászversenyen. Van, akit az érdekelt, vajon milyen egy cukormentes, van, aki rögtön duplázásra vette. Íme a recept:

Cukormentes, gyümölcsös sajtorta

Hozzávalók

A piskótához: 4 db M/L-es tojás, 3-4 ek. eritrit, 80 g zabliszt, fél csomag sütőpor (kb. 6 g).

A krémhez: 400 g natúr philadelphia sajtkrém, 2db M/L-es tojás, 4-5 ek. eritrit, 1 ek. vanília aroma.

A gyümölcsöntet: kb. 200 g fagyasztott, felolvasztott erdei gyümölcskeverék, a levéllel együtt, 1 csomag (6 db) lapzselé, 2-3 ek. eritrit ízlés szerint.

Elkészítés

A piskótához a 4 tojást szétválasztjuk és a fehérjét kemény habbá verjük. A sárgához hozzáadjuk az eritritet és fehéredésig keverjük géppel, majd részenként hozzáadjuk a fehérjéhez. A kimért zabliszthez hozzáadjuk a sütőport, majd szintén részletenként, beleszítaljuk a tojásba. A kész piskótát szilikonformába öntjük (18 cm átmérő). Szilikonforma hiányában a formát sütő-

papírral kibéleljük. 180 fokos sütőben 25 percig sütjük letakarva, majd fólia nélkül még 5 percig. Ha kész, a lekapcsolt sütőben még pihenhet fél órát. Ezután a piskótát 2-3 lapra vágatjuk.

A krémhez minden hozzávalót egy tálba teszünk, majd pár percig egyenletes homogén krémmé keverjük (géppel).

A lapzselét használatának megfelelően 5 percig áztatjuk, majd alacsony tűzön egy edény-

ben kb. 100 ml vízben felolvasztjuk. Akkor lesz kész, ha már teljesen átlátszó oldatot kapunk. Ezt a felolvasztott fagyasztott gyümölcsöt keverjük. (A gyümölcsréteg nem kötelező, a recept csak a krémmel és a piskótával is elkészíthető.)

A piskóta alsó lapját a 18 cm-es forma aljára tesszük, a krém felét egyenletesen ráöntjük, erre egy réteg gyümölcs is kerülhet. A gyümölcsre megint egy piskótalap kerül, a krém, majd a maradék gyümölcs. A kész tortát érdemes egy fél órára a fagyasztóba tenni majd onnan a hűtőbe, hogy a gyümölcsréteg minél jobban összeálljon.

A cukrászverseny győztesei

Az „Óhegy Legjobb Cukrásza” címért idén nyolc kedves és szorgalmas hölgy indult finom sütiikkel. A zsűri, miután szénsavmentes víz segítségével megszabadult a szakácsok főzeteinek ízeitől, fél óra után a nyolc tál süti kóstolásának látott neki. Nem ment könnyen a zsűrizés. A számkódokkal jelzett süti ízvilágán kívül szempont volt a sütemény esztétikája, a tálalás módja, az Óhegy-napok programjához való kötődése. Danicának a legapróbb részletekre is kiterjedt a figyelme. Szinte

mindegyik megfelelt a követelményeknek, de végül a zsűri minden tagja a legmagasabb díjra „Zölddiós-mézes koszorú - in memoriam Szent Erzsébet” süteményt, Halmágyi Edit versenyművét jelölte. Nem csak ízvilága miatt, hanem Szent Erzsébetre utaló dióleveles koszorú-díszítése és közepén díszelgő piros rózsaszimbóluma miatt. Kiemelkedőnek jelölte továbbá Csizmadiáné Gál Anna versenyművét, az „Epres-rebarbarás pitét”, melyet második díjban részesített, valamint Zsári Zsu-

zsanna versenyművét, a „Fatörzs tortát”, amely nem csak finom ízei, hanem csodálatos díszítése miatt is kiemelkedő volt, ezért a nyolc versenymű közül harmadikként értékelte.

Kiss Imre, a zsűri elnöke és Koch Danica mestercukrász ismertette az egyes versenyműveket a kóstolásra türelmetlenül várakozó közönséggel, majd átadta az „Óhegy legjobb cukrásza - 2021” oklevelet és a vele járó kupát Halmágyi Editnek. Majd átadta az oklevelet a díjazottaknak. A zsűri elnöke

minden további résztvevőt a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum által felajánlott könyvjutalomban részesítette, névsorban: Bánki Flórá, László Saroltát, Molnárné Fehér Katalint, Pilissyné Gálosai Hédit és Vadászné Lampert Klárit.

Az idei versenyre készült sütemények színvonalát mi sem jellemezte jobban, mint hogy az összes sütemény pillanatok alatt elfogyott. A szervezők és a zsűri köszöni a versenyzők részvételét és a jó hangulatot keltő finom süteményeket.

A sütemények receptjeit mellékeljük, próbálják ki otthon Önök is, kedves olvasóink!

Halmágyi Edit

Zölddiós, mézes koszorú

in memoriam Szent Erzsébet

A kuglóf hozzávalói:

30 dkg liszt; 20 dkg cukor, 3 egész tojás, 4 evőkanál méz, 0,7 dl tej, 3 evőkanál olaj, 5 szem zöld dió apróra vágva, 1 tasak sütőpor, kupica diólikőr.

Elkészítése:

A nedves hozzávalókat habverővel alaposan összekeverjük, hozzátesszük a száraz anyagokat, összedolgozzuk.

Öntsük a tésztát kivajazott kuglófformába és tegyük be a 180 fokra előmelegített sütőbe.

20 percig süssük, majd tekerjük le a hőfokot 160 fokra és süssük tovább, 20-25 perc múlva tűpróbával nézzük meg, hogy a belseje is átsült-e. Majd borítsuk ki és szórjuk meg porcukorral.

„In memoriam Szent Erzsébet”: a kuglófkoszorút rózsalevelekre borítottam, fehér cukormázzal borítottam és a közepébe egy szép piros rózsát szúrtam.

Csizmadiáné Gál Anna

Epres-rebarbarás pite

Omlós tészta: 40 dkg liszt - BL55, 1kk sütőpor, 1 csipet só, 20 dkg vaj, 10 dkg nádcukor, 1 tasak vaníliás cukor, 1 tojás sárgája, 2 evőkanál tejföl

Töltelék: 30 dkg rebarbara, 50 dkg eper, 10 dkg nádcukor, 1 t k. gyömbérpor, 4 dkg vaj, 1/2 csomag vaníliás pudingpor, A töltelék alá darált dió.

A rebarbarát fél cm-es darabokra vágom, az epret is darabolom, mindkettőt lecukrozom, majd ha levet engedett, kissé felforralom. A levét leszűröm, beleteszem a gyömbért és vaját. A leszűrt léből 2 dl-ben megfőzöm a pudingot, majd hozzáadom a gyümölcsökhöz, és lehűtöm.

A tésztát hűtőben tartom 1-2 órán át, majd 2/3 részt kinyújtok, elhelyezem a sütőformában, villával megszurkálom, és 180 C-on 10 percig sütöm.

Megszórom darált dióval, és rárakom a töltelék A maradék tésztából rácsot készítek, megkenem tojásfehérjével, és tovább sütöm 45-50 percig.

Nagyanyám receptje

Fatörzs torta

Tészta: 6 tojás sárgájából, 10 dkg porcukorból, 8 dkg darált dióból és 6 dkg lisztből torta tésztát keverünk, hozzáadva a 6 tojás habját. Vajjal, liszttel kikent tepsiben sütjük, s úgy vágjuk fel hosszában 3 lapra, hogy minden rész keskenyebb legyen a másiknál. Kenéskor a legszélesebb legyen felül, a legkeskenyebb alul, hogy kenés után félgömbölyű rúd legyen.

Krém: 15 dkg cukrot elkeverünk 3 tojás sárgájával, és 1 dl tejjel sűrűre főzzük (gőz felett), majd a tűzről levéve 15 dkg étcsokoládét és 1 vaníliás cukrot keverünk el benne azon forrón. Hagyjuk kihűlni.

Közben 20 dkg habosra kevert vajhoz hozzáadunk 8 dkg darált diót, majd a kihűlt krémhez adjuk a krémmel megkenjük a lapokat, kívül, belül. Miután a tortát bevontuk, villával egyenlőtlen csíkokat húzunk bele hosszában, hogy fatörzsszerű legyen.

Azután megszórjuk zöld likórfestékkel megfestett darált dióval, és gomba - zöld levél marcipán figurákkal díszítjük. A sünihez darált kekszmarzsába kevés cukrot és baracklekvárt keverünk, tuskéi tortadarából vannak.

Zsári Zsuzsanna

Pilissyné Gálosai Hedvig

Óhegy-napi epres-túrós

A kakaós piskóta tésztájához: 15 dkg margarin, 25 dkg cukor, 25 dkg liszt, 3 tojás sárgája, 1 sütőpor, 2 dl tej, 3 tojásfehérje habbá verve, 4 kanál kakaópor. Mindezeket összekeverjük, és tepsiben 180 fokon tűpróbáig sütjük.

Túrókrémhez: 50 dkg túró, 5 evőkanál cukor, citromlé, kevés tej. Ezeket is alaposan összekeverjük.

A piskótát megkenjük eperlekvárral, utána rátesszük a túrókrémet, majd sok eperrel tetszés szerint díszítjük, majd behűtve tálaljuk.

László Sarolta

Epres mascarpone krém

Hozzávalók: 25 dkg mascarpone, 5 dkg fehér csokoládé, 2 dl (laktózmentes) tejszín, 10 dkg barna cukor porrá őrölve, 30 dkg eper.

Elkészítés:

A mascarpone-t kikeverem 8 dkg porcukorral. Barna nádcukrot használtam. Közben vízgőz fölött megolvasztom a fehér csokoládét, s hozzákeverem a mascarpone-cukros keverékhez.

Pici cukorral felverem a tejszínt és hozzáadom a keverékhez.

Az eper felét botmixerrel vegyesre turmixolom, hogy legyenek benne nagyobb

darabok is, s megszórom kb. 2 dkg cukorral az eper édességétől függően. Az eper másik felét félbevágom, az meg majd a krém tetejére.

Poharakba, vagy ha nincs, egy üvegtálba rétegezem a krémet és az összeturmixolt epret. A tetejét megrakom a félbevágott eperrel, esztétikai igényünk szerint szép körkörösön, vagy csak össze-vissza.

Az eredeti recept szerint fele-fele arányban adom a cukrot a krémhez és az eperhez, de én szeretem,

ha jobban elválik az édes és a kevésbé édes íz.

Nagyon fontos, hogy pár órára tegyük hűtőszekrénybe, egészen mennyei lesz az íze hidegen.

A receptet Tóth Ildikó, ugyancsak egyesületünk tagja küldte át korábban a táncoslábú Alerton csapatnak, s mivel a családi gyereknapon nagy sikere volt, szívesen elkészítettem az Óhegy Napokra is többek örömére, nem is igazán versenyezni akartam ezzel az egyszerű, de fenségesen finom desszerttel.

Dr. Brezovits László

Az illusztris vendég

*Béla király ősrünk ha ma erre járna
Isten ugyse' mondom biztos ránk találna
Ismerős a zene, a sok éték nékem
Mily vidáman mulat büszke nemzetségem*

*El is vegyül nyomban korhű álruhában
Megszemlélni mostan mi lőn országában
Atyafira is lel Óhegy Bélájára
Borok, s párlatoknak értő királyára*

*Monsza vérem sarja, támad-e a pogány
S van-e vitéz védő váraimnak fokán?
„Vár állott, most kóhalom,
kedv s öröm röpkednek”
Fesztiválok zajlanak zord csaták helyettek*

*A migráns az jó újra, alagutat ásva
Átvonulni akar Frankok országába
De van, ki büszkén ott áll kerítések mögött
S azt kiálltja: Megállj, vagy különben lövök!*

*No de kedves rokon, áruld el sietve
Szívárvány zászlókkal kik jönnek seregbe?
Vitézik egymást ölelik, csókolják
Harc szekeréről győzelmük harsogják*

*Nem a tatár az, nemzeted fiai
Kiknek egyre-másra nőnek a jogai
A nagy király felderül: most már azt is értem
Mit gondoltok globális felmelegedésen!*

Vadász Klári

ÉN, Erzsébet

*Magyar királylány voltam, jó nevelést
kaptam,
kicsi lányként Istennek hűséget fogadtam.
Mindig azt tettem, mit helyesnek véltem,
az utamat, a célomat magam kerestem.
Sok volt az éhez, túl sok volt a beteg
- Német honban is láttam én eleget!
Segítenem kellett ez volt a kötelességem,
nem volt bátorítás se földön, se égen.
Szegények, betegek és elesettek,
senki által sosem kerestek
oltalmazója lehettem, oly boldogan tettem!
Szétosztottam értékeim – egyre gazdagabb
lettem,
ha kellett másnak az étel, nem is ettem.
Menekültem hányódva nehéz utakon,
de lelke békéje volt a jutalom.
Huszonnégy évet éltem, de beteljesült a
létem,
- tudom, hogy nem hiába éltem.
Boldog asszony voltam, erős volta a hitem,
koronám, fényes ruhám levettem,
saját bajom végképp elfeledtem.
Halálos ágyamon sokan körülvettek,
- egy kismadár dalolt, – tudom, szerettek...*

Wágner Judit

Pohárköszöntő

*Roskadozzon az asztalunk,
Mi itt terem, földi jóval!
Jó étvágyat az uraknak!
Nem húzom az időt szóval.*

*Ünnepeljük királyunkat!
Kezdődjék most a lakoma!
Húzzon hozzá már muzsikát
Lanttal és dobbal a koma!*

*Szolgálják fel, ám íziben,
A tele húsos tálakat!
Legyen rajta nyúl, őz, szarvas,
Hozzanak marha lábakat!*

*Sűrű ragut a halakhoz!
Mártásban legyen ám fácán!
Tunkolni a mély fazekat,
Lepény és cipó is tálcán.*

