



Hegyvidéki Ősz: gesztenyeparti a Gesztenyés kertben

Találós kérdés: hol vagyunk, ha belépéskor a felnőtteknek egy, a gyerekeknek két szem gesztenyét kell „leadniuk”, aminek fejében mindenki egy zacskó almát kap? A válasz egyszerű azok számára, akik nem először látogattak ki a Gesztenyés kertbe így szeptember vége felé: a Hegyvidéki Ősz rendezvénysorozat programjain.

A „gesztenyéért almát” kedves szokása tehát megmaradt, mint ahogy az is hagyomány, hogy immár öt éve egészségnapra is egybekötik a szervezők ezt a hétvégét. Ahogy Kovács Lajos alpolgármester a „Tiszta levegő a Hegyvidéken” címmel kiírt gyermekrajzpályázat eredményhirdetésén kiemelte: tavasszal és ősszel egy-egy napot arra szán az önkormányzat, hogy az egészséges életmód népszerűsítésével felhívja a figyelmet testi és szellemi egészségének fontosságára. A cél az, hogy a hegyvidéki polgárok az év minden egyes napját egészségük szolgálatába állítsák – fogalmazott az alpolgármester.

Ebben az esztendőben a dohányzás káros hatásai adták az egészségnap témáját, így a különböző egészségügyi szűrővizsgálatok kiemelten foglalkoztak a keringési rendszer, az érfalak, a szív és a tüdő állapotával. A programokat úgy állították össze, hogy a szűréseken részt vevők átfogó képet kapjanak szervezetről, ismereteket szerezzenek a betegségek megelőzéséről, illetve kezeléséről. Lakossági fórum keretében szó esett a szájüregi daganatokról, majd az érdeklődők – a gondozási központok és az Otthoni Szakápolás Szolgálat segítségével – kérdezhetettek formájában juthattak további hasznos információkhoz.



és allergiavizsgálat, vércukor- és koleszterinszint-mérés, természetgyógyászat, íriszdiagnosztika), majd utána megkönnyebültlen és elégedetten nyilatkoztak.

A megkérdezettek szerint a rendezvény legnagyobb előnye, hogy szinte „hához hozzá” az orvosokat, és a fontosabb szűrések egy épületen belül elérhetők. Nagy Ignácné lapunknak elmondta, régóta készült bőr- és allergiavizsgálatra, ám mivel meglehetősen távol lakik a János kórháztól, inkább megvárta az egészségnapot, és elgyalogolt ide, a közeli művelődési házba. S

ha már eljött, további vizsgálatok is részt vett. Tapasztalatai szerint az orvosoknak ezúttal a szokásosnál több idejük jutott a

– három éve végez testösszetétel- és fizikai állapotfelmérést ezeken a hétvégéken. A vizsgálatok a zsír és izomtömeg százalékos arányát



Díszpolgári címet kapott Szőnyi Erzsébet

A világszerte ismert és elismert Szőnyi Erzsébet zeneszerző kapta meg az idén a kerület díszpolgára kitüntetését, amelyet a Hegyvidéki Ősz rendezvénysorozat keretében vett át. A tiszteletére rendezett ünnepségen két műve is felcsendült kerületi iskolások előadásában.

A hegyvidéki önkormányzati képviselő-testület tagjai pártállástól függetlenül, egyöntetűen támogatták a kerületben élő zeneszerző és zenepedagógus elismerését – emelte ki Pokorni Zoltán a Csörsz utcai művelődési központ kupolatermében rendezett ünnepségen. A polgármester megjegyezte: elsősorban nem Szőnyi Erzsébet kitüntetéseinak sorát szerették volna gyarapítani ezzel a díjjal, hanem egy olyan személyiséget, „csillagot” igyekeztek találni, „akire büszkének lehetünk, aki fontos közösségünknek”. A korábbi kitüntetettek, dr. Nemes Attila orvosprofesszor, Nagy Tímea olimpiai bajnok vívó, Makovecz Imre építész, Jankovics Marcell író, filmrendező mellett a mostani díjazott is ilyen, hiszen a saját területén szintű világhírű, tisztességes, kiválóságát szerényen viseli, s „nemcsak csillog fölöttünk, hanem emberi tartásban is mintát, példát ad nekünk” – fogalmazott Pokorni Zoltán.

A polgármester kitért arra, hogy Szőnyi Erzsébet zeneszerzőként és zenepedagógusként is kiemelkedő munkát végzett, amivel hozzájárult a magyar zenei közoktatás színvonalának emeléséhez. Szerinte az alapfokú zeneiskolai oktatás legalább annyira fontos, mint az előadóművészek képzése, hiszen „mindig lesznek a Zeneakadémia színpadán magyar virtuózok, a kérdés csak az, hogy

és elhelyezkedését, valamint a szervezet kondicionális állapotát mérik. Az eredmények ismeretében meghatározható az optimális kalóriabevitel mértéke, illetve az, hogy melyik izomcsoport fejlesztésére van szükség.

A Hegyvidéki Ősz azonban nem kizárólag az egészségvédelemről szól, s persze nem csak a felnőtteknek kínál programokat. A Gesztenyeparti fénypontja az örökifjú Halász Judit elmaradhatatlan koncertje volt, amelynek a művelődési központ nemrég felújított, zsúfolásig megtelt színházterme biztosított pompás helyet.

A gyerekek első számú kedvence mellett természetesen a Bem Táncegyüttesnek, vagy éppen a tradicionális skót és ír népzenei alapokat továbbfejlesztő M.É.Z. együttesnek sem kellett attól félnie, hogy senki nem kíváncsi a műsorára. Boka Gábor a gyerekekkel közösen mesélte el János vitéz történetét, és Domi báb-színháza is a legkisebbeket hívta segítségül: együtt mentették meg az állatok nyelvén beszélő Tibi juhászt a rá leselkedő veszélyektől. A pécsi Bóbita Bábszínház

Meseországba invitálta a kicsiket, akik az interaktív játszóházban ismert mesék szereplőit között találhatták magukat.

A Kálovics család a gyerekek fantáziáját megmozgató programok miatt visszatérő vendég a Gesztenyeparti. Mint kiderült, három csemetéjük szívesen vesz részt az interaktív előadásokon – idei kedvencük közfelkiáltással a ravasz Tibi juhász volt. Kocsis István és felesége viszont inkább a kézműves-foglalkozások miatt jött el gyermekeivel. A nyolc- és tízéves lányok alig várták, hogy az arcfestők elé ülhessenek, de kipróbálták Paprika Jancsi Csúzlizdáját és a Láda fia körhintát is. A lufihajtogató bohócok pedig gondoskodtak arról, hogy azok se távozzanak üres kézzel, akik esetleg a nap végére már bekebelezték ama bizonyos zacskó almát: a Kocsis lányok például két lufikutyát kaptak tőlük emlékül.

A nap vége felé összefutottunk Hambuch Gerdával, a Hegyvidéki Ősz szervező művelődési központ vezetőjével is, aki egy rövid gyorsértékelést adott, sőt már a jövőről is szót ejtett:

(Folytatás a 3. oldalon)



Pokorni Zoltán és Szőnyi Erzsébet

közönség is lesz-e, nevelünk-e közönséget a magyar zeneszerek számára”. Pokorni hangsúlyozta: fontos, hogy „ne csak a művészképzés, hanem a zenei közoktatás színvonala is megmaradjon, ami örömet, a közös zenélés, az összetartozás élményét adja gyermekeinknek – ehhez viszont az kell, hogy a gyerekekkel jó zenepedagógusok foglalkozzanak”.

Szőnyi Erzsébet a díj átvételkor meghatódva mondta, hogy jóleső érzés számára a kitüntetés, hiszen minden idegészálával a Hegyvidékhez kötődik – akár merre járt a világban, mindig ide jött haza, „a XII. kerület jelentette az igazi hazát és az életet”. A díjazott elárulta: boldogsággal tölti el, hogy a közönség soraiban élete szinte minden szakaszából ismerősöket fedezhet fel – az iskolai osztálytársaitól a tanítványain át a kollégáig, rokonokig és barátokig sokan eljöttek az ünnepségre.

■ Interjúnk a kitüntetettel a 9. oldalon olvasható!



betegre, hasznos tanácsokkal segítették a hozzájuk fordulókat.

Hasonló véleményen volt Turai Ferencné, aki az orvosok kedves hozzáállását és lelkiismeretes munkáját emelte ki. Mint mondta, évek óta rendszeres résztvevője az egészségnapoknak, a szűrések eredményét gondosan elrakja, és a következő vizsgálatra magával hozza, így nyomon tudja követni, hogyan változik az állapota.

Dr. Györe István nagyon jónak tartja ezt a módszert. Ő kollégáival – a Sportkórház terhelés-élet-tani laborjának munkatársaként

E sorok írója sem szeret „csak úgy” orvoshoz járni, és minden bizonnyal így vannak ezzel sokan mások is – ám ha mindezt egy ilyen szép, napos hétvégén tehetjük meg, mondjuk, egy kis játék és egy jó koncert között, akkor miért is ne? Főleg hogy ezúttal sem beutaló, sem a sokszor sajnos lehangoló kórházi, rendelői környezet, sem a hosszú sorban állás nem „bonyolította” a régóta esedékes vizsgálatok elvégzését. Így aztán sokan igénybe vették a különböző szolgáltatásokat (pulmonológia, szemészet, érvizsgálat, emlőszűrés, csonttrikulásmérés, hallás-, bőr-



FOTÓK: KÁLOVICS

Gesztenyeparti a Gesztenyés kertben



A Gesztenyeparti fénypontja Halász Judit koncertje volt a nemrég felújított művelődési központban

(Folytatás az 1. oldalról)

– Tavaly is elmondhattuk, hogy a kulturális programokra megtelt a ház, és ez – ha lehetséges egyáltalán – még fokozódott az idei évben. Az emberek szeretik, sőt már várják is a Hegyvidéki Ősz. Tudják, hogy a Gesztenyeparti, a családi sport- és egészségnap, a Bilicsi-díj átadása, az Előzd meg a fogaskerekűt! verseny, valamint az ezek köré sorakozó kiállítások, koncertek, ismeretterjesztő mű-

sorok, filmvetítések, egyéb sport- és zenei események színvonalas és sokoldalú programot kínálnak. Amint befejeződnék az idei rendezvények, máris szervezzük a következőt! Az önkormányzat népjóléti irodája, a Gazdasági Előadó Szolgálat, a Szabadidősport Központ, a Védelmi Csoport, a polgári védelem, valamint a művelődési intézmények összegyűjtik a tapasztalatokat, és azok alapján elkezdjük keresni, meghívni a

jövő évi közreműködőket. Így történthetett az is, hogy Halász Juditot immár hetedszer sikerült vendégül látnunk színházterünkben a gyerekek és szülei nem kis örömeire. Célunk a jövőben – ahogy eddig is – a programkínálat bővítése, színesítése. Szeretnénk szolgáltatásainkat is fejleszteni: bevált például, hogy a babakocsival érkezők számára biztonságos ideiglenes tárolót alakítottunk ki a „járműtorlasz”

ellen. Jó úgy dolgozni, hogy tudjuk: a közönség szeretettel és örömmel látogat el a Hegyvidéki Ősz programjaira!

A Gesztenyeparti történéseit végül egy tízéves forma kisfű foglalta össze frappánsan:

– Egy szem gesztenyét hoztam, lufuszkart viszek haza, játszottam egy nagyot, és megettem egy csomó almát. Megérte, nem?

MM

ROBBANÁSOK A HEGYVIDÉKI ŐSZBEN

Látványos tűzvédelmi bemutatóval hívta fel a figyelmet a felhevült és lángra kapó olaj okozta konyhai tüzek veszélyeire a Fővárosi Tűzoltó-parancsnokság és a Közép-budai Önkéntes Polgári Védelmi Egyesület. A lakástüzek elkerülése érdekében az önkormányzat a kerületi bérlőknek ingyen, a magántulajdonosoknak kedvezményes áron biztosít tűzoltókészüléket.

Pokorni Zoltán polgármester a bemutatót követő sajtótájékoztató elmondta: a legtöbb baleset nem az utakon, hanem a lakásokban fordul elő. Az önkormányzat célja, hogy valamennyi hegyvidéki polgár biztonságban érezze magát otthonában, ezért egy kerületi fétalálással közösen akciót hirdet a lakástüzek megelőzése érdekében. Szócs István egy olyan kísérletű, habbal oltó tűzoltókészüléket fejlesztett ki, amely a hagyományos eszközöknél hatékonyabban használható, ráadásul nem teríti be porral az egész lakást.

A készülékhez az önkormányzati lakások bérlői ingyenesen, míg a kerület többi lakója kedvezményes áron, kétezer forintért juthat hozzá. A megrendeléseket október 31-ig fogadja a polgármesteri hivatal védelmi csoportja. Cím: XII., Jagelló út 24., telefon: 319-10-95.

mm.



A meggyulladt olaj oltásához tilos vizet használni! Ha a serpenyőben égő olajra vizet öntünk, a hirtelen reakció akár ötméteres lángokat is eredményezhet. A legjobb megoldás ilyenkor az, ha a tűz forrását letakarjuk

Elismerés a hegyvidéki polgárok szolgálatáért

Idén első alkalommal adták át „A hegyvidéki polgárok szolgálatáért” elnevezésű érdeméremet. A díjat a polgármesteri hivatal dolgozói kaphatják, akik tartósan magas színvonalon végzik tevékenységüket, jelentős szakmai feladatot oldanak meg, munkájuk során kiemelkedő eredményt érnek el, vagy életútjukkal rászolgálnak az elismerésre. Az újonnan alapított díjat elsőként Mansfeld Lászlóné és Papp Etelka vehette át.

Mansfeld Lászlóné 1973 óta dolgozik a polgármesteri hivatal adóigazgatási irodájában. Az elmúlt harmincöt év alatt a szakterület valamennyi ágát megismerte. Jelenleg a gépjárműadóval, a magánszemélyek kommunális adó-

jával, valamint az építványadóval kapcsolatos ügyeket intézi.

– Kislányom megszületése után kerültem ide, s azóta is ügyintézőként dolgozom. Foglalkoztam adókievittel és adóellenőrzéssel. Amióta ezek a feladatok – a helyi adók kivételével – az APEH hatáskörébe kerültek, munkám legnagyobb részét a gépjármű- és ingatlanadóval, illetve a tavaly újonnan bevezetett kommunális adóval kapcsolatos ügyintézés teszi ki. Irodánk végzi az ingatlanok értékbecslését is. Ezek rendszerint hagyatéki bírósági ügyek, vagy végrehajtás esetén hivatalból végezzük. Tavaly közel hatszáz ilyen ügyünk volt. Hozzánk sokszor úgy jönnek a polgárok, hogy vitájuk van velünk, hiszen – mivel adóról van szó – úgy érzik, elveszünk tőlük. Nem ritka a hangos szó. Fontos a türelem és az emberek szeretete,

a nyugodt hang, mert csak így lehet oldani a feszültséget. Szerencsére az elmúlt harmincöt év alatt mindig sikerült szót érteni a hozzám fordulókkal. Igyekszem mindenkinek elmondani, hogy adójuk a kerület épülését, szépülését szolgálja.

