



ÓHEGY-HÍREK

ÓBUDA HEGYVIDÉKIEK EGYESÜLETÉNEK LAPJA • XVI. ÉVFOLYAM 7. SZÁM • 2011. SZEPTEMBER

Pákozdi József

fotókiállítása nyílik

A KANYONOK FÖLDJÉN

címmel,

**szeptember 23-án,
pénteken, 18 órakor,**

a Táborhegyi Népházban.

A kiállítást megnyitja:

Gyimesi László

író

A megnyitó után indián ruhák
és ékszerek

bemutatója és vására lesz!

(Részletek a 3. oldalon.)

Évadnyitó vasárnapi ebéd

**szeptember 11-én,
13.30-kor**

a Táborhegyi Népházban.

Menü:

**burgundi marhapörkölt,
majd**

„Raffika tejfölös pitéje”

Főszakács: Raffinger Éva,

Főkukta: Brezovits Rita

(Részletek a 3. oldalon)

Vasárnapi Mozi

a Táborhegyi Népházban,

**szeptember 25-én,
17.00 órakor**

Wayne Wang: Füst /1995/

(Részletek a 3. oldalon)

Programok

Vasárnapi ebéd	szept. 11. vas. 17 h
Táborhegyi szüret	szept. 17. szo. 10 h
Galíciai útibeszmélő	szept. 19. h. 18 h
Pákozdi J. fotókiállítása	szept. 23. p. 18 h
Vasárnapi mozi	szept. 25. vas. 17 h

Az Óbuda-Hegyvidékiek Egyesületének
hagyományőrző, kulturális rendezvénye:

TÁBORHEGYI SZÜRET

szeptember 17-én, szombaton

(Találkozó 6.50 perckor.)

7.00 órakor

indulás a Népháztól autóbusszal,
Etyeken szüret és látogató a borpincében.

12.30 órakor

Visszaérkezés, sajtolás, mustkóstoló.
Munka közben tájékoztató a bor készítéséről,
műveletek a musttól a borig.

13.30 órakor

Ebéd pincepörkölt
Etelközi Péter: Borfajták ismertetése, kóstolóval.

14.30 órakor

Etelközi Péter: Amit a borról mindenkinek tudnia kellene.

A belépés ingyenes, az ebédjegyek a helyszínen válthatók 600 Ft-ért.

További információ kapható

Varga Bélától a 20-886 4045 vagy 430 136 telefonokon.

**Mindenkit szeretettel vár
az ÓHEGY Egyesület vezetősége**

Szeretettel meghívunk minden volt és jövőendő útítársunkat:

Galíciai utazásunk élménybeszámolója

Szeptember 19-én, hétfőn, 18.00 órára, a Táborhegyi Népházban.

(Vetített képek mellett beszélgetés a látott tájakról, városokról,
más élményekről, finomságok fogyasztása közben.)

Óbuda-Hegyvidékiek Egyesülete

Szécsi Antal az Óhegy Egyesületben, leginkább finom főzeteiről, a halpaprikásairól, toros káposztáiról ismerik. Idén ő nyerte el az „Óhegy Legjobb Szakácsa – 2011” címet. De kevésbé ismerik művészi értékű porcelánjait, használati tárgyait, amelyekre saját verseit írta. Szécsi Antal 2001-ben, a Püski kiadónál megjelent Öt Évszak című verseskötetének ismertetésekor Batári Gábor az Írószövetség tagja így ír:

Öt évszak (porcipoétika)

Szécsi Antal iparművész különös dologra szánta el magát. A szó, hogy különös, persze nem fedi azt az egyedülálló ötletet, ami szó szerint anyagi burkot öltött, pontosabban anyagi burkra íratott, alkotó fantáziája s kezei által. Szellem-sziporka-szikra a gondolat által átlekésített használati tárgyakon.

Ritka, hogy egy képzőművész a versfaragásban is otthonosan mozog, de azért előfordul, csak Kondor Béla példáját említem. Van író, költő, aki tehetségesen rajzol, gondoljunk Victor Hugóra, Jókaira. Petőfire, vagy akár Nagy Lászlóra. Ám az ő esetükben ezek a tevékenységek egymástól elkülönítve éltek egymás mellett, de hogy egy műalkotásban ötvöződjön a szemetgyönyörködtetés, a költészet, és a funkció, az világújdonság.

Szécsi Antal elismert, kiváló iparművész, aki 1968 óta verseket is ír, de az a bizonyos világrengető ötlet, ami eddig még nem volt, egy éve született, magyarán szólva az, hogy porcelánból, művészien megmunkált használati eszközökre egy kötetnyi verset rádolgoz-

zon, melynek címe ÖT ÉVSZAK (PORCPOETIKA). Ez nem kevesebb, mint a mindennapok költészetté lényegítése. Az Öt évszak című válogatást – mely a szó igazi értelmében vett költeményekből áll össze, mert soraik közt számtalanszor megcsillan a tiszta költészet ékköve – őszinte meggyőződéssel éretten, kiforrott műalkotásnak mondhatom. A költők számára rendeltetett fegyvertárat megfelelő helyen és időben tudja pufogatni: (azaz a Költői mesterségbeli tudás kiváló birtoklója).

E szuggesztív, erőteljes költeményeket inkább a klasszikusabbnak mondható ritmus- és rímszerkezet jellemzi, mégis modernnek, korszerűnek. Hogy be is soroljam valahová (persze minden ilyen skatulya erőltetett), én a XX. századi líra látomásos Nagy Lászlói-Juhász Ferenci vonulatához hasonlítanám e szöszobrokat. Mindezek felett és miatt Szécsi Antal alkotásait mind tartalmi, mind esztétikai szempontból teljes meggyőződéssel ajánlom a kedves olvasónak.

Batári Gábor

Szécsi Antal verse

Latinovits Zoltán emlékére:

SZÍNÉSZKIRÁLY

Ó JAJ-KÖNNYEIM JAJAIMNAK GYÖNGYÖS-MAGZATJAI
CSONTJAIMBÓL KIRÍTT JAJ-VELŐK
VÉREM SZONETTJEIBEN ELÁRVULT JAJ-EMLŐK

NEM MENTHETTEK IDŐKET JAJ-IDŐKET ELMÚLTAKAT
ELHALTAKAT IGAZAKAT NYÁRIKAT IDŐKET
VÉGTELEN IDŐKET IDŐTLEN IDŐKET

SEM SZÖKESÉGET
JAJ-VIRÁGGAL HÍMZETT SZÓTTES-REMÉNYSÉGET
TÜNDÉRHAJAT
LOBOGÓKAT
ARANYLÓKAT

Ó JAJ-KÖNNYEIM
MIÉRT JÖTTEM JAJ-VILÁGRA
JAJ-VILÁGRA MIÉRT SZÜLTÉL ANYÁM

CSÖND-PENÉSZEK
JAJ-HONOK HONTALANOK
SZÜRKESÉGEK
AJKAD CSÓKOD LEHELETED
LELKED
TESTED BÉNASÁGA
LÉTTÉLÉNÉS LILA NÉMASÁGA

VÁKUM-ÉJEK
SORBAN ÁLLNAK
TÉPNEK HÚZNAK
JAJ-MAGÁNYBA
JAJ-HOMÁLYBA

Nightshopping

Van nekünk, - tudunk róla – múzeumok éjszakája, színházak éjszakája, fürdők, sőt strandok éjszakája is. Most a héten értesülhettünk, a bedobott reklámújságokból, egy új-sütemény rendezvényről, fogóddzának meg, bejött végre-végre, az éjszakai vásárlás lehetősége is. Neve is van „neki”: nightshopping. Ez aztán valami, a kutyafáját neki! Ez igen. A marketingesek jól eltalálták, mi kell az érdeklődőknek.

Aki már megjelent hasonló rendezvényeken, jól tudja, a látnivalókra mindig van igény. Ez még valamiféle szórakozás is lehetne. Pláne, ha valaki éjjel ráér. Mondjuk rossz alvó... Gondoljunk csak bele, hányszor csak hanykolódunk az ágyunkban, számolgatjuk a barikát, feleslegesen fecsérelve a drága időt. Ellenben egyszer csak, itt van nekünk a HAPPENING, hurra! Nahát! Sokszor zenére, zenével.

Igen ám, a dolog praktikumára igazándiból akkor derülhetne fény, ha kiterjesztenénk a szolgáltatást. Itt rég-óhajtott igényre bukkanhatunk, melyet sikerülhetne végre örömteli ünneppé varázsolnunk.

Az áhított célterület: ügyeink felhőtlen intézése volna. Mert ugyebár, az összes létező hivatal, ahol készséggel gondoznák ügyeinket velünk egy és azonos időben tart nyitva. Ám személyes jelenlétünkre teljesen reménytelen számítani, mivel ha szerencsések vagyunk, és van munkahelyünk, épp ott tartózkodunk. Ámha, remélhetően hosszúéletű, stabilnak remélt bázisunkról már a második alkalommal kérjük el magunkat, mivel a telefon, a gáz, a bank, az Elmű, az Apeh éber őrei élőben óhajtanak minket látni, bizony előfordulhat a dörgedelem: önnel-veled, nem lehet, nem tudnak együttműködni. Na már most, ettől óvjon meg a Jóisten bennünket. Ha netán elmúltál 35 éves, ki vagy téve „matuzsálemi” korod végett, ha megválnak tőled, nem biztos, hogy tudsz másik, jó „dolgozót” találni. Ugyan ritkán hallani olyan helyeket, ahol azért akad szemernyi humanitás: ledolgozhatjuk az ügyintézővel eltöltött időt. De ez, többnyire csak eseti.

Vannak szerencsések, akiknek hajlott korú öreganyja, öregapja,

netán jó nénikéje mutatkozik, aki elballag, hivatali időben, illő meghatalmazással felfegyverkezve, és kísérletet tehet, az eredményes ügyintézésre. Az idők még jól is járhatnak ezirányú tevékenységeik során, mert fontos, újszerű ismeretek birtokába juthatnak. Legutóbb például kiderült, nagyobb pénzösszeget, csak úgy vehetnek át nevünkben a Kiscelli utcában, ha közjegyzővel is láttamoztatják a meghatalmazást. Illetve, ha azzal a postással igazoltatják a hátrahagyott cetlit, akivel ugye nem sikerült találkozniuk.

