





# HEGYVIDÉKI NAPOK

# 2015

## június 5-7.



### JÚNIUS 5.

## XI. HOPP-PARÁDÉ

Távolugró verseny hazai és nemzetközi sportolókkal



### JÚNIUS 6.

## PASO



### JÚNIUS 7.

## RADICS GIGI, TÁTRAI BAND

- Közrendvédelmi bemutatók
- Egészségügyi szűrések
- Sport-, kulturális programok
- Mesesátor és gyermekprogramok kicsiknek
- Furfangos Csodavilág
- Borkóstolás, gasztronómiai ingyencségek
- Főzőverseny Buday Péter mesterszakáccsal

#### ■ HELYSZÍNEK:

június 5. Sirály sétány

június 6. MOM Sport és Gesztenyés kert

június 7. Gesztenyés kert























# Ételbe csempészett egészség – trükkök, tippek, finomságok

A hirtelen jött melegben jól jön, ha vár otthon minket a hűtőszekrényben egy kis hideg gyümölcsleves. Igaz, ilyenkor még nincs olyan gazdag választék, ami a bogysós gyümölcsöket illeti, viszont találhatunk a standokon friss, ropogós almát, és éppen ebből készül a legjobb dupla almaleves. Azért dupla, mert kétszer kerül bele alma: egyszer főtt, egyszer nyers formában. Ettől aztán egyszerre selymes és friss lesz.



**Dupla almaleves: kétszer kerül bele gyümölcs**

## DUPLA ALMALEVES

3 l víz  
kb. 8-10 nagy alma  
1 rúd vanília  
2 dl tejszín  
cukor ízlés szerint  
1 citrom  
1 nagy rúd fahéj

Meghámozunk, kicsumázunk és négybe vágunk 5-6 nagy almát, és a vízbe dobva fel tesszük őket főni. A vaníliarudat hosszabban kettévágjuk, kikaparjuk a magjait, és a héjjal együtt a vízbe tesszük. Beledobjuk a fahéjat és az alaposan megmosott, vékonyra karikázott citromot is.

Puhára főzzük az almát, ekkor adjuk hozzá az első adag cukrot, aztán hagyjuk kihűlni. (A végső ízesítést majd hidegen kell elvégeznünk, porcukorral, hiszen ha lehűlt, sokkal kevésbé tűnik édesnek, viszont így nem oldódik fel benne olyan könnyen a cukor, ezért ízesítjük két menetben.) Kihalásszuk a vaníliarudat, a fahéjat és a citromkarikákat, hozzáadjuk a tejszínt, majd turmixgépben, vagy botmixerrel pépesítjük. Laza, selymes krémleves kell kapnunk.

Tálalás előtt meghámozzuk és cikkekre vágjuk a maradék almát, s hajszálvékony, háromszögletes szeletekkel metszünk belőle, egyenesen a levesbe. Friss mentalevelekkel tálaljuk!



Mindenki másképp szereti, én bármilyen formában, bármikor boldogan elkészítem és el is fogyasztom. A padlizsán általában jolly joker, joghurtos salátaként, grillezve, piritósra kenve, mindenhol jól fogy. Nem véletlen, hogy cukorbetegeknek is ajánlják, hiszen segít szabályozni a vércukorszintet, kontrollálja a glükóz felszívódását, így a diétás étrendben is helye van. Ráadásul a kalóriatartalma is meglehetősen

alacsony. Ez a kence vendéglátóknak, előételnek, vacsorának egyaránt tökéletes.

## PADLIZSÁNKRÉM

5 db nagy padlizsán  
1 kis lilahagyma  
egy kis pohár tejföl fele  
0,5 dl jó minőségű, extra szűz olívaolaj  
só, bors

A padlizsánokat egy villával alaposan megszúrjuk, majd sütőpapírral bélelt tepsire helyezük, és jó két órára betoljuk a 180-200 fokra sütőbe. Nem baj, ha a héja kissé elszesenedik, nekünk csak a belseje kell, ennek pedig akkor jön ki igazán az íze,



**Vendéglátó padlizsánkrém**

ha jó sokáig sütjük. Amikor kész, kivesszük és hűlni hagyjuk.

Ha teljesen kihűlt, felseljük a héjakat, és egy evőkanál segítségével kikaparjuk a zöldség húsát. Egy sűrű szitába tesszük, a szitát tál fölé helyezzük, és egy éjszaka alatt lecsöpögtetjük a felesleges folyadékot. Ez a manőver azért fontos, mert ilyenkor távozik a lé, ami keserűvé szokta tenni a padlizsánt.

Másnap deszkára borítjuk, és apró kockákra szeleteljük, majd tálba tesszük. Hozzáadjuk a finomra metélt hagymát, és bőségesen meglocsoljuk jó minőségű, extra szűz olívaolajjal. Ennek köszönhetően majd kencénk a krémeségét. Tejféből nem kell sokat adnunk, adagoljuk ízlés szerint, sóval és borssal viszont alaposan megszórhatjuk a padlizsánkrémet. Forró piritósra, kevés frissen rászórt sóval tálaljuk!



A bő zsírban sült húsok nem tartoznak a legegészségesebbek közé, de azért a panírozásról nem érdemes lemondanunk. Elég, ha csak a zsemlemorzsa-tesszük kicsit félre,



**Nem könnyű eltalálni, meddig puhítsuk a zsemle fokhagymagerezdeket**

és helyette reszelt sajtot használunk. No, meg természetesen forró sütőt a serpenyőnyi olaj helyett.

## CSIRKE SAJTAPANÍRBAN

2 pár csirkemell  
25 dkg edami vagy trappista sajt  
1,5 dl tejszín vagy teljes tej  
2 tojás  
marék liszt  
só, bors

A megmosott, megtisztított csirkemelleket megszózzuk, megborsozzuk, és egy éjszákára fokhagymás tejbe áztatjuk. Másnap egyenként lisztbe forgatjuk, ezután megmártjuk őket a villával fellazított tojásban, és belehempergetjük a reszelt sajtba. Kivajazott tűzálló edénybe fektetjük őket, és meglocsoljuk tejszínnel.



**Zsemlemorzsa helyett reszelt sajttal panírozott csirkemell**

Frissen őrölt borsot szórunk a tetejére, és a 180 fokra előmelegített sütőbe toljuk, ahol aranybarnára sütjük.



– igen borsos áron – friss, zsemle szárazhoz juthatunk a piacon.

## PÁCOLT FOKHAGYMA

15 fej nagy fokhagyma  
5 dl száraz fehérbor  
15 dkg kristálycukor  
1 dl 10%-os ecet  
8 ek olaj  
3 babérlevél  
2 csokor friss tárkonylevél  
1 púpozott ek frissen tört fekete bors  
1 púpozott ek só

A borba belekeverjük az ecetet, a sót, a cukrot és a fűszereket, majd felforraljuk és beletesszük a finomra metélt tárkonyt. A gondosan megtisztított fokhagymagerezdeket apránként a páclébe rakjuk, és az újraforrástól számítva 5 percig főzzük. A lével együtt nagy befőttes üvegben, lefedve, másnapig érleljük. Ezután ismét felforraljuk, és további 5 percig főzzük, majd hagyjuk kihűlni. A fokhagymagerezdeket apró üvegekbe töltjük, felöntjük páclével, és minden adag tetejére egy evőkanál olajat csorgatunk. Lezárjuk, sötét, hűvös helyen tároljuk.



Nemrég volt a kézműves fagyalt világnapja. Van, aki a jégkrémek esküszik, de szerintem nincs jobb az igazi, jó minőségű, fokozatosan hűtött, krémes fagyinál. A most következő recept nem ez a kategória, váratlanul beeső vendégeknek, átlátogató szomszéd gyerekeknek lehet összeadni vilálmeggyes, ennek ellenére a hirtelenséggel meghazudtolóan finom! Az összetevőket szabadon variálhatjuk, kihasználva, hogy a rendkívül egészséges, antioxidán-

sokban gazdag, ám savanykás bogysós gyümölcsöket így könnyedén letolhatjuk a gyerek torkán.

## VITAMINBOMBA GYÜMÖLCSFAGYI

15 dkg mélyhűtött áfonya  
25 dkg mélyhűtött erdei gyümölcs  
3 ek méz  
0,5-1 dl tejszín  
2 tojás sárgája



**Igazi vitaminbomba fagyli!**

A mélyhűtött gyümölcsöket turmixgépbe, vagy konyhai robotgépbe öntjük, meglocsoljuk tejszínnel, ráütünk két tojássárgáját, és hozzáadjuk a mézet. Addig turmixszoljuk, amíg hullámzó, homogén masszát kapunk. Tálaláskor megszórjuk tört pisztáciával vagy pörkölt, tört maggyal. Vigyázat, visszafagyaszthatatlan!

## A szegény ember patikája: a bodza

Az ember egész évben alig várja, hogy újra elérkezzen a bodzaszezon. A híresen jó bodzás palacsinta mellett még egy sor finomság készíthető ebből a légies, édes illatú virágból, amelynek tápanyagai itt-ott már most bőségesen kínálják a mennyei illatokot és ízeket. Hogy ne csak két napig tartson a csoda, ilyenkor villámgyorsan be kell vásárolni a szörp hozzávalóit, és jó sok üveggel eltenni télre, hogy karácsony táján is, amikor szürke lucskokban csatogunk a hőcsizmáinkkal, egy mozdulattal ki tudjuk pattintani a palackból a nyár ígérését.

A bodza egyébként, amellett, hogy finom, hasznos is. Mint majd minden ehető virágnak, ennek is megvannak a szervezetre gyakorolt pozitív hatásai. Tea formájában például kitűnő köptető, izzasztó, de jól szabályozza a vese működését is. Régen tejjel leforrázva ajánlották a mandula- vagy a torokgyulladásban szenvedő be-

tegeknek, de főzetével állítólag a görccszerű fejfájás is gyógyítható. Érdemes tehát leszárítani a virágjából egy jó adagot, hogy télen más gyógynövényekkel együtt leforrázhatjuk, ha utolér minket a betegség. A fekete bodza bogysóból készített bodzabor jó szívérősítő, egyes vidékeken pedig pálinka is készül belőlük, ez azonban rendkívül munkai igényes, így a bodzapálinka ritka és igen drága mulatság.

Ilyenkor a legjobb bodzalét főzni a kis virágokból, és jól leforrázni a hideg napokon. Hűtőben, lezárt flakonokban általában egy hétig is eláll. Hosszú távon viszont érdemes szörpöt készíteni belőle.

A most következő receptnek az a legnagyobb erénye, hogy hidegen készül, így a bodza és a citrom jótékony hatóanyagai sértetlenül vészelik át a folyamatot. Amikor fogyasztási céllal szedünk bodzát, ügyeljünk arra,

hogy szűz területről, erdőkből, kertekből szerezzük be, és véletlenül se legyenek a közelében vegyszerekkel kezelt fák.

## BODZASZÖRP

12 nagy bodzavirág  
12 dl víz  
160 dkg cukor



**Enyhén savanykás ízű, kellemesen frissítő ital a bodzaszörp**

4 dkg citromsav  
4 citrom

A vízben feloldjuk a citromsavat, majd szárral felfelé belehelyezzük a virágokat. Beterítjük cukorral, és rádobjuk a vékonyan felszeletelt citromokat. Huszonnégy órán át állni hagyjuk, köz-

ben időnként megkeverjük, hogy a cukor maradéktalanul feloldódjon. Amikor ez bekövetkezik, leszűrjük, és jól záródó palackokba töltjük. Enyhén savanykás, citromos, frissítő ital készíthető belőle. Ha igazán szeretnénk kitenni magunkért, fagyasszunk le bodzavirággal vídámított jégkockákat, és fogyasztáskor ezekkel hűtjük az italt. A szörp sötét, hűvös helyen akár egy évig is eláll.

## BODZALÉ

12 nagy bodzavirág  
25 dkg cukor  
6 g (kb. 46 db) citrompótló  
5 dl víz

A vizet nagy lábosba öntjük, s felforraljuk. Ha forr, hozzáadjuk a citrompótlót, a virágokat és a cukrot. Újra felforraljuk, majd lefedve hűlni hagyjuk. Amikor teljesen kihűlt, jól záródó üvegekbe szűrjük, és hűtőszekrénybe tesszük. Jég hidegen fogyasztjuk.

## BODZÁS REBARBARA KRÉMLEVES

50 dkg rebarbara  
60 g cukor  
2 dl tejszín  
4 dl bodzatea (6 db bodzavirágból)

Először elkészítjük a teát: 4 dl vízzel leforrázzuk a lehetőleg forgalomtól távoli helyen szedett virágokat, majd lefedve 15 percig állni hagyjuk. Amíg a víz átveszi a bodza aromáját, a cukorral fel tesszük a felkockázott rebarbarát, és lefedve, kis lángon, körülbelül tíz perc alatt puhára pároljuk. Leöntjük a teával, és az egészet hagyjuk teljesen kihