



# ÓHEGY-HÍREK

ÓBUDA HEGYVIDÉKIEK EGYESÜLETÉNEK LAPJA • XXIV. ÉVFOLYAM 6. SZÁM • 2019. JÚLIUS

*Óhegy Napok - 2019*

## II. Rákóczi Ferenc, a vezérlő fejedelem

Az idei Óhegy Napokon a „Vezérlő Fejedelem” személyiségét, Istennel a Hazáért és a Szabadsáért folytatott harcát, a megalkuvást nem ismerő elszántságát, az emberként és államférfiként is példászerű egyéniségét ismerhettük meg. Nagy Árpád, az Erdőalja úti II. Rákóczi Ferenc Általános Iskola igazgatójának megnyitóját követően Millitsits Máté művészettörténész kiállítása a fejedelmet, családját, elődeit is bemutatta. Kökény Ferenc történész előadása a fejedelem ifjú korára, személyiségének fejlődésére helyezte a hangsúlyt, rengeteg, kevésbé ismert információval. A kuruc hangulatát Kádár Barnabás tárogatójátéka idézte fel. Az egyesület Felolvasó Színháza korabeli kró-

nikák, levelek segítségével mutatta be a fejedelem alakját, melyet az egyesület kórusa egészített ki, felelevenítve a kuruc virtus, a nyalka vitézek és csaták emlékét. Majd jólesett az esti lakoma. A cipóban tált fűszeres ragut minden bizonnyal a kuruc vitézek is jóízűen elfogyasztották volna. A vacsora alatt hegyi „koszorús költőink” szavalták el a Rákóczi ihlette verseiket. A jó hangulathoz hozzájárult a korszak zenéjét és hangszereit legjobban ismerő Kecskés Együttes zenei kísérete, melynek során a Rákóczi-induló szöveges változata is elhangzott. A fáklyák fényénél hazainduló vendégek felemelő hangulatú program élményeit vihették magukkal a meleg nyári éjszakában.



Benyó Dóri kutatásai során négy Rákóczi korabeli receptre is bukkant, amelyek alapján összeállította versenyművét, és amellyel elnyerte az „Óhegy legjobb szakácsa – 2019” címet. Íme a recept:

## „Tikfi fűszeres, fehérboros erdélyi lében”

A felkockázott csirkemellet (lehet sertéscomból is készíteni!) előző nap bepácolom fűszeres, olajos pácba. A bográcsban a helyszínen megpirítom a kolozsvári szalonnát, majd kiszedem a zsiradékból. Ezután vöröshagymát és fokhagymát

enyhén megpirítok a visszamaradt zsiradékban. Leveszem a tűzről és belekeverem a bepácolt húsdarabokat. Fűszerezem sóval, borssal, csomborral, reszelt, friss gyömbérrel, majorannával és egy kis mézzel. Visszateszem a tűzre, gyors át-

pirítás után felöntöm száraz fehérborral és vízzel. Fedő alatt főzöm. Közben felszeletelt édeskáposztát kicsit megpirítok zsiradékon, sóval, elég sok kaporral (ezt előre is meg lehet tenni). Amikor a hús félig megpuhult, hozzáadom a kapros káposztát

és ha szükséges, még tesztek hozzá a felsorolt fűszerekből, borból, vízből. Végül tejföllel és egy kis keményítővel vagy liszttel behabaram. Habarás után cikkekre vágott almákat dobok bele és ezzel még egyet „rottyantok” rajta. Tálalásnál egy kis kanál tejfölt, kaporágot és felkarikázott csipőspaprikát tesztek az étel tetejére és meghintem egy kis citromlével.

Benyóné Dr. Mojszis Dóra

Kardos Katalinnak a sütije meggyőzte a zsűri minden tagját, ezért kikiáltották őt a cukrászverseny győztesének. Ha kíváncsi kedves olvasónk az ízére, próbálja ki otthon elkészíteni az alábbi recept szerint, és ha sikerül, családja élvezni fogja.

## Karamellás sajtorta

Alap: 300gr teljes kiőrlésű keksz, 100 gr vaj.

Krém: 500 gr natúr krémsajt, 120 gr cukor, 2,5 dl habtejszín, 1 cs vaníliás cukor, 2 db zselatin kapszula, 2 ek tej.

Karamell: 130 gr cukor, 2 dl habtejszín, 50 gr vaj, 2 csipet só.

Az olvasztott vajat az összetört keksszel masszává gyúrjuk, a tortaformába nyomkodjuk, majd fél órára hűtőbe tesszük. Közben a sajtkrémet a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük, a felvert tejszínt óvatosan hozzáelegyítjük. A lapzselatint 5 percre hideg vízbe áztatjuk, kinyomkodjuk, a felmelegített tejben feloldjuk, a sajtkrémehez keverjük, majd a kekszes alapra öntjük. Utána 2-3 órára hűtőbe tesszük.

Karamell készítése: Közepes lángon egy lábasban apránként szórjuk a cukrot, ahogy olvad, kicsit kevergetjük. Miután felolvadt, levesszük a tűzről, a felmelegített tejszínt hozzáöntjük, és visszateszük a tűzre, majd addig keverjük, amíg a karamell felolvad a tejszínben. Ha ezzel megvagyunk, langyosra hűtjük, hozzákeverjük a vajat és a sót.

Szobahőmérsékleten hagyjuk hűlni, kb. 15-20 percig.

Ezután a kekszes krémes alapot kivesszük a hűtőből, ráöntjük a karamellt. Mielőtt ráöntենék érdemes egy torgagyúrút körbe tekerni, így nem fog a karamell lecsurogni az oldalára.

Ha mindezzel megvagyunk, egy éjszakára újra hűtőbe tesszük, és ezzel elkészült az isteni sajtortánk.

Mindenkinek sok sikert.

Második díjat nyert Zsári Zsuzsanna, aki a délvidéki kirándulásunkon, Kórogyon találkozott először e csodálatos ízekkel. Receptjét a kórogyi Krisztina cukrásztól elkérte, azóta több alkalommal elkészítette, mindig sikerrel. Íme a recept:

## Túrós málnatorta

Készítsünk elő egy vékony piskótalapot. Hozzávalók: 3 tojás\*, 6 dkg porcukor, 6 dkg liszt\*. Erre a piskótalapra kenjük majd a túrós málnakrémet. Hozzávalók: 1 zacskó Ötker lapzselatin, 4 dl tejszín\*, 40 dkg túró, 1,5 dl tej\*, 10 dkg porcukor, 30 dkg friss vagy fagyasztott málna. (A\*-gal jelzett hozzávalók ellenőrzött biológiai természetűből származnak.)

Elkészítés: A zselatint a tasakra írt módon készítjük el. A túrórt összekeverjük a cukorral és a tejjel, majd hozzáadjuk a zselatint.

2 dl tejszínt felverünk, összekeverjük a málnával, majd hozzáadjuk a túróhoz és összedolgozzuk. Az így elkészített krémet a piskótalapra kenjük 2-3 cm-es rétegben és a hűtőbe tesszük kb. 2 órára vagy 1 éjszakára. Miután lehült, felverjük a maradék tejszínt és bevonjuk vele a tortát.

V-né Lampert Klári életében először süttött áfonyás túrós pitét, és mi történt? ... rögtön elnyerte vele a harmadik díjat. Íme a receptje:

## Áfonyás túrós pite

A gyúrt tésztához: 20 dkg puha vaj, 10 dkg cukor, 2 tojás, 5 dkg finom zabpehely, 55 dkg liszt.

A tetejére: 60 dkg friss áfonya, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg puha vaj, 15 dkg cukor, 3 tojás, 75 dkg sovány túró, 1 csomag vanília ízű pudingpor, 1 evőkanál citromlé, 2 evőkanál durumbúzadara, porcukor a meghintéshez, zsiradék a tepsishez, liszt a kidolgozáshoz.

A vajat és a cukrot habosra keverjük, egyenként beledolgozzuk a tojásokat. A zabpehelyet összevegyítjük a liszttel, a felét a tésztába keverjük, a másik felét belegyúrjuk. A tésztát lisztezett felületen kinyújtjuk, és a vajazott tepsibe tesszük.

Az áfonyát elegyítjük a vaníliás cukorral. A vajat és a cukrot habosra keverjük. Először a tojásokat, majd a túró, a pudingport, a citromlét és a darát adagoljuk bele. A túrókrém felét a tésztára simítjuk. Elosztjuk rajta az áfonyát, és bevonjuk a maradék túrókrémmel.

A sütőben 175 fokon (középen, légkeverésnél 160 fokon) 50 perc alatt aranysárgára sütjük. Hagyjuk kihűlni, és meghintjük porcukorral.

## Zene „minden téren”!

De elsősorban is a Fő téren és az Esernyős belső udvarán várják minőségi koncertek a zenekedvelő közönséget különböző műfajokkal. Csütörtökönként a Warm-up Udvar az akusztikus könnyűzenét és a barátságos, bensőséges hangulatot kedvelőknek nyújt szórakozást. Olyan ismert zenészek lépnek fel a varázslatos esti fényekkel kivilágított belső udvarban, mint Henri Gonzo

(képünkön) a Fran Palermóból, Jónás Vera, Bérczesi Robi a hiperkarmából, Manoya, az Esti Kornél és a Pegazusok Nem Léteznek zenekarokból ismert Lázár Tesók, Shaibo, az Antonia Vai Duo, végül a Kaukázus frontembere Kardos-Horváth János.

Ingyenes zenei programok is lesznek a Budapest legkisebb kávézójaként aposztrofált, Fő téren álló Gázlámpa

Kioszk teraszán. Az egykori gáznyomásszabályzó pavilon előtt a Terasz Live sorozatban kínálnak a fellépők könnyed esti, hangszeres zenét a téren áthaladóknak minden szerda estén. A kedd estén pedig szintén ingyenes sunset-mixeket hallgathatnak a dallamos elektronikus zene kedvelői, hiszen az International Love Affair lemezlovásza cserélgetik majd a bakeliteket a Nyugtával DJ a napot! sorozatában.

Deme László  
www.esernyos.hu





A zsűri kihirdeti az eredményeket



Szécsi Antal a szakácsverseny 2. díjasa



Fábry Zoltán a szakácsverseny 3. díjasa



Zsáry Zsuzsanna a sütiverseny 2. díjasa



Vadásznő Lampert Klára a sütiverseny 3. díjasa

A szakács- és sütiverseny eredményeiről a zsűri elnökét, Horváth Péter kulináris szakembert, történészt kérdeztük, aki a többi zsűritaggal, Szabó Magdolnával, az Önkormányzat főtanácsadójával, Gerencsér Máriával az Ígyenc-kert étterem képviselőjével, Seres János szobrásszal, a tálalás esztétikai bírálójával, valamint Frühwald Ferencsel, a közönség jelöltjével együtt vizsgálta a versenyműveket. Íme, az eredmények:

## Kurucos főzetek, pompás sütemények

A háromnapos Óhegy Napok rendezvény záróeseménye volt a főzőverseny és a hozzákapcsolódó sütemény mustra. Természetesen idén, a nagy kuruc vezér és erdélyi fejedelm révén, a kornak – XVIII. század eleje – megfelelő ételeket várt a zsűri. Mivel ekkor már ismerték az Újvilág „egzotikus” növényeit is a kontinensen, ezért nem volt semmilyen korlátozás a zöldségek, gyümölcsök és fűszerek felhasználásának terén.

Összesen hat bátor és mindenre elszánt versenyző állt az embert próbáló hőségben a bográcsok mellé, Bánki Jenő és Détári Géza szakács-páros, Benyóné Mojszis Dóra segítő-társaival, Fábry Zoltán, Rajnák László, Szécsi Antal a barátaival és Varga Béla a társaival. Összeségében elmondható, hogy ebben az évben is finom, ízletes ételek készültek a bográcsok izzasztó katlanában, az egyszerűtől a sokrétűen és színesen tálalt ebédköltevényekig. Nem is csoda, hogy a zsűri nehezen tudott választani és győztest hirdetni, de végül megszületett a döntés, amely Benyó Dórit hirdette ki győztesnek. A gazdag ízvilágú étel, amely a „Tikfi erdélyi lében” nevet viselte, autentikusan mutatta be a kor konyhaművészetét. A második helyezett csapat – Szécsi

Tóni és barátai – egy komplett ételkölteményt hoztak a bírók elé, marhapofa ragut friss zöldbabbal cipóban, illetve többfajta, választékosan elkészített savanyúkáposzta kombinációt. A harmadik helyet egy pompázatos zöld-séges-kurucos pulykaragu leves érdemelte ki, amelyet friss tárkonyal ízesített készítője, a többszörös bajnok Fábry Zoli. A többi étel és annak készítői csak kicsivel maradtak el a dobogósoktól, de kitartásuk és szaktudásuk – ebben a tikkasztó hőségben – őket is a győztesek közé sorolja.

Az idei süteménymustrán heten vettek részt, Csizmadiáné Gál Anna, Halmágyi Edit, Kardos Katalin, Keresztes Krisztina, Rácz Molnár Ibolya, Vadásznő Lampert Klári, Zsáry Zsuzsanna. A több konyhatechnikával, változatos és friss alapanyagokból elkészített süticsodák közül, a 2019. évi győztes Kardos Katalin lett, aki egy egészen káprázatos karamellás sajtortát készített. A második hely Dr. Zsáry Zsuzsannát illette, aki egy könnyű málnás tortát hozott. A harmadik helyezett Vadásznő Lampert Klári lett, aki egy meggyes tortácskát süttött.

A zsűri ezúton is köszöni a részt vételt az összes versenyzőnek, akik a nagy melegben is kiváló ételeket alkottak és kínálták meg a szépszájú vendégsereget.

Horváth Péter



Benyó Dóra segítő-társaival az „Óhegy legjobb szakácsa”



Kardos Katalin az „Óhegy legjobb cukrásza”



Gerencsér Mária, az Ígyenc-kert Étteremtől



Détári Géza és Bánki Jenő szakácspáros



Fábry Zoltán bográcsában a pulykaragu

Csehországi utunk utolsó napja a Dél-morvaországi Lednice-Valtice megtekintésével zárult.

## Lednice-Valtice kastély-kert-táj együttes

Az UNESCO Világörökség részét képező Kultúrtáj építészeti valamint tájalakítási és kerttörténeti alkotásairól híresült el. Az 1996 óta világörökségi térség részei a Lednicei kastély és parkja, Lednice halastavai valamint Valtice és kastélya.

A térség a 13. századtól a második világháború végéig a Lichtenstein család birtokában volt. Az államosítást követően a mai Cseh Köztársaság tulajdonában álló műemlék-együttes az ország egyik leglátogatottabb idegenforgalmi nevezetességévé vált. A 300 km<sup>2</sup> birtokon az építészeti és a tájépítészeti elemegyüttesek széles tárháza látható. Jóllehet az átlagos látogatóknak a kastélyok a domináns elemek.

**Lednicei kastély és parkja.** A kastély mai formáját 1846 után kapta. A kastély végérvényesen a család nyári rezidenciájává vált, melyhez konyha, lovarda, kocsiszín és raktár épületek is tartoztak.

A János várat 1798-ban építették. A várom utánzatban halászlati és madártani kiállítást rendeztek be. Szintén a 18. század végén építették a 60 m magas minaretet, amelyben a keleti gyűjtemény kapott helyet.

A kastélyhoz 1843-tól hatalmas pálmaházat építettek. A határkastélyt az egykori osztrák-morva határon emelték. A kastélyban a jelképesen átfolyó határ-patak egyik oldalán az osztrák, a másikon a cseh határőr egy teremben „ült”,



A kastély körül francia kertek sokaságát alakították ki nyírott sövényekkel elválasztva. A terekben hímzéses partereket, nyírott puszpáng motívumokat, utóbb virágkiültetéseket alkottak. A hatalmas tájképi kertben (angol park) természeteshez hasonló tavakat hoztak létre. A park dendrológiai értékét a több mint száz fafaj növeli.

A méretek érzékeltetése kedvéért hangsúlyozom, hogy a lednicei kastélytól hét kilométerre van a valticei kastély, amely

tervezett erdei utakon, boszketeken keresztül érhető el.

**Valticeai kastély.** A várkastély mai formáját 1643 és 1730 között kapta, amely a család állandó tartózkodási helyéül szolgált. A reneszánsz időkből csak a két saroktornyot hagyták meg. A várkastélyban rokokó színházat alakítottak ki, mellette lovagló teret és istállókat, kocsiszínt is építettek.

Az 1727-ben létesített várkert 14,6 ha.

**Lednice halastavai.** A mocsaras térségben a vízrendezésre már a középkorban sor került. A tórendszert 1953-ban természetvédelmi területté nyilvánították, amelynek összfelülete 552,5 ha. A vízfelületek öt

mesterséges tóhoz tartoznak, amelyek közül a legnagyobb (Nesyt = Éhség) 302 ha. A tájképi kert szerves részét is a mesterségesen, de természet-szerűen kialakított tavak alkotják.

A Lednice-Valtice Kultúrtáj Világörökség érdekessége, hogy a Lichtenstein család a két „fő kastélyt” a folytonos fejlesztés, illetve átépítés helyett inkább lebontotta és újat épített. Az elődök által létesített építészeti értékek helyén tabularasat csinált. A középkori várak helyén reneszánsz kastélyokat emeltek. Azokat a barokkizált kastélyok váltották fel. Valtice esetében a végső stádiumot, a mai formát a 18.sz. elejére, míg Lednicénél a 19.sz. közepére érték el.

A kertek átépítése általánosan ismert jelenség. A középkori kerteket reneszánszra, majd barokkára és végül angolparkkára alakították.

Akit a Lednice-Valtice kastély-kert-táj együttes történeti kialakítása, az egyes objektumok, kertrészek, tavak alaposabb megismerése érdekli, illetve a tucatnyi építészeti helyszínt valamint a dendrológiai értékeket meg akarja ismereni, egy-két napot is el tud tölteni a Világörökség helyszínén!

Csemez Attila

## Az éltető kert

Mi lehet a hosszú, elégedett élet titka? Amikor valaki 90 vagy 100 évet megér, jó odafigyelni arra, hogy mit is mond erről. Aktív hétköznapiokról szólnak az élettörténetek, nagyon gyakran kertészkedésről. Lássuk hát, hogyan teszi teljessé napjainkat ez a sokoldalú tevékenység.

A testmozgás szó lehet az első gondolat, mely eszünkbe ötlük. Az ásás, kapálás, gazolás átmozgató tornaként is működik: nyújtás – hajlással, nyújtózkodással, súlyemeléssel. Azt mondják, amíg a gerinc hajlékony, addig fiatalon tartja a testet. Amikor letrára mászunk gyümölcsfánk mellett, hogy a termést begyűjthessük, az egyensúly-érzékünket is teszteljük. Természetesen ezen mozgásokat a friss levegőn végezzük, így vérkeringésünket is oxigénnel frissítjük.

Az egészséges étkezés a következő,

szorosan idetartozó témakör. A sok friss zöltség, gyümölcs több tápanyaggal látja el szervezetünket, mint a messzi tájakról érkezett rokonaik. A teljesen érett, frissen szedett gyümölcs ízét importált társaik meg sem közelítik. A saját termésnek eszmei értéke is van – ez kertészkedők között nem szorul további magyarázatra.

Ha a sok zöltségezés közben mégis megbetegednénk, haladéktalanul felkereshetjük – orvos helyett – a kertünk sarkában rejtőzött gyógynövényeket. Legtöbbjük évelő, ezért nem nehéz természetni, viszont hasznos, ha tudjuk, melyikkel kúrálhatjuk magunkat egészségesre. A különböző gyógyteák szelíd gyógymódja jelentősen támogatja szervezetünket a regenerálódásban.

Szellemünk karbantartása is a pozitív hozadékok közé sorolandó. A korábban említett oxigéndús friss levegő ebben is

hatékony segítség. A gyógynövények hatásainak tanulmányozásával, vagy télen/tavasszal kertünk elrendezésének tervezésével agysejtjeink is edzésben maradnak. Kártevők esetleges megjelenésekor – ami sajnos egyre gyakoribb – megint csak gondolkodnunk kell, hogyan hárítsunk, ha meg akarjuk nyerni a csatát.

Lelkünkön se feledkezhetünk el – hogy is tehetnénk! Bármilyen gondunk, sérelmünk támad, legjobb gyógyszer a kert. Egy-két óra kedvenc virágaink, növényeink társaságában mindig segít. Új erőt ad az esetleges nehézségek leküzdéséhez.

Kertünk biztosan sikerélményt ad, bármilyen szinten is foglalkozunk vele. A befektetett testi-szellemi-lelki energiákat meghálálja, visszaadja. Én már használok egy ideje ezt energiát. Hogy megérem-e a százéves kort, azt nem tudhatom, de amíg tehetem, élvezem a kertészkedés örömeit.

Mikóné Ormos Márta

# Csehországi kirándulás

Tíz év után újra Csehországba látogatunk. A számtalan különlegesség közül csak néhányat említenék meg.

Odament Linzben Terezia Kerling vezetésével megnéztük a városházát, főteret. Másnap délelőtt Saródy Eszter a kanyargó Moldva körüli, 13. századi, városban, Český Krumlovban kalauzolt. A várkastély, a Szt. Vitus templom, a 15. szd. Latrán negyed, a főtér mind-mind nagy élmény volt. Cséfalvay Ildikó Prága nevezetességeit mutatta be, a Strahov kolostortól kedve a várnegyed neves műemlékeit, a Cernín palotát, a Hradcsint, Szt. Vitus Székesegyházat.

Karlovy Vary a gyógyforrásokra települt, 14. sz.-i, fürdővárosának egységes arculata, a Tepla folyó menti utcák épületei különleges élmény. Persze a Beherovka múzeumot sem hagytuk ki.

Ötödik napon Kutna Horában a Szt. Barbara gótikus temploma, annak főoltára, kápolnái, orgonájának különleges sípszekrénye kötött le mindannyiunkat. Nem hagyhattuk ki Morvaország szívében Pernstein eredeti formájában fennmaradt gótikus lovagvárát sem, annak belső termeit, onnan a csodálatos panorámát.

Az utolsó napon a morva karszt Katerinská cseppkő barlangját jártuk be, majd Lednicei kastélyhoz buszoztunk, ahol a kastély belső termeit, mellette az egzotikus növények százait bemutató pálmaházat tekintettük meg, és a kastélypark egy részét is bejártuk.

Aki részletesebb beszámolóra kíváncsi, azt szeretettel várjuk szeptember 6-án, pénteken 18:00 órakor a Táborhegyi Népházban.

*Felcsuti László*



*Cesky Krumlov sziklára épült vára, a várkastély hídjával*



*Prága, Óvárosi hídtorony*



*Pernstein lovagvára*



*Prágai vár, Ulászló terem*



*Karlovy Vary, a piac-kollonád faéptménye*

## Klára-kert az iskolában

Komjáthyne Ignác Klára itt, az Erdőalján töltötte munkás éveit. Több száz óvodás gyermek kezét fogta a szeptemberi évnyitáson. Tanítóként, osztályfőnökként arra törekedett, hogy az iskola légköréhez

híven, tanítványait családjukkal együtt ismerje meg. Segítette az alsó tagozatos éveiket, és kísérte őket a felsőbe is figyelemmel, bátorítással, szeretettel. Szakértelmének, emberismeretének és az iskola iránti elkötelezettségé-

nek köszönhetően, először munkaközösség-vezetőként, majd igazgatóhelyettesként támogatta kollegáit – azok legnagyobb meglepetésére. Nemcsak szóban, de tettekben is megnyilvánult. Szívesen állt élére az olyan kezdeményezéseknek, melyek az iskolai közösség érdekeit szolgálták. Szívén viselte a ne-

bülök egyéni és közösségi fejlődését, igyekezett megértetni és megszerettetni az élő természetet, környezetet is, élharcosa volt az esztétikus és biztonságos környezet kialakításának. A Virágos iskola programot nem a semmiből indította az intézmény. A tantermek és folyosók télen-nyáron dísznövényekkel voltak és vannak teli, és a kert sem csak játékra való. Évente megújítottuk a virágágyásokat Klári néni irányításával, a pedagógusok és a tanulók közös tevékenysége során ügyelünk arra, hogy lehetőleg ápoltak és tiszták maradjanak a zöld szigetek.