Ha nincs idős rokonunk, akit megkérhetnénk, akkor bajban vagyunk és jön a feketeleves.

Mindezek megléte mellett, és számtalan áhítózó honfitárs egysége óhaja: jó lenne tehát bevezetni: „A hivatalok éjszakáját”. Alapvetően nem kellene csodálkoznunk, az ötlet miatt!

Ha a többire van kereslet, erre a praktikus, a polgárt segítő, szükséges szolgáltatásra miért ne lenne? Elképzelhetőnek tartanák többen is. Kerületünk Vezetői, csak úgy próbaképpen, legalább egyetlen alkalommal, megpróbálkoznának kipróbálni a fenti ötletet.

Szomszédokkal beszélgetve, ezt

mindannyian polgárbarát gesztusként kezelnénk. Aztán az élet eldöntené, jogos-e az igény, mert a polgárember vagy eljön, vagy se, éjjel ügyet intézni.

Amennyiben beválna az ötlet, biztos sokan hálásak lennének nekünk, akár országszerte is.

Kedves Szomszédok, akár mi is lehetnénk az ötletgazdák. Rukkoljunk bátran elő az ötlettel. Bizony mondom, nemes cselekedetünkkel, régi gondot orvosolhatnánk. Ha pedig sikerrel járnánk, használja a lehetőséget mindenki kedve szerint.

Virradjon fel hát, a békés, gyümölcsöző ügyintézés hajnala.

Kiemelten említésre méltó az a momentum, amikor éjszakai megvilágításban és hangulatban közelebb kerülhetnénk szűkebb pátriánk lakóival. Esetleg régi barátságok megerősödnek, régi haragosok megbékélhetnek. A fiatalabbak a jövőt illető pillantásokat válthatnának Ezt kár lenne kihagyni. Ha úgy tetszik, a sikeres éjszakai ügyintézés után még mindig vásárolni is szeretnénk, ünnepeljük a sikert, egy vidám: Nightshopping-gal.

A csuda bájja!

W. Grass

Szeptember végén indul a

Vasárnapi Mozi

Jön a rossz idő, kezdődik az iskola, megint elmúlt egy nyár az életünkből. De hogy valami jó hírrel is szolgáljak, szeptember 25-étől megkezdzi működését a Vasárnapi Mozi! Az ősz első hónapjának utolsó bétvégéjén ismét szórakoztató és elgondolkodtató filmekkel várja Önöket a filmklub lelkes stábjja.

Reméljük, hogy a hónap végére mindenki hazatér a nyaralásból és nem lesz akadály annak, hogy együtt nézhessük meg **Wayne Wang: Füst** című filmjét, melynek forgatókönyvét az amerikai kortárs irodalom egyik neves alakja Paul Auster írta. A forgatókönyv alapjául az említett szerző a New York Times-ban megjelent Auggie Wren's Christmas Story című novellája szolgált.

A címszereplő, Auggie, egy dohányboltot üzemeltet Brooklynban a harmadik és a hetedik utca sarkán. Ez a dohánybolt Auggie munkahelye és egyben Auggie életének színtere is. Ahogy ő maga mondja a film bevezetőjében: „Azt mondják utazni kell, hogy világot láss. Én úgy érzem elég, ha nyitva tartod a szemed ott ahol élsz, és máris többet látsz mint amennyit egyáltalán fel tudsz dolgozni.”

A környék ugyanazon szenvedélynek hódoló lakói, a kis sarki üzletben gyűlnek össze, hogy megvitassák a helyi baseballcsapat sikertelenségének okait, eszmét cseréljenek politikáról, nőkről, vagy csak hogy elfüstöljenek egy-két szivart együtt. A közös szenvedélyben osztozik Paul Benjamin írói is, akitől megtudjuk hogyan mérhető meg a füst súlya, vagy azt hogyan lehetséges az, hogy egy fiú idősebb legyen az apjánál. A film folyamán betekintést nyerünk a bolt vendégeinek egyszerű életébe, és Auggie idézete nyomán ráébredünk mennyi drámát rejt magában egy „egyszerű” ember élete.

Visszavárjuk a filmklubot eddig is látogató, az évek alatt filmkritikussá érett vendégeinket és szeretettel várunk bárkit, aki kedvet kap szeptember 25-én, 17.00 órákor, egy vasárnapi délutáni maradandó filmélményhez.

Varga Szabolcs

A kanyonok földjén

Pákozdi József fotókiállításának megnyitója szeptember 23-án, pénteken 18 órákor

1995-ben – családom jóvoltából – valóra vált hűsz éven át dédelgetett álmom: baranogni a vörös homokkő sziklák birodalmában, Arizona és Utah állam félsivatagos pusztáin. Röpké két hét alatt tizennégy védett parkot tudtunk felkeresni. Némelyeken csak átutaztunk, míg máshol egy-két napot is időzött háromfős csapatunk.

A Colorado-fennsík kanyonokban rendkívül gazdag. Se szeri – se száma a hatalmas szakadékoknak, melyeket a természet pusztító erői, elsősorban a víz és a szél vágtak a puha kőzetekbe. Mindegyik egyéniség. Vannak feneketlenül mélyek, „giccsesen” díszesek, kígyóként kanyargók és akadnak közöttük „temetők”, ahol dinoszaurusz cson-

tok, megkövült fatörzsek, vagy ősi indián kultúrák nyomai letűnt időkről mesélnek. A régész, a néprajzkutató, a természettudós mind elmerülhet e vidék rejtelseiben.

Engem a látvány érdekelt, a végtelen tér, a függőleges és vízszintes formák rendszere, a hideg és meleg színek dinamikája, az ég drámai fényjátéka.

Képzelje el a száraz sivatagi forróságot, a nyári felhőszakadások illatát, a hollók károgását és a szabadság örömét, mely néha az elveszettség érzésével párosul! Gyönyörködjön, töprengjen, elmélkedjen, sétáljon velem a szépségben!

Pákozdi József



Évadnyitó vasárnapi ebéd

szeptember 11-én, 13. 30-kor a Táborhegyi Népházban!

Az egyesület vezetősége újra elindítja – havi rendszerességgel – a Vasárnapi Ebédeket!

Emlékeztetül:

Havonta egy vasárnapon a „hegyiek” (vagy barátai) közül valaki vállalja, hogy családjával, barátaival együtt megfőzi kedvenc ételét, specialitását a Népházban. Amíg készül az ebéd, más háziasszonyok felszabadulnak a vasárnapi főzés kötelezettsége alól, és családjáikkal kirándulni mennek, kiállítást néznek meg, vagy épp egy múzeumot látogatnak meg, majd fél kettő fele betérnek a Táborhegyi Népházba, és hegybéli ismerőseikkel, szomszédokkal együtt családi körben, szinte önköltségen, megebédelnek.

A ház őszi programjainak nyitányaként az egyesület elnökségének tagjai vállalták az első, „kedvcsináló, étvágygerjesztő” főzést, egy fantasztikusnak ígérkező burgundi (vörösboros) marhapörkölt elkészítésével. A főszakács Raffinger Éva, a főkkukta Brezovits Rita. A főétel után következik a sokak által már jól ismert, és kiválóan minősített deszert: „affika tejfölső pitéje”.

Jegyeket rendelni lehet főszakácsnál, Raffinger Évánál a 20-9831 492 telefonszámon, 800.- Ft-os árban.

A közelgő Mária – nap alkalmából Mária nevű kedves vendégeinket pohár pezsgővel köszöntjük!

Mindenkit sok szeretettel vár

az Egyesület Vezetősége!



Játékos angol nyelvű foglalkozások óvodás korú gyermekeknek

vidám hangulatú órák, 4-8 fős csoportokban a Táborhegyi Népházban.

Ingyenes próbaóra szeptember 12-én, hétfőn 16.00 órákor és 15-én, csütörtökön 17.00 órákor.

Jelentkezés: Földvári Éva
20/564-2805; obuda@mortimer.hu
www.mortimer.hu

Útfelújítások a hegyen

Idén több útszakasz is felújult a Hegyen. A nyári hónapokban többször felkerestük Pálincás Andrást, az Önkormányzat Városüzemeltetési Osztályának vezetőjét, a hegy érintett lakosainak problémáival. Rendkívüli odafigyeléssel kezelte reklamációinkat, és munkatársaival több esetben orvosolta is azokat.

Erdőalja út

Több éves várakozás után, mindenkinek nagy örömére végre megépült az Erdőalja út iskola előtti szakasza parkolóval. Az építés közben több telefont kaptunk, hogy észrevételeiket tolmácsoljuk az illetékesek felé, amit meg is tettünk.

A bánya felett lakóknak nem tetszett ugyanis, hogy az útszakasz a hegyről lefele egyirányúsítva lett, mert ez őket kénytelenül kényszeríti a Viharhegyi út vagy a Perényi lejtő irányába. Valóban

nem kedvező, mert ez a karuló utakat tovább terheli majd. Kérdésünkre osztályvezető úr tájékoztatott, hogy az egyirányúsítás kedvezőbb forgalmi rendet teremt az iskola előtti parkoló számára, de ha beigazolódik, hogy ez valóban kedvezőtlenül hat a környék forgalmára, akkor lehet változtatni, mert az útburkolat kialakítása lehetővé teszi a kétirányúsítást is, csupán a táblázás módosítását jelenti.

Ugyancsak komoly gondot okozott a Széphegy utcai kanyarban a villanyoszlop áthelyezése, amely üggyűnt, hogy elmarad, de a környező lakók kérésére végülis megtörtént, mindenki nagy öröme.

Testvérhegyi lejtő

Az útburkolat kiépítés jelentősen megemelte a közterület színvonalát. Gondot csak a megépült, burkolatmenti mély felszínív-elvezető

árok okoz. Remélhetőleg nem lesz baleset.

Kolostor utca-Remetehgyi út körforgalom

A hegyoldalról a városközpont felé igyekvők, az Angol iskolából távozók örömmel fogadták a változást. Többen viccesnek találták ugyan a picinyke „körforgalmat”, a középsziget kis átmérője miatt. Mégis elmondható, hogy az eddigi veszélyes kereszteződés ezáltal igen biztonságossá vált, mert aki belépett a körforgalomba, az elsőbbséget élvezve, kockázatok nélkül tudja elhagyni a csomópontot.

Pálincás András elmondta, hogy nagyon kis területen kellett a körforgalmat megépíteni, ami csak mini középsziget kialakítását tette lehetővé. A körforgalmat útszabályozás, kisajátítás, közmű áthelyezés nélkül kellett megvalósítani a tereplejtések adta nehézségek közepette úgy, hogy mindenben megfeleljen a forgalomtechnikai előírásoknak. A minikörforgalom alkalmazása

egyébként gyakori a városi utaknál. Lassítja a forgalmat, egyben biztonságossá és gyorsabbá teszi az áthaladást. A középszigetet ilyenkor úgy kell kialakítani, hogy a hosszú járművek is tudjanak kanyarodni, esetleg kerekükkel a középszigetre hajtvá, ezért nincs a középsziget kiemelve. Mint mondta, az építés második szakasza még hátra van. Akkor lesznek majd felfestve a gyalogos átkelő, és elhelyezve a közvilágítási kandelláberek is.

Fenti útépitések jelentősen javítják a hegyi biztonságos közlekedését. Úgy gondoljuk az Önkormányzat jelentős lépéseket tett a hegyoldal közlekedésének biztonsága érdekében. Pálincás András köszöni a lakók türelmét, és bízik abban, hogy az építés során, néhány problémától eltekintve, sikerült a lakók helyi igényeinek is megfelelni.

Ha többinformációnk lesz, be számolunk a Remetehgyi út további problémáiról is.

Felcsuti László

Villa a Harsánylejtőnél, kilátással

Amikor ásást kezdünk Budapest területén többnyire csak a későbbi ráépítések, bolygatások alatt méterekkel kerülnek elő a régészeti kultúrák emlékei. A budai hegyek oldalában tavaly kutatás azonban több szempontból is meglepetésekkel szolgált: alig 10 - 15 cm-rel a jelenlegi felszín alatt hatalmas kőlapokkal burkolt helyiség, masszív kőfalak, sok-sok bronz tárgy és kerámiaedény került elő egy római kori épületegyüttesből. Az igazi meglepetést azonban mégsem az előkerült épület, hanem annak kora jelenti: az ugyanis igen késői, a Kr. u. 4. századra keltezhető.

A Csúcshegy oldalán, 2004 - 2008 között folyó feltárás során több, mint 30 ezer m² -en a közeli Óbudaörs Árpád-kori faluhoz tartozó házat és kemencéket, egy őskori (rézkor) gödröt tártunk fel. A hegyoldal alsó részén került elő az többhelyiséges római kori kőépület, amelynek maradványai annak köszönhetők fennmaradásukat, hogy a területet a későbbi korokban sohasem építették be, „csak” szántották. A vékony (néhol mindössze 10 cm) földréteg alatt a csodával határos módon maradtak fenn a széles, földbe rakott kőfalak, omladékok, padlók.

A feltárás eredményeinek kiértékelése ugyan csak most kezdődik, de az már most megállapítható, hogy a terület római kori története a Kr. u. 2. századra nyúlhat vissza, ebből az időszakból a későbbi római épület alatt, az itt csörgedező patak szomszédságában több földbe mélyített objektumot is feltártunk. Egyikük egy nagyméretű (szemét?)gödör, ebből igen sok kerámiatöredék, bronzedény, érmek és egy, a hagyományos, kelta női viselet részét képező ún. nor-pannon szárnys fibula (ruhakapcsoló-tű) került elő.

A másik egy félig földbe mélyített, egyik oldalán kőfallal is megtámasztott ház volt, ebből szintén sok – elsősorban a kelta helyi lakossághoz köthető - de már római kori kerámiaanyag került elő. Az előkerült maradványok nagy valószínűséggel a patak túlsó oldalán korábban kutatott római kori falusias telep széléhez tartozhattak, amelynek ezen részét a Kr. u. 2. - 3. század utolsó évtizedeiben véget ért markomann-szarmata háborúk után felszámolták.

Furcsa módon azonban úgy tűnik, a felszámolt falu helye évtizedekig lakatlan volt, nagy kőépületet csak Kr. u. 4. században emeltek. A több, különböző irányítású helyiségből álló, valószínűleg kerítésfallal is rendelkező együttest legalább háromszor átépítették, egyes termeket megnagyobbítottak, újakat hoztak létre, másokat viszont megszüntettek.

Az épülethez kőlapokkal burkolt udvar tartozott, benne kézi malommal. Rengeteg hombár- és egyéb tárolóedény, vaseszköz (vésők, balta, kések) és fegyvertöredék került elő. A terület keleti szélénél pedig, meglepően jó állapotban, egy öntött padlójú szoba részlete került napvilágra, alatta fűtőcsatornákkal, és a padlót tartó oszlopokat helyettesítő kúpcserpekkel. A szobát gazdagon díszíthették, erre utal a csatornából előkerült sok falfestmény- és stukkótöredék is.

Elsősorban a keltezés, de az épületegyüttes funkciója szempontjából is fontos adat, hogy a feltárásból száznál több római kori, 98 %-ban 4. századi érem került elő.



Az épületegyüttes funkciójáról egyelőre nehéz véleményt mondani, de az Aquincumot Brigetioval (ókori Komárom – Szőny) összekötő út közelsége, a területen alkalmazott római telekosztási szabályok és nem utolsósorban a gyönyörű panoráma miatt nem kizárt, hogy egy villagazdaság egyik épületét találtuk meg a területen. A gazdasági eszközök nagy száma is erre utal. Ugyanakkor a sok érem miatt kereskedelmi forgalomra, azaz pl. útállomás jelenlétére is gondolhatunk. A szintén szép számú fegyvertöredék (nyíl- és dárdahegy) és katonai viseleti tárgy (hagymagombos fibula) alapján itt is elképzelhető, hogy a római uralom késői időszakában ide is bevette magát egy kisebb helyőrség.

Az újonnan előkerült épületkomplexum körül tehát még rengeteg a nyitott kérdés, de az máris biztosnak látszik, hogy a meglepően késői (4. századi) leletek új adatokat szolgáltatnak Aquincum későrómai történetéhez.

Láng Orsolya

Zenebölcsis bír-mondóka!

A zene előttük születik !

A nyári szünet után, szeptember 6-án (kedden) indul újra az óhegyi Zenebölcsi, minden páros héten (kéthetente) kedden, 10 órai kezdettel. Az 50 perces foglalkozás alatt népi eredetű mondókákkal, gyerekdalokkal ismerkedhetnek a csemeték.

A közös éneklés mellett végig szól a gitár vagy a furulya, láb-ritmusszekció kísérettel, így a kisgyermek zenei képességfejlesztése, az egyenletes lüktetés elsajátítása, a zenélés megszerettetése már ebben a korban elkezdődhet, hiszen a



zene előttük születik!

A szülők pedig átélhetik újra a régi emlékeket Halász Jutka, Kaláka, Gryllus és az

általánosan ismert
gyerekdalokon és
népdalokon keresz-
tül!

Sok szeretettel vár-

lak Benneteket és a
Nagyszülőket is!

Juhász László
foglalkozás-vezető,
30 - 996 1652

Táncoktatás a Táborbegyí Népházban

Kedves táncolni vágyók!

Több éve működik sikeresen a Caliente Tánciskola! Célunk, hogy minél több emberrel megismertessük a tánc világát! Élvezetes szabadidőt és mozgást biztosítsunk mind a fiatalok, mind a felnőttek számára! Táncpárommal ketten tanítjuk a latin-, standard-, ill. a divattáncokat! Felnőtt, ifi és junior csoportjaink vannak, de emellett esküvőre és szalagavatókra is szívesen

felkészítjük az érdeklődőket! Lehetőség van fellépésekre, illetve versenyzésre is.

Ha kedvet kapott, ne habozzon, bátran látogasson el az óráinkra! Az első óra ingyenes! További részletek után érdeklődni lehet a 70-325 2438-as telefonszámon!

Pollák Anna
Caliente Tánciskola

Kenutúra

Idén Pozsonytól Komáromig kenutunk a Kis-Dunán. A csallóközi Duna-ág megmutatta rejtett szépségeit számunkra. Több vízimalmot láttunk a túra során, de a Gután lévő volt a legkülönlegesebb. Ez egy úszó hajó volt, mely odaúszott, ahol éppen megrendelték az őrlést. Többben lementünk már a túra előtti napokban, s pozsonyi kirándulást tettünk. 20 év után alig lehetett a városra ráismerni.

A koronázó templom csúcsában lévő szentkorona jó tájékozódáspont. Jóra után a Madaras kempingben hatalmas strandröplabda meccset játszottunk. Pozsonyeperjesen a fárasztó túra után hatalmas kondérban várt minket a babgulyás. Utána nagyon jólesett a folyó közepén kibukkanó zátonyra átgyalogolni a sebes sodrásban. Az étterem a folyóra helyezett cölöpökre épült.

Nyárasdon a kemping, s a mini termálfürdő egyben van. A fürdő 9-kor bezár, s a vendégek hajnalig üldögélhetnek a sötétben a 35 fokos medencében. Óriási élmény volt a csillaghullást lesni a medencéből. Gután egy holtág melletti kis szigeten volt a szállásunk. Ez egy igazi ökokemping. A sátrai között

mászkaláltak a lovak, szamarak, birkák, tehenek, libák. A szigetre egy cölöpökre épített fahídon lehetett bejutni. A szigetenél van ki-



Az „Óhegy legjobb szakácsa – 2011” győztesének, Szécsi Antal receptje lemaradt a beszámolóinkból. Aki elkészíti, teljes sikerre számíthat.

Pontypaprikás Krúdy módra, óbudai csuszával

Hozzávalók (20Főre) a paprikához: 1 kg húsos pontyfarok, 5 kg pontyfilé, 3 kg vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 1 kg paprika, 1 kg paradicsom, 5 db hegyes erős zöldpaprika, só, bors, fűszerpaprika, majo-ranna, kakukkfű.

Hozzávalók a csuszához: 4 csg csusza tészta, 1 kg félzsírós tehéntúró, ½ kg magyar juhtúró, 20 dkg házi vaj, 2 lit házi tejföl, 2 kg kenyérszalonna, 2 csg újhagyma, 1 csg snidling

Előkészítés: A pontyfarkot 1 kg vöröshagymával, 2-2 db parikával, paradicsommal, 1 db hegyes erős zöldpaprikával jól összefőzöm, majd lepaszírozom. A filétet beirdalom, kockákra vágom, besózom. A szalonnát kisütöm. A túrókat, 2 deci tejfölt az újhagyma zöldjével és a snidlinggel bekeverem

Elkészítés: A bográcsot kiforralom. Megdinszelem a 2 kg hagymát 2-2 db paprikával, paradicsommal, hozzáadom a kockázott halfilét, a fűszereket, a fokhagymát, a maradék paprikát, paradicsomot, halalaplével hígítom. Forralás után fedő alatt pihentetem. Közben kifőzöm a tésztát, majd bő zsiradékkal és 1,6 lit tejfőllel elkeverem. A kiszírozott tepsibe 2 réteg tésztát, túrókat, szalonnakockát teszek, beteszem a sütőbe. Visszamelegítem a bográcsot, óvatosan belekeverek 2 deci tejfölt, forrásig forgatom, leveszem a tűzről. Ez alatt a porc is megpirul, elzárom a sütőt.

Szécsi Antal

kötte a már említett úszó malomhajó. Innentől már a Vágon evezünk Komáromig, s itt 1 km-t felfelé evezve kötöttünk ki. A 12 év alatt az egyik legszebb útvonalon haladtunk végig.

Szírtes Csaba

Ismerjük fel és óvjuk természeti kincseinket!

Savanyú talajon tenyésző *bangafélék* az **áfonyák** (*Vaccinium*). Hazánkban **minden fajuk védett. Gyűjtésük bűncselekmény!** A fekete áfonya (*Vaccinium myrtillus* L.) és a vörös áfonya (*V. vitis-idaea* L.) erdei növények. A **tőzegáfonya** (*V. oxycoccos* L.) tőzegmohás lápok igen ritka növénye.

A **fekete áfonya** a magas hegyi és északi fenyves erdők fontos és igen értékes erdei törpecserjéje. Jelentőségét jelzi, hogy gyümölcsét, levét gyűjtik. A TV képernyőjén láthattuk, hogy a Gyimesben (ahol az erdők és „termékeik” magántulajdonban vannak) egész „áfonya-háború” tört ki a tulajdonosok és a hivatalan szüretelők között az értékes fekete bogyóért. Nálunk is kapható külhoni és hazai gyümölcs. Hazánkban a Dunántúl savanyú talajú részein (Somogy, Zala, Vas) és a Nyírségben vannak ültetvények. A kertészeti árudákban is kapható növény, amit csak savanyú talajba lehet ültetni, ha szüretelni is akarunk róla. A finom ízén kívül, értékes összetevői miatt is keresett gyümölcs, borsos ára ellenére.

Vitaminjai: B vitaminok, C-vitamin, a karotinok közül magas a **lutein** tartalma. Ez teszi olyan fontossá a **látásban!** A szemünk ideghártyájának az éles- és színlátásban betöltött szerepéhez nélkülözhetetlen a lutein! Ásványi



anyagokban is bővelkedik: kálium, kalcium, vas, mangán, cink, kén és foszfor.

Az angol pilótáknak éjszakai repülés előtt áfonya készítményeket adtak!

Színét az antociánok adják, amik fontos antioxidánsok. Magas a csersav tartalma, ezért kiváló bélproblémák orvoslására (pl. hasmenés). Leve is gyógyhatású, neomirtillint tartalmaz, amit „növényi inzulin” is hívnak. Teája enyhíti a cukorbeteg inzulinhányát.

A szív és az erek állapotára is jótékony hatású.

Gyümölcsét frissen, dzsemként, levelét szárítva használjuk. Népies nevei: havasi meggy, kukojsza, molabogyó. A vadás ételek nélkülözhetetlen ízesítője.

Áfonyamártás vadas sült höz. Hozzávalók: 15 dkg elmixelt áfonyabefőtt, 1 narancs, 5 dkg cukor, 2 cl rum, fél mokkáskanálnyi gyömbérpor. Az apróra vágott narancs cikkeket az áfonyapüréhez keverjük. A világosra pirított cukrot felfőzzük 2 evőkanál vízzel. Hozzáadjuk a rumot és a gyömbérport. Sima mártást keverünk. Tálalás előtt 1-2 órát hűtjük.

Áfonyával töltött sült alma. Hozzávalók: 6 sütnivaló nagy alma, 2 csésze áfonyabefőtt, 2 evőkanál cukor, fél csésze víz. Az almák felső részét levágjuk, meghámozzuk és magházát kivájjuk. Az üreget megtöltjük áfonyával és tűzálló csészébe állítva körülöntjük áfonyabefőttel, és 1-2 kanál vízzel tetejére szórjuk a cukrot és előmelegített sütőben alufóliával lefedve 20 percig sütjük. Levesszük a fóliát, rátesszük a „kalapot”, tehetünk rá őrölt mandulát és még 5-10 percig sütjük. Hűtve tálaljuk.

Jó étvágyat kívánok.

Stollmayer Ákosné

Ragadós, fényes bevonat a szélvédőn

A győztes lepkekabóca

Ma reggel a szomszéd fügebokrán, majd a dísznapraforgón és a rózsán pillantottam meg az amerikai lepkekabóca /Metcalfa pruinosa/ telepeit. Már hónapok óta itt vannak. A lárvákat takaró viaszszálaktól fehér, vattaszerű bevonat található a sarjhajtásokon, leveleken, ágakon, terméseken. Az imágók 0,6-1 cm hosszúak és szürkés-fehérek, kabóca alakúak. A megzavart „lepkécskék” pattannak, jól repülnek, könnyedén terjednek. Egy nemzedékes. Tojás alakban tel el a fák kéregrepedéseiben, és májusban már láthatóak a lárvák a hajtásokon.



vonat miatt sok lakos panaszkolja.

Az idei év tulajdonképpen szerencsésen alakult. A hűvös, csapadékos hetek megtörték a szaporodását és az elmúlt napok száraz, forróságát sem kedvelte. A délről jött, meleg, párás nyarakon, majd nagyobb erővel fog támadni. Továbbra is számíthatunk rá.

A védekezésről:

A fertőzésmentes faiskolai szaporítóanyag vásárlásával kezdődik, a beteg növényi részek tisztogatásával, levágásával folytatódik. Végső esetben permetezni is kell. Kétséges a védekezés eredménye. Nehéz ellenfél! A permetezések után gyorsan visszatelepül, bőven található utánpótlás az utcai fák, házikertekben, gyomokon, erdősávokban. Csak a hegyoldalunk minden növényére kiterjedő permetezéssel

lehetne küzdeni ellene. Még ez sem ad biztos megoldást. Nehéz áttörni a lárvatelepek viaszos védőburkát. A szakcikk már a vegyszer-ellenállóságról is hírt adott.

A III. kategóriás (ún. „szabad forgalmú”) készítmények közül a felszívódó Actara 25 WG vagy a Mospilan 20 SP (SG) + a kontakt Sherpa, Talstar 10 EC, Karate Zeon 5 CS, Cyperkill + nedvesítőszer kombináció a legteljesebb.

Néhány kertész kipróbálta és javasolja a kitinszintézisgátló + piretroid keveréket. Így pl. a Dimilin 25 WP, a Runner 2 F, az Insegar 25 WP vagy a Rimon 10 EC + a fent felsorolt kontaktak egyikéből összeállított permetlé hatásos lehet. A viaszos védőbevonat miatt nagyon fontos a nedvesítőszer pl. Nonit, Silwet, Biosol Kálszappan vagy olajos adalék pl. Vektafid A használata.

Életmódjából következő, hogy gyéríthető a téli és a tavaszi olajos lemosásokkal is. Csak a bőséges lémenységgel elévült, áztatásszerű permetezésnek van értelme. Puha falú tojásait a legkisebb kéregrepedésekbe is be tudja helyezni. Ide is kell bejutnia a permetlének.

Zsigó György

Kerti dolgaink

Szeptemberben már az őszi munkák kezdődnek. Hogy milyen időben azt 8-án megfigyelhetjük. Amilyen az idő Fecskehajtó kisasszony napján, annak ellenkezője lesz a következő időkben.

Gyümölcsöknél az utolsó vegyszeres védekezésnek vegyük figyelembe az érés fokát, illetve a vegyszer egészségügyi várakozási idejét. A hullott gyümölcsöt, ha nem felhasználható, semmisítsük meg. A leszűretelt alma, körtefákat még védeni kell a varasodás, és pajzstetű ellen.

E hónapban már ültethetők gyümölcsfák. Vásárláskor nézzük meg alaposan a csemétét. Ha pl. a kérge ráncos, ne vegyük meg, mert a csemete „szomjas”.

Szeptember az új pázsit készítésének ideje. A vásárolt mag ne legyen öreg. Akkor vessünk, amikor tudunk utána megfelelő, napi többszöri öntözést biztosítani.

Már ültethetők a tavaszi virágzású hagymások is. A gladioluszt viszont fel kell szedni. A gypet, és örökzöldeket még öntözni kell, a lombhullatókat ne, hogy a vesszők beérjenek télre.

Hó végén vigyük be a szabadban nyaraló szobanövényeinket. Előtte gondosan nézzük át, ne legyen rajtuk levéltetű, pajzstetű stb.

Ha hihetünk az előrejelzéseknek ma - augusztus 27- véget ér a kánikula. Jölné, mert a növények és a föld is nagyon szomjasak.

Szomjasak madaraink is, ezért bitosítsunk számukra ivó, és fürdővizet.

Jó őszi felkészülést kívánok:

Ort János
kertész

Óbudai Margitsziget története az Árpád-házi királyok korában

„A keskeny parkban, hol jobbra is, balra is láthatjuk felcsillanni olykor a Dunát, a mulandóság folyamát, a szinte már túlságosan szép virágágyak között, ...itt szoktunk gyermekek lenni és itt szoktunk megöregedni.” (Szerb Antal)

Szerb Antal szavai híven megidézik előttünk a sziget hangulatát, melyet az ősi közeg, a víz, elválaszt a szárazföldtől, de ugyanakkor össze is köti vele. A dunai szigetek közül a kisebbek közé tartozik, de történelmi múltja kiemeli a többiek közül. Tudni kell, hogy egykor a sziget Óbudához tartozott, királynéi birtok volt.

Izgalmas a történelme, eseményekben gazdag. Intrikák, diplomáciai lépések, cselszövések, gyilkosságok, elűzött, fogvatartott és megszöktetett királynék, királyi hercegnők és apácafőnöknők, látványos (országos jelentőségű) összeveszések és kibékülések zajlottak szigeten. A „fénykor”, a 13-14. század, amikor szinte a sziget volt az igazi királyi központ (Ó-Buda és a IV. Béla alapította „Új”-Buda mellett). Az eseményekhez olyan nevek kapcsolódnak, mint: II. András, III. Béla, IV. Béla, Szt. Margit, V. István (aki egyben Margit testvére is), (Kun) Erzsébet királyné (V. István felesége), IV. (Kun) László király, húga Erzsébet hercegnő és Nápolyi Izabella (IV. László felesége) - hogy csak a legfontosabbakat említsem.

Az Árpád-házi királyok korából szerencsés módon nagyon sok okleveles adat áll rendelkezésünkre. A régészeti ásatások története pedig 1838-ig vezethető vissza. A sziget bibliográfiája is igen széleskörű: az első ásatások megkezdése óta sokan és sokat írtak róla. Érdekes módon főleg a 19. sz.-ban és a 20. század első felében, majd később, a feltárások folytatásával párhuzamosan, az 1920-as és a 60-as években. Kit az épületromok, kit az előkerült leletek, kit Szt. Margit története vagy az okleveles adatok érdekelték.

Nézzük röviden összefoglalva a Margitsziget korszakunkat érintő történetét.

Először is a sziget elnevezéséről. Nagyon változatos: „Urak szigete, Szent András szigete, Boldogasszony szigete, Nyulak-szigete. Ez utóbbi elnevezés latin megfelelője: „Insula leporum”; egyrészt utalhat arra, hogy a sziget egykor királyi vadspark volt, ahol az uralkodó és kísérete kedvére vadászhatott. Ez eredhet a „lepus” szóból, amely nyulat jelent. Másrészt származhat a „lepor”-ból, aminek jelentése: „ékesség”, „kedves” illetve „kedvesség”; ezért a szó úgy is fordítható, mint: „kellemes hely” vagy „ékességek szigete”.

A sziget kezdettől a királyi család birtoka volt. A történeti hagyomány szerint Imre király (1196-1204) a sziget magasabb, keleti oldalán udvarházat építtetett, majd mellé a (premontrei) Szent Mihályról elnevezett templomot. II. András király 1225-ben kelt oklevelében a premontrei prépostságnak adományozta az egész szigetet. Ezt az adománylevelet később IV. Béla is megerősítette 1245-ben és 1249-ben.

A sziget fénykora a 13-14. században volt; ekkor épültek olyan egyházi és királyi létesítmények, ahol nagyon fontos történelmi események zajlottak. Ilyen volt a királyi udvarhely, melyet IV. Béla építtetett ki igazi királyi kastély-lá. A kastély nyomát sokáig nem találták a kutatók. Az 1990-es években sikerült a BTM régészeinek, egy jelentős épület romjait feltárni, amelyek szinte bizonyosan IV. Béla királyi palotájának maradványai.

A sziget legnagyobb középkori épületcsoportja a domonkos apácák Szűz Máriának szentelt kolostora és temploma. Ehhez kapcsolódik Árpád-házi Margit története is, akit szülei, IV. Béla és Laszkarisz Mária, Istennek ajánlottak a tatároktól való megmenekülés reményében. Margitot már 4 éves korától a veszprémi apácák nevelték. A kolostort tulajdonképpen az ő részére építtette Béla király, ahogyan azt az alapító oklevelében le is írta. Ide költözött át 17 társnőjével együtt Margit 1252-ben. Béla király döntésében talán az is szerepet játszhatott, hogy az épülő budai királyi központhoz közel volt a sziget, ahol szintén volt már királyi palota. A tatárok által lerombolt óbudai királyi vár helyett sokat tartózkodott és törvénykezett a szigeten.

A 13. sz. második felében még három jelentős építmény állt a szigeten: a déli szigetcsúcs környékén a johannita lovagok (vagy más néven ispotályosok) vára, mely négy saroktoronyos, erődtípusú jellegű épület lehetett. Az északi csúcson az esztergomi érsek vára és a kettő között, a nyugati parton a ferencesek kolostora és temploma. Ez utóbbinak megmaradt torony-részletén láthatjuk ma az emeletre vezető csigalépcső nyomait, illetve nyugati homlokzatán még jól látható a templom egykori karzatára vezető ajtónyílás, mellette pedig egy mérműves, gótikus ablak. A kolostor egykor a templom É-i oldalához csatlakozott. Ennek helyén épült 1800 körül

József nádor nyaralója, melyet később szállodává alakítottak át. (Krúdy Gyula is sokáig itt lakott). Az épületet a 2. világháborúban súlyosan megrongálódott, 1945 után teljesen lebontották.

Visszatérve a sziget épületeire, feltehető, hogy a kolostorok és templomok működtetéséhez, az ott élők ellátásához, szükség volt egy kisebb számú „kiszolgáló” népesség jelenlétére is. Bár falunak nem találták nyomát, de egy 1294-es forrás említi, hogy a premontreiek visszavonják az apácák és falujuk, valamint bírójuk elleni keresetlevelüket. Ez arra utal, hogy más népesség is élt a szigeten, nemcsak a szerzetesek.

Margitról még röviden annyit, hogy halála után kb. egy évvel faragták ki síremlékét vörös és fehér márványból lombardiai szobrászok (törödékei a BTM-ben található). A legendák szerint sírjánál csodák történtek. Testvére, V. István király 1272-ben már kezdeményezte Margit szentté avatását. Margitot 1276-ban boldoggá avatták, szentté avatása pedig 1944-ben történt meg.

A kolostort Béla király bőkezűen ellátta adományokkal: 1270-re már 80 falu tartozott hozzá. A pápa is támogatta a kolostort, sőt, főúri leánynevelő intézetként is működött. Jövedelmei közé tartoztak vám-bevételek is, pl. a pesti rév vámja. Ebből adódott az is, hogy állandó viszályok, perek zajlottak a kolostor és az érdekeikben sérte érzett szomszédos birtokosok között.

Röviden a régészeti kutatásról.

Az első komolyabb felfedezés az 1838-as nagy árvíz után történt, amikor a víz kimosta a romokat. Ekkor találták meg József nádor kérészei a nevezetes lilomos koronát, amelyet ma a Nemzeti Múzeumban őriznek. Ezt követően a 1920-as években történtek még ásatások, majd újabb kihagyás után a 60-as években. Az utóbbi évek kutatásainak legkiemelkedőbb eseménye, hogy felszínre hozták a királyi palota maradványainak nagy részét. Tavaly - a feltárt romokat bemutatva - gyönyörűen parkosították a területet.

Benyóné, Dr. Mojszis Dóra



Bécsiszelet Vendéglő

Óbuda, Dereglye u. 5./b

Az újjáépített, Bécsi út és Lajos utcai tömbben találjuk a műintézményt, a régi Sípós mögött. Jó minőségű padló, és falburkolatokat találunk, a falakon igényes festményekkel. A bútorok is megfelelőek. Kényelmes székek, négy és hatszemélyes asztalok. Külön van dohányzó, és füstmentes terem.

Az étlap nagy választékot kínál. A hely méretéhez képest, talán, túl nagyot. Hétfőtől csütörtökig a délutáni órákban, étel és italárakból 25% kedvezményt adnak, ami

csábító ajánlat. Ha már Bécsiszelet, akkor, azt kérek. Na, nem az őriást, hanem csak a 18 dekásat. A bécsiszeletet minden szakértő burgonyasalátával eszi. Így teszek én is, de azért, még egy fehér, és egy lilakáposzta-salátát is kértem hozzá. Csak a biztonság kedvéért.

Mindhárom saláta kitűnő volt. A húst tökéletesen kör alakúra alakították, a tányér méretére. Én jobban örültem volna, ha kisebb, de vastagabb lett volna, mert így kissé szárazra sikerült. Egy borjúbúlt akkor a legjobb, ha legalább

egy centi vastag. Háromféle folyóborukat kóstoltam meg. Először, egy chardonnay-t, ami jó volt bár nem kiemelkedő. Aztán egy száraz vöröset, végül egy különlegesen finom rosét. Ebből repetát is kértem.

A kiszolgálás az osztlátnak megfelelő volt. Családoknak is ajánlható hely a széles ételválaszték okán.

A klímaberendezés bosszantóan hangos volt, de ez télre majd elmúlik.

Pirchala István
gasztroesztéta

Részlet Gálosfai Jenőné rövidesen megjelenő „Óbuda régi ízei” című könyvéből.

Az óbudai családok konyhái

Az óbudai gazdálkodó családok házának központja, szíve a konyha volt. Mivel rendszerint több generáció lakott együtt, ha nem is egy lakásban, de egy házban (nagyszülők, szülők a gyerekekkel, gyakran a gyerekek közül az ifjú házaspár is) a főzés – már csak takarékosági szempontból is – közösen történt. Rendszerint, így nálunk is a Nagyi főzött, akit a német hágyományok szerint Ominak /a német Omából/ neveztem.

Takarítani a a feleség/ek/ és a nagybácska lányok szoktak, de ők látták el a jószágokat, szolgálták ki a vendéglőben, de ők látták el az udvaron kapirgáló baromfikat, etették a disznókat és ha volt, etették, fejték a teheneket. Mindezt persze a gyereknevelés mellett.

A komoly munka viszont a férfiakra hárult, ők a szőlőt művelték és gondozták, fejtették a bort. A jó minőség elérése érdekében szorgalmasan kóstolták is, persze szigorúan tudományos alapon.

Az ilyen nagy családoknál természetesen a konyhák is „méretesek” voltak, gyakran nagyobbak, mint a lakószobák. Alapfelszerelésük volt a sparhelt, később a gáz bevezetésével a kályhukú gázrezsó, majd a gáztűzhely, egy konyhakredenc, egy nagy lisztesláda, középen egy nagy asztal, és néhány hokkedli. Nálunk az asztal peremes bádoggal volt borítva, ez könnyen tisztítható volt. Disznóvágáskor ezt a borítást felfelé fordították – így kis pereme volt – így remekül lehetett használni pl. a különféle húsok szortírozására, előkészítésére. Nagymama ezen az asztalon nyújtotta ki és tekerte fel a finom almás- és túrós rétest, amelyeket egy méretes tepsibe téve rendszerint a szomszédos Brichta pék kemencéjében sütöttek meg.

A különféle tepsik, lábasok és fazekak a család létszámának megfelelő méretűek voltak. Később már jégsekreény is került a háztartásokba, először jég-

kockákkal hűtve, melyet a naponta feltűnő jeges hangos jegees kiáltással tudatott az utca lakóival és mérte ki a tömbben szállított vastag jégablakból az igényeknek megfelelő mennyiséget. Később ezeket az inkább ládikókat, mint szekrényeket az elektromos működtetésű jégsekreények, hűtők váltották fel, bár még az 50-es években is sokak megelégedtek borospincéjük egy külön erre a célra kialakított tároló részével. Nálunk is, közvetlenül a pincébe lépcső aljánál egy a falba vájt vakablak szolgált erre a célra.

A konyhát méretes éléskamra egészítette ki, ez nem mindig volt a konyha mellett, sokszor egy külön épületben helyezték el, nálunk is a pincejáró mellett volt.

Itt tárolták a befőtteket, lekvárokat, télire eltett savanyúságokat, vászon vagy tüll zacskóban a falon szegre akasztva a hüvelyeseket, különféle méretű és alakú száraztészákat.

Nagy bödönökben itt állt a zsír, amelyet a téli disznóvágáskor olvasztottak ki és tároltak, s amelynek a következő évi vágásig ki kellett tartania. Végül, de nem utolsó sorban itt tárolták a füstölt sonkákat és húsokat, a szalonnákat, megkülönböztetve közülük a húsvétra zánt füstölt, pácolt sonkát.

Egy sarokban szerényen húzódtott meg a savanyú káposztás hrdó és ne feledkezzünk meg a fából faragott, több emeletes tojástartóról sem.

Több családnál, így nálunk is a kamrából nyílt a bejárat a füstölőhöz, itt füstölte még Anyám is a finom házi kolbászokat, húsvéti sonkát. Azért voltak olyan családok is, akiknek a házában nem volt saját füstölő, azok máshová vitték vágás után a füstölőnivalójukat.

A konyha rendszerint csak főzésre szolgált, a családok többsége a konyha melletti szobában étkezett.

Gálosfai Jenőné

„Indiáner”

Minden reggel 5.25 órakor kapcsol be a rádióm, hogy meghallgassam Mátray dr. állatorvos bölcs és megfontolandó tanácsait. A 6.00 órás hírekig még hallgatom Bozsik gazdát és a színes híreket, riportokat. Az egyik riport alanya egy cukrásziskola oktatója. A téma a magyar cukrásztermékek „Hungarikummá” minősítése. Kiemelten a Dobos torta van említve, de szóba kerül a Somlói galuska is és még néhány valóban tutira magyar termék. Szó esik arról is, hogy a Pozsonyi kifli már a szlovákok által védve van. A riporter rákérdez az Indiánerre és rögtön hozzát teszi, hogy az biztosan nem magyar találmány. „De bizony”- mondja a mester. Egy színházi bemutatóra csinálta először egy cukrász és a szünetben volt feltárlva. „De honnan jött a név?”- érdeklődik a riporter. „Valamilyen indián témájú volt a darab”- jött számomra a meglepő válasz.

Nincs okom kételkedni a válasz igazságában, de benem egy 50 éve élő hiedelem dőlt össze. A '60-as évek első felében a nyári szünetekben előfordult, hogy édesanyám nem tudta megoldani más módon az ebédemet, mint-hogy délben felszálltam az 5-ös autóbusszra (abban az időben még veszélytelenül buszozhatott egy 10-12 éves gyerek) Pasaréten és leszálltam a Dorottya utcában, mert ott dolgozott anyám egy irodaházban. Ott a menzán megébédeltetett és ilyenkor az ebéd után az irodájában mindig kaptam egy „Indiáner”-t, amit aznap délelőtt a Kis-Gerbeaud cukrászdából hozott nekem. Tejeskávé színű volt a valóban kávéval ízesített tejszínhab az alján lévő piskóta és a habot lefedő cukormázaz rozsdabarna színű teteje között. Nagyon szerettem és annyira ötletesnek tartottam a nevét, mert meg voltam győződve arról, hogy a névadó egy „rézbőrű indián”. Nem emlékszem arra, hogy ezt bárki is mondta volna, de nekem ez természetes volt. Egészen a rádióriportig.

Krymi
(Krzyzewsky Miklós)

KÉZMŰVES SZAKKÖR

a Toronya utcai Népházban, ahová szeretettel várok minden kedves érdeklődőt.

Lesz szövés kereten, szádfán, gyöngyékszer készítés, nemezelés, ünnepi készülődések

minden kedden és csütörtökön 17.00–18.30-ig.

Érdeklődni lehet Müller Orsolyánál, a 20-406 0135 telefonszámon.

Szüret és vendéglátás a régi idők Óbudáján

(Részletek Gálosfai Jenőné Kockás abrosz, jó kadarka c. könyvéből)

Óbudán az 1700-as évek utolsó harmadára már kialakult egy viszonylag stabil, jómódú bortermelő réteg, amely 1780-tól már pénzben válthatta meg a régi robotot és bérbe vehette az uradalomtól a kocsmákat, borméréseket is.

Az állandó helyiségekkel rendelkező borméréseken, kocsmákon kívül jelentős mennyiségű bort mértek a különböző időszakos rendezvények időlegesen felállított sátraiban is. Ezek az időszakos rendezvények az országos vásárok voltak, amelyeket évente két-három alkalommal tartottak Budán a Várban, Óbudán (Felhévíz) vagy a Vízivárosban. Az országos vásárokon kívül bőven folyt a hegy leve a hetivásárokon is. A bort a lacikonyhákban mérték a sült húsok, hurkák, zsíros falatok leöblítésére és természetesen a kocsmaiban. Itt a borvás mellett elmaradhatatlan volt a szerencsejáték: a csontkocka, a golyó és a pörgettyű. Természetesen volt zene is, az emberek citera és duda hangjára mulattak.

A komolyabb iparosodás Óbudán és természetesen Pest-Budán is az 1780-as években kezdődött meg. Az akkortájt létesülő gyárak munkásai potenciális fogyasztói réteget jelentettek a borpiacon. Az 1800-as évek derekára Óbudán 11 vendéglő volt található, ekkorra azonban már megfigyatkozott a bortermelők száma.

A jelenlegi Budapest, az egyesített három város, Pest, Buda és Óbuda területén pl. 1833-ban összesen 168.000 hektoliter bor termelt elsősorban a híres budai, óbudai vörösbort és kadarka. A bortermés egyharmadát Ausztriába, Bajorországba és Csehországba szállították.

Ebben az időben a városi tanács írta elő a szőlőműveléssel kapcsolatos teendőket és magatartásokat a különféle foglalkozási köröknek, mint pl. a „szőlő-csőszöknek”, a „hegymestereknek”, az „átmenő gyalogosoknak”, az „átmenő lovasoknak” és a „telekkönyvi tulajdonosoknak”. Szeptembertől, az

éresi idő kezdete-től a szőlőföldeket lezárták, csak a meghatározott létszámú gyalogosoknak és lovasoknak volt engedélyük a terület bejárására. A szüret kezdetéig ezek az emberek ügyeltek a terület rendjére, hogy ne legyenek lopások, károkozások. A kis szárnyas szőlődezmálók, a seregélyek ellen hangos kerepeléssel védekeztek.

A szüret kezdetét a városi tanács határozta meg: „amikor a rókák megnyalják a szőlőt”, amikor a szőlő „nemessé érett” - ez többnyire október eleje volt. Ekkor a szőlőhegyeket „felszabadították”, megkezdődhetett a szüret.

A többnapos, fárasztó szüreti munkák után következhetett a felszabaduló öröm, a szüreti mulatság. Ilyenkor a legények a szőlőfürtökből koszorút fontak és megindult a vidám szüreti felvonulás. Az ünnepi menetből mustot kínáltak a bámszokodóknak. A menet végül egy-egy kocsmába tért be, ott folytatódott az eszem-iszom, dínom-dánom, tánc. A mulatság addig tartott, amíg a

gazda meg nem itta a „Jánosáldást”. Akkor a vendégek szedelőzködtek, a mulatság befejeződött.

Itt vége szakadt a szőlő- és bortermelésre, valamint az időjárásra vonatkozó feljegyzéseknek. De ekkorra már nem az az érdekes, hogy hol mennyi és milyen szőlő termett Óbudán. Már azért sem, mert 1882-ben a filoxéra erősen visszavetette a termést. Ekkorra viszont kezdtek kialakulni, kifejlődni a hangulatos kiskocsmák, bormérések. Óbuda megőrizte falusias jellegét, és az akkor már városiasabb jellegű Pestről és Budáról tódult a szórakozni vágyó nép a leánderes, muskátlis kis vendéglők kerthelyiségeibe, sramlizenét hallgatni és főleg vörösbort, de természetesen fehérbort is inni, tőpörtyűs pogácsát és perezet enni. Különösen az első világháború alatt kapták fel ezeket a helyeket, de méltó emlékhelyei voltak a vendéglátásnak egészen a második világháború végéig.

Miről is van szó?

Rács mögött

Kik kerülnek manapság rács mögé?

- Hát, akik megérdemlik, akik odavalók – mondhatta egykor a derék magyar állampolgár. És igaza volt.

- Hát, aki vét a törvény, az ország rendje ellen – mondhatta újabb időkben a derék magyar állampolgár. És igaza volt.

- Hát, akinek nincs elég pénz egy jó ügyvédre – mondhatja a legújabb időkben a magyar állampolgár. És igaza van. Vagy mégsem?

No, hát miről is van szó tulajdonképpen? Mi a helyzet az igazságszolgáltatással? Vagy nem is avval van a baj?

Ebben, az én cikkemben, egészen másról lesz szó. Mindjárt kiderül, miről.

Alig egy hónapja rácsos, biztonsági záras, acéllemez ajtót kellett szereltetnünk a pincénk bejáratára, mert, idén, háromszor törtek oda be. A betörő, az előző, közismert és mondhatni közkedvelt, „biztonsági”, ELZETT-zárat egy fogóval, és egy hirtelen csuklómozdulattal, tíz másodperc alatt eltörte. És már benn is volt. Ezt megcsinálta az idén háromszor. Semmit nem vitt el, igaz, a kétségbeesésünkön kí-

vül, nem is hozott. A tettes mindmáig ismeretlen. Kőszá hírek keringtek ugyan arról, hogy a környéken, több helyen betörték, de ez nem volt igazán bizonyított, és különben sem hatott meg minket. Reménykedve abban, hogy sikerül a további betöréseket elkerülni, kerestünk egy mesterembert, aki nem túl drágán beszerelte a „rácsos kaput”. Megnéztük, megrázogattuk az új holmit, elég ellenálló-e, majd zsebretevé az új, kacifántos kulcsát, otthagytuk. Védjen minket! Fölfelé ballagtam a pincéből és konstataáltam, hogy a földszinti folyosót rácsajtó rekeszti el (pár éve), meg a lakások ajtaján is, egyre több helyen, utólagosan beépített rács ékeskedik. Eszembe jutott, hogy a tűzoltók tiltakozása ellenére, a panelházak kis, belső folyosóit is, majd mindenütt, ráccsal rekesztették el a lépcsőháztól, és a régebbi épületek nyílt és zárt folyosóit is már rácsok zárják. A budapesti lakók egyre nagyobb része védi magát ráccsal, szorul mögéjük. Elgondolkodtam. Igaz, sajnos, egyre több a bűnözés, a bűnöző, de most már jóval többen is vannak rács mögött. De nem a bűnözők. Hanem kik? Hát a békés lakosság! És ekkor felötölt bennem a kérdés: hogy is van ez? Kik kerülnek manapság rács mögé? És kik járkálnak szabadon?

Szász Kálmán

Ajándék visszakövetelése

Gyakran előfordulnak olyan esetek, amikor az ajándékozó valamely okból az ajándékot vissza kéri. Ezek az esetek leginkább ingatlan, nagyértékű műtárgy ajándékozása esetén merülnek fel. Melyek azok az okok, körülmények, feltételek amelyek lehetővé teszik egy ajándék visszakövetelését?

Az Ügyvéd válaszol:

A visszakövetelésre alapot adó körülmény bekövetkezhet mind az ajándékozó mind pedig a megajándékozott oldalán. Mind a két esetben komoly okoknak kell fennállniuk ahhoz, hogy az ajándék visszakövetelésére sor kerülhessen, hiszen mindkét fél a szerződés megkötésekor bízott, bízott az ajándékozás véglegességében.

A még meglévő ajándékot abban az esetben lehet visszakövetelni, ha az ajándékozónak arra a létfenntartása érdekében van szüksége, és annak visszaadása a megajándékozott létfenntartását nem veszélyezteti. Amennyiben az ajándék már nincsen meg, úgy a már meg nem lévő ajándék helyébe annak értéke lép. Helyébe lépett értéknek minősül például a meglévő vételár, vagy egy meglévő csereingatlan, vagy helyébe lépett vagyontárgy.

Visszakövetelhető, ha a megajándékozott vagy a vele együtt élő hozzátartozója, az ajándékozó vagy annak közeli hozzátartozójával szemben súlyos jogsértést követ el.

Visszakövetelhető az ajándék akkor is, ha az a feltevés, amelyre az ajándékot az ajándékozó adta, utóbb véglegesen meghiúsult és a feltevés megvalósulásának hiányában az ajándékozás létre sem jött volna. Ez együttes feltétel. Tehát nem csak a feltevés meghiúsulásnak, hanem annak is bizonyítottnak kell lennie, hogy enélkül az ajándékozásra nem került volna sor.

Az ajándékozó örökösét nem illeti meg a visszakövetelés joga, de ha az ajándékozó még életében megindította a pert, akkor jogutódként az örökös beléphet és a pert folytathatja.

Nincs helye a visszakövetelésnek abban az esetben, ha az ajándék vagy a helyébe lépett érték vagy vagyontárgy a jogsértés elkövetése időpontjában már nincs meg, vagy ha az ajándékozó a sérelmet időközben megbocsájtotta.

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

Első nap az iskolában

Szeptember 1-jén a reggel 8 órás csengő ismét tanévnyitó ünnepélyre hívta az iskolásokat: kicsiket, nagykot, tanítókat, tanárokat.

A Himnuszt és a Szózatot közösen énekeltük el az ünnepség kezdetén, illetve végén.

A „nagy” másodikosok rövid műsorral várták az elsősöket és

kedves, katicás ajándékkal lepték meg őket. Az újonc kicsik szintén versekkel készültek e fontos eseményre.

Iskolánk életében is mérföldkőnek számít a mai nap, hiszen ezentúl Nagy Árpád irányítja mindennapjainkat. Rövid bemutatkozó beszédében kiemelte,

hogy munkáját az intézmény legitim dokumentumaira alapozva, a szülői ház és a kollegák támogatás segítségével igénybe véve kívánja végezni. A vadlibák repüléséről szóló jól ismert történettel illusztrálta szándékait, miszerint a közösségre támaszkodva 71%-kal több utat tehetünk meg egymást biztat-

va, egymással együtt érezve, mint anélkül.

A diákság egy kosár gyönyörű almával és egyéb finomsággal köszöntötte az igazgató bácsit, aki a tanévet megnyitó mondatát a következőkkel vezette be:

Serva ordinem et ordo te servabit,

azaz: tartsd meg a rendet és a rend megtart téged.

K.E.



Idén 21 kisdíák kezd meg a tanulmányait Szappanosné Majzik Erika és Katona Ágnes tanítónők osztályában.

Sóstó visszavár

Év végén már nagyon vártuk Sóstót. Gyakran kérdezték a gyerekek, hogy hány nap van még, mikor indulunk már. És végre eljött június 20, az indulás napja. Sokan már évek óta járnak Sóstóra, de idén voltak újak is, kicsik és nagyok egyaránt. Táborozóink között minden korosztály képviseltette magát.

A gyerekek az együtt töltött egy hét alatt változatos programokon vehettek részt. Szerencsére az időjárás is kegyes volt hozzánk. Sokat strandoltunk, megcsodáltuk a balatoni naplementét az esti fürdés alkalmával, és a nagyokkal nem hagytuk ki az éjszakai fürdést sem. Mindenkinél nagy élmény volt a közös vízibiciklizés.

Két alkalommal szerveztünk bringázást a Balaton körüli kerékpárúton. Gyönyörű tájakat láttunk, útközben angolul és magyarul énekeltünk.

Csilla néni és Rita néni

kézműves foglalkozásain szebbnél szebb dolgokat készítettek kicsik és nagyok egyaránt. A táborozás végén, a kiállításon mindenki gyönyörködhetett alkotásaiban. Edit néni gondoskodott arról, hogy minél többet sportoljanak a gyerekek. Sportversenyeket szerveztünk a többi táborozó iskolával fiú- és lányfoci, röplabda, zsinór-labda kategóriákban. A meccsek jó hangulatban zajlottak, a versenyzőket lelkes szurkolótábor biztatta. Rita néni felelevenítette a Pál utcai fiúkból ismert játékot, a méztáaszt. A gyerekek nagyon lelkesen játszották.

Jól sikerült a kirándulás Siófokra. Bár a hajókirándulás alatt eleredt az eső, a hangulat nagyon jó volt. Énekeltünk, beszélgettünk. A hajókázás után lehetőség volt állatsimogatásra, majd a Jókai parkban sétáltunk és játszottunk.

Nagy örömünkre együtt tábo-

roztunk a Kincső Néptánc-egyesülettel. Táncházat szerveztek, és megtanítottak nekünk néhány táncot. Köszönjük nekik a hangulatos estéket.

A gyerekek biztos sokáig emlékeznek majd az esti beszélgetésekre, a rengeteg közös játékra, vetélkedőkre, a sok nevetésre, a jó hangulatra, a táncra, az esti sétákra és fürdésre.

A búcsúesten néhányan elérzékenyültek, mikor ismét meggyújtották a SÓSTÓ VISSZAVÁR feliratot. A táborútnél mindenki együtt táncolt, majd sokáig énekelünk. Felejthetetlen élmény volt.

Sajnos hamar eltelt az egy hét... Jövőre is lesz Sóstó, és búcsúesten megfogadtuk, hogy:

VISSZAJÖVÜNK!

Szánáné Misutb Zsuzsanna



Sóstói táborozók bringatúrása

AZ EGYESÜLET HÍREI



„Egynek minden nehéz,
sokaknak
semmi sem lehetetlen”

Egy bridzs-cikk ürügén...

Kedvenc sport és szenvedélytársam, Lovász Marietta, aki a bridzs-rovatnak a szerkesztője, rövid időre egy kellemesebb elfoglaltságot talált magának, mint a bridzs-zés vagy a cikkírás. Most az unokával tölti az idejét, gondoskodik róluk, és egyáltalán mindent megtesz velük, amit ilyenkor egy tiszteességes nagyi megtehet, azaz kényeztet, vagyis elrontja őket, amíg a derék szülék dolgoznak. Marietta megkért engem, segítsen ki erre az átmeneti időre azzal, hogy most, kivételesen, írjam meg helyette a havi, aktuális cikket a lapba. Megmondom, úgy ahogy van, Mariettám nehéz feladat elé állított ezzel a kérésével.

Mostanában, ugyanis, keveset járok föl a klubba kártyázni, egyéb elfoglaltságaim miatt. Nem sokat tudok a társulat körül kavargó ügyekről, különösen a versenyekről, villámpárosokról, amikről általában a rovat cikkei beszámolnak. Elhatároztam hát, hogy ezekről nem írok ebben a gatyaszárító hőségben. Na, de valamit mégiscsak kell írni! Megígértették velem!

Íme, megpróbálkozom!

Kártyázó társaságunk, a nyár folyamán, újabb kártyabolondokkal gyarapodott. Tagjaink közé sorolhatjuk immáron Csemez Attilát (még gimnazista időink óta ismerem, de nem tudtam róla, hogy bridzsezik), akit a hegylakók, ha máshonnan nem, akkor a Guckler Károly egyesületből vagy a „Felfedező utak a III. kerületben” névvel fémjelzett, helyismertető sorozat szerzői közül, ismerhetnek.

Rajta kívül, egy közismert művész is gazdagítja, pár hete, a klub színes csapatát. A nevét nem árulom el, amíg tőle erre jogosítványt nem kapok. Ezt a szerkesztői feladatot visszacsempeszem e rovat gazdájának, Mariettának, és bízom abban, hogy sikerült elfogadhatóan helyettesítenem őt, erre az egy alkalomra, egy bridzs-cikk ürügén.

Mindentől függetlenül, régi, jó szokás szerint, JÓ LAPJÁRÁST kívánok az új tagoknak.

Szász Kálmán

Az új gondnokunk: Gáspár Aranka

Szeptembertől Aranka látja el a gondnoki teendőket. Férjével és két kislával, a 4 éves Tomikával és 8 éves Zolikával költözik a kisházba.

Aranka hosszú ideig élelmiszer boltban majd büfében dolgozott eladóként, de Tomika születése óta gyese van a gyerekekkel. Férje Tibor jelenleg fuvaros, korábban hosszú ideig kábel-konfekcionálóként dolgozott egy autóalkatrész gyártó üzemből.

Meggyőződésünk, hogy kiválóan látják majd el feladataikat. Reméljük, hogy a Népház vendégei is szeretettel fogadják majd őket, és hogy ők is jól érzik majd magukat társaságunkban.

fl

Köszönet Gabinak és Bogdának

Gabi, férjével, két és fél évvel ezelőtt vállalta el a gondnokságot. Pontos munkájuk mindig sokat segített a programok megvalósításában. Gabi állandó mosolya, Bogdán komolysága jókedvet és biztonságot jelentett számunkra. Egy hónapja már új otthonuk van, családi környezetben laknak. Sajnáljuk, hogy elköltöztek, de megértjük, mert Gabi gyermekáldás elé néz, és a gondnoksággal járó feladatok olykor komolyabb fizikai munkával is járnak.

Reméljük, egészséges szép gyermekük lesz, és ha a kicsi felcseperedett, a családot gyakran látjuk rendezvényeinken.

Elnökség

Köszönet Mikes Krisztának

Kriszta 2009 januárjától látta el a szervezőtít-kári feladatokat. Nagy szeretettel és odafigyeléssel végezte munkáját. Különös figyelemmel fogadta a gyerekeket. Talán ez az oka annak, hogy - a gyermekes szülők nagy örömeire - házunkban megsaporodtak, a bábszínházi előadások, kézműves foglalkozások.

Új munkahelye az Erdőalja úti iskola, ahol újra a szakmájának, régi hivatásának él. Mint mondta, búcsúzkodásra nincsen ok, hiszen továbbra is részt kíván venni az Egyesület életében, a lap szerkesztésében, jelen kíván lenni a rendezvényeken.

Köszönjük kiváló munkáját, reméljük valóban gyakran lesz velünk, és most már gondtalanul, hisz a szervezés feladatai és izgalmi már nem őt terhelik.

Elnökség

Ria asszony kertje

Amikor ideköltöztünk a hegyre és először mentem a kisboltba rögtön feltűnt a kert.

Megtervezett, mégis néhol improvizatív hatású. Jelen vannak benne a hatalmas, sok évtizedes fenyők és az egynyári lenge virágok.

Ha gyalog mentem megálltam előtte és hosszan szemléltem. Mindig találtam valami újat, vagy egy kis növényt, vagy egy áttűtetett ládát. Gyönyörködni lehetett benne, a színekben, a formákban, abban, hogy láthatólag arra szánták, hogy mások örömeiket leljék benne.

Mindenki: aki fáradtan megjön a munkából, aki hajnalban buszon elsuhan előtte, aki gyerekkocsit tologat és van ideje nézelődni, aki kutyasétáltatás közben elhalad előtte, a fáradt és poros postásnak, szőrolap kihordóknak, a mások szemetét átbogarászóknak, az iskolából nagy táskával hazafelé ballagó gyerekeknek.

Kicsi örömet adni, adakozni, viszont semmit se várva.

Nagy lelkek sajátossága ilyen tenni.

Tavasszal elröptült ez a törekény asszony, aki ezt a boldogságot adta nekünk, és már fentről szemléli a hegyét, a kertjét, a házuk előtt elhaladókat.

Úgy szeretném, ha fent is lenne kertje...

Mikes Kriszta

ÓHEGY-HÍREK

HAVILAP (MKM 226.674/1998)

Kiadja:

Óbuda Hegyvidékiek Egyesülete,

1037 Bp., Toronya u. 33. Telefon: 430-1326

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

Felelős kiadó: Felcsuti László elnök. Szerkesztő: Mikes Kriszta.

Hirdetésefelvétel: Óhegy Egyesület. Telefon: 430-1326

Előkészítés: Petit Typo Bt.

Nyomás: MédiaPress 1990 Kft.

Megjelenik: 3000 példányban

"Óbuda Legjobb Vendéglátóhelye"
verseny első helyezettje!

Pizza Paradicsom
Non-Stop Étterem



Étterem Nyitvatartása: 0⁰⁰-24⁰⁰

Asztalfoglalás: 439-19-88

Cím: III. Vörösvári út 13.

Házhozszállítás: 430-10-10

Rendelésfelvétel: 8⁰⁰-23⁰⁰

APRÓHIRDETÉS

- Angol tanítás, korrepetálás a Testvérhegyen diplomás tanárnonél. Tel.: 250 3495, 20-213 1738
- Bútorklinika a hegyen! Mindenféle bútór javítása, felújítása, antik és stílbútorok szakszerű restaurálása! Tel: 388 2464 vagy 20-378 8017

ÓBUDAI HEGYVIDÉK INGATLANIRODÁJA

Ingatlanirodánk tevékenysége változatlanul az Óbudai hegyvidék ingatlanjainak (építési telkek, családi házak, újjépítésű és használt lakások) értékesítése és bérbeadása.

ÓBUDALUX INGATLANIRODA

Testvérhegy, Táborhegy, Remetehegy, Mátyáshegy

E-mail: obudalux@oi.hu
Web: www.obudalux.hu
www.remetehegyi.hu
www.taborhegyi.hu

Cím: 1037 Budapest, Erdőalja út 46.
Telefon: +36 30 696-696-9
+36 1 242-1096



Hívjon bizalommal: 30/696-696-9 Nettó jutalékunk: 2,8%

Összesített ingatlankínálatunkat itt találja: www.obudaihegyvidek.hu • www.oi.hu

Kínálatunkból:

- Remetehegyen ELADÓ egy nagyméretű (1438 m²-es), örökpanorámás telken lévő, EXKLUZÍV, kétlakásos luxusvilla. **Ár: 700 E EUR**
- Sürgősen eladó egy 300 m² lakóterű, 2 lakásos, szeparált ikerházfél, melyhez 1000 m²-es kizárólagos használatú telek tartozik. **Ár: 63 M Ft**
- Táborhegyen és Testvérhegyen – megbízható kivitelezőtől – újjépítésű társasházi lakások eladók, különböző méretekben. A burkolatok és a beltéri nyílászárók kiválaszthatóak. AZ ELSŐ LAKÁS VÁSÁRLÓJA 10 % KEDVEZMÉNYBEN RÉSZESÜL!
- Testvérhegyen – 1890 m²-es építési telek, mely két különálló társasház építésére alkalmas! **Ár: 69,9 M Ft**
- Erdőalja úton lévő, 2 szeparált lakásos családlakás. **Ár: 87,9 M Ft**
- Erdőalja úton lévő ikerházak **Ár: 65 M Ft körül**

Amit/akit keresünk:

- Újszerű lakásokat **35 M Ft** körül,
- S.O.S.! Telket, melynek feléért – értékegyeztetéssel – ügyfelünk az általa építendő ikerház felét adná,
- Bérelhető újszerű lakásokat és házakat, különböző méretekben és árban,
- Újszerű, panorámás, 5 szobás családi házat **110 M Ft**-ig,
- ÉDEN Villaparkban lévő lakásokat,
- EXTRA PANORÁMÁS ÉPÍTÉSI TELKET Táborhegyen, vagy Remetehegyen, jó közlekedésnél, exkluzív környezetben **100 M Ft**-ig,
- Buszmegállóhoz közeli, panorámás építési telkeket **60 M Ft**-ig.

SÁGI MAGDI INGATLANIRODÁJA



Remetehegyi úti ingatlanirodám tevékenysége Óbuda hegyvidéki ingatlanok értékesítése és bérbeadása.



Sági Magdolna
irodavezető



Iroda: Remetehegyi út 52.
Tel./fax: 1-388-5919, tel.: 06 30 378-5113
www.sagimagdiingatlan.com

ELADÓ! Testvérhegyen, panorámás, ikerház hozzáépítésére alkalmas 800 nm-es telek-rész. Építési engedély is van!
Ára: 49,9 millió Ft.



ELADÓ! II. kerületben, csendes kis utcában, a Guyon közben 51 nm-es, É/Ny-i tájolású felújítandó öröklakás.
Ár: 18.000.000.-Ft



KERET+LENCSE

9.900 Ft

Szemüvegkeret
Műanyag lencse
Tükröződésmentesítő réteg
Karcvédő réteg
Munkadíj
Szemvizsgálat

BIFOKÁLIS VÁLTOZATBAN

14.900 Ft

LENS OPTIKA EUROCENTER ÓBUDA I.em.

III. ker. Bécsi út 154. Tel. 1/4374-629

Nyitva tartás: Hétfő-Szombat 10:00-20:00 Vasárnap: 10:00-18:00