■ *A munkahelyén kívül mi köti még a kerülethez?*

– Huszonnégy évig laktam itt, édesapám ötvennyolc esztendeje él a Hegyvidéken. Fodrász férjemnek évtizedek óta a Királyhágó téren van üzlete, ezt megelőzően a Krisztina körúton a fodrászszövetkezetben dolgozott. Szerencsésnek mondhatom magam, hiszen 1997 óta egyik lányom az adóigazgatási iroda munkatársa. Hamarosan újra együtt dolgozhatunk, hiszen viszatér a gyerekek után. Másik lányom szintén önkormányzati vonalon van egy másik kerületben.

■ *Mivel foglalkozik szabad idejében?*

– Természetesen az unokák a legfontosabbak! Hárman vannak, nagyon szeretek velük lenni, csodálatos dolgokat látni, ahogy nőnek, okosodnak. A hivatali munka után a kertészkedés igazi kikapcsolódást jelent. Élhetek is ennek a szenvedélyemnek, mert Érden egy kis kertés családi házban lakunk, ahol csodálatos virágok nyílnak. Csak azt sajnálom, hogy az egykor annyira híres érdi barack már a múlté... Szeretek utazni is, elsősorban az országon belül, de ha tehetem, szívesen választok külföldi célpontokat. A család kedvence a csikósmyói búcsú.

Évek óta nagyon szép közös program ez a számunkra.

■ Papp Etelka 1993. november elseje óta a polgármesteri hivatal munkatársa. Először gyámügyi területen gyermekvédelemmel foglalkozott, innen került 2000-ben az akkor alakuló okmányirodába, amelynek azóta a vezetője.

– Békéscsabán szereztem tanítói diplomát, mielőtt Budapestre jöttem, fél évig a martfői polgármesteri hivatal szociális irodájának munkatársa voltam. Tízennégy éve dolgozom a Hegyvidéken, szívemhez nőtt a kerület és a hivatal, amelyet első valódi munkahelyemnek tekintek. Hét évig dolgoztam a gyámhatóságon, majd a gyámhivatalnál, közben munkahelyem támogatásával elvégeztem az Államigazgatási Főiskolát. Amikor 2000-ben megkezdődött az okmányiroda működése, én is ott voltam az első négy munkatárs között. Az igazgatásszervezői diplomám és a szükséges szakmai továbbképzések megszerzését követően bíztak meg az irányítással. Az önálló irodában hat fővel kezdtünk dolgozni, majd a feladatok szaporodásával folyamatosan nőtt a létszám, ma már huszonhárom vagyunk. Igazi kihívás volt számomra a munka megszervezése és a munkatársak kiválasztása. Az évek alatt mindig kicsit „magamhoz formáltam” az irodát, ezért szívügyemnek tekintem munkájának külső megítélését. Nagyon fontos számomra a tisztességes, becsületos, jogszerű



Papp Etelka

munkavégzés és a segítőkész, ügyfélbarát ügyintézői hozzáállás, s mindezt maximálisan elvárom kollégáimtól is.

■ *Vezetőként milyen feladatokkat lát el?*

– Hozzám tartozik az okmányiroda vezetése, az iroda munkájának jogszerű, szakszerű működésének irányítása, az ügyintézők munkájának ellenőrzése, az előkészített döntések jóváhagyása és aláírása. Az okmányirodai munka az egyik legnehezebb hivatali terület. Az állandóan változó jogszabályok ismerete mellett igyekszünk úgy ellátni a mindennap tapasztalható óriási ügyfelforgalmat, hogy az elégedettséggel töltsse el a kerületi polgárokat. Büszke vagyok arra, hogy az évek folyamán sikerült stabil csapatot kialakítani.

■ *A hivatali munka mellett jut ideje sportra, szórakozásra?*

– Egész életemben rendszeresen sportoltam. Tizenkét évig megyei szintű csapatban kézilabdáztam, majd a Hegyvidéki Hosszútávúfutó Szakszövetség tagjaként évekig futottam. Néhány esztendeje a jóga nagyon fontosává vált számomra. Szellemi és fizikai kihívás, ha valaki komolyan foglalkozik vele. Én is rendszeresen gyakorlom és tanulom. Igyekszem minél több irányzatát megismerni, és azokat lehetőleg olyan autentikus tanároktól, mesterektől elsajátítani, akik a jóga bölcselati rendszerének eredeti irányvonalaéhoz tartoznak. Idén nyáron szereztem meg a jóga- és pilates-oktatói oklevelet az Egészségért Jóga Stúdióánál, Kehidakustányon, és terveim között szerepel mindkét mozgásforma technikájának oktatása, illetve a jóga jótékony hatásának megismertetése.

MM



Mansfeld Lászlóné

Akkreditált programmal,
teljes körű szolgáltatással
ÓVODA ÉS JÁTSZÓHÁZ NYÍLIK
Budakeszin október 1-én.
Érdeklődés és jelentkezés
Urbán Mónika Óvoda vezetőnél.
06-30-471-3341

Öné az elsőbbség!

Szeptemberi hirdetési akció a
Hegyvidék újságban!

Ne várjon tovább!!!

Hirdessen kedvezményesen!

20% kedvezmény, minden előre
lekötött **három** megjelenés után.

A választás az Öné, a megoldás a miénk!
Részletekért forduljon hirdetésszervezőnkhoz,
aki készséggel ad tájékoztatást aktuális
hirdetési árainkról.

Ypsilon Média - Kovács Balázs
tel: +36-1-328-0316 fax: +36-1-328-0317 mobil: +36-30-337-9962
e-mail: kovacs.balazs@ypsylonmedia.hu

Fehér László
Bútorrestaurátor
Igazságügyi műtárgy- szakértő

Villafa antik bútorai felújításán
korfa anyagokkal,
szakszerű technológiával,
garanciával.

Budapest,
Keleti Károly u. 11/B.
Nagy Sándor József u. 44.
Mobil: 30/941-8639
Tel: 1/284-4553
web: www.restaurator.hu

Diametrus Diametrus
Kutató, Fejlesztő, Szolgáltató Kft.

**Kéménybéléseles
FuranFlex technológiával,
bontás nélkül,
elhúzásos kéményekben is.
Gyűjtőkémények béléseire is
a legalkalmasabb.
Turbós készülékek
kéményeire is!
Ingyenes helyszíni
felmérés.**

www.diametrus.hu
tel: 464 5881
464 5812
fax: 464 5882

**ITT AZ IDEJE
GONDOLNI AZ ŐSZRE**

- Író- és számítógépszekrények nagy szín- és méretválasztékban
- Előszobabútorok és gardrób szekrények egyedi összeállításban
- Konyhabútorcsere-lehetőség változatlan feltételekkel

- ingyenes felmérés, tervezés, szállítás
- egyéb bútorterveit is megvalósítjuk
- AGF tolóajtórendszer-térelválasztó- és szekrénybe építhető kivitel
- hatalmas alapanyag, szín- és formaválaszték

**... A MÉRETTRE KÉSZÜLŐ BÚTOROK
BOLTJA ...**

ÉBEN BÚTORSZALON
Nyitva: H-P: 10-18 Szó: 9-13
1123 Budapest, Alkotás u. 27. • Tel./fax: 202-70-57
Honlap: www.ebenbutor.hu • E-mail: info@ebenbutor.hu

Vegyes elfogyasztás: 5,2-9,3 l/100 km, CO₂-kibocsátás: 139-223 g/km. Az ajánlat 2008. október 1-től december 31-ig vagy a készlet erejéig érvényes. Részletek a márkakereskedésünkben! Az autó illusztráció.

Mindent elsőpró vizsg. Leküzdhetően készítés. Szerelem első látásra. Örjő sóvárgás...
Lássa és érezze!

Ford Mondeo | Feel the difference

Akarom. Most.

Ivanics Kft.
1116 Budapest, Mészáz u 2-4. Tel: 1/226-2232
8000 Székesfehérvár, Palánkai út 7. Tel: 22/889-100
www.ivanics.hu

IVANICS
AUTÓ

Tanuljunk együtt internetezni!

2008-ban is folytatódik a Magyar Telekom
ingyenes internet-oktatási programja.

Az előadás során másfél-két órában gyakorlati példákkal alátámasztva mutatjuk be a számítógép és az internet használatát, és hasznos tippeket adunk ahhoz, hogy Ön is örömet lelje a világháló szörfölésben. Az előadás végeztével minden résztvevő internethasználatot segítő füzetet kap ajándékba.

Érkezés és regisztráció 30 perccel az előadás kezdete előtt.

Az előadás témája: Internetismeretek kezdőknek

Várjuk jelentkezését az ingyenesen hívható **06 80 204 850** telefonszámon vagy a **www.magyartelekom.hu** oldalon!

**Az előadások időpontja: október 10., 10.00; október 14., 17.00;
október 21., 14.00; október 30., 10.00**

Helyszín:
Magyar Telekom Nyrt. székháza, Budapest I. kerület, Krisztina krt. 55.
Megközelíthető 18-as és 56-os villamossal (Mikó utcai megálló), 2-es metróval (Déli pu. végállomás), 5-ös, 78-as és 105-ös autóbusszal (Alagút vagy Mészáros utcai megálló).

••T••Home• ••T••Mobile•

Együtt. Veled

.....T.....

AZ ARANYPÓKNÁL

SZÜLETÉSNAPI KEDVEZMÉNY

-20%

Minden Triumph termék vásárlásánál 20% engedményt adunk OKTÓBER 9-11-IG

**7 éves az ARANYPÓK és a TRIUMPH márkaboltja a MOM-ban!
A legnagyobb Aranypók üzlet a hipermarket mellett.**

**MINISÉG, MÁRKA, SZAKSZERŰ KISVÁSÁRLÁS
ARANYPÓK
VONZÓ ÁRAK**

Triumph
www.aranypok.hu



Mit együnk tízóráira?



FOTÓ: KALMAR LÁDÁS

A gyerekek optimális testi és szellemi fejlődéséhez, a felnőtt ember kiegyensúlyozott napiához elengedhetetlen a megfelelő táplálkozás és az egészséges életmód követése – felelte kérdéseinkre Feigl Edit dietetikus, táplálkozási szakértő. – Az egészséges táplálkozás egyik ajánlatos feltétele a napi ötszöri étkezés. Mivel hétköznapjaink javát iskolában, munkahelyen töltjük, így a tízórait, az ebédet és az uzsonnát is ott fogyasztjuk el.

A kis étkezésekről, vagyis a tízóráiról és az uzsonnáról gondoskodnunk kell gyermekünk és a magunk számára egyaránt. A gyerekeknek érdemes otthonról vinniük a tízórait, és nem rájuk bízni, hogy vegyenek valamit a büfében. A helyes táplálkozási szokások kialakítása nagyrészt a szülők feladata, ennek egyik hatékony eszköze lehet a tudatos, változatos tízórai- és uzsonnakészítés. Különösen a fejlődésben lévő gyerekeknél minden étkezésnek meghatározó szerepe van! Az összes

makrotápanyagot (fehérjét, zsírt, szénhidrátot) és mikrotápanyagot (vitaminokat, ásványi anyagokat) csak a minél többféle élelmiszer-csoportot, illetve élelmiszert tartalmazó étrenddel lehet biztosítani a szervezet számára. A megfelelő tápanyag-ellátottság, a helyesen összeállított étrend, a rendszeres étkezés és életmód mind hozzájárul az egészség megőrzéséhez, illetve egyes betegségek kialakulásának megelőzéséhez.

Miből álljon a tízórai és az uzsonna? Törekedjünk arra, hogy lehetőleg tartalmazzon gabonaféléket és/vagy tejterméket és/vagy gyümölcsöt, zöldséget, amelyek különösen fontosak a gyerekek táplálkozásában. A gabonatermékek az élelmi rost, a tejtermékek jó minőségű fehérje- és kalciumtartalmuk miatt, míg a zöldségek, gyümölcsök rostjaiknak, ásványi anyagaiknak és vitaminjaiknak köszönhetően nélkülözhetetlenek.

A szendvicsek készítéséhez érdemes a magasabb rosttartalmú

termékeket választani, így például a teljes kiőrlésű lisztből készült barna kenyert, Grahamkenyert, rozsos, korpás, magvas kenyereket, kifliket, zsemleket. Ide sorolhatók a különféle müzliszeletek, puffasztott gabonatermékek, kekszek is. Ez utóbbiakból szintén a teljes kiőrlésű lisztből készületeket érdemes választani. A tejtermékek közül használjuk az alacsonyabb zsírtartalmúakat, s éljünk a széles választék kínálta lehetőséggel. Sajtok, sajtkrémek, túrókészítmények, túrókrémek, kefir, natúr és ízesített joghurtok kiváló alkotói lehetnek egy-egy tízórainak, uzsonnának.

A gyümölcsök egyik legnagyobb előnye, hogy hazánkban évszaktól függetlenül is sok fajtájuk kapható, másrészt nem igényelnek különösebb előkészítést, nem kell mindennap frissítet be-szerezni, egyszerű a csomagolásuk, könnyen elfogyaszthatók.

j.

Az iskolai büfék kínálata

Rövid körutat tettünk néhány kerületi általános iskola büféjében, hogy megnézzük, mennyire egészséges ételeket, italokat kínálnak, s mire van leginkább igény a diákok körében.

Már az első, Kissvábhegyen található általános iskolában kiderült, hogy a szénsavas üdítők és chipsok árusítása nem engedélyezett. Így két olyan élelmiszer rögtön kikerül a választékból, amely amúgy sem a vitaminértékéről híres. Itt egyébként leginkább a melegszendvicset kedvelik a diákok, de a hamburgert, az almát, a gyümölcsjoghurtot és a banánturmixot is szívesen vásárolják. A csokis szeleteken kívül akad cukormentes nyálkó, müzli, míg chips helyett előrecsomagolt kétszersültet lehet rácsálni. Még csontertősítő kalciumos pezsgőtablettát is árusítanak.