Klári néni áldozatos munkáját köszönve, és környezettudatos nevelési elveinket fenntartva, gyakorolva, búcsúzásképpen ezentúl a Klára-kert fogadja az épületbe érkezőket. Bízunk abban, hogy Klári néni is jó érzellemmel gondol mindnyájunkra, gyakran meglátogat minket és elégedetten gyönyörködik munkája gyümölcsében. Miközben jó pihenést kívánunk unokája társaságában, köszönjük, hogy velünk dolgozott. Hiányolni fogjuk, nem felejtjük és visszavárjuk.

KE



*Beszélgetés Dezsavú Gizi tündérrel, aki az Erdőalja iskola 3. b tantermében, a tanári asztalon álló házában él:*

## Készülődés a nyárra

Dezsavú Gizi tündér kiült háza elé és azt suttopta:

- Akkor most nem látom őket két és fél hónapig.

- Nem látjuk őket - sóhajtotta Kriszta néni - amikor visszajönnek tíz centivel magasabbak lesznek. Megnyurgulnak, lebarnulnak, izmosodnak. És amikor beviharzanak az évnyitóra, már pontosan tudják, ki mellé akarnak ülni, ledobják a padra foglalónak a táskát és máris odapattannak a barátaik közé, hetykén, kis félmosollyal nyugtázzák a nyarat, a másik változásait.

- Tudod, ugye, hogy az idő más a gyerekek között? – kérdezte Gizi tündér.

- Úgy értem, hogy másképp érezzük a múltasát?

- Nem. Úgy értem, hogy a valóságban más. Hosszabb a nyár, lassabban hömpölyögnek a napok, van idő mindenre. Elő lehet venni a társasjátékot, a legót és nem kell visszapakolni estére, folytathatjuk másnap, van idő belefeledkezni egy könyvbe, van idő aludni, kicsoda óriási dolog! Van idő délelőtt kimenni a kertbe és megnézni a virágokat, melyik nyílt ki, melyik hervadt

el. Kihurcolhatják a pokrócokat és lehet bunkit építeni, homokozni, sarazni, hintázni, beszélgetni a nagyikkal borsópucolás közben. Mi tündérek tudjuk, hogy akinek szép a gyerekkora, boldog felnőtt lesz, még ha a körülményei időnként nehezebbre fordulnak is, mert van honnan erőt merítenie. Úgy képzel el, mint egy bankot, tartalék örömet raktároznak el a gyerekek.

- Tehát a nyári feladat: töltekezni - mondta Kriszta néni.

- Igen. Szemlélődni és meglátni mennyi csoda van körülöttünk. Elfogadni és betöltekezni a boldogsággal. Mindenkinek más-képp megy. Megtanulni, hogy neked hogy sikerül leginkább tágra nyitni a szívedet.

- Nekem úgy, hogy a juharfa alatt fekszem és nézem, ahogy átsüt a nap a leveleken, mindegyik levélnek más a színe és minden pillanatban változik, ugyanaz, de mégsem az. Olvasás, belemerülve egy könyvbe, idő nem számít. Óráig tartó ebédek az összes családdal, hangosan, és ott a kisunokám, ahogy átveszem a mamájától, megpuszilgatom, ajjaj, lehet, hogy ez az idő lelassítás működik az idősebbeknél is?



- Ki tudja? – kacsintott Gizi tündér.

Még üldögéltünk egy darabig az üres tanteremben. Eszünkbe jutott a tanév és hálásak voltunk, mert sikerült rendben ez az év is.

Minden kedves Gyerekeknek és Felőttnek nagyon szép nyarat kívánok, idő lelassít, lehet töltekezni.

Mikes Kriszta

## Iskolai hírek



Júniusban közeledik az év vége, és hagyományosan azt gondoljuk, hogy a nyaraláson kívül nem történik semmi. Valóban, az iskolában is hamarosan kitör az uborkaszezon, de a nemzeti összetartozás napját koszorúzással ünnepelte iskolánk. Nyolcadikosaink a világháború emlékműnél rótták le kegyeletüket.

A következő héten folytaták a különböző évfolyamok az év végi szaktárgyi vizsgáikat. Természettudományi tárgyak-

ból választhattak kettő-kettőt. A kémia, fizika, biológia és földrajz volt terítéken, és talán nem meglepő módon hetedikeseink közül nagyjából kétszer annyian szerepeltek biológiából, míg a további tárgyakat azonos arányban választották.

Az osztályok számos remek helyen töltötték három napos tanulmányi kirándulásukat.

Június 11-én az iskolai tanulmányi ösztönző rendszer 35 győztese jutalomkiránduláson vehetett részt.

Június 14-én, pénteken a még elviselhetően meleg délután folyamán, méltó ünnepségen búcsúztunk nyolcadikosainktól. Hetedikeseink kedves szavakkal emlékeztek meg a közös szép emlékekről, és a képen látható ballagó diákok kellemes pillanatokat elevenítettek fel. A szülők és rokonok szép számmal érkeztek, így megtelt a tornatermünk.

Nyáron a Laborc-tábor várja napköziseinket, és a nagyobbak Sóstón is pihenhettek. Ezekről

az élményekről már szeptemberi lapunkban olvashatnak beszámolókat. Addig megköszönöm kedves olvasóink érdeklődését, figyelmét, és kellemes pihenést kívánok, hiszen immár biztosan jelenthetjük, hogy ó-ó-ó, kitért a VAKÁCIÓ!

Még messzinek tűnik, de augusztus végén, 26-tól 28-ig leendő elsőseink vesznek részt a hagyományos gólyatáborban, ahol Erika és Ildikó néni várják a kisiskolásokat.

*K.E.*

## Látogatás a Liszt Ferenc repülőtéren

Már nagyon vártuk ezt a napot. Régóta tervezgettük, szerveztük, készülődtünk. Tudtuk, hogy érdekes, izgalmas lesz, de ez a nap minden várakozást felülmúlt.

Az ötlet onnan jött, hogy osztályunk egyik tanulójának édesapja pilóta, sőt mint kiderült, már a dédapa is ezt a csodálatos hivatást választotta. Zombor már most rajong a repülőkért, rengeteg könyvet olvasott erről a témáról, és mindig tisztelettel, büszkeséggel beszél édesapjáról, mesél repülőtéri és légi élményeiről. Lelkesedése osztálytársaira is átragadt.

Időben leadtuk az adatainkat és már csak a „nagy napot” vártuk. Június 11-én már reggel negyed nyolckor megjelent az iskolánál egy MALÉV AIR TOURS feliratú busz. Nem volt nehéz kitalálni, hogy értünk jött... Mindenki korán érkezett, ilyenkor természetesen senki nem késik el...

9 órára megérkeztünk az Aeroparkba. Innen indult a túra. Itt ekkor csak néhány percünk volt. Leadtuk a táskákat, nehogy tiltott tárgy maradjon nálunk és máris visszaszálltunk a buszba. A repülőtér szigorított biztonsági területére (SRA) történő belépéskor biztonsági ellenőrzésen

estünk át, amely ruházatátvizsgálásból, valamint egy fémdetektoron történő áthaladásból állt. Már ez is nagyon izgalmas volt, főleg azoknak a gyerekeknek, akik még soha nem repültek. Mindent rendben találtak. Kezdődhetett a háromórás túra. A buszból láthattuk, hogy a repülőtér valójában egy önálló kis város, ahol többek között van vízmű, hőerőmű, tűzoltóbázis, sőt ha szükséges, akár kórház is. Megnéztük a hangárokat, a 2B majd a 2A terminált a légi oldalról, a beszállító kapukat, valamint figyelemmel kíséreltük a repülőgépek földi kiszolgálását (üzemanyagtöltés, poggyásrakodás), az utasok ki- és beszállítását. A buszban közben nagyon sok érdekes információt, történeteket, élménybeszámolókat hallhattunk idegenvezetőnkől és Zsombor édesapjától.

A legnagyobb élményt a megállások jelentették. A leghosszabb megállás a tűzoltóbázison volt. Itt láthattuk az ország legnagyobb tűzoltójárműveit, megtudhattuk, hogy mi történik, ha megszólal a riasztás. A nagy melegben mindenki kipróbálhatta, milyen nehéz a vízcső, és milyen megszűre meg a vízugar. Szerencsénk volt,

mert több leszállást is láthattunk egészen közelről. A gépek különleges hang- és szélhatás kíséretében repültek el a fejünk felett. A pilóták „villogtatással” köszöntötték a gyerekcsapatot, akik biztos, hogy soha nem fogják elfelejteni a fejük fölött leszálló repülő látványát. Később egy felszállást is megnézhattuk az 1-es terminálon a „nagyvasak” között egészen közelről.

Sajnos nagyon gyorsan eltelt a három óra. Buszunk visszatért az Aeroparkba, ahol még egy óránk volt a szabadtéri múzeum megtekintésére. Bemehettünk a repülőgépekbe, a pilótafülkékbe, kipróbálhattuk az üléseket, megnézhattuk a kiállított tárgyakat, fényképeket.

A reptérlátogatás mindannyiunknak felejthetetlen élmény volt. Lehet, hogy van olyan gyerek, aki most döntötte el, hogy ha felnő, repülőtéren fog dolgozni. Az bizonyos, hogy a sok-sok érdekes, izgalmas látnivaló mellett talán az egyik legfontosabb dolgot is megtudhattuk, tapasztalhattuk. Azt, hogy mit jelent az igazi hivatástudat. Hála és köszönet érte.

*Szána Zsuzsa öfő.*

# Kuruc harcok Óbudán

Az évezredek magyar történelem egyik kiemelkedő eseménye volt a Rákóczi-szabadságharc (1703-1711), amely az ország függetlenségének kivívására tett kísérleten túl – az utókor emlékezete miatt – egy már-már a romantikába hajló heroikus küzdelemmé nemesedett. A harc vezetője az a Rákóczi Ferenc volt (1676-1735), akit 315 éve, 1704. július 8-án választottak meg erdélyi fejedelemmé Gyulafehérváron. Ezt a tisztséget már dédapja, nagyapja és apja is betöltötte, de II. Rákóczi Ferenc volt az utolsó, akit a rendek erdélyi fejedelemnek kiáltottak ki.

A bonyolult nemzetközi helyzetben kirobbant szabadságharc váltakozó katonai sikerekkel zajlott az ország csaknem egész területén, de a túlerő és a mindkét félt sújtó pestisjárvány végleg eldöntötte a kilátástalan harcot,

amely a szatmári békével lezárult.

A hosszan elnyúló csatározások Óbuda földjét sem kerültek el, bár ezek kimenetelére nem biztos, hogy mindenki szívesen emlékezik vissza. A kuruc csapatok több alkalommal jelentek meg Óbuda és Újlak környékén, de támadásaik rendre sikertelenek voltak. Az óbudai uradalmat birtokló Zichy földesurak – a bécsi kincstárral folytatott birtokviták ellenére – hűek voltak a császárhoz, ráadásul a túlsúlyban itt élő németajkú lakosság sem támogatta a Rákóczi vezette „rebéllis lázadást”.

1704-ben, 1705-ben és 1707-ben törtek be kuruc csapatok az uradalomba (Károlyi Sándor és maga Vak Bottyán is vezette a hadakat) és komoly károkat okoztak a lakosságnak. A nem elhanyagolható embervesztés mellett,

elhajtották a csordákat, megdézsmálták a borkészletet, tönkretették a földeket. Óbudát nem védte városfal, így nehéz volt a támadásoknak ellenállni, az itt élők csak a Budai Várban állomásozó császári erők beavatkozásában bízhattak. A szomszédos Újlakon egy sáncrendszer kiépítését rendelték el, amelynek őrzését a helyi lakosságra bízták. A portyázások a kereskedelemben is jelentős fennakadáshoz vezettek, releváns anyagi veszteséget okozva az uradalomnak, amelynek élén ekkor a keménykezű Zichy Péter gróf állt.

Mindezek ellenére napjainkban már tisztelettel emlékezünk a Rákóczi-szabadságharc eseményeire itt Óbudán is, főleg a Hegyvidéken, hiszen a vezérlőfejedelm nevével büszkén viseli az Erdőalja úti Általános Iskolánk is.

Horváth Péter

Brezovits László

## Rákóczi tábora



*Későre jár, lassul a tánc  
Kézről-kézre jár a korsó  
Sípok, dobok zaja halkul  
S feljajdul egy tárogató*

*Folyjon a bor! Zengjen a dal!  
Szól Rákóczi hadnagya  
De mindnyájunknak indulni kell  
Ha véget ér a lakoma.*

*Mert az ország végveszélyben  
- Alig múlt a török átok -  
Hazug segítő képében  
Új elnyomó tör ma rátok*

*Nem hagyjuk, hogy kifosszanak!  
Megküzdünk a szabadságért!  
És hogyha kell, halni fogunk  
Őseinkért, unokáért!*

*Éljenez a kuruc tábor  
Föld remeg a kiáltástól  
És a tűz az eskü végén  
Szikrát szór a szablyák szélén*

*Mint a felhők fenn az égen  
Továtűnnek századok  
Vihar tombol, jégeső ver,  
Ám a Nap is ránk ragyog*

*Folyjon a bor! Zengjen a dal!  
Szóljon tréfa, s adoma  
De megteesszük-e ma is mi kell  
Ha véget ér a lakoma?*

Vné L. Klári:

## Látomás



*Látom, ahogy mesélnek a jó öregek tűz mellett  
szabadságról, harcról, bátorságról...*

*a Nagy Fejedelemről kitalálni nem kellett  
győztes csatákat, sok gyáva labancról  
bujdosásról, önfeláldozásról: RÓLA!*

*csak róla szólt akkor, ma is a sok nóta  
Balogh Ádám, Bercsényi, Kelemen  
márkizok, hercegek s a Napkirály*

*tisztelték, szerették – túl a „kellemen”  
/hódolat, csend mindenhol, ha kiáll/  
„fehérek közt egy európai”, egy nemes!*

*déli szokás, tánc néki nem kellemes  
büszke volt népére, vérére mindhalálig  
távolban, idegenben utolsó sóhajtság...*

*sokszor látta még, hogy lobog a sok zászló  
a horizonton vágat szilaj száz ló  
kuruc vitézek labancot kergetnek*

*bort isznak, kiáltnak, hetykén nevetnek  
arany színű naplemente a Márvány tengeren  
ott ülök Vele, talán a látványt élvezem*

*Ő hullámzó búzatáblát, kis hazát keres  
bús fekete szeme – látom – könnyes...  
pásztortűz, bús dalok, csontos karabély*

*évekig izzó parázsig tartott az az éj.*

*Utódal:  
Óvele ébredek, Óvele alszom*

*ránézek s kigyullad az arcom  
szép mementóért vívtam a harcom.*

## Köszönet az Óhegy Napokért

Tisztelt Olvasóink előtt is köszönetet szeretnénk mondani a háromnapos rendezvény szervezőinek. A műsorok összeállítása szereplők előkészítése, egyáltalán a kellemes hangulat megteremtése mögött ugyanis a szervezők és szereplők kemény munkája állt. Ők szabadidejüket, olykor anyagi erőforrásaikat sem kímélve, önzetlenül tették mindezt az Egyesület asztalára. Köszönjük munkájukat, de kik voltak ők?

A rendezvény fő szervezője, idén is, immáron tizenhetedik alkalommal, Benyóné Dr. Mojzsis Dóra az ügyvezető elnökünk, aki szervezési tapasztalatain túl – mint történész - szakmai tudását is hozzáadta. A rendezvény előkészítésében és lebonyolításában kivette részét Novath Ildikó, Felcsuti László, valamint gondnokaink Varga Éva és Lelesz Gergely.

Köszönet Nagy Árpád a II. Rákóczi Ferenc iskola igazgatójának,

A felolvasó színház rendezője Raffinger Éva volt, tagjai, Benyó Dóri, Fábry Zoltán, Nagy Ákos, akik már hónapokkal korábban megkezdték a felkészülést. Továbbá köszönjük az egyesület kórusának is, hogy a műsort kuruc dalokkal gazdagította.

Köszönet az Ínyenckert Étteremnek, akik cipóban tálalt tikfivel támogatták vacsoránkat, és Vinciczi Sándornak, aki ahhoz a vörösborát kínálta.

Köszönet a szakács- és sütiverseny zsűriornak, akik azon a vasárnapon kedvünkért elszakadtak családjuktól, és vállalták a döntés felelőségét.

Köszönet Dr. Zumpf Andrásnak, aki a három napos ünnepséget fotóival ledokumentálta, és most felvételeivel e lapszámunkat is gazdagította. Köszönet az Erdőalja Iskolának a termék díszítéséhez kölcsönzött Rákóczi képekért, és Árvai Jánosnak a Rákóczi szobráért.

És leginkább köszönet a közönségnek, akik a rengeteg más óbudai program ellenére az Óhegy Napok rendezvényeit tisztelték meg jelenlétükkel. Reméljük, jól érezték magukat és kellemes élményekkel eltelve tértek haza.

az Egyesület Vezetősége

# AZ EGYESÜLET HÍREI



„Egynek minden nehéz,  
sokaknak  
semmi sem lehetetlen”

## Fejtörő - változások követése

Szeptember 16-án, hétfőn 18:00 órakor,  
a Táborhegyi Népházban, 1037 Bp., Toronya utca 33.

**Adatok:** (1) Érkezett rengeteg új szomszéd a hegyre. (2) Működik egy bejegyzett, pályázatokat sikeresen elnyerő és aktívan tevékenykedő egyesület. (3) A közösség rendelkezésére áll az egyesületi közösségi ház három teremmel, büfé konyhával, árnyas kerttel. (4) Van egy befogadó és új ötletekre nyitott vezetőség és egyesületi tagság.

**A kérdés:** Mivel gazdagítsuk az Óhegy Egyesület programjait úgy, hogy mindenki örömét lelje a felhozatalban?

**Megfejtések leadása:** szóban szeptember 16-án, vagy írásban: malna.ribizli@gmail.com

Az Egyesület Vezetőségének minden vágya, hogy terveivel, programjaival – ha kell, a Vezetőség fiatalításával - kövesse az idők folyamán már létrejött és a még előttünk álló változásokat.

Az Óhegy Egyesület Vezetőségének szorgos és kitartó munkájával, sokak támogatásával az Önkormányzattól használatba kapott, egykori leromlott pártház az évek során a Hegyvidék korszerű, mindenkit befogadó, nyitott Közösségi Házává fejlődött, amiben több évtizede szolgálja a Hegyvidék lakosságát.

