



ÓHEGY-HÍREK

ÓBUDA HEGYVIDÉKIEK EGYESÜLETÉNEK LAPJA • XVIII. ÉVFOLYAM 3. SZÁM • 2013. ÁPRILIS

ÓBUDA-HEGYVIDÉKIEK EGYESÜLETE

a Kiscelli Kálvária első szakaszát felújította.

A keresztutat átadja:

Felcsuti László az Egyesület elnöke
március 29-én,

nagypénteken, 15.00-kor.

Találkozó a helyszínen,
a Kiscelli Templom előtt.

A jelenlévőket köszönti:

Bús Balázs polgármester úr.

A keresztút stációit felszenteli
és keresztút járást tart:

Tavas Gellért plébános úr.

Szeretettel vár minden érdeklődőt
az Egyesület Vezetősége

Holtbiztos tipp

címmel

Veres Dalma

fényképész kiállítása nyílik

áprili 19-én, pénteken, 19.30-kor.

(Részletek a 3. oldalon)

Vasárnapi mozi

április 7-én, 17.00 órakor,

Billy Wilder: A vád tanúja /1957/

április 21-én, 17.00 órakor,

Gregory Hoblit: Legbelső félelem /1996/

Vasárnapi ebéd

az ír gasztronómia jegyében

április 28-án, 13.30-kor.

Menü: **írlandi bárányragu - magyar bor.**

Szakácsmester: **Sárdi László**

Ír muzsikát játszik hegedűn: **Turán Csongor**

Jegyek a korlátozott mennyiség miatt
elővételben kaphatók az ír esten, vagy
a Táborhegyi Népházban (tel: 430-1326)
1400 Ft-ért, vagy tagkártyával 1000 Ft-ért



**Kedves Olvasónknak
Kellemes Húsvéti
Ünnepeket
kívánunk!**

Házi borászok, borászok, kezdők és haladók figyelem!

Áprilisi Bormustra

a Táborhegyi Népházban.

**27-én, szombaton,
17.00 órakor**

A hozott bormintákról véleményt
mondanak, tanácsokat adnak:

Módos Péter - Magyar Borakadémia

ny. elnöke, **Komáromi Attila**

- Magyar Vadász Borrend nagymestere,

Séra Mihály - Budafoki Borpince borá-

sza, **Pázmándi Gyula** - okl. borbíráló.

Moderátor:

Vinica Sándor,

a Borászati Füzetek szerkesztője.

**A mustra után marasztaló
hidegvacsora**

Belépő: borászoknak 2 üveg a saját
bormintából; érdeklődőknek a kóstoló-
pohár díja (vacsorával) 1500 Ft.

További információ Varga Bélától
a 250 2644 telefonszámon.

Utó-locsoló Bál

a Táborhegyi Népházban!

**április 6-án,
szombaton 19 órától.**

Zene, tánc, büfé – hajnalig!

D.J.: Mező András

A bál háziasszonya:

Raffinger Éva

A bált megnyitja:

Szegner László

Értünk Mindenkiért Alapítvány elnöke

Régen volt már a farsang,
itt az ideje újból egy jó tavasz-köszöntő
bulinak!

Az este folyamán húsvéthoz kapcsolódó
tréfás játékokra is sor kerül, ezért kérjük
kedves vendégeink, hogy hozzanak
magukkal keménytojásokat!

Kérjük továbbá, hogy valamilyen nyuszi
vagy a tavaszt jelképező ruhadarabot,
kiegészítőt öltsenek magukra!

Belépődíj: 1200 Ft, tagkártyával 800 Ft.

Mindenkit sok szeretettel vár
az Egyesület Vezetősége!

Programok:

| | | |
|---------------------|------------------|-------|
| Kálvária átadása | március 29. p. | 15.00 |
| Utó-locsolóbál | április 6. szo. | 19.00 |
| Vasárnapi mozi | április 7. vas. | 17.00 |
| Kiállítás megnyitó | április 19. p. | 19.30 |
| Ír est | április 20. szo. | 17.30 |
| Vasárnapi mozi | április 21. vas. | 17.00 |
| Áprilisi bormustra | április 27. p. | 17.00 |
| Vasárnapi ebéd - ír | április 28. vas. | 13.30 |
| Közygylés | április 30. k. | 17.30 |
| Táborhegyi piknik | május 4. szo. | 13.00 |

A következő lap megjelenésének
időpontja: 2013. május 2.

Utazás a Smaragd szigetre

Ír est a Táborhegyi Népházban

április 20-án, szombaton 17.30 órakor.

Az est házigazdája:

László Saci és Dónal Ó Néill

(Részletek a 3. oldalon)



Máramarosi csodák

Garabonciás Técsőn

Máramaros egyik kononavárosa Técső. A Tisza ott még cipónyi kavicsok között csobog, egy hatalmas sötémből fölött, pompás hegyek mentén. A város megkopott régi dicsősége mellett hirdetik a természet örökkévalóságát az emberi gyaroltság szemben.

A város református temploma és parókiája felhívják magukra a messi Pestről jött turista figyelmét. Tisztelet a gondos kezeknek és az egyház-köziségnek, akik őrzik a kincset! A templom eredetileg erődtemplomnak épült, de a külső falak már nincsenek meg. Mivel hosszú története során sérült és pusztult is a templom, többször nyert újjáépítést. Az egyik újjáépítés 1748-ban fejeződött be, amikor is az épület festett kazettás mennyezetet kapott. Hanem itt álljunk meg és engedjük, hogy többet mutassanak ezek a kazetták a turistalátványosságánál. Nézzük meg, mi „fán” teremnek ezek. Tévtűt, ha Itáliai reneszánsz táblaképekből indulunk ki. Ott azonos minta ismétlődött, ami szép munka, de semmi köze a mi garabonciásunkhoz és kollégáihoz. A térképet nézve ilyen festett fakazettás mennyezet és azonos motívumokat mutató berendezési tárgyak az Ormánságtól Csikorszáig, a Drávától a Felvidékig megtalálhatók. Ez a kifejezőmód feltehetően az egész országban elterjedt volt, azonban sehol máshol. Százas nagyságrendben lelhetők ma is fel, kb. 100 kazetta templomként. A mai tudásunk szerint nincs két egyforma a táblák képei közt, csak azonos motívumok. Többségükben református

templomok adnak otthont és szolgálatot is ezeknek. De unitárius és római katolikus templomban is „dolgozik” festett kazetta. Figyelem, magyar reformációról van szó, nem pusztán Luther és Kálvin nyugatról elterjedt és vallássá nőtt mozgalmáról. És mint ilyen, megengedő, befogadó, a homályba vesztett vallási múltunk cserepeinek befogadó. Talán itt keressendő annak a többletnek a magyarázata, ami a bibliai motívumokon felül mutatkozik a képeken.

Van olyan kazettát rejtő templomépület, ami nem egyszerűen szakrális célra emelt és az adott kor szokásaihoz, stílusjegyeihez igazodó építészeti alkotás, hanem a természet erőt a vallásgyakorláshoz segítségül hívó emberi gondolkodás igen tetszetős eredménye. Az ablakokkal, az épület tájolásával, a közeli vízfelület tükröződésével irányított fény működteti a táblaképeket. A fény bejárja görbe útját a mennyezeten és a festő keze ehhez az úthoz igazította a képeket, azok beszédes motívumait. Ahol a fény kitérül, évszaktól, sőt, napéjegyenlőségtől függően, épp ott ékeskedik az élet, az örök körforgás, az egymásba fűződő létszakaszok, folyamatok fordulópontját és azok teremtő erejét jelképező motívum. Már nem is csodálkozunk azon, hogy a hold járása is jegyzett a táblaképeken. A fény útjától odébb eső táblák képei egyszerűbbek.