A németvölgyi suliban délelőttönként hideg szendvicset vesznek a legtöbben, délután édességet. A szendvicskínálatban szalámis, sajtos és paprikával, salátával töltött zsemlékkel találkozunk, de van magvas kifli is. Szintén kapható gyümölcsjoghurt és puding. A tulajdonos bioalmát és körtét is tart, bár elmondása szerint almát akkor vesznek a leggyakrabban a fiatalok, amikor a rajzórán van rá szükség. Az édességeket vizsgálva jóval több csokis szeletet, sőt táblás csokoládét találtunk a polcon, mint az előző iskolában, igaz, müzlis szeletet is felfedeztünk.

Az Orbánhegyen járva hamar feltűnt, hogy legnagyobb mennyiségben hideg- és melegszendvicset tartanak a büfében. Előbbieknél molnártát és magvas

kifit is használnak alapanyagul, a szalámi mellett tonhalat, ám hiába tesz bele a tulajdonos salátát, állítólag többnyire kidobják belőle a diákok. Pizza és hamburger is kapható, de ezeket kevésbé veszik. Igény leginkább csokoládéra és nyálkóra lenne, de mivel ezek tartása is korlátozott, itt csak kétfajta csoki van. Ugyanakkor fellettünk néhány cukrászsüteményt és édes péksüteményt. A gyümölcsök közül egyedül az almát veszik, banánt vagy narancsot


nem. A megszomjazó gyerekek mindhárom helyen teát, kakaót és dobozos vagy üveges, rostos üdítőket ihatnak, de szénsavmentes ásványvíz is kapható.

Összességében elmondhatjuk, hogy a különböző szabályozások hatására az iskolákban egészségesebben is lehet táplálkozni, de még mindig a kevés tápértékű és a fogaknak sem éppen kedvező édességek iránt mutatkozik a legnagyobb kereslet.

Balogh Ildikó



FOTÓ: KALMAR LÁDÁS



Prof. Dr. Yu Funian Ph.D.

Jó Hír!

Gyógyulás mellékhatások nélkül!

Prof. Dr. Yu Funian kínai orvosprofesszor megnyitja hagyományos kínai orvosi rendelőjét 2008. augusztus 8-án, Budán, a II. kerületben!

A professzor és munkatársai akupunktúrával, akupresszúrás gyógymasszázs, köpöly- és moxaterápiával gyógyítanak.

Belgyógyászati-, idegrendszeri-, légzőszervi betegségek, nőgyógyászati panaszok, hangulatzavarok, gyermekbetegségek, immunrendszeri problémák, mozgásszervi problémák, reumatológiai betegségek, fájdalomcsillapítás, fogyókúra.

Cím: 1025 Bp. Pasaréti út. 1. I. em. 1. (17-es csengő)
Tel.: 201-1116, 06/30-933-7858

Kedves vendégeinknek az első két hónapban 30% kedvezményt biztosítunk!

Hatász

OPTIKA

30 éve az önök szolgálatában

Essilor és egyéb márkás szemüveglencsék, márkás szemüvegkeretek

- **Javítás**
- **Szemvizsgálat**
- **Kontaktlencsék**

XII. ker., Böszörményi út 3/d.
Nyitva: 10-18-ig
Tel.: 214-5626

Jelentkezzen az

Élővércsepp - ANALÍZISRE

és tegyen valamit az egészségéért!

06-70-364-46-06

~~8000 Ft~~
6000 Ft

Értesítjük kedves pácienseinket: a felújított, bővített fogászati rendelőkben az esztétikai fogászat, garanciális fogpótlások, szájszépséget mellett **amerikai módszerrel prizmás fogfehérítés, nagymomású fogtisztítás, ultrahangos fogkö-eltávolítás, fogszabályozás.**

Szombaton kedvezmény!
15 éve működő Fogas-Dental
Szilágyi Erzsébet fasor 45/b
213-57-35; 06-20-971-71-40

ELADÓ LAKÁSOK



86-161 m²

IRHÁS ÁROK 27/A.

Érd: 06-20-944-0997 és 06-1-789-9106

www.ujlakasvasarlas.hu

MIT (V)EGYÜNK?

Kenyér diétázóknak

Számos pékárú várja a boltokban a különféle okból diétázókat. Valamennyi megfelel azoknak a ráplálkozási javaslatoknak, amelyeket a szakemberek ajánlanak. Az egyik legismertebb a Graham-kenyér, amely jól beleilleszthető a fogyókúrások, elhízottak, cukorbeteg és egyes emésztőszervi rendellenességekkel küzdők kímélő étrendjébe. Régóta vásárolhatjuk az úgynevezett levegőkenyeret, -zsemlet, ezek alacsony szénhidrát-tartalmuk miatt ajánlottak a cukorbetegeknek. Alapanyaguk a glutin-, vagyis sikérliszt, ami búzaliszt, búzákörpe és szójaliszt keveréke.

Mivel a hazai kenyerek jelentős mennyiségű nátriumot, ezen belül sót tartalmaznak – 10 dekában 60-80 milligrammot –, napi só- (nátrium-)szükségletünket már 30 deka jóféle kenyér bekebelezése fedezi. Nem véletlen, hogy létrehozták a sószegény kenyeret, amelyet elsősorban a magas vér-

nyomásban, szív- és érrendszeri megbetegedésben szenvedőknek ajánlanak. Ilyen a Vita korpás zsemle és kenyér, amely élelmi rostokban gazdag, és elnyerte a „Szívbarát” védjegyet.

Akik otthon akarnak diétás kenyeret készíteni, azok speciális malomipari termékeket használnak; a pontos arányban előre kevert lisztfélék megvásárolhatók a nagyobb élelmiszer-áruházakban. Fehérjeszegény péksüteményt süthetünk a Fe-mini kenyér- és süteményporokból. Ezeknek jóval kisebb a fehérjetartalmuk, mint a búzaliszteké.

A megváltozott kínálat ellenére nemcsak a választék, de a tájékoztatás miatt is lehet hiányérzetünk. Egyelőre nagyon kevés pékárún találunk útmutató cédulát, amelyből kiderül, miből állították elő, mennyi ideig tartható el, vannak-e benne, s ha igen, milyen adalékanyagok és ízfokozók.

JM

HA MÉG NEM TUDNÁ...

- * A jó kenyér magas, sima vagy olykor repedtebb héjú, lehetőleg fényes.
- * Akárcsak a jó dinnyét, a kenyeret sem árt megütögetni, ha feszes, magas hangot hallunk, s nem tompán puffan, bátran hazavihetjük.
- * Amikor fölsteleteljük, figyeljünk arra, hogy a vágás mentén lyukacsos, és ne morzsálódó vagy ragacsos legyen.
- * Ha lehet, kerüljük az előre szeletelt kenyeret – hamarabb kiszárad, elveszti frissességét, könnyen penészedik. Csak akkor vásároljuk meg, ha azonnal elhasználjuk az egészet, mondjuk vendégvárásakor.
- * Minél több a rozsliszt a kenyérben, annál tovább friss marad.
- * Ne tegyük a kenyeret a hűtőszekrénybe! Megszikkad, és íztelenné válik.
- * A jól záródó fémdoboz jó szolgálatot tehet a stanglik, vajás kiflik tartásánál.
- * A kissé kiszáradt – de nem csontszáraz – kalácsot, zsemlet, kiflit „újráleszt-hetjük”, ha lespiricelljük vízzel, és néhány percre kb. 180 Celsius-fokos sütőbe tesszük. Ám a „varázslat” nem ismételhető, csak egyszer sikerülhet! Ha a kenyér már úgy kiszáradt, hogy menthetetlennek tűnik, vágjuk fel diónyi darabokra, tálcán szárítsuk meg, és diódaralóban ledarálva kiváló morzsa lesz belőle, amit elhasználhatunk a rántott csemegékhez és bécsi szelethez.