Ugyanakkor a Hegyvidék lakossága átalakulóban van. A régi házakba fiatal családok költöztek, a most épülő új lakó-

házakban pedig hamarosan új, fiatal szomszédjaink lesznek.

A fejtörő kérdés, hogyan kövessük a változásokat, mivel gazdagítsuk az Egyesület programjait, hogy mindenki örömét lelje a felhozatalban?

Az Óhegy Egyesület missziója továbbra is az Óbuda-Hegyvidéken élők helyi kötődésének elősegítése, közügyekben való összefogása, számukra megfelelő közösségi programok szervezése. Talán nem mindenki tudja, hogy mindezt az Egyesület aktív tagsága és Vezetősége teljesen önkéntesen, szabadidejében teszi. Azonban, ahogy telnek-múlnak az évek, és ahogy változik a lakosság összetétele és programigénye, jól jönne némi „frissítés” vagy épp „fiatalítás”. Az Egyesület szeretne a hegyvidéki közösség lehető legszélesebb spektrumának (fiatalok, idősek, új beköltözők, régóta itt lakók) vonzó programjaihoz teret biztosítani, és így továbbra is segíteni a közösség épülését és erősíteni a helyi kötődését.

Szeretnék ezért meghívni minden hegyvidéki szomszédot, hogy jöjjön el szeptember 16-án az Egyesület közösségi házába egy kötetlen beszélgetésre, hogy közösen találjuk ki, milyen programokkal, eseményekkel bővítsük az Egyesület tevékenységét.

Aki személyesen nem tud majd részt venni, elküldheti gondolatait e-mailben is az alábbi címre:

Vetier Márta  
a felügyelőbizottság tagja  
malna.ribizli@gmail.com

## Búcsú Hédytől

Gálosfai Jenőné, ahogyan hívtuk őt, Hédy, kedves hegyi szomszédunktól, Egyesületünk tagjától, hosszas betegeskedése után, szomorúan vettünk búcsút június 14-én.



Hédy építész-mérnök, de az Óbuda, a Hegyvidék lakója leginkább kutatómunkái révén ismerik őt. Ősapja a 300 évvel ezelőtt, az Óbudára érkező első német csoportnak volt tagja, így

kedvelő érdeklődéssel, több évtizedes hazai és németországi kutatásai révén tárta fel, és hitelesen mutatta be könyveiben Óbuda ezen időszakát, a lakosság szokásait, kultúráját. Sokan ismerik „Németföldről gyalogszerrerrel, tutajjal...” /2003/ című könyvét, az óbudai vendéglőket-kiskocsmákat ismertető „Kockás abrosz, jó kadarka” /2007/ című, vagy a német lakosság étkezési szokásairól szóló „Óbuda régi ízei” /2011/ című könyvét.

Óbuda múltjának feltárását és széles körben való megismerését célzó, a hagyományápolást előtérbe helyező, küldetésstudatos tevékenységének elismeréseként méltán kapott 2012-ben Óbuda Kultúrájáért díjat, majd 2017-ben a „Pro Óbuda” díjat.

Hédy cikkeivel, Hegyvidékünk múltjához szorosan kötődő helytörténeti írásaival, éveken át gazdagította Óhegy-hírek lapunkat, de előadásaival Egyesületünk életét is, erősítve ezzel „helyhez” való kötődésünket.

Mindezek felett szerető édesanya volt és a maga csendes és szerény módján nevelgette, terelgette leányát, 4 unokáját, 8 dédunokáját. Hisszük, hogy most egy csodálatos világból ügyl reánk.

Felcsuti László

## ÓHEGY-HÍREK

HAVILAP  
(MKM 226.674/1998)

Kiadja:  
Óbuda-Hegyvidékiek Egyesülete,  
1037 Budapest, Toronya u. 33.

Telefon: 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

## Állandó programok

a Táborhegyi Népházban, 1037 Bp., Toronya u. 33.

Kóruspróba	k.	18:00-19:30
Hatha Jóga - Balázs E.	h.	18:15-19:45
Lelki Egészség-őrző Klub	k. páros	19:00-21:00
Férfi torna	k., cs.	19:30-20:30
Bridzs klub	sz.	17:30-21:30

Egyesületi iroda nyitva tartása: szerdán 17.00-19.00 h, a hét többi napján előre egyeztetett időpontban, tel.: 404 5380. Gondnoki bejárat a Népház udvaráról.



Nemzeti  
Együttműködési  
Alap

ÓBUDA  
közösséget építünk

# HEGYVIDÉKIEK INGATLANIRODÁJA

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

# ÓBUDALUX INGATLANIRODA



Forster Judit  
irodavezető-építész

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

TESTVÉRHEGY  
TÁBORHEGY  
REMETEHEGY  
MÁTYÁSHEGY  
ARANYHEGY  
ÜRÖMHEGY



1037 Budapest,  
Erdőalja út 46.

E-mail: [obudalux@oi.hu](mailto:obudalux@oi.hu)

**HÍVJON BIZALOMMAL!**

**06 30 696 6969**

[www.obudalux.hu](http://www.obudalux.hu) | [www.obudaihegyvidek.hu](http://www.obudaihegyvidek.hu)

## CSÖPÖG, FOLYIK, ELDUGULT? KARESZ MEGOLDJA!

Hegyvidéki szerelő vállal

- WC, csap, szifon javítást, cserét
  - vizesblokk teljes felújítását,
  - duguláselhárítást
- kedvezményes árakkal

**06-20-981-6703**



## ÍNYENC KERT

### ÉTTEREM ÉS KÁVÉHÁZ

Szeretettel várjuk Kedves Vendégeinket éttermünkben  
minden héten megújuló ebéd menüinkkel.

Leves + választható főétel 1050 Ft

Esküvők, családi rendezvények, születésnapok, bankettek  
lebonyolítását vállaljuk, akár a kerthelyiségünkben is.

Ínyenc kert étterem - 1037 Bp., Vörösvári út 131.  
Tel.: 487 3090, +30 476 1316, [www.inyenckert.hu](http://www.inyenckert.hu)

\*\*\*

Ha e hirdetést magával hozza 10% kedvezményben részesül.



Csehországi autóbussz kirándulás. Idén az Egyesület negyvenegy tagja, szép időben, jókedvűen járta végig Csehország számos nevezetességét.