*Két falat közt hörpintsünk is!
Van bor, mézsör. Korsót tele!
Mielőtt még elpillednék,
Vár minket a tánc és zene!*

*Csipegessünk gyümölcsből is!
Választékunk oly bőséges.
Aszalt szilva és mazsola,
Fahéjas alma fenséges.*

*Az ünnepet most megnyitom.
Éljen, éljen mi királyunk!
Poharakat a magasba!
Éljen! Hangosan kiáltunk!*



Mikóné Ormos Márta

Rigmusféle

*Vidám nap és boldog élet,
Jó társaság, gazdag éték.
Hogyha mindez megadatik,
Mi az, ami még hiányzik?*

*Hű társ, család, barátaim,
Házam, hazám és verseim.
Mindez itt van körülöttem,
Úgy tetszik, hogy megérkeztem.*

*Illúzió, mondják mások,
Minden, amit emitt láttok.
Van még tovább, volt már
régen,
Én is tudom, én sem kétlem.*

*Mikor tényleg jelen vagyok,
Abban, amit épp csinállok,
Érzem, jó felé visz utam,
Hitem segít, irányt mutat.*

*Utam most épp erre került,
Boros pohár majd' kiürült.
Vidám nap és boldog élet,
Senkivel én nem cserélek!*

Wanda Grass

Villanás

*Ablakomon
nézett be,
a cinke.
Csodáltam is
ő milyen
icinke,
picinke.*

*Kíváncsi
a cinke,
icinke
picinke.
Mi lehet
jó bent?
Szerinte.*

*Megijedt
idebennt
a cinke.
Gyorsan
elillant
az icinke,
picinke.*



Zsigó György

A szomszédasszony panasza

*Árpádné, kedves Gertrúd, kérdeznék én valamit
másodiknak szülte Bélát, miért lett hát negyedik?
Ez a maguk dolga, nincsen közöm hozzája,
de a német rokon, az a szóke, leskelődik utánam.
Bözsi meg a rózsát tépi, a szép szó mit sem ér,
a gangon ez a cserép, maga is tudja, a miénk!
Az uram is dül fül, iszik, már kinyájában énekel,
mondom neki, legyél férfi, nem vagyunk mi béresek.
Ez a lakás a miénk, a tulajdonos az uram Bánk,
nem lesz ennek jó vége, nem jó ez a szomszédasság.*



Hegyvidéki trubadúrok: Az Óhegy Napok második napján „trubadúrjaink” tréfás hangvételű versezeteit, hallgathattuk. A szerzők vidáman előadott versein jókat nevtünk, majd minden résztvevő szintén a Vendéglátóipari Múzeum könyvtalomban részesült. Képen balról jobbra: Lampertné Vadász Klára, Halmágyi Edit, aki Wanda Grass verseit olvasta fel, Zsigó György és Eszter, Wágner Judit, Mikóné Ormos Márta és Brezovits László.



Novath Lala, Péterfy Csaba



Benyó Dóra



Détári Géza



Viktor László



Varga Béla



Benyó Dóra átveszi az „Óhegy legjobb szakácsa – 2021” díjat



Détári Géza és Bánki Jenő átveszi a 2. díjat



Péterfy Csaba Novath Lala nevében is átveszi a 3. díjat

A szakácsverseny győztesei

Az idei, 18. szakácsverseny feladata a középkor ízek felidézése. Nehéz volt, mert paprika, paradicsom, krumpli, kukorica nélkül hogyan is lehet meghódítani a zsúrit, meg a mai ízekhez szokott vendégeket! Őt szakács mérte össze tudását. Volt, aki egykori receptek után kutatót, volt, aki megszokott repertoárjából választott, kihagyva belőle a XV. századi konyhákban nem ismert zöldségeket, köretnek meg kölcsönözött meg roszkenyeret kínált.

A zsűri elnöke idén Kiss Imre, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum korábbi igazgatója volt, tagjai Koch Danica mester-cukrász, Krzyzewsky Miklós, az „Óhegy legjobb szakácsa”. Vizsgálták a versenyművek ízvilágát, a korhűségét. Szokás szerint most sem volt könnyű dönteni, hisz majdmindegyik szakács komoly gyakorlattal rendelkezik.

Kemény vita előzte meg a sorrendet. Végül első helyre került Benyó Dóra főzete egy „malacjáva zöldfűszeres, kapros édeskáposztával”, mely korabeli recept alapján készült. A munkájában segített Dienes Andrea. A zsűri egyetértett abban, hogy az összetevők ötletes felhasználása, azok összeérétt ízvilága jól illett volna IV. Béla asztalára.

Második díjat Détári Géza nyerte társával, Bánki Jenővel, a „rókagombás marhatokány” főzetükkel. Szigorúan a korszakban ismert alapanyagokat és fűszereket alkalmazták. Az igényes főzethez azonban kevés volt a rendelkezésre álló idő, ugyanis idő kellett a rókagomba, utána a marhahús kifőzéséhez. A zsűri szerint az ízek összeéréséhez picit még kellett volna, ennek ellenére kiváló minősítést kapott.

Harmadik díjat nyert Novath Lala és Péterfy Csaba „zöldséges szarvasraguja köleskásával”. A korra jellemző vadhús és köret finomra sikerült, és jól illett a programhoz. Egész csapat segített az összetett feladatban, Balatonfüredi Viktória, Szabó Szilvia és Csörgő Bercel.

A közönség díját idén is Varga Béla nyerte, aki libamáját, csirkecombot süített roston. A hosszas munkában segített neki Rácz András.

Nem felejtkezünk el Viktor László lebbencsleveséről sem, amely ezúttal paprika használata nélkül készült.

A főzetek receptjeit a következő számunkban olvashatják kedves olvasóink.



Zsűri tagjai Krzyzewsky Miklós, Koch Danica és Kiss Imre

Egy sportos nyár

Nehezen indult a nyár, de annál intenzívebben rajtolt el. Idén a vakációval a sportesemények is nagyobb számban köszöntek ráink, a bőség zavarával küzdhetünk.

A tokiói olimpia vélhetően sokakat megmozgat. A minősítő válogatók nemrégén értek véget, érdekes volt figyelni az eredmények alakulását. Következik a nagy megmérettetés, amire az egész világ sportszeretői várnak. Közülük a „fotelszurkolók” vannak nagyobb arányban, ennek sok előnyével. A televízióban minden sportág eseményeit végigkísérhetjük. Ha bírjuk idővel és szuflával, nem maradunk le semmiről. A testközeli küzdelmek felvételei pedig csak a kamerán keresztül érhetnek hozzánk. Sajnos itt nincs lehetőségünk a személyes jelenletre, talán egyszer az is eljön.

A tenisz szerelmesei ezen a nyáron is elsősorban Wimbledonra figyelnek, nem sokkal utána a New York-i helyszín további eredményeket ígér.

Mostanában a focirajongók kivételes helyzetben vannak. Felváltva nézhetik a távoli Copa America és a közelebbi Labda-

rúgó Európa-bajnokság mérkőzéseit. Aki otthon, a kényelmesen „sportolna”, csak a távirányítóért kell nyúlnia – esetleg a behűtött sörért. Aki a nagy kivetítők előtt szurkol, élvezheti a tömeg erejét egy-egy szép megmozdulás, vagy gól elismerésekor. Azt mondják, a tökéletes élmény csak a helyszínen, a stadionban érinthet meg. Ezt megtapasztalhatták, akik kilátogattak a magyar válogatott nemzetközi mérkőzéseire.

Szerencsére találkozhatunk más, hazai rendezésű, nemzetközi eseményekkel is, illetve országos bajnokságokkal, ahová a szurkolók személyesen is elmehetnek. A lehetőségek hosszú sorából érdeklődésünk szerint választhatunk.

A versenysporton kívül is van élet, és alkalom a mozgásra. A hegyen gyakran találkozhatunk versenykerékpárosokkal. Láttam már olyat is, aki egy keményebb emelkedőn tolt a bringát. Ő biztosan kezdő volt, engem ez mégis vigasztal egy kicsit. Ugyanis nekem mindig fárasztó felfelé gyakorolni, pedig rendszeresen gyakorolom. Ezek szerint egy edzett szervezetnek is kihívás a hegyi emelkedő.

Intenzívebb sportra környékünkön a Laborc utcai sporttelep alkalmas. Több megoldást is kínál a hűs fák árnyékában végzett aktivitásra. Aki itt nem talál kedvére valót, annak a Táborhegy környékén, illetve kerületünk további részein érdemes keresnie, nem fog csalódnia.

A Hármashatár-hegy felénk eső oldalán van néhány erdei túraút, meredekebb emelkedőkkel. Aki megmássza, jutalmul még a kilátóra is felkapaszkodhat. A látvány is legzetelállító, nem csak az emelkedő.

Kevesbé intenzív mozgás lehet a jóga a szabadban, pl. a közeli Margit szigeten. Esetleges sétáinkhoz a helyszín még ennel is közelebb van, jóformán csak ki kell lépnünk a kapun. A hegyen élő fák, erdők olyan tiszta levegőt biztosítanak, ami bármilyen mozgáshoz ideális. Nyári reggel, vagy estefelé igazi hűs kikapcsolódást biztosítanak.

Nagyszerű élmény a sportversenyeket nézni, különösen, ha magyar résztvevő is van a dobogósok között. Mellette nem hanyagolhatjuk el saját testünk edzését, szinten tartását sem. Igazából csak akarni kell. Egészséges ember számára nincs mentség a mozgásszegény életmódra.

Mikóné Ormos Márta

Jótétemény

Akik sok-sok éven át lakunk ugyanott, akár őslakosnak is érezhetjük magunkat. És mint ilyen, 'őrző-szemünket' vethetjük közvetlen környezetünkre. Felbukkanhat valami, akár említésre méltó dolog is, mely segítségünk nélkül megsemmisülne. Ne sajnáljuk hát időnket, és ha módunkban áll, jobbító szándékkal őrizzük meg környezetünk kincseit.

Óbuda megérdemli figyelmünket, lám, befogadott az antik időkig kiterjedő történelmébe. Itt élhetünk. Óvjuk, védjük értékeit jó lokálpatrióta módjára.

Mesélem a magam igyekezetét:

Amikor néhány éve lebontották a Remíz (Óbudai villamos garázs), a központi ház falán láthatóvá vált egy gyönyörű márványtábla. Közelebbről nézve kiderült: egy szomorú névsor állít emléket az első világháború viharában ártatlanul elveszett munkatársaknak. No ennek utána kell járni – gondoltam –, mert ha lebontják az utolsó épületet is, az emléktábla örökre eltűnhet. Ez pedig méltatlan lenne, nem ezt érdemelnék a hajdan volt 'beszkártos fiúk'. Szerencsére épp találkoztam a Népházban Szabó Magda akkori alpolgármester asszonnyal. Ismerve jó szívét, előadtam a történetet.

Ő aztán elérte: a nemes emléktábla hamarosan a Vörösvári úti iskola falára került. Pont a hegy felé tartó buszunk megállójába. Itt láthatjuk ezután, amíg világ a világ. A szomorú névsort olvasva találkozhatunk ismerős, a környékünkön még ma is előforduló nevekkkel!?



Más. Valaki felhívta a figyelmemet, hogy az Érc u. és a Gyenes u. sarkánál a kertek bokrai alatt egy réges-réginek tűnő kő-díszkút omladozik. Gyors segítség kellene, mert darabokra hullik. Régóta olvassa cikkeimet az újságunkban, bízik benne, ha írnék erről egy tudósítást, hamar adódhatna segítség. Pázmándi úr, az ismert szobrász is sürgette az értékesnek ítélt díszkút rendbetételét, miután bemutattam a helyszínt. Így aztán megint Szabó Magdolnához fordultam. Össze is jött a siker, amint a pénzügyek engedték. Jelenleg a díszkút csodásan fel van újítva. A Kiscelli Múzeum kertjében áll, hirdetve, hogy az összefogás,

a szakértelem, az odafigyelés sok értékes dolgot megmenthet. Közben sikerült a díszkút történetét felkutatni az Óbudai Múzeumban. Erről majd egy másik alkalommal számolok be.

Más. A gyermekeimmel, később az unokákkal, sokszor megfordultunk a Vörösvári úti Gyermekrendelőben. Volt az épület előtt egy elhanyagolt, ördögcsérnás, ecetfás bozót. Ez takart egy csodálatos, mézskőből készült fekvő aktot. Nem hivalkodó, inkább dús, termékeny anyatestről van szó.

Egyszer aztán, amikor valami böszme alak kifestette a száját, bajszot pingált a szoborra, nem várhattam tovább. Mit fest még a gyönyörű alkotásra? Megint irány Szabó Magdolnához az ötlettel. Csoda következett! Ezután remek park alakult ki, sőt kaptunk pluszban egy aranyos mini-játzóteret is! A szobor most uralja a teret, a nagy Rendelő és a Patika között. Napsütésben fenséges a látvány. Ha csak kocsi-val, busszal suhanunk el előtte, az útról is gyönyörködhetünk a látványban. Ha időnk engedi, nézzük meg közelebbről is. Szeretettel ajánlom.

Köszönjük Szabó Magdolna asszonynak, amiért felkarolta az ötleteket. Nekem igazi öröm, amikor valaki dicséri az említett látványokat. Gyarapodni véli szűkebb pátriánkat, Óbudát.

Ha más is találna lobbizásra érdemes értéket Óbudán, lelkesen tegyen érte. Hátha szintén lesz valami, amire büszke lehet. A legkisebb jótétemény is nagy örömet jelenthet, amit kivétel nélkül mosollyal honorálnak.

Sok sikert!

W. Grass

Gyapjas gyűszűvirág

Örömmel adok hírt arról, hogy Orosz Ildikó, a Hatósági Osztályunk Munkatársa a Meggy utca egy szakaszán és a békásmegyeri Kálvária a gyapjas gyűszűvirág populációit találta meg!

A gyapjas gyűszűvirág két-éves növény: első évben keskeny, kardalakú, gyapjasan szőrös levelekből álló tölevélrózsát, míg második évben az akár 1,5 m magasra megnövő, szintén gyapjas és leveles tőszárat fejleszt. Virágai a tőszáron fűrtbe rendeződnek. Forrt szirmai fehér-

rek vagy sárgásfehérek, ereze-
tük vöröses barna, ajka hosszan
nyúló. Virágzási ideje május és
június. Toktermése sokmagvú.
Fontos gyógynövény alapanyag.

A gyapjas gyűszűvirág (*Digitalis lanata*) fokozottan védett növényfaj, természetvédelmi értéke 100.000 Ft, ezért leszedni, gyűjteni, károsítani szigorúan tilos. A populáció természetvédelmi, eszmei összértéke kb. 10 millió Ft.

A populációkat – jogszabályi kötelezettségünk okán is – jelentettük a Duna-Ipoly Nemzeti



Parknak is, ill. tájékoztatni fogjuk a területek tulajdonosait is.

Kerényi-Nagy Viktor
Óbuda-Békásmegyer Főkertésze

Lomtalanítás

Az FKF tájékoztatása szerint hegyvidékünkön július 23. és 27. közötti időszakban lesz lomtalanítás, a társaság ebben az időszakban gyűjti össze és szállítja el a megfelelő időpontban és megfelelő módon kihelyezett, feleslegessé vált nagydarabos hulladékokat.

Lomok kihelyezésének napjai Hegyvidékünkön:

Táborhegyi úttól délre a kerülethatárig: (8. körzet) július 23. péntek.

Táborhegyi út és Testvérhegyi út között: (10. körzet) július 26. hétfő,

Tetvérhegyi úttól északra a kerülethatárig: (11. körzet) július 27. kedd,

Budapest közterületi rendjének és tisztaságának megóvása érdekében arra kéri a lakosságot, hogy csak a megadott napon, 18 óra után készítsék ki a lomokat. A nem a megjelölt időpontban történő lomkikészítés közterület-szennyezési szabálysértésnek minősül.

Kérjük, a lomokat a lakóháza előtti, hulladékgyűjtő járműveinkkel jól megközelíthető közterületre helyezze ki úgy, hogy a gyalogos és autós forgalmat

ne akadályozza. Kérjük, hogy lomot az úttestre, bicikliútra ne helyezzen.

A lomokat az előző évek gyakorlatával megegyező módon, kizárólag a kihelyezést követő napon szállítja el az FKF az ingatlanok elől. A tavalyi lomtalanítás tapasztalatait és a lakosságtól érkezett visszajelzéseket figyelembe véve, az idei évtől a veszélyes hulladék leadására – a megváltozott jogi környezetre is tekintettel – a budapesti hulladékudvarok biztosítanak lehetőséget. Hegyvidékünkről elérhető legközelebbi hulladékudvar:

Testvérhegyi út 10/a, nyitva tartás: h-p: 10:00 – 17:30, szo: 8:00 – 13:30 óra.

Tűzgyűjtési tilalom

Június 24. óta tűzgyűjtési tilalom van érvényben az egész országban annak feloldásáig. Ez azt jelenti, hogy tilos tüzet gyűjtani erdőkben, fásításokban, facsoportokban, útszéli fasorokban és ezek 200 méteres körzetében, még a kijelölt tűzrakó helyeken is.

A tüzek megelőzése érdekében, kérjük, a dohányzó autósok ne dobják ki az égő cigarettacsikket az autóból, mert az út menti száraz növényzet nagyon könnyen meggyulladhat. A kirándulók ne szemeteljenek, mert az üveg- és fémhulladék amellet, hogy szennyezi a környezetet, a nap sugarait összegyűjtve tüzet is okozhat.

A tűzgyűjtési tilalom ellenére a saját kertjében mindenki bográcsolhat vagy grillezhet, de a tüzet egyetlen pillanatra sem szabad felügyelet nélkül hagyni. Mindig legyen a közelben néhány vödör víz vagy egy nyomás alatt lévő kerti slag.

Az aktuális tűzgyűjtési tilomról és a tűzgyűjtési szabályokról, és a tilalom hatályáról a www.erdotuz.hu vagy a www.katasztrofavedelem.hu honlapon elhelyezett térképen lehet tájékozódni.



Kihelyezhető

- ✓ háztartásban feleslegessé vált **nagydarabos hulladék**, ami mérete miatt nem helyezhető a kukába
- ✓ bútor
- ✓ matrac
- ✓ szőnyeg, bőrpönd
- ✓ nagyméretű sportszer (pl. síléc)
- ✓ gyermekfürdető



Nem helyezhető ki

- ✗ a háztartásban naponta képződő kommunális hulladék
- ✗ szelektíven gyűjthető csomagolási hulladék (pl. papír, műanyag, fém)
- ✗ építési és bontási törmelék (pl. csempe)
- ✗ silt, föld, szénpor, hamu, gumiabroncs
- ✗ síküveg, zöldhulladék, textil
- ✗ ipari vagy szolgáltatási tevékenységből származó hulladék
- ✗ elektromos és elektronikai hulladék
- ✗ **Szigorúan tilos a veszélyes hulladék kihelyezése!**

Megmásztuk a Nagy-Kevélyt

Amikor István bácsi azt mondta, hogy gyalogtúrára visz minket az osztálykiránduláson, nem nagyon örültünk, szerintünk jobb lett volna strandra menni!

Június 3-án reggel 8 órakor találkoztunk a Békásmegyeri HÉV-megálló mellett, velünk jött Betti néni is. Szerencsére nagyon jó időnk volt, és meleg nap ígérkezett! Miután meg-

érkeztünk, mindenki nekiállt enni, mindent szétpakolni, így csak 8.20 körül tudtunk elindulni Ófalu irányába. A Mezőlábás Parkban sokat sétáltunk körbe, többen versenyeztek, ki megy körbe többször mezítláb, de vissza kellett venni a cipőket és tovább kellett indulni. A József-hegyen kecskékkal és birkákkal találkoztunk, nagyon cukik voltak, legszívesebben

velük maradtunk volna, de István bácsi továbbhajtott minket a Nagy-Kevélyre és csak most láttuk meg, milyen magasra kell menni.

Nagy nehezen, megmásztuk a hegyet, Laura valahol beleült egy rágóba. A csúcson gyönyörű kilátás nyílt Budapestre, Pilisvörösvárra, a Szentendrei-szigetre. Utána elindultunk lefelé az „egri vár” irányába, útközben

szinte mindenki elcsúszott legalább egyszer. A Kevély-hegyi kőfülkébe is felmászunk, ami azért elég meredek és csúszós volt, de baleset nélkül megúsztuk!

Mivel fogyott a vizünk, és Solymár volt a cél, így a Solymári-árkon haladtunk le, és kihagytuk az „egri várat”. A 10-es úton való átkelés után, mézontófü (facélia) és búzatáblákon át haladtunk Solymár vasútállomásig. Itt István bácsi megkérdezte: víz és WC először vagy fagyti! Az osztály a víz és WC mellett döntött, így a vár lábáig elmentünk, megtöltöttük kulacsainkat, és ittunk, mint a tevék. Végül többségi döntésként nem a várba mentünk, hanem fagyizni, és itt vettek át minket a szülők.