Szendvics: a kártyaszemvédegy gyümölcse

Még a szendvicsnek is van hiteles története, amely ráadásul évszázadokra nyúlik vissza. A középkor előtt a kenyeret evőszekélyként használták, a hús- és zöldségféléket kenyérszeletekbe vagy lepénybe csomagolva fogyasztották. A reneszánsz idején a villa feltalálása forradalmian megváltoztatta, „nemesi rangra” emelte az étkezési szokásokat. A kézzel falás nem túl épületes látványa megmaradt a szegények kiváltságának.

Végül is Lord Sandwich angol úriember érdeme, hogy a szendvics a 18. században újjászületett Európában. A legenda szerint a lord olyan szenvedélyes kártyás volt, hogy a vacsorát nem hagyományos módon költötte el, hanem ráparancsolt a szolgádjára, tétessen egy darab húst két szelet kenyér közé, így addig sem hagyja abba a játékot, amíg eszik. Később a vendégei is ugyanezt kérték.

Azóta is a kenyér és a hús a két legfontosabb alkotóeleme ennek az egyszerű eledelnek. Azonban egy igazi szendvics manapság mást is tartalmaz: sajtot, salátát, zöldségeket és egyéb töltelékeket. Elkészítése roppant egyszerű. Levágunk két szelet kenyeret, vagy félbevágunk egy zsemlet, kiflit, esetleg egy mini franciakenyeret. A szeletek egyik oldalát megkenjük vajjal, zsírral, pástétommal vagy valamilyen krémmel, majd szalámmal, kolbásszal, sonkával, főtt tojással, sajttal borítjuk, erre néhány salátalevelet, uborkát, paradicsomot, paprikát, hagymát teszünk, esetleg valamilyen szósszal leöntjük. A másik szelet kenyeret a tetejére nyomjuk. Ezután már csak egy dolgunk maradt: kézbe fogva jóízűen bekebelezni.

Az amerikai bagel magában, minden „bélés” nélkül is finom, s nemcsak a sós, hanem az édes

változata is népszerű a tengerentúlon. Amennyiben mégis megtöltek, úgy félbevágják, mint a hagyományos szendvicseket, s valami finomságot tuszkolnak bele. Érdekes, hogy jelenlegi „tartózkodási helye” ellenére a bagel Bécsben született (1683-ban), a helyi pék így akarta kifejezni hálóját a lengyel királynak, amiért megővta vidéki rokonait a török hódítóktól. Sütött egy jókora adag kenyel alakú péksüteményt, utalva ezzel a fenség kedvenc időöltésére, a lovaglásra. Nem csoda, ha a lengyeleknek a bagel vált a legkedveltebb falatoznivalóvá, különösen



kenyél alakot felváltotta a szerencse megtestesítőjének vélt, közepen lyukas, kerek tészta; varázssüteménynek tartották. Később kelet-európai zsidó bevándorlók vitték el az Egyesült Államokba, s innen indult el világhódító körútja. A múlt század tízes éveiben már több mint háromszázan éltek bagelsütésből csak New Yorkban.

Eleinte tálcáról, botra fűzve, töltenélű kínálták. Az 1960-as évektől kezdtek nagyipari méretekben gyártani, mivel Dan Thompson feltalálta azt a bagelsütő gépet, amely a dagasztás után nyomban megfőzi a süteményt, majd kisüti, és be is csomagolja az óránként 2100 darabot.

Járay Mari

Variációk egy témára

Lássunk néhányat a számtalan, könnyebben, esetleg nagyobb időráfordítással elkészíthető szendvicsfélékből!

PESTÓS SZENDVICS

A megszokott, már-már megunt szendvicset nagyon megdobja, ha a sajtkrémmel megkent szeletekre egy-egy karika friss paradicsomot fektetünk, és ezeket megkenjük 1-1 mokkáskanálnyi pestóval. Az olaszok elsősorban tésztákra kikevert fűszerezésű csodája a zsemletet, kenyérszeleteket is megbolondítja. Úgy készül, hogy felaprítunk friss, kb. egy maréknyi bazsalikomot és petrezselymet. Egy gerezd zúzott fokhagymát adunk hozzá, és egy kevés (kb. 2 mokkáskanál) olívaolajjal alaposan összekeverjük. Sózzuk, borsozzuk, s ha van odahaza, 1 kiskanál reszelt parmezán sajtot is beleszórunk.

RICOTTÁS SPENÓTOS

Egy francia bagettet vágunk fel kb. 15 centis darabokra, majd lapjában is vágjuk el. Kenyük meg jó vastagon készen kapható ricotta sajtkrémmel, amelyet előzőleg keverünk össze 5 deka reszelt parmezán sajttal (reszelve, dobozban vagy fóliázva kapható). Mossunk meg és aprítsunk fel 15 deka parajt, ezzel koronázzuk meg a bagett felét, és borítsuk rá a másikat. Reggelig legyen a hűtőben.

SÓS BAGEL

Kissé elrugaszkodott ötletnek tűnhet, de megéri, önmagában vagy többféleképpen tölthető. Melegítsünk meg 2 és fél deci tejet langyosra, adjunk hozzá 5 deka vajat, 1 evőkanál kristálycukrot, 1 mokkáskanál sót, hogy megolvadjanak a langyos tejben. Ezután 1,5 deka élesztőt morzsoljunk bele a langyos keverékbe, hagyjuk megkelni kb. 10 percig. Majd a 40 deka finomlisztet – lehet felefele arányban Graham-liszt és rétesliszt – 1 tojással újabb 10 perc alatt dagasszuk be. Akkor jó, ha elvlik az edény falától, és nem keményebb, mint a pizzatészta. Egy kevés liszttel meghintve hagyjuk 1 órán át pihenni.

A meglisztezett gyűrődészkán a tésztát vastag rúddá sodorjuk, amelyet aztán tizenhat egyenlő (35-40 grammos) részre szabunk, a közepüket kilyukasztjuk, kör-



ben kissé kimélyítjük. Ha kettévágva, megtöltve kínáljuk, akkor a krémsajtos vagy a füstölt lazacos változat a legfinomabb.

Ha kettévágva, megtöltve kínáljuk, akkor a krémsajtos vagy a füstölt lazacos változat a legfinomabb.

Hat-hét kanálnyi forró olajban kisütjük, szűrőpapíron lecsöpögtetjük. Amíg hűl, kettévágjuk a császárszeleket, s kb. 7-10 deka natúr krémsajttal megkenjük valamennyit. Egy fél zsemle ráhalmozunk a megmosott és gondosan vékony szeletekre vágott fél fej salátát vagy jégsalátát. Erre fektetünk zsemlelénként 1 szelet, ferdén felvágott szezámos csirkemellet, majd 2 közepes – a szárkocsányától megfosztott – felszeletelt paradicsomot. A szalvétán kívül jól záródó műanyag dobozba érdemes becsomagolni. Ugyanezt megtehetjük tonhallal vagy sertés szűzpecsenyével.

TÖLTÖTT ZÖLDSÉGEK

Sok időt nyerhetünk, ha különféle zöldségeket, főleg hosszabban félbevágott zöldségeket, kigyóborkát, vagy kettévágott, elvágott és kivájt, jókora, de zsenge karalábét, retket töltnék meg különféle túrókrémkeverékekkel. Előző este összeállíthatjuk, és csomagoláskor csak a magos zsemlet, rozskenyeret kell mellédnünk. Készíthetünk egyszerű körözöttet: 10 deka tehéntúró, fél fej finomra vágott vöröshagyma, 5 deka juhtúró, 2 evőkanál tejföl, 2-2 mokkáskanál köménymag, csemege piporospaprika, só és 1 csipetnyi bors keverékéből. De megölthetjük a zöldségeket 15 deka tehéntúró, 2 evőkanál tejföl, 4-5 deka felaprított friss kapor vagy zellerzöld, 1-1 mokkáskanál só és örölt bors elegyével. „Tapintatos” mennyiségű (kb. 1-2 gerezd) zúzott fokhagymát is elkeverhetünk tömlős füstölt sajtkrémmel és apróra vágott füstölt sonkával.

(J)


étterem café lounge





reggel délben este
Nyitva minden nap 8.30-tól

1125 Budapest, Szarvas Gábor út 8/d
www.cascade.hu
tel: 392 0007


WENDOM

www.citroenwendom.hu

ERRE CSERÉLNE 5 ÉV GARANCIÁVAL?*

CITROËN C4 PALLAS



CITROËN XSARA
+ havi 39 518 HUF
= **CITROËN C4 PALLAS 1,6 BUSINESS**

*2002. évi vagy fiatalabb banki tehermentes Citroën XSARA 1 000 000 Ft körüli piaci érték esetén, október 30-ig létrejött megrendelés alkalmával, készleten lévő autókra. PSA maradványértékesítéssel, 20% maradvány-értékkel CHF alapú finanszírozással, 60 hónapos futamidővel.

CITROËN WENDOM BUDA

III. ker. Bécsi út 178.
Tel: 439-1111

CITROËN WENDOM PEST

IX. ker. Könyves Kálmán krt. 22.
Tel: 216-7100

CITROËN 
EL SEM TUDJA KÉPZELNI, MI MINDENT TEHET ÖNÉRT A CITROËN

www.erstebank.hu Erste Vonal: 06 40 555 444

Alakítsa vállalkozása számlacsomagját a saját szájíze szerint!

Új Erste Válogatás Számlacsomag
szabadon választható kedvezményekkel



ERSTE 
Nálunk Ön az étel.

Szeretné vállalkozása számlacsomagját igényeinek megfelelően alakítani, kedvezményekkel megfűszerezni?

Bankunk az új Erste Válogatás Számlacsomaggal egy olyan konstrukciót fejlesztett ki vállalkozása számára, amely segítségével most saját ízlésének megfelelően válogathatja össze a számlacsomagjához kapcsolódó kedvezményeket.

Címünk: 1123 Budapest, Alkotás út 15. (a Déli pályaudvarnál)

A szolgáltatást a Bank az 500 millió Ft alatti éves nettó árbevételű vállalatok, gazdasági társaságok, társadalmi szervezetek, valamint egyéni vállalkozások részére nyújtja.

Kiugró képminőség

36 tévécsatorna havi 2590 Ft!

Árgaranciával, 2 év hűségidő vállalása mellett!

Ezt látnia kell!

Válasszon akár 88 csatornából álló kínálatunkból, hogy a digitális tévéadás DVD-szintű élményét élvezze!

Az akció visszavonásig érvényes.

- belépési díj
- az első dekóder havi díja két éven át
- az első hónapban az HBO MAXPAK díja

0 Ft!

antenna digital
Műsoron a minőség

Az akció részletei: www.antennadigital.hu ☎ 06 40 50 50 40

Őszi gyümölcsök a kertekben

A nyári gyümölcsök – köztük az eperfa és a ringló – már szerepeltek a Hegyvidék hasábjain, most pedig eljött az ideje a később érő termések ismertetésének. Essék szó tehát a kerítés belső és küldő oldalán egyaránt elterjedt növényekről: a bodzáról és a naspolyáról!

A bodza – vagy teljes nevén fekete bodza – érdekes növény, hiszen szinte mindenütt megjelenik, ültetés nélkül is gyarapítja a legtöbb kert növényállományát, és ha már megtelepült, gyors növekedésbe kezd, virágzik és gazdagon terem. Mindenki ismeri, mindenki tudja, hogy virágából remek szörp készíthető, lila bogyció pedig lekvár alapanyagául szolgálhatnak – mégis kevesen becsülik.

Régen a mácsnyák rendjébe tartozó növény minden darabját felhasználták; szivacsos belül, közepén üreges hajtásaiból fúru lyát vagy vattapuskát készítettek, gyökerét, kérgét, levelét, virágát és bogycióját étkezésre és gyógyításra használták. Fája annyira szivacsos, hogy egymagában még elégetni sem lehet. Gyorsan bomló lombja segíti a komposztálást, ezzel javítja a kiskertek talaját. A növény és a levelek beáztatásával nyert lé távol tartja a legyeket és egereket, ugyanakkor vonzza a levéltevőket, ezzel megóvjaa a kert más, érzékenyebb fajait.

A bodza a népi gyógyászatnak is sokoldalú alapanyagot biztosított; teáját használták vértisztító, hashajtó, fájdalomcsillapító, hánytató, sebgyógyítást segítő és székrekedést gyógyító szerként is. Még a tbc kezelésében is sikerrel

alkalmazták. Vitaminokban, provitaminokban és ásványi anyagokban különösen gazdag bogyciójából a legváltozatosabb ételek és italok készíthetnek. A bodzapálinka (bodzabor, bodzaccet) ma éli reneszánszát, és se száma a különböző bodzalekvár-recepteknek. A választék azonban nem merül ki itt, a vállalkozó kedvűek akár a palacsintáztában kisütött bodzavirágot, a mákos, bodzás süti



Termő bodza

és a hideg bodzalevest is kipróbálhatják. Fontos azonban tudni, hogy a növény magja és zöld részei enyhén mérgezők, nagyobb mennyiségben elfogyasztva hasmenést, hányást idézhetnek elő.

Az ország útjain járva egyre gyakrabban lehet bodzaültetvényeket látni. A lehajló ágakon termő bodza ugyanis az élelmiszeripar keresett alapanyaga. Egyre több ital – köztük gyümölcslé – kerül a boltok polcairaól a háztartásokba, de az elkészítésükhöz felhasznált gyümölcs mennyisége

évről évre csökken. A dráguló gyümölcsök helyét a bodza felértékelődött színező hatása tölti be.

A növény gondozására nem érdemes sok szót vesztegetni, inkább a visszaszorítására kell figyelni, mert gyors növekedésével elnyomhatja, beárnyékolhatja a kert más növényeit. Metszése nem okoz nehézséget, hiszen puha, szivacsos hajtásait metszőollóval is könnyű átvágni. Érdemes azonban meghagyni a kertben, mert sokat segíthet a növényvédelemben, beérő és le nem szüretelt bogyció pedig a kert madarainak kedvelt csemegéi.

Őszi gyümölcsünk a naspolya is, mégis szinte mindenben különbözik a fekete bodzától. Magról kelt egyedei tövisesek, a nemes alanyra oltottak nem szúrnak. A molyhos, lándzsás leveleket tartó, három-öt méter magas, erősen elágazó bokron ősszel jelennek meg a húsos, barna termések. A pingponglabdányi gömbök azonban csak a

fagyok hatására, karácsonyra válnak élvezhetővé.

Október elején leszűretelve a szobában is beérnek néhány hét alatt. Lekvárszerű gyümölcsük megosztja az embereket: van, aki mindennél többre becsüli, más viszolygva utasítja vissza. Pedig az igénytelen és csersavtartalma miatt a kártevőknek is ellenálló kaukázusi növény gazdag vitaminforrás abban az időszakban, amikor már semmilyen gyümölcs nem terem a kertben.

Barta István

Madárvédők a Hegyvidéken

A XII. kerület szerencsés természeti adottságokkal rendelkezik. Sok a zöld terület, a park és a kirándulóhely, ahol szép számmal élnek ritka madarak és más védett élőlények. Hogy ez sokáig így maradjon, a helyiek természet szeretete mellett olyan civil szervezetekre is szükség van, mint a kerületben működő Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület. Bajor Zoltánnal, a budapesti csoport elnökével beszélgettünk.

■ *Lehet élni a madarak társasága nélkül?*

– Természetesen lehet, de mi az egyesületben úgy gondoljuk, hogy a madarak szükséges részei mindennapi életünknek, így nélkülük nem igazán érdemes. Szerencsére még a nagyvárosokban is számtalan madárfajjal találkozhatunk, Hegyvidéken pedig nem egy kiskertben valóságos városi vadon található.



A közismert széncinege az egyik leggyakoribb madárfaj a fővárosban

■ *Mit érdemes tudni a Magyar Madártani Egyesületről?*

– Egyesületünk Magyarország, egyúttal a térség egyik legnagyobb természetvédelmi civil szervezete. Az állatkert barlangtermében alakult 1974-ben, budapesti csoportjának székhelye itt, a Hegyvidéken, a Jókai-kertben található. Bár az előző rendszerben nem szerettük, ha nagyobb csoportosulások jönnek létre, az akkori hatalom mégsem gátolta működésünket, hiszen mindvégig politikamentes tevékenységet folytattunk. Mára tízezernél is több taggal büszkélkedhetünk, és országos szervezetté váltunk. Egyesületünk tagjainak jelentős részét gyerekek, illetve családok alkotják. Arra törekszünk, hogy megyénként, esetleg jelentősebb tájegységenként legalább egy aktív csoporttal rendelkezünk. A cél az, hogy az egyesületi háttér, szakmai tapasztalat és tanácsadói segítség felhasználásával a csoportok megyei szinten is képviseljék és ellássák a természetvédelemmel kapcsolatos tennivalókat.

■ *Milyen anyagi háttér áll ehhez a rendelkezésükre?*

– Mivel az államtól nem kapunk támogatást, bevételeink legnagyobb részét a pályázati források teszik ki. Rendszeresen indulunk az európai uniós faj- és élőhelyvédelmi pályázatokon. Ci-



A XII. kerületben több helyen költ a védett egerészölyv

vil szervezet lévén az adók egy százalékaival is támogathatnak minket a természetbarátok – szerencsére egyre több felajánlás érkezik.

■ *Mivel foglalkoznak az egyesület tagjai?*

– Fő célunk a madarak, mint például a parlagi sas, a kerecsenyólyom, a kék vércse, a tűzok védelme. Tevékenységünkhöz tartozik a gyepvédelem is. Ez azért fontos, mert védett természeti értékeink

hozzánk hasonlóan, és madáreteket helyeznek el a kerület legkülönbözőbb pontjain, a magántulajdonú kertekben, erdőben vagy éppen a parkokban. Néhány madárvédő a fák természetes odvaiba, a letört faágak helyén kialakult üregekbe rak táplálékot.

■ *Hogy néz ki egy jó madáretető, és milyen ételmezt helyezünk el benne?*

– Szinte mindegy, hogy milyen anyagból készül, legyen az műanyag flakon vagy régi gumicsizma, egy kis átalakítással máris madáretető varázsolható. Mi mégis azt ajánljuk, hogy a madárbarát kertben lehetőleg természetes anyagból, fából készüdjön, annál is inkább, mert hasznossága mellett csak így válik a kert díszévé. A legfontosabb, hogy olyan madáretetőt készítsünk, amely megvédi az ételmezt az esőtől, hótól. Etetésre az olajos magvak a legjobbak: napraforgó-, tők-, dinnye-, kendermag, dió, de bátran használhatunk fagyút, töpörtyűt, sajtot, túrót, főtt burgonyát, almát, zöldséget és gyümölcsmaradékokat. Ne adjunk azonban a madaraknak sózott szalonnát és keneret!

■ *A madárgyűrűzésnek évtizedes hagyományai vannak hazánkban, azonban még mindig nagyon kevesen tudják, hogy a madártanban, a természetvédelemben milyen szerepet tölt be.*

– Rendszeresen tartunk madárgyűrűzést, erről a honlapun-



Az erdei fülesbagoly törvényes oltalmat élvez. A kerületben elsősorban a téli időszakban találkozhatunk vele

kon előre tájékozódhatnak az érdeklődők. Mint kutatási módszer a gyűrűzés elsősorban a vonulás sajátosságait vizsgálja, de más összefüggések megértésében és tisztázásában is jelentős szerepet játszik. Segít meg tudni, miért vonulnak a madarak, merre mennek, hol vannak a telelőhelyeik, és mi alapján tájékozódnak. Gyűrűzést és a hozzá kapcsolódó bemutatásokat több helyen tartunk Budapesten, egyebek mellett a kőbányai lapon, a cinkotai Naplás-tónál és furcsán hangzik, de a Kerepesi úti temetőben.

mm.

■ *A Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület honlapja: www.mme.hu.*

www.sakura.hu

18 LE és klíma ajándékba

YARIS

Íme, egy előzetes ajánlat: ha most dönt a Yaris mellett, ajándékba adjuk a légkondicionálót, az 1.3-as Yaris modelleket pedig az 1.0-es áráért vásárolhatja meg. Így az utat kellemes hőmérsékletben és rövidebb idő alatt teheti meg. Ha további érveket keres a Yaris mellett, itt a Yaris ICE+, amely 2 890 000 Ft-ért – a klímán és a lóerőn felül – más kedvezményes extrákkal is kényeztet. Látogasson el hivatalos Toyota márkakereskedésünkbe, ahol ki is próbálhatja a Yaris modellt.

Nyílt hétvége: október 11-12.
Egyhetes szabad száguldást nyerhet!

EURO NCAP TODAY TOMORROW TOYOTA

TOYOTA SAKURA KFT.
1033 Budapest, Szőlőkert utca 1. Telefon: (1) 250-8900 Fax: (1) 436-7545

A képen látható autó illusztráció. Kombinált üzemanyag-fogyasztás (l/100km): 4,5 – 6,0. CO₂-kibocsátás (g/km): 119 – 141. Fenti ajánlatok 2008. szeptember 11-től a készlet erejéig, illetve visszavonásig az 1.3-as új Yaris modellekre érvényesek a Toyota márkakereskedők hozzájárulásával. A motorteljesítményre vonatkozó ajánlat az 1.3-as és 1.0-es motorok teljesítménykülönbségét tartalmazza. *Részletek a márkakereskedésben és a www.toyota.hu oldalon.



A rigófélékhez tartozó vörösbegy az erdőségek elterjedt fészkelőfaja, egész évben hazánkban tartózkodik. Almával vagy egyéb lágy eleséggel télen kertünkbe is becsalogathatjuk