Técső 240 fakazettája igen változatos. A feliratok, a növényi motívumok mellett látható ott sellő, szembeállított oroszlánok, pelikán, sas,



kánaáni szőlőfűrt, emberfejű sárkány, ragadozó testű, madárfejű lény, egyszarvú, hal, kecske, ló, seregélyek, pelikán - mellén emberi profillal. Mind közt a legkülönlegesebb egy sárkányon, vagy óriáshalon lovagló garabonciás diák. Van olyan értelmezés, ami szerint a garabonciás a „szentistváni térítés” előtti ősvallás elemei közé tartozik, ahogy a técsői felekezet szükségesnek tartotta megőrizni. A garabonciás egy beavatási menet első állomását jelenti, a tudós, a táltos és a megváltó a többi állomás. A garabonciás a hatalmas tudományát nem tudja kifogástalanul irányítani. A técsői táblaképen épp túlhajszolja hordozó állapotát, egy óriáshal-szerű lényt, ami további fogalmak összességét jelképezi.

Técső garabonciása, aztán a fiait etető pelikán – a fiókák közt egy kígyóval, az óriás szőlőfűrt és két hordozója mind olyan csodák és titkok, amelyekhez el kell zárándokolnom ahhoz, hogy itthon, magamban megtaláljam ugyanezeket az értékeket.

Pap Gábor történész nyomán lejegyezte:

MA.

Brezovits László

Az utolsó ölelés

*Mint sodró folyam, ha ledönti a gátat
S zúgó áradatként elönti a tájat
Úgy ragad el mindent szenvedély és végzet
Átformálva újra a változó Egészet*

*Egy érintés, egy szó, elkapott pillanat
Lavinát indítva tör fel egy perc alatt
Elragad a fájó édes révületbe
A hegyeket mozdító végső bevületbe*

*Páros dombú kertek kifeszülő íve
Orchidea szirmok bársony rózsaszíne
Hűsba maró vággal sikoltó nevetés
Fényörvénybe rántó utolsó ölelés*

ÉS AZUTÁN A CSEND...

*Csak a lélek rezdül vékony cérnaszálon
Néma dallam csendül búrtalan gitáron
Nem dobban a szív sem, megállt az idővel
Üres dobként hallgat törött dobverővel*

*Forró pillanatban kövé dermedt óra
Nem zakatol tovább, nincs is mutatója
Kettébasadt vászon tátongó keretben
Ágyúdörej-visszhang végső ütközetben*

*Záródó szemeknek villanó szikrája
Paradicsommadár bulló szárnyalása
Könnyű fátyol lebben múlt értelemre
S ajtó nyílik lágyan FÉNYLŐ VÉGTELENRE*

Társasház alapítása

Legutóbbi cikkünkben a társasházról, mint jogi formáról esett szó, azzal, hogy a következő számokban a társasházakra vonatkozó egyes szabályozást fogjuk érinteni. A jelen cikkben avval foglalkozunk, hogyan lehet társasházat alapítani?

Az ügyvéd válaszol:

Társasházat fennálló, vagy felépítendő épületre lehet alapítani, ha abban legalább két önálló lakás, vagy nem lakás céljára szolgáló helyiség van, vagy alakítható ki. Egy személy is alapíthat társasházat, alapítói elhatározással.

Nincs szükség tehát a tulajdonostársak megállapodására. A társasház alapítása egy személy esetében alapító okirattal történhet, vagy társasházi építő közösséget lehet létrehozni, illetve a felépítendő épületre olyan alapító okiratot készítenek, amely a felépült épület használatára, tulajdoni viszonyára vonatkozóan

rendelkezik. Az alapítás az ingatlan-nyilvántartásba feljegyezhető és kölcsön igénybevétele esetén az ingatlan fedezetként is szolgálhat. Ki kell azonban emelni, hogy a társasház felépítendő épületre csak úgy alapítható, hogy az épület építését engedéllyel ellátott tervrajzának megfelelően a földrészlet tulajdonosai alapítási szándékukat alapító okiratba foglalják, és az alapítást az ingatlan-nyilvántartásban a földrészlet tulajdoni lapjára feljegyzik.

Dr. Krzyzewsky Miklós ügyvéd

30/942-6535

info@krzyzewsky.hu

TÁRSASHÁZAK KÖZÖS KÉPVISELETE

Tíz éves gyakorlattal vállaljuk társasházak teljeskörű közös képviselőt, különösen csőd közeli, rosszul gazdálkodó házak helyzetének javítását, működőképessé tételét, rövid határidőn belül.



Papp Ágnes

1037 Budapest,

Kiscelli köz 11.

30 548-1778

1 368-4994

Holtbiztos tipp **Elkészült a Keresztút**

Veres Dalma fotókiállítása



„...a löversenypálya világa, egy más világ. A fogadó, amikor ide belép, maga mögött hagyja a város szennyét, a mindennapi élet lármáját és problémáját és érzi a löverseny semmihez sem hasonlítható atmoszféráját.” Veres Dalma fényképész fekete-fehér fotóin ezt az atmoszférát örökítette meg. A körülbelül kétszáz éves múltra visszatekintő magyar löverseny aranykora az 1920-as évektől egészen az első világháborúig tartott, ekkorra tehető a sport nagy büszkesége, Kincsem üstököszerű pályafutása is, akiről az 1925-ben megnyitott - akkor Európában a legmodernebbnek számító - versenypályát nevezték el. A pálya egykori dicsőfénye elhalványult az évek alatt, a látogatók száma sem éri el korábbi mértékét, de a hűségesebb törzsközönség megszállottsága és játékszenvedélye azóta sem csökkent, amit a kiállítás fotói meggyőzően igazolnak. Szeretettel várunk mindenkit, aki kíváncsi a löverseny világra. A kiállítók képek megvásárolhatóak.

Elkészült a Keresztút

Kiscelli Kálvária felújítása

Március 13-14-én kerültek a stációk köelemei a helyükre, a stációképekkel együtt. Az utolsó pillanatban. Aztán jött a hó, a fagy, az eső. Vay Péter csapata szétfagyott kezekkel, olykor megázva rendezték a stációk körüli terepet, a kerítéseket. Kévs volt az erre alkalmas nap, a környezet végleges rendezése, a növénytelepítés már április elfogadhatóbb napjaira vár. Nagypénteken azonban a keresztútjárások már megtarthatók.

A Doberdó út arculata megváltozott. Az út mentén elhelyezett, egységes, közel 3 m magas oszlopok rendje a művészi képekkel, egyszerűen tiszteletet parancsol.

A kivitelezés a Nemzeti Kulturális Alap pályázati támogatásával készült. A pályázathoz előírt önrészt a Kiscelli Koncert bevétele és több adományozó biztosította, azonban teljes egészében még nem áll rendelkezésre. A hiányzó, cca. 500.000.- Ft biztosítására további támogatókat keresünk. Kérjük szíves olvasóinkat, hogy segítsenek e kérdésben, és ha nincs is módjuk támogatni, terjesszék kérésünket ismerőseik között.

Felcsuti László



Ha van lehetősége, kérjük segítse adományával a Kiscelli Kálvária felújítást.

Az érkező adományokat a tulajdonos alapítványa fogadja.

„Óbuda-Hegyvidéki Szentháromság Alapítvány”

BBRT 10102103 - 37779100 - 00000008

Török Gábor képzőművész kiállítása

A kiállítás tematikája az időmérők, azaz az órák asszociatív világa, a számlapok a római számok analógiájára épül, annak átfogalmazott, átírt ábrázolásával. Az időmérő alkotások nem működő órák, inkább az időtlenséget, a mozdulatlan jelent közvetítik. A számlapokon a tengelyekre épített jeleket, hol grafikai, hol mennyiségi ábrázolással oldotta meg a művész.

A március 22-i megnyitón, az időről elhangzott gondolatok a bibliai idézetek, és néhány klasszikus filozófus elmékedésének idézetei voltak. Felolvasta, Nagy Ibolya, gitáron kísérte, Karsai László. Hangeltérítő effekt előadó Nagy Lajos és a hangmester Romvári Tamás voltak. A megnyitó beszédében a kiállító alkotót Juhász Katalin díszlet- és jelmeztervező művész méltatta.

A kiállítás április 20-ig tekinthető meg, a művek megvásárolhatóak. Kapcsolat a művészhez: www.tvdesign.hu



Utazás a Smaragd szigetre

Ír est a Táborhegyi Népházban április 20-án, szombaton 17.30 órakor.