Nagyon fárasztó volt a megtett 14 kilométer, de jól éreztük magunkat, így nem volt kérdés, hogy 15-én a Guckler-kilátót is megmászta az osztály.

*A beszámolót összeállította:
5.a osztály*



Tanulmányi kirándulás Aquincumba

István bácsi Gyöngyi nénivel kirándulást szervezett az ötödik évfolyamnak május 26-án Aquincumba. Ez volt a jutalom, hogy jó lett az ókor-témazárónk! Sajnos az indulás előtt meg kellett írni a természettudomány témazárót is, ami elrontotta örömmünket.

A 9:40-es buszt lekéstük, mert sajnos egy kicsit lassúak voltunk, a 10 órás megkésve jött, mert egy teherautó megakadályozta a haladásban. Odaautunk rendben

volt, ügyesen átszálltunk a Flóriánon, és rendben megérkeztünk.

Mi voltunk idén az első óbudai iskola, amelyik meglátogatta az Aquincum Múzeumot.

A Festő Házban kezdtünk, ahol érdekes dolgokat hallgattunk István bácsitól, hogy hogyan élték életüket a rómaiak, meg mire használták a libatollat.

A sírköveken próbáltuk kibetűzni, mik

vannak ráírva, illetve megnéztük a birkózó mozaikot is! A legjobb a Zseniális találmányok – Innovatív ötletek kiállítás volt, ahol mindent kipróbálhattunk, építhettünk boltívet, írhattunk viaszablóra, és sok érdekes ókori találmányt megnézhattunk.

Nagyon jó volt, a szüleinket is rávesztük, hogy menjünk el a családdal is!

*A beszámolót összeállította:
5.a osztály*



Iskolai hírek

A tehetséggondozás ebben a tanévben a versenyekre vonatkozóan a járványhelyzet miatt az országos megmérettetésekre koncentrált. Míg az OATV alkalmi, a levelezőversenyeken történő részvétel folyamatos teljesítést igényelt. Az angol tantárgyból az alábbi sikerekről számolhatunk be: Szabó Benedek Zsolt (5. o.) 97,5 % teljesítménye országos 10. helyezést ért el egyéniben, Balázs Minka, Berta Buda Bálint, Bognár Janka és Nyíri Laura csoportja (5. o.) 83,5%, 33. helyen végzett. Boross Ágnes (6. o.) 96,7%, és Pázmándi Renáta (6. o.) 98%, 10. helyezés az országos mezőnyben. A különböző évfolyamok mezőnyeiben jellemzően 3-400 volt az indulók száma. A versenyzőknek és felkészítő taná-

raiknak, Kádár Eszternek és Szánáné Misuth Zsuzsannának örömmel gratulálunk.

Elekes Máté Tuzson (2. a) a Bendegúz Matekász országos matematika versenyen I. helyezést ért el. Tuzsonnak és felkészítő tanárának, Szappanosné Majzik Erikának szívből gratulálunk.

Svédországi általános iskolásokkal zajlott angol nyelvű online levelezés lehetőségét felhasználtuk a tehetséggondozás és fejlesztés területén. A pedagógusok szakmai fórumán érkezett megkeresés során 24 gyermek novembertől júniusig négy levelet írt.

A jutalomkirándulást az egykori Görzenálba szerveztük. A ma Budapest Garden fedőnevelő cég remek esti programokat

is kínál, ugyanakkor nappal egyéni és csoportos sportfoglalkozásokat is biztosít az iskolás korosztálynak. 22 arra érdemes tanulónk vehetett részt a tanítási napra szervezett programon. Először a hatalmas trambulinparkban, majd a Nindzsa nevű ügyességi pályán töltöttük az időt. Ez utóbbi ugyan nem a megszokott levélkorona-szinten helyezkedik el, de a hajnali nagy zápor miatt, igazán mély víz takarta a fél méteres légszakkokkal fedett járószintet. Az aljazaton csúszkálás nagyobb kihívást és élvezetet jelentett a zoknis lábaknak, mint maga a pálya.

A fenti bemelegítés után a külön szülői engedéllyel rendelkező gyermekek gördeszka-oktatáson vettek részt. Két

fiatal szakember bemutatója és csoportos bemelegítése után személyes edzés következett, majd felügyelt, de szabad pályahasználattal gurulhattak most már a technikailag is felvértezett csemeték. Nagy örömeinkre igen élénk színű kobakok, könyök-, csukló- és térdvédők kerültek a ránkírozott gyermekekre, így könnyen nyomon követhettük mozgásukat. Pihenés után kellemes, klasszikus ízű jégkrémrel hűtötték magukat a kicsik, és együtt gyönyörködtünk a napfogyatkozás különleges, és a fellegek gyorsan változó látványában. Ez a kirándulás a példás magatartású és szorgalomú, jó tanulmányi eredményt elérő, versenyeken, rendezvényeken részt vevő, és a közösségért aktívan tevékenykedő erdőaljasokat jutalmazta.

K.E. és N.Á.

Irány a Görzenál!



Iskolánk idén is díjazta a tanulmányi pontversenyben legjobban teljesítő 22 diákot. Legnagyobb meglepetésünkre sokan a mi osztályunkból (6. osztály) kerültek be. Legtöbben az 5. b-ből jutottak be. Csütörtökön reggel a többi nyertessel együtt a becsengetés után nem egy iskolai órán

ültünk, hanem az iskola kapujában vártuk, hogy elinduljunk a Görzenálba (Budapest Garden). A Görzenál nagyon szuper hely!

Olyan karszalagot kaptunk, amivel használhattuk a trambulint és a nindzsa-pályát. A trambulinon egy csomó trükköt kipróbáltunk, és rengeteg vicces

fényképet készítettünk. Ezután gördeszka oktatáson vettünk részt. Ahhoz képest, hogy az elején szinte senkinek nem ment jól, a végén, mikor egyedül mehettünk egy pár kört, már mindenki szinte „suhant”. Az oktatás után még volt időnk játszani és trambulinozni is. Amikor megé-

heztünk, vettünk nachos-t, utána pedig egy jól megérdemelt fagyit kaptunk.

Nagyon gyorsan eltelt ez a nap. Fáradtan, de élményekkel tele értünk haza. Én nagyon jól éreztem magam.

Pázmándi Renáta
6. osztály

Óbuda történelmi emlékei – középkor

A helyismereti verseny eredményei

Nagy örömről számoltunk, hogy 24-en járták végig Óbuda középkori emlékeit, és 11 csoportban, azaz 11 versenymű érkezett be. Kiértékelését háromtagú zsűri végezte, tagjai Benyóné Dr. Mojzsis Dóra történész, a korszak kutatója és a verseny kiírója, Horváth Péter történész, Basa István a II. Rákóczi Ferenc Iskola történelem tanára.

Minden beérkezett válaszv a versenyző neve és elérhetősége nélkül került a zsűri elé. Így a zsűri nem tudta azt, hogy kinek a választ olvassa. Ezzel sikerült a személytől független, tárgyilagos bírálat, illetve eredmény kialakítása.

A zsűri meghatározta, hogy mi az a szó, vagy mondat, aminek a válaszban szerepelnie kell ahhoz, hogy a versenyző a válaszára a pontot megkapja. Ha a válaszban részletesebb és pontos információ szerepelt, akkor az az +1 pontot kapott. Viszonylag kevés ilyen volt. Mindezek alapján a következő eredmény született:

1. díj: Kádár Eszter
2. díj: Gacsai Gábor, versenyzőtársa Gacsai Gáborné Györgyi
3. díj: Várkonyi Flóra, versenyzőtársa Várkonyi Bea

A többi versenyző is dicsőrethben részesült, hiszen szinte mindenkinek látszott a válaszaiból, hogy a helyszíneket bejárta, utánanézett a történelmi emlékeknek az irodalomban vagy az interneten, és tanulmányozta a korszakot. Őket is fontos megemlítenünk:

Thaler Csongor és szülei Thaler Tamás és Heim Mercedes, Kovácsné Kéri Adrienn és három gyermeke, Kádár Zita Mária és édesanyja Kádár Imre Gergelyné, Harkai Sándorné, Gazda Albert és felesége Gazdáné Bakonyi Enikő, Zombori Bálint és Zombori Bence, valamint

az Óbudai Otthon Segítünk Alapítvány önkénteseinek csapata: Halmágyi Edit, Marton Mercédesz, Matyi Katalin, Süli Mária.

Az eredményhirdetés az Óhegy Napok első napján történt. Az első három helyezettnek Viszket Zoltán, az Óbudai Múzeum igazgatója, az Óbuda-Békásmegyér Önkormányzata által kiadott „Óbuda története” című értékes könyvét adta át. A könyv mellé az első helyezett az Óbudai Ínyenckert Vendéglőbe érvényes, négy főre szóló vacsora bónuszjegyet kapott. A második Koch Cukrászda sokszemélyes tortáját, harmadik egy többszemélyes tortáját kapta. Hubert Tibor festőművész pedig az első három díjazottnak saját műveiből egy-egy képét ajándékozott. Ezt követően a verseny minden résztvevője egy, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum által kiadott könyvet vihetett magával. To-



Viszket Zoltán igazgató úr átadta az Óbuda Múzeum ajándék könyvét Kádár Eszternek, a győztes versenyzőnek.

vább a II. Rákóczi Ferenc Általános Iskola a versenyen részt vett, felső tagozatos diákjai jutalmul egy ötöst kapnak történelemből.

Köszönjük az említett támogatóink önzetlen segítségét. Örülünk az eredménynek, és itt említjük meg, hogy az Egyesület Vezetőségének tervében van Óbuda római és barokk korszakainak történelmi emlékeit megismertető verseny szervezése is.



Várkonyi Flóra Hubert Tibor aquarelljét vette át Benyó Dórától, a verseny szervezőjétől.



Kádár Zita Mária az Általános Iskola 5.b osztályos tanulója a Vendéglátóipari Múzeum könyvét kapta ajándékba.

Szervezz ősre utcabulit! – segítünk

Gyakran vetődik fel, hogy milyen jó lenne a tőszomszédokkal, újonnan beköltöző hegylakókkal összeruccanni, egymással megismerkedni, együtt bulizni. Hiába van minden háznak kertje, az nem alkalmas arra, hogy az utca lakói összejöjjenek. Ráadásul oda a még ismeretlen, vagy egyébként is visszahúzó szomszédok be sem térnének. Ilyen találkozási legalkalmasabb hely maga az utca, a közös terület, jogi szóhasználatnál elve a „köz-

terület”. Ott bárki hívatlanul is megfordulhat. Tapasztalat, hogy ilyenkor barátság jön létre olyanok között is, akik korábban még nem is köszöntek egymásnak, sőt talán nem is látták egymást.

Már több utcabuli is volt az elmúlt években. Helybéli lakók szervezték. Volt, hogy az utcán asztalt, sátrat állítottak, volt, ahol vacsorát is főztek bográcsban, mindenki hozott italt, sütit, gyerekek szaladgáltak az utcán.

Ott célszerű ilyen létrehozni,

ahol az utca vízszintes, vagy van mellette arra alkalmas terecsedés, vagy széles, burkolt kocsibeálló. A gépjárműforgalom nem zavaró, az útszakasz vagy annak egy része vagy sávja a gépjárművek előtt egy időre - a lakók sérelme nélkül - lezárható.

Egyesületünk az utcabulikat kiváló közösségformáló kezdeményezéseknek tartja, erősíti a lakóhelyhez való kötődést, lokálpatriotizmust. Ezért szívesen segít azoknak, akik ezt

kezdeményezik, megszervezik. Miből állna ez a segítség? Megkérnénk az Önkormányzattól a közterülethasználati engedélyt helyszínrajzi melléklettel, kölcsönadnánk az szükségessé váló fogalomterelő táblákat, sörasztalokat és padokat. Csúpan lelkes szervezők kellenek az utcából, akik két-három héttel korábban jelzik szándékukat, a lakókat pedig levélkében vagy szóban előre értesítik.

az Egyesület Vezetősége
egyesulet@ohegy.hu

AZ EGYESÜLET HÍREI



„Egynek minden nehéz,
sokaknak
semmi sem lehetetlen”

Hegyvidéki vállalkozók, szolgáltatók

Megújult honlapunkon már olvasható több hegyi vállalkozó és szolgáltató elérhetősége. Ugyanis új menüpontot nyitottunk „Közérdekű” címmel, melyre kattintva „Hegyvidéki vállalkozók, szolgáltatók” almenüpont jelenik meg, amelyben hegylakó vállalkozóink, mesterembereink neve és elérhetőségei olvashatók.

Gyakran felvetődik ugyanis a kérdés, hogy lakásunk, kertünk és más

feladataink, problémáink megoldásához miért nem hegyvidékünkön lakó mesterembereket foglalkoztatunk. Nekik is jobb, ha nem órákat autóznak megrendelőjükhöz, hanem a szomszédban vállalnak munkát. Most itt a lehetőség.

Aki szeretne saját környezetében is munkát vállalni, és Óbuda hegyvidéken lakik, az a táblázatban megjeleníteni kívánt

adatait az Egyesület alábbi címére elküldheti, és mi a honlapunkra helyezzük. Az eddig beküldött elérhetőségek már megtekinthetők.

Kérjük olvasóinkat, népszerűsítsék ezt a lehetőséget ismerőseik körében. Reméljük, hogy ezzel nem csak a helyi vállalkozókat, hanem hegyi szomszédjainkat is segítjük.

Egyesület Vezetősége
egyesulet@ohegy.hu

Új klub indul

Óhegy Kortárs Klub

az ÓHEGY Klubházban, szeptember 15-én, szerdán 18:00 órakor

Több biztató előzetes online rendezvényünk után úgy gondoltuk, hogy ősztől (kellő számú jelentkező esetén) az ÓHEGY Klubházban (Táborhegyi Népház) elindítunk egy kortárs művészeteket ismertető klubot, amelyben bárki, mint érdeklődő résztvevő közelebb kerülhet a színes és izgalmas világhoz.

Változatos tematikára gondoltunk, előadásokra,



kiállításokra és beszélgetésekre, találkozásokra művészekkel és gyűjtőkkel,

amely eseményekből az élményen túl is minden biztonnyal profitálni is lehet.

Havonta egyszer, a hónap második szerdáján találkozunk, és tagdíjjal nem kalkulálunk. Előzetes jelentkezés az alábbi elérhetőségeken lehet. Egyben számítunk az ötleteire, javaslatokra is! Üdvözlettel:

Gajzágó György
30-944 6633
art@artcenter.hu

ÓHEGY Klubház

Az elmúlt években látogatóink észrevételezték, hogy székházunkat miért nevezzük „Népház”-nak. Hiszen e név még rendszerváltás előtti időköt idéz, és a mai generáció számára már nem is értelmezhető fogalom. Sokunk véleménye szerint ez azért nem így van, de belátjuk, hogy talán még nyitottabbá, befogadóbbá válhat a ház, ráadásul egy új névvel újabb generációt is megszólíthatunk.

A névváltoztatásra már korábban is több alternatíva vetődött fel. A Vezetőség legutóbbi ülésén végül egységre jutott, és úgy határozott, hogy szeptember 1-től az Óhegy-hírek lapunkban és más dokumentumainkban a „Táborhegyi Népház” név helyett az „ÓHEGY Klubház” megnevezést használjuk.

Az Óhegy szó nem csak a lakhelyünk, hegyvidékünk, hanem Egyesületünk rövidített neve is. E név jól jelzi helyi kötődésünket, Óhegy lakossága iránti elköteleződésünket, egyben nyitottságunkat azok iránt is, akik a hegyvidéken laknak, és akiknek a Népház szó eddig gátlást okozott.

Az új nevünket az épületre is felírjuk, egyszerű technikával, alacsony költséggel, de az utakról is jól látható módon. Meggyőződésünk, hogy jól döntöttünk.

Felcsuti László
az Egyesület Vezetősége nevében

ÓHEGY-HÍREK

HAVILAP (MKM 226.674/1998)

Kiadja:

Óbuda-Hegyvidékiek Egyesülete,
1037 Bp., Toronya u. 33. Tel.: 30-230 6994

E-mail:

egyesulet@ohegy.hu, www.ohegy.hu

Felelős kiadó:

Felcsuti László elnök.

Szerkesztő:

Mikes Kriszta, Dienes Andrea.

Hirdetésfelvétel:

Óhegy Egyesület. Telefon: 70-325 3416

Előkészítés: Petit Typo Bt.

Nyomás: Coradix Kft.

Megjelenik: 3000 példányban

Önkormányzatunknak köszönjük,
hogy híreivel
támogatja lapunk megjelenését.

A Hegyvidéki Séta-Kör hírei

A Séta-Kör júliusban és augusztusban nyári szünetet tart. Visszatekintve az elmúlt hónapokra, örömmel állapíthatjuk meg, hogy kis csapatunk a covidos időben is kitartott, és – a hol szigorodó, hol enyhülő előírások betartásával – szombatonként többen eljöttek a sétára. Alkalmanként 7-8 km-t gyalogoltunk hegyvidékünkön, a közös(ségi) mozgás nagyon jól tett a fizikai erőnlétünknek és mindannyiunkat mentálisan is felüdített.

Szeptemberben folytatjuk a túrázást, a tervezett új találkozási pontról és időről az újságban adunk majd hírt. Jelszónk

változatlanul: Maradj fitt! Használjuk ki a nyarat a feltöltődésre, nyári sportokkal, kulturális

élményekkel, kinek-kinek igénye és lehetősége szerint.

Halmágyi Edit

LAKÁSFELÚJÍTÁST VÁLLALOK! Akár azonnali kezdéssel!

- szoba festése, nyílászáró festése
- hideg- és melegburkolás
- fürdőszoba, konyha átalakítása

Soltész János - hegyi lakos

+36 30 837 9089

HEGYVIDÉKIEK INGATLANIRODÁJA

Építési telkek, családi házak, új építésű
és használt lakások értékesítése és bérbeadása

ÓBUDALUX INGATLANIRODA

1037 Budapest, Erdőalja út 46.

Kolléganőink földrajzi területre specializálták munkájukat:



Forster Judit
irodavezető-építész

TESTVÉRHEGY
TÁBORHEGY
REMETEHEGY
MÁTYÁSHEGY
ARANYHEGY
ÜRÖMHEGY



Péceli Edit
ingatlanközvetítő

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

E-mail: obudalux@oi.hu | aranyhegyi@obudalux.hu

HÍVJON BIZALOMMAL!

+36 30-696 6969 | +36-30 696 6900

www.obudalux.hu | www.aranyhegyi.hu

KÖNYVKÖTÉSZEZET +36 30 961 8167

www.konyvkoteszetobuda.hu

Emlékkönyvek, fotoalbumok készítése

Szakkoloztat, diplomamunka kötése

Régi könyvek javítása, újrakötése

Folyóiratok, újságok kötése

Natúr dobozok

Ablakos dobozok

Bonbondobozok, sütitdobozok

Dobozok céges ajándécsomaghoz

www.dobozuzlet.eu

DOBOZKÉSZÍTÉS



CSÖPÖG, FOLYIK, ELDUGULT? KARESZ MEGOLDJA!

Hegyvidéki szerelő vállal

- lakások vizesblokkjának teljes felújítását,
- csapok, szifonok javítását,
- szaniterek cseréjét,
- duguláselhárítást.

kedvezményes árakkal

+36 20-981 6703



EGYÉNI KÉPZÉS KUTYÁKNAK ÓBUDA HEGYVIDÉKEN!

Szeretnéd, ha a kedvenced rád figyelne?

Nincs, ki etesse vagy sétáltassa a kutyádat?

Vagy szeretnél kutya-gazdi párosához igazodni,
rugalmas, kutyaképző oktatást?

Fordulj hozzám bizalommal.

HÁZHOZ MEGYEK!

Siegler Márk, tapasztalattal rendelkező **kutyakiképző**

msiegler82@mail.com; +36 20-774 2771



FANYŰVŐK ALPIN FAÁPOLÁS

- Veszélyessé vált fák lebontása
- Gondozást igénylő fák ápolása
- Fák okozta viharkárok megelőzése
- Kert gondozás, sövénynyírás, fűkaszálás
- Zöldhulladék elszállítás

**KERESSEN
BIZALOMMAL!**

Turtsányi Gábor
+ 36 70 / 333 48 41

Dienes András
+ 36 20 / 929 03 92

fanyuvo.faapolo@gmail.com

A munka felmérése ingyenes.



ÜGYVÉD A HEGYEN

- öröklés, végrendelet
- ingatlanügyek
- cégjog, társasági jog
- kereskedelmi szerződések
- fizetési meghagyás

dr. Ruff Ádám
1037 Budapest,
Erdőalja út 99/A



+36 20-386 3102, iroda@drruff.hu