Színvonalas program vár bennünket a Népházban. Az est folyamán megismerhetjük az ír nép történetét, szokásait, táncát, érdekes előadásokat halgathatunk, és kedves emberekkel találkozhatunk. A műsor a következő:

17.00 Köszöntő - Szt. Patrik teremben, Ír néptánc bemutató és közös tánc - gyerekeknek is! A táncokat bemutatja az Óhegy Egyesület ír táncsoportja

18.00 Középkori ír kódexek és a kells-i könyv, Kovács Gáborján keltológus vetített képes előadása hangzik el

19.00 Ír népzene és tánctanítás, a BRAN ír népzenei együttes előadása Kovács Gáborján vezetésével. táncot tanít: Szabó Tánya

20.15 - 21.00 Az ír nyelv sajátosságai, Dr. Pödör Dóra docens (Károli Gáspár Református Egyetem) előadása

21.00 - 22.00 Angol nyelvű 'Seanachai' - közösségi sarok - Tír na nÓg teremben, Dónal Ó Néill - coach, előadó, IBS - mesél. László Saci vezetésével közösen énekelünk.

Ha van egy rövid történeted, vers, dal, add elő te is a körben!

21.00 Fergetege ír buli - Szt. Patrik teremben táncmulatság Sugár Gyurival hajnalig, írországi pop zenével is.

18.00, 19.00, 20.00. órai kezdetekkel ismétlődően: **The Secret of Kells - Brendan teremben** angol nyelvű animációs film a kells-i kódex keletkezéséről

Az est házigazdája László Saci és az ő férje, Dónal Ó Néill, kedves szomszédunk.



Jegyek a helyszínen kaphatók, belépődíj felnőtteknek 1400 Ft, tagkártyával 1000 Ft. 14 éves kor alatt ingyenes. A büfében ír népzenei CD kapható. Ha öltözékben valamilyen zöld színt viselnek, megköszönjük.

Az ígéretes programmal minden érdeklődőt szeretettel vár
az Egyesület Vezetősége!

Április elsején, ...

... a bolondok napján, a népi hagyományt követve sokan nevetgélünk, bolondozunk, megviccelünk másokat. Így van ezt itt nálunk Óbudán, a Hegyen is. Olyan dolgokkal is mókázunk, amikkel máskor eszünkbe sem jutna. Esetleg más szituációban, ha eszünkbe is jutna, biztos másképp tennénk. Azonban mit tegyünk, ha ilyenkor tavasz tájt bennünk ficáncol a kisördög.

És hogy miről és hogyan viccelődünk és főleg milyen sikerrel, az csak később derülhet ki.

Nemrég a Magyar Rádió egyik adóján azt hallhattuk, szép hazánkban különlegesen ízletes a kutyahús. Meg hogy a környező országokból bizonyos ínycsevek kulináris élvezeteiket érvényesíteni idezarándokolnak mihozzánk.

Nahát, már csak ez hiányzott! Ezen aztán jól beindulhat a fantáziánk.

Első hallásra biztos sokan undorodni kezdenek. Pedig az undorodást illetően el lehet intézni a dolgot azzal, hogy minden népnél mások a szokások.

Persze az is lehet, attól függően hogyan tesszük lehetővé a fogyasztandó biológiai halmazt, ez azonnal motívál minket. És ha az éték gusztusos? Ettől fogva közömbös lehet honnan is származik. Azt hallottuk, az emberiség annyi mindent elfogyaszt világszerte.

Vajon mit szólnak, ha valakinek az a „mesés”, ha rácitromozhat a még élő osztrigára? És zsupsz, kiszür-csöli! Eszébe sem jut, milyen undorító, amikor lenyelte, a szervezetbe juttatott élőlény még javában kalimpál. A hodály áruházakban találhatunk hibernált állapotú kagylókat. Lehet, hogy ez pont a kalimpálás ellen van? Ebben az állapotban is lehet citromozni, ám van akinek ez így sem jó. Megfőzi hát vagy megsüti és így már vidámabb a história ... Az se semmi, amikor szegény polipot még élő állapotában forró vízbe mártogatják, így próbálják rávenni, adjá fel. Igaz előtte jól a földhöz csapkodják. Persze amikor olívaolajban megsütik, nagyon fincsi ám. Végül is az ízléseken nem lehet vitatkozni. Ennek analógiája, amikor mi elmegyünk valaki mellett ő is elmege mellettünk mi pedig szintén elme-

gyünk egymás mellett és semmi közünk az egészhez.

Hiába is beszélgetünk erről. Ilyen alapon a kutyahús is lehet ínycseveg. No persze, ha épp nem a mi kedvencünket fűszerezik, pácolják, grillezik. A Bodrit. Ugye, ugye az érzelmi motiváltság, ez itt a legfőbb gond. A nagy kérdés, akkor a főzéshez hol az alapanyag, a beszerzési forrás? Ennél a pontnál említi valaki, a kis mellékuticájukból a legutóbbi időig két szép, nagytestű bundás tűnt el. És neki senki ne jöjjön elő azzal, hogy a kutyusok elmentek udvarolni, mivel épp itt a tavasz.

Ha biológiailag vizsgáljuk az „alapanyag” összetevőit, minden élőlény majdnem ugyanazokat a kémiai elemeket tartalmazza itt a Földön. Csak a százalékos elosztás hozza a különbségeket. Ez aztán más és más „arculatot” eredményez. Így aztán a hús megjelenési formája okozhat esetleg nem várt, szokatlan képletet. Döntse el hát mindenki magának, húsevő, vagy vega akar-e lenni. Ha az utóbbi mellett maradunk, a zöldegekkel az a helyzet, hogy ugyanúgy meg lehet őket sütni-főzni, fűszerezni, mint a húsokat. Ezek hasonló elemeket tartalmaznak, mint a húsok. Sőt a bab-borsóféle még hatalmas növényi fehérjeforrás is. Végére százmilliók élnek ilyen étrenden, mindenfelé. Azt mondják a hozzáértők, a Világ is jobban járna, ha változtatnánk táplálkozási szokásainkon. Ugyanis, amíg az állatok a lelegelt zöldegféléket, a növényi proteint átalakítják emberi fogyasztásra alkalmas fehérjévé, ez a procedura szennyező leginkább a környezetünket. A közben adódó biomasszát ajánlgatják már jó ideje. Ám a keletkező gáz csak nem lett népszerű.

Lakossági vélemény szerint ügyeljünk arra, ha mégsem tudnánk mit kezdeni vele, nehogy végképp kárba vesszen, nincs más hátra, használjuk fel „tojásfestésre”. Aki pedig a kutyahúsról esküszik továbbra is, lelke rajta. Egészségére!

Nos hát, ennyit az április elsejei bolondozásról. Persze a fentiek szerint, ez talán nem is az. Egészen!

W. Grass

Marossy Ilona

Jöjj el kikelet

*Jöjj el kikelet
Simogasd meg lelkem
Hosszú, fázós tél után
Melegítsd a szívem*

*Jégcsap is megnyúlt
Madár csicsereg
Hóvirágot szednének
A sétáló emberek*

*Álmos nap kandikál
A felbők között
Sápadt korongja
Melegét nem ontja*

*Vissza - visszabúzódik
Szundikál még egyet
Álmodik szellőkkel
Kis bárány felbőkkel*

*Ember és állat már
A kikeletre vár
Jobb lesz a kedvük
Ha süt a napsugár*

*Gyere hát kikelet
Gyorsítsd meg léptedet
Hűnnek a fák, a rétek
Téli ruhájukat levenni készek*

*Bújj elő napsugár
Melegítsd a földet
Virággal színesítsd
A sarjadó zöldet*

*Amerre szem ellát
Minden ragyogjon
Ebből a zord télből
Semmi se maradjon*

Megint az „Egyszerű diós sütemény”-ről

Karácsonyi számunkban jelent meg Orehovszky Vali tollából a fenti címmel karácsonyi történetbe ágyazott egyszerű diós sütemény receptje. Már a megjelenéskor mind a ketten észleltük, hogy csak a lényeg maradt ki a cikkből. Azóta többször nekiláttam a helyes recept leírásának, de valami mindig közbejött (többek között egy kis lustaság is). Húsvétra készülődvén megmozdult a lelkiismeretem, hogy az eddigi mulasztásomat pótoljam.

Íme: végy hat tojássárgáját, keverd ki tizenöt deka cukorral, a tojásfehérjét verd keményre egy csipet sóval. **Negyven deka finomra darált dióba** keverj egy sütőport és egy citrom reszelt héját.

Óvatosan keverd össze a három elő-készített összetevőt, keverés közben egy kortynyi rumot is adj hozzá. Egy ózgerinc formát kenj meg vajjal, lisztezd ki, majd simítsd bele a masszát. A sütést kétszáz fokon indítva, majd százhetven fokon folytatva süsd körülbelül egy órát.

A szomszédoknak és a hegylakóknak kellemes Húsvéti Ünnepeket és jó sütögetést kívánok, innen az Olymposz aljáról!

Raffinger Éva

Bolognai szósz, és spagetti

Az interneten rengeteget írogat sok önjelölt zseni. Van olyan akasztani való, aki mindenféle Knorr porokat rak bele. Hát itt tartunk.

Sok írás ocsúja közül kiválogattam az értékes szemeket.

Tehát az alapja paradicsom, hagyma, olaj, darált, (lehetőleg) marhahús, fűszerek.

A hagymát nagyon apróra kell vágni (darálni tilos). Olívaolajon kell dinsztelni, majd hozzátenni a húst. És tovább forgatni. A paradicsomot meghámozva, apró kockákra kell vágni, és hozzátenni. Télen, persze lehet süritett paradicsomból is készíteni, de ekkor is tegyünk bele egy-két szem frissen. A (lehetőleg) friss bazsalikomot ne sajnáljuk

tőle. Lehet oregánót is, és frissen őrölt borsot hozzáhinteni.

De nekem ne dirigáljon senki. Én még tennék bele vékony lamellákra vágott fokhagymát is, csak éppen kiféredésig az olajban. Óvatosan, hogy meg ne keseredjen. Egy-két szárított vargánya szelet sem árthat meg. Igaz, hogy így már kissé milánóiasba fordul.

Legfeljebb milánobolognainak fogjuk nevezni. Hogy a nagy klasszikust, Horn Gyulát idézzem: „Na és!”

Nagyon kis lángon hosszasan kell főzni. Az olasz Mamma egy délelőtti is rázán. Hosszú főzés esetén bazsalikomot a legvégén is kell szórni rá.

Nem kell feltétlenül spa-

getti használni. Nagyon jó a penne, penne rigate, de a fusilli is kiváló.

A kifőtt tészát tilos leöblíteni, megolajozni. A szósz azonnal rá kell önteni, így nem fog összeragadni.

A sajtról. Csak kizárólag félkeményre érett parmezánt szabad használni, apróra reszelve. Van, aki a teljesen szárazat szereti. Neki is lehet igaza. Aki a manapság trappistának nevezett kereskedelmi hulladékot használna rá – mondjon le az üdvözülés esélyéről is. Pokolban a helye.

Érdemes nagyobb mennyiséget készíteni, és adagokként csomagolva mélyhűteni.

Pircbala István
gasztrómoralista

Kedvezményes nyaralás nyugdíjasoknak

A kerületi nyugdíjasok ismét kedvezményes üdülésen vehetnek részt Siófok – Sóstón Óbuda-Békásmegyier Önkormányzatának támogatásával. A Balaton déli partján az 5 hektáros szabadidőparkban található, 27 szobás Sóstói Motel felújítva várja a pihenni vágyókat. Az épület teljes homlokzata megújult, új nyílászárók kerültek beépítésre, megvalósult a korlátok és esőelvezető csatornák cseréje, a teraszok és lépcsők új burkolatot kaptak, a zsalugátereket egységesen barnára festették.

Az Óbudai Szociális Szolgáltató Intézmény idén négy turnust szervez:

1. június 17-23.
2. augusztus 05-11.
3. augusztus 12-18.
4. augusztus 19-25 között.

Az egyhetes nyaralás ára 40.000 Ft, amely tartalmazza az utazás költségét – busszal oda-vissza –, a szállást 2-3 ágyas szobákban 6 éjszakára, a napi háromszori étkezést, egy egésznapos kirándulást és naponta többféle színes programot. A kínálatban szerepel vízparti fürdőzésen kívül irodalmi és zenés délután, kézműves foglalkozás, társasjátékok, vidám



borkvíz és egy fergeteges búcsúest is. Az üdülőben ingyenesen használható fitnesspark is várja az aktív pihenésre vágyókat.

Túljelentkezés esetén azok részesülnek előnyben, akik először vesznek részt, vagy már régebben vettek részt a sóstói üdülésen.

A júniusi turnusra május 15-ig, az augusztusiakra július 10-ig lehet jelentkezni, a lakóhelyhez legközelebb eső Idősek Klubjaiban. További információk a 250-1552 és a 453-0119 telefonszámokon kaphatók, valamint személyesen a Kiskorona utca 3-ban, az intézmény székelyében.

Jégcsarnok épül

a Testvérhegyi lejtőnél

Tervek szerint új jégcsarnok és uszoda kerülne megépítésre az Óbudai Önkormányzat tulajdonában álló 20306 helyrajzi számú, a Testvérhegyi lejtő - Kubik utca - Gölöncsér utca által határolt területen – hangzott el Bús Balázs polgármester úr március 7-én megtartott sajtótájékoztatóján.

A Gepárd Jégkorong Egyesület az önkormányzattal együttműködésben TAO támogatással jégcsarnok építését tervezi. A munkálatok 2013-ban elkezdődnek és számítások szerint év végére már egy 60x30 méteres jégpályát használhatnak mind a hokisok, mind a korcsolyázni vágyók. A tervek szerint egy acélvázás szerkezetű jégcsarnok épül, ami kibővíthető egy kispályával is.

A Jégcsarnok mellett, egy új uszoda építése is célként került meghatározásra, amely a Magyar Vízilabda Szövetség által támogatva szintén TAO-s forrásból épülne meg. Tervek szerint, a medence fűtését a jégcsarnok hulladék-hőjének felhasználásával biztosítanák.

Nyári nyitva tartási idő a bölcsődékben

A kerületben minden bölcsőde bezár 5 hétre a július 1. és augusztus 24. közötti időszakban. Az Önkormányzat ez idő alatt végez-

teti el a kötelező éves karbantartási munkálatokat. Mivel azonban sok szülő szeret előre tervezni, és többeknek muszáj, a bölcsődékben

már most kifüggesztették a nyitva tartás rendjét, amely olvasható még a www.obuda.hu honlapon, a fenti cím alatt.

Szabadidőpark a Hegy lábánál

Óbudai Szabadidőpark, 1037 Laborc utca 2. - t: 388 9770

A Farkastorki út alatt, onnan alig láthatóan, idilli környezetben helyezkedik el az Óbudai Szabadidőpark. Az egykor „Barátság Park” néven ismert „nyári tábor” az elmúlt néhány évben igazi szabadidőközponttá fejlődött. A park 6,5 hektáros területén a család minden tagja kedvére kikapcsolódhat vagy fejlesztheti magát. A szabadidő bázisát jelentő fűthető kis és nagymedencével rendelkező strand lehetőséget biztosít a rendszeres napi mozgásnak, lelki felfrissülésnek, valamint

számos vállalati sportrendezvény és sportjáték helyszínének is megfelelt már.

A terület bográcsoszással, grillezéssel egybekötött egész napos sportprogramokhoz, családi napokhoz is kitűnő helyszínt nyújt. Június végétől augusztus közepéig továbbra is a nyári táborozásukat itt töltő több száz kerületi iskolás tanuló zsvijaja hallható. A legkisebbek a játszótéren élvezettel tölthetik el a napot, alkalom adtán ugróiskolázhatnak, részt vehetnek az aszfaltrajzoló verse-

nyen, vagy táncolhatnak a minidisco zenéjére. A programokat a Testnevelési Egyetem rekreációi szakos hallgatói és III. kerületi sportegyesületek edzői színesítik. A sportszakemberek és munkatársaink közös szervezési munkájának köszönhetően a gyerekek megismerhetnek különböző népi és sportjátékokat, pozitív magatartásformákat, amelyek az ember jó közérzetének megteremtésére, a teljesítmőképesség megújításra irányulnak, mindezt játszva.

A szabadidő aktív eltöltése itt

minden korosztály számára elérhető, igazi élmény a Hegy lábánál egy tiszta levegőjű, sűrű növényzetű parkban a sportolás. Rossz idő esetén sem kell hazamenni, hiszen a faházakban asztalitenisz, és csocsó asztalok állnak a vendégek rendelkezésre. A park azok számára is nyitva áll, akik erőfelmérésre és kondicionálásra törekednek, ők a festői szépségű erdei futó- és tornapályán tehetik ezt meg az év bármely napján.

Óbudai Sport Nonprofit Kft.



Ismerjük fel és óvjuk természeti kincseinket!

Áprilisban már gyönyörködhetünk kedvenc gyümölcsünk hófehér „ruhába” öltözött fájában! Izgulhatunk, hogy az időjárás kegyes legyen, mert a szeles, csapadékos idő kedvez a monília gomba támadásának!

Meggy(fa) (*Prunus cerasus* L.) Kisázsiaiban honos, vadon termő ősből nemesítették. Sok fajtájából válogathatunk a faiskolákban!

Rózsafélék családjába tartozik. Öt csészelevele és öt, 1 cm-nél nagyobb hófehér szírom levele öleli körül a sok porzót és a termőt. A monília spóráját a szél viszi a bibére. Ezen keresztül hatol a termőbe, a kocsányba, majd a fiatal hajtásba! Olyan lesz a fa, mintha leforrázták volna! Sötétpiros termése igen értékes gyümölcsünk. Vitaminjai: karotin, C, B₁, B₂, pantoténsav, B₆, biotin.

Ásványi anyagai: kálium, kalcium, magnézium, foszfor, vas, cink, réz. Vörös színét az antociánok adják, amelyek fontos antioxidánsok. Igen széleskörű a felhasználása: **nyersen**, befőttnek, **fagyaszta**, stb. Készíthető belőle kiváló gyümölcsbor, **gyümölcspalinka**, **sütemények** (a csúcs a rétes!), **gyümölcselekt**, (leves, szós) stb.

Meggyes-mákos palacsinta. 12 db palacsinta, 15 dkg darált mák, 10 dkg porcukor, fél dl tej, fél csésze meggybefőtt (lé nélkül). A darált mákot és a cukrot leöntöm a tejjel, felforralom. Belekeverem a magozott, apróra vágott meggyet. Jól összekeverem és a palacsintákat megtöltöm a mákos-meggyes töltelékkel. Négyrét hajtva teszem a tányérokra és porcukorral meghintve hidegen vagy melegen kínálom.

Meggyes csokoládémignon. 15 dkg cukor, 10 dkg főzőcsokoládé, 1 teáskanál Nescafé, 15 dkg darált dió, 2 evőkanál rum, 4 evőkanál apróra vágott, kimagozott házi rumos meggy, kakaópor és kevés porcukor. A cukrot 6 evőkanál vízben sziruppá főzöm. ha kihűlt, beleszelem a csokoládét, beleszöröm a Nescafé-t, a diót és a meggyet, rumot. Az egészet jól összedolgozom és nedves kézzel golyókat formálok belőle. Kakaóval kevert porcukorba forgatom és mignonpapírba téve lehűtöm.

Meggyes zselékocka. 1 literes üveg meggybefőtt, másfél evőkanál zselatinpor, 1 teáskanál mandula aroma, 2 dl tejszín, ízlés szerint porcukor. A meggyet



leszűröm, kimagozom és 1 dl befőttelével turmixgépben pépesre keverem. A maradék befőttelében elkeverem a zselatint és állandó keverés közben forráspontig hevitem, átszűröm és hozzákeverem a gyümölcspéphez. Szögletes formába öntöm és „keményre” dermesztem. Tálalás előtt a formából kiborítom, kockákra vágom és desszertes tányérra teszem. Köré halmozom a porcukorral és a mandula aromával ízesített keményre vert tejszínhabot.

Meggytorta. Kerek piskótalap, 1 dl nemes meggyel, 15 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 4 tojás sárgája, 2 dl tejszín, félliternyi kimagozott, aprított rumos meggy, 1 teáskanál zselatinpor. A piskótalapról levágok egy vékony réteget. A vastag részt kivajom úgy, hogy a „fala” kb. 1 cm-s legyen. A kivájt piskótát igen apróra vágom és meggyelével meglocsolom. A margarint a tojás sárgákkal, cukorral habosra keverem. Hozzáadom az áztatott piskótát, a meggyel. Beletöltöm a piskóta üregébe, majd rákenem a meggyelében feloldott zselatinport a keményre vert tejszínhabbal. Ráborítom „kalapként” a vékony piskótalapot. Folpackkal leborítom és kúp alakúra formázom. Jól lehűtöm. Tálaláshoz jó éles késsel szeletem.

Jó munkát a kertben és étvágyat az asztalnál!

Stollmayer Ákosné

Kerti dolgaink

Április küldött a lapzártához némi kóstelót szeszélyeiből. Két nap hóvihar eltakarta a már nyíló téltemetőt, hóvirágot, hunyort, tőzikét. Ma (16-án) süt a nap, és az olvadó hó alól megjelennek a színek. A vihar, és a nedves, nagytömegű hó a legtöbb kertben sajnos ad munkát. Ilyenkor nem csak az örökzöldek sérülnek a súly miatt, hanem a lonbhullatók is. Nézzük át a kertet, a töréseket, hasadásokat kezeljük.

A sok hó alatt hópenészsé lett gypet gombaölővel, esetleg bordói lével kezelhetjük. „Normális” áprilisban már nyírni is kell a fűvet.

Gyümölcsfáinknál talán legfontosabb a kártevők és kórokozók elleni védekezés. Ezekről pontos tájékoztatást nyerhetünk az egyesület www.ohegy.hu honlapján, a növényvédelem címszó alatt.

Kiültethetők a liliomok, kardvirágumok. Vethető a hajnalka, a kiváló takarónövény és a söprőfü. Ugyancsak földbe kerülhetnek a dália és kannagumok. Nézzük át, tisztítsuk meg előtte ezeket. Szedjük ki a ferdén, torzan hajtó tulipánokat.

Zöldeségünkben ültethetünk korai paradicsompalántát, karalábét, karfiolt és letakarva spárgatököt. Vethetünk salátát, retket, spenótot.

Áprilisban bárhová nézünk a kertben, munkát találunk, de színeikkel és növekedésükkel ezt később meghálálják növényeink.

Most hálálják meg téli gondoskodásunkat énekes barátaink is. Itatásukról továbbra is gondoskodjunk.

Barátságos, színes áprilist, jó munkát kíván

Ort János kertész

Kerti öntözőrendszer

Munkám során gyakran vetődik fel a kérdés már a tervezési fázisban, hogy „minek is az az öntözőrendszer, megéri-e, egyáltalán ki tudja megmondani, hogy érdemes-e”. Kevesen ismerik, és nem is tudják, hogy egy jó öntözőrendszer, időjáráshoz alkalmazkodó vezérléssel takarékos tud lenni, és igazán széppe tudja varázsolni a kertet. Lassan elmondható, hogy a mi felmelegedő éghajlatunkon márszép kertet öntözőrendszer nélkül nehéz elképzelni. Néhány válasz a gyakran elhangzó kérdésekre:

- Mire jó az automata öntözőrendszer?

Kertünk távollétünkben sem marad magára, a rendszer az általunk beállított időben és ideig rendszeresen, víztakarékosan öntözi a növényeket. Az öntözőrendszerek vezérlőit eső-, és légnedvesség-érzékelő ellenőrzi. A rendszereket hálózati vízről, vagy megfelelő szivattyú beépítésével kútról, ciszternából, illetve ezek kombinálásával táplálhatjuk.

- Mi az automata öntözőrendszer?

Az automata öntözőrendszer az általunk programozott vezérlő utasítására nyitja-zárja a mágnesszelepeket, vagy a szivaty-

tyút. A mágnesszelepek, mint elektronikus csapok, nyitják, zárják a kiépített öntözőköröket is.

- Milyen márkájú rendszerek a legtartósabbak?

A Hunter, Rainbird, Toro amerikai rendszerek a legelterjedtebbek, de létezik még több, ismert márká is. Magam a Hunter márkájú rendszert ajánlom figyelmükbe, mivel a tapasztalat azt igazolja, hogy az egyszerűen kezelhető és tartós rendszer.

- Mire kell ügyelni a telepítő szakember kiválasztásánál?

A vállalkozó szakember házhoz megy és mér, víznyomást és vízhőmérsékletet, vízhozamot, ciszterna tartálybeépítés ürtartalmát, területet, stb. Ekkor

vegyük szemügyre a vállalkozót, beszéljünk vele, és csak ez után döntsük el, hogy megbízuk-e a munkával. Legjobb, ha barát, ismerős ajánlása alapján választunk szakembert. A rosszul megépített rendszerek hosszú távon a legdrágábbak, és mindig a legrosszabbkor romlanak el.

- Mikor kell telepíteni az öntözőrendszert?

Legcélszerűbb a kert kiépítésekor. De a szakszerű telepítés nem teszi tönkre a kiépült kertet. A gépi munka minimális sérüléseket okoz, és a tömlők helye egy-két hét múlva a füves területen észrevehetetlenné válik.

Bökény Attila
okl. kertészmérnök

„Oh természet, oh dicső természet!” Újra koncert a Népházban

Régi slágerünk „Budapest, Budapest, te csodás.” Igen, nagyon szép, csodálatos város, a Gellértheggyel, a várral, a Dunával, az országházzal, de hol van ez az egészet körülölelő hegyek friss levegőjétől és a csendtől, amit csak a madarak éneke és a kirándulók jókedve törhet meg. Én imádom a természetet a maga szépségével és vad kitöréseivel együtt. Szeretem az állatokat a háznál és azokat is, akik az erdőkben laknak. Nem tudom, hogy akik itt élnek észreveszik-e a csodálatos természetet, ami körülveszi őket. A fiatalok világa a számítógép, de néha látni kéne az évszakok mindig megújuló csodáit. A felnőtteknek sok a munka, legtöbbször a mindennapi megélhetésért küzdenek, nincs idejük semmire. Meg kéne pihenni kicsit és megcsodálni, ahol élünk. Bizonyára mindenki ismeri a gyerekdalt „Erdő mellett nem jó lakni!” Dehogy nem jó, ott jó csak igazán!

Ha időm engedné, erdőben járkálnék egész nap. Nézném a madarak röpködését, hallgatnám a dongók zümmögését és csodálnám a méhek táncát, ahogy a virágokat körülzsongják. Hol lehet olyan jót harapni a levegőbe, mint a hegyekben, az erdőt járva? Talán saját ker-

tünkben is, az erdők ölében, ahol lakunk. Természetes, hogy van két aranyos házörző kutyusunk, akiknek olyan lelke van, ami sok embernek nincsen. Aztán a kedves, doromboló, kényes, hízelgő cicák. Hajnalban kukorékoló kakas ébreszt bennünket és háremhölgyeit. Aztán ott vannak a nagy fülű, puhaszőrű nyuszik, akiket meg lehet simogatni.

Kertünk végében elterülő hatalmas erdőben mindenféle ragadozó és szelídebb vad él, akik bejárnak az udvarunkba. Nyáron történt. Nagy csattanást hallottam. A baromfis udvar tetejére lecsapott egy héja. Nem vette észre a kifeszített dróthálót, csak a gyilkos ösztön hajtotta. Szegény megütötte a lábát és vijjogva elrepült. A róka sem tudott bejutni a csírkékhez egy jó kis lakomára.

De nekem a legmeghatóbb és legcsodálatosabb élmény az volt, amikor már szürkült és a nyitott ablakon át nagy csámcsogást hallottam. Óvatosan kimentem a teraszra és a csodálkozástól tátva maradt a szám. Egy vadkoca és csikós hátú családja lakmározott a lehullott nyári körtéből. Finom csemege volt nekik. Sokszor bámultam az erdőre nyíló ablakon át a vaddisznó család sorsát. Szépen növekedtek, már szürke sörtejűk volt. Ejha, mit látok?

Ez nem lehet igaz! Az egyik kismalac szőre vörös és göndör volt. Nahát, koca mama, félre léptél? Télen gyakran jöttek őzikék, még nappal is lemerészkedtek, mert üzte őket az éhség és tudták, hogy itt a komposztárolóban mindig találnak valami ennielőt. Hát így él, aki az erdő mellett lakik, megismerhet sok gyönyörűséget. De aki csak erre kirándul, az is átélheti a nagy természet minden évszakát. Láthatja a tavasz ébredését, amikor rügyet bontanak a fák és a madarak minden reggel úgy üdvözlik a napot, mintha most látnák először. A nyár leteríti élénk virágos szőnyegét és már kora reggel beragyog mindent. Ősszel a fák leveszik zöld ruhájukat és sárga, piros, narancsszínben pompáznak. Észrevették, hogy az Isten milyen szépen tud festeni? Kedvelem a telet is, amikor talpam alatt ropog a hó és „dér” anyóka a legszebb csipkéivel díszíti fel a fákat. Mindenkinél halani kéne az erdők suttozását, a madarak trilláját, a méhek „Zümmögő kórusát,” rádöbbenni arra, milyen szép itt a Budapestet szívéhez szorító hegyekben, ahol még a nap is szebben ragyog, fényesebben világít a hold.

Természet, természet, te csodás.

Marossy Ilona

Újra koncert a Népházban

Most vettem a hírt, hogy az Óbudai Kamarazenekar az Óhegy Egyesület vezetésének hívására a Népházban ad koncertet nemsokára, Gazda Péter vezetésével. A zenekarnak ma az Óbudai Társaskörben volt hangversenye, Bach passiósi koráljaival, Corelli egy darabjával, Rameau indiánjaival és Stamitz brácsaversenyével.

Az Óbudai Kamarazenekar erősen kötődik hegyeinkhez, tagjai közt többen is a hegylakótársunk, akik régebben zenéltek már itt. Legyen számukra is örömteli a visszatérés. Május közepén, egy péntek este lesz a koncert – a pontos dátum még lázas egyeztetés alatt -, amire nagyszerű műsorral készülnek az együttes tagjai. Ajánlom a zenekar májusi népházi koncertjét mindenkinek. Annak, aki barátja a komolyzenének és annak is, aki csak egy kedves, szép péntek délutánt akar átélni jó társaságban. Annak, aki már higgadtan hallgat egy koncertet és annak a páréveseknek, aki most ismerkedik a zeneszerszámokkal.

Biztatok minden Hegylakótársat, jöjjenek a hangversenyre minél többen!

M. A.

PHÜNKÖSDI HOSSZÚ HÉTVEGE

NYÁRVÁRÓ HANGULATBAN

VÁLTOZATOS KIKAPCSOLÓDÁSI LEHETŐSÉGEK, KÉTÓRÁS AJÁNDÉK BALATONI VITORLÁZÁSI!

3 ÉJSZAKA MÁJUS **47000 FT** TÓL / FŐTŐL *

* FÉLPANZIÓVAL

INFORMÁCIÓ ÉS FOGLALÁS:
www.hotelmariaport.hu
+36-30 333-7-333

SZERETTEL VÁRJÁ AZ ÓHEGY-HÍREK OLVASÓIT

A *** HOTEL MARINA-PORT**
 WELLNESS SZÁLLODA BALATONKENESÉN

Az Óhegy-Hírek olvasóinak 10% kedvezményt biztosítunk, amennyiben rendelésnél az újságra hivatkoznak, és ezt a hirdetést kivágva magukkal hozzák.

-10%

Az ajánlat minimum három éjszaka foglalása esetén érvényes! Az ár nem tartalmazza a helyi idegenforgalmi adót, amely Balatonkenesén, 18 év feletti személyek esetében: 360 Ft / fő / éjszaka.



* FÉLPANZIÓVAL

Március 15.



Idén iskolánkban március 14-én emlékeztünk meg a forradalom évfordulójáról. A 8. osztályosok műsorukban versekkel, zenével, naplórészletekkel idézték fel a 165 évvel ezelőtti eseményeket. A Nemzeti dalt a 4. osztályosok szavalták, a refrént az egész iskola együtt „harsogta”. Nagy sikere volt az 1.b osztályosoknak, akik huszárcsákóban vonultak be a Klapka indulóra, és közösen mondták el versüket. Az ünnepély egyik fénypontja a 6. osztályosok Palotás tánca volt. A gyere-

kek és felkészítő tanáraik hetek óta lelkesen készültek erre a napra. Az ünnepély előkészítésében részt vett Bea néni, Ági néni, Kriszta néni, Darabos Eszter néni, Gabi néni és Beró bácsi. A színpadot Csilla néni csodálatos saját készítésű dekorációja díszítette. A megérdemelt siker nem maradt el. Köszönjük ezt a méltó megemlékezést minden szereplőnek, a táncosoknak, az énekkarnak, kicsiknek és nagyoknak!

Szánáné Misuth Zsuzsanna



Felvételi az Erdőalja Isibe

A leendő elsősök beíratása a II. Rákóczi Ferenc Általános Iskolába

**április 8-án és 9-én
(hétfő–kedd) 8–18 óráig.**

Szükséges dokumentumok: a gyermek lakcímének hatósági igazolása (lakcímkártya), az iskolába lépéshez szükséges fejlettség elérését tanúsító igazolás (pl. óvodai szakvélemény), továbbá a gyermek születési anyakönyvi kivonata.

Iskolánkra a Klebelsberg Intézményfenntartó Központ 03 tanke-

rülete fenntartásában működő általános iskolákra vonatkozó szabályok a mértékadóak, amely letölthetők a www.obuda.hu önkormányzati honlapról is.

Eszerint az iskolánk a körzetében lakó tanulókat veszi fel. Ha további felvételi kérelmeket is teljesíteni tudunk, akkor elsősorban a halmozottan hátrányos helyzetű tanulókat fogadjuk. Ezután felvehető az a tanuló, akinek

- szülője vagy testvére tartósan beteg vagy fogyatékos,
- a testvére az iskola tanulója,
- lakóhelye az iskola 1 km-es körzetén belül található,

- a szülője az iskola körzetében található munkahelyen dolgozik.

Ha a fentiekkel együtt a kérelmek száma meghaladja a maximális osztálylétszámot (27 fő), akkor a felvétel sorrendjéről sorsolással kell döntenünk. Az eredményről április 26-ig határozatlanban értesítjük a szülőket. Elutasítás esetén a kérelmet a Klebelsberg Intézményfenntartó Központ 03 Tankerületének igazgatója hivatott a elbírálni.

Szeretettel várjuk a kisiskolásokat:

Nagy Árpád iskolaigazgató

„Siel a sulis”

Idei sítáborunk helyszíne a karinthiai Lachtal volt. Az elmúlt években már több ízben töltöttünk itt egy-egy remek hetet. Gyönyörű szállás 1600 méteren, a pályák gyűrűjében.

Barátságos magyar kiszolgálás, ízletes ételek, szépen karbantartott, változatos pályák, szauna, medence. Mi kellett még az ember fiának-lányának?

A családok nagy többsége hosszú évek óta együtt tölti ezt a pár napot, igen jó hangulatban. Idén 2-3 új család is csatlakozott 50 fős csapatunkhoz, és a régiiek is velünk tartottak, pedig gyermekeik már középközpontok, egyetemisták.

A sielésben két oktató segített minket, így gyerek-felnőtt, kezdő-haladó is csiszolhatta sítudását. A „suhanó” csoport Bakacsi Zoli vezetésével még szinkron mutatványokat is bemutatott.

A 6 nap sajnos gyorsan elszállt, de élményekkel feltöltődve érkezünk vissza iskolánkba.

*Gleichné Mészáros Edit
testnevelő*

Az Erdőalja Alapítvány köszönetet mond mindazoknak, akik 2012-ben személyi jövedelemadójuk 1 százalékával, 428 141 forinttal támogatták az alapítványt.

Az így kapott összegből jutalmazták a tanulókat, kulturális programokat finanszíroztak és jelentős összeggel járultak hozzá taneszközök beszerzéséhez, a kulturált környezet kialakításához.

Kérjük, segítse adója 1%-val alapítványunkat!

ERDŐALJA ALAPÍTVÁNY
Adószám: 19020305 – 1 – 41

**Matek, fizika, kémia
és magyar tanárok
korrepetálnak általános
és középközpontokat
a Vörösvár úton.**

THALES-KÖR

Telefon: +36-20-946 2027
www.obudamatek.hu

Az Óhegy-hírekhez segítőt keresünk

A lap – amit Ön kedves olvasó most kezében forgat – 10-15 lelkes, többnyire hegylakó barát önként felvállalt munkája, amit szakmájuk, hivatásuk mellett végeznek. Némelyikük szerkesztői feladatokat lát el, némelyikük esetenként cikket juttat el hozzánk.

A lap célja Egyesületünk életének bemutatása, a hegyvidék lakosságának közérdekű tájékoztatása, a helyi lakosságot érintő egyéb érdekességekkel fűszerezve, mindig a lokálpatriotizmus fejlesztését szem előtt tartva.

Ez a feladat olykor igen nagy terhet jelent számukra. Ezen csak az tud könnyíteni, ha minél többen vannak olyanok, akik a lap céljainak megfelelő tartalmú írásaikkal, cikkeikkel, fotóikkal vagy éppen költségfedezetet biztosító hirdeteikkel segítik e munkánkat.

Ha Ön kedvet érez ahhoz, hogy ilyen vagy más módon segítsen, kérem jelezze szándékát a 30-230 6994 telefonszámon.

(Szerkesztők)

Tagdíjkártya-kedvezmény!

Szeretettel kérünk mindenkit, hogy aki még nem rendezte az idei, 2012-es tagdíját, utalja el az Óbuda-Hegyvidékiek Egyesülete, 11703006-20032630 számú OTP számlájára, a közlemény rovatba „tagdíj” megjelöléssel. Vagy fizesse be személyesen Kiss Katinak a Táborhegyi Népházban szerdánként, 17-19 óra között. A tagdíj összege: keresőknek 2.000.-Ft, nyugdíjasoknak és diákoknak 1.000.-Ft. További adományokat is szívesen fogadunk, sokat segít vele, hisz ezzel az NCA pályázaton elnyerhető támogatás mértékét is erősen javítja. Köszönjük!

2012-től a tagjainknak un. tag-kártyát adtunk ki, amelynek tulajdonosai egyes rendezvényinken előre jelzett kedvezményben részesülnek. Ezzel azokat a tagjainkat szeretnénk megbecsülni, akik időben befizették tagdíjaikat.

Egyesület Vezetősége

APRÓHIRDETÉSEK

- Angol tanítás, korrepetálás a Testvérhegyen diplomás tanárnőnél. Tel.: 20 213 1738.
- Kézi és gépi pedikűr a Hegyen! Kérésre házhoz is megyek! Tel.: 20-243 3154
- Bütorklinika a hegyen! Mindenféle bútor javítása, felújítása, antik és stílbútorok szakszerű restaurálása! Tel.: 388 2464 vagy 30-754 3188

ÓHEGY-HÍREK

HAVILAP (MKM 226.674/1998)

Kiadja:

Óbuda Hegyvidékiek Egyesülete,
1037 Bp., Toronya u. 33. Tel.: 430-1326

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

Felelős kiadó:

Felcsuti László elnök.

Szerkesztő:

Mikes Kriszta, Molnár Andrea, Varga Szabolcs.

Hirdetésfelvétel:

Óhegy Egyesület. Telefon: 430-1326.

Előkészítés: Petit Typo Bt.

Nyomás: MédiaPress 1990 Kft.

Megjelenik: 3000 példányban

Az Óbuda Hegyvidékiek Egyesület Elnöksége
meghív minden egyesületi tagot
a **2013. április 30-án, kedden 17.30 órakor**, a Táborhegyi Népházban tartandó

KÖZGYŰLÉSRE

Napirendi pontok:

1. Beszámoló az elmúlt év eseményeiről.
2. A 2012. évi gazdálkodás ismertetése és jóváhagyása.
3. A 2012. évi közhasznúsági jelentés jóváhagyása.
4. A 2013. év költségvetése.
5. A Felügyelő Bizottság jelentése.

Amennyiben a tagok 50%-a +1 fő mégsincs jelen, úgy ugyanazon a napon 18.00-kor, azonos napirend megtartásával, megismételt közgyűlésre kerül sor, amikor is a közgyűlés a megjelentek számától függetlenül határozatképes, és dönt az egyesület sorsát érintő, fontos kérdésekben.

Autóbusz kirándulás Máramarosba

Terveink szerint Máramaros vidékének mind a Tiszától északra eső ukrainai, mind a délre eső romániai területeket bejárjuk. Nagy távolságokat teszünk meg, és a Kárpátokban lassan halad a busz. Gyakran ülünk autóbuszban, de cserében csodálatos tájakon utazunk, jellegzetes városokban fordulunk meg, és sajátos műemlékeket, templomokat látogatunk meg.

Az utazás időpontja május 27. és június 1. közti 6 nap. Részvételi díj 57.000.- Ft/fő, amely tartalmazza az utazás költségét felsőkategóriás autóbuszsal, a szállás árát félpanziós ellátással (reggeli, vacsora), továbbá az idegenvezetést, és még ami a befizetett összegbe belefér. A díj nem tartalmazza az utasbiztosítást, az ebédet, és a belépőjegyeket. Belépőjegyek 8.000.- Ft/fő.

Az útvonal Beregszász, Huszt, Visk, Técső, Rahó Körösmező, Tatár-hágó, majd a román oldalon Szatmárnémeti, Nagybánya, Máramarossziget, Barcánfalva, Sajómező, Jód, a Borsafürdő, Lóhavasi vízesés, Desze, Dióshalom. Egy napra átnézünk Moldvába, ahol megnézzük Sucevita, Putna, Arbore, Voronet kolostorait. A programban még kisebb módosítások várhatók, a véglegeset a jelentkezéskor fogjuk átadni, illetve a májusi lapunkban meghirdetni.

Jelentkezni lehet április 18-ig, 27.000.- Ft előleg befizetésével, Kiss Katinál az egyesületi

irodában, csütörtökön 15.00-19.00 h-ig, a hét többi napján pedig a 20-922 1273 telefonszámon előre egyeztetett időpontban. A második részlet befizetése május 16-án, csütörtökön 18.00-kor lesz esedékes a Táborhegyi Népházban, amikor az utazás részleteit és a szobaelosztást fogjuk egyeztetni.

A társaság nyitott, és mindenkit szeretettel várnak a már visszatérő útitársak, és az

Egyesület Vezetősége



Állandó programok a Táborhegyi Népházban

1037 Budapest, Toronya u. 33.

| | | |
|----------------------------|------------|-------------|
| Jóga mindenkinek | h. | 17.00-18.30 |
| | cs. | 9.00-10.30 |
| Társastánc kezdő | h. | 19.00-20.00 |
| Társastánc haladó | h. | 20.00-21.30 |
| Pilates torna (Tenki T.) | sz., p. | 8.00-10.00 |
| Pilates torna (Naményi E.) | h. | 9.00-10.00 |
| | sz., p. | 18.30-19.30 |
| Kreatív tánc leányoknak | k., cs. | 17.00-18.00 |
| Női torna | k., cs. | 18.00-19.00 |
| Férfi torna | k., cs. | 19.30-20.30 |
| Zenebölcső | második k. | 10.00-11.00 |
| Bridzs klub | sz. | 18.00-22.00 |
| Játék klub | cs. | 18.00-22.00 |
| Hastánc | p. | 15.00-17.00 |

Egyesületi iroda nyitva tartása: szerdán 17.00-19.00 h-ig, a hét többi napján előre egyeztetett időpontban, tel.: 430 1326. Gondnok: Gáspár Aranka, tel.: 30-394 0031. Bejárat a Népház udvaráról.

Varga Mihály miniszter,
a Fidesz 4-es választókerületi
elnökének megbízásából

Dr. Kővári Béla ügyvéd ingyenes jogsegélyt tart

a Táborhegyi Népházban
(Toronya utca 33.)

**minden hónap
második csütörtökén
18-20 óráig.**

Legközelebb április 14-én.
Bejelentkezés nem szükséges.

További információ:
Fidesz irodában,
a Hímző utca 1.
vagy a +36-20-200 0017
telefonszámon.

ÓBUDAI HEGYVIDÉK INGATLANIRODÁJA

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



Forster Judit
irodavezető-építész

ÓBUDALUX INGATLANIRODA

Testvérhegy, Táborhegy, Remetehegy, Mátyáshegy

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

Hívjon bizalommal! 30-696-696-9, 1-242-1096



1037 Budapest,
Erdőalja út 46.

www.obudalux.hu, www.obudaihegyvidek.hu

Kiemelt ingatlan ajánlataink:

- Jablonka útnál családi ház,
1000 nm-es telken, különálló kis házzal 59,9 M Ft
- Királylakai úton 2 lakásos LUXUSVILLA,
beltéri medencével. (3 lakásossá alakítható) 149 M Ft
- Táborhegyen 60 nm körüli, földszinti,
saját kerttel rendelkező lakások 35 M Ft
- Királylakai úton, 700 nm-es,
önálló helyszínrajzi számon lévő telek 49,9 M Ft
- Erdőalja úton, 78 nm-es, 1. emeleti,
saját kerttel rendelkező újszerű lakás 39,9 M Ft

Kiemelt keresési igényeink:

- Ikerház építéséhez önálló helyrajzi számon lévő telek, az EuroCenter közelében, 55 M Ft-ig.
- Család részére min. 4 szobás kiadó ház,
vagy ikerház, garázzsal, havi 350 E Ft bérleti díjig.
- Szentendrén lévő, 170 M Ft értékű luxusház cseréje
Erdőalja út közelében lévő kisebb házra, ikerházra.
- Jó minőségű, hőszigetelt, panorámás,
buszmegállóhoz közeli ikerház, 65 M Ft-ig.
- 80 nm körüli új, vagy újszerű lakás 42 M Ft-ig.

HOZZA FORMÁBA MAGÁT A FÜRDŐRUHA SZEZONRA!



Frissítse fel arc bőrét
Karcúsodjon centimétereket
Búcsúzzon el a narancsbőrtől
Természetes alapú kozmetikumok
Próbálja ki most ingyenesen

Csak a centimétereket veszítheti.
Bejelentkezés: 70/325-34-16, 30/241-94-11

SÁGI MAGDI INGATLANIRODÁJA



Óbuda - Hegyvidéki ingatlanok értékesítése, bérbeadása



Sági Magdolna irodavezető
1037 Bp., Remetehegyi út 52.
Mobil: 30-378 5113, tel./fax: 388 5919
E-mail: sagimagdi1@gmail.com
www.sagimagdi.ingatlan.com

3 évesek lettünk!
Teakatlan Teabolt
Vörösvári út 37.
hírlevél, újdonságok, akciók:
www.teakatlan.com

TAVASZI KERTI MUNKÁINK

metszés, sövénynyírás,
le mosó permetezés,
gyeplazítás, tápanyag feltöltés

Mérnöki művezetés referenciákkal, garanciával,

20 éve itt a hegyen

www.v31.hu +36 20-934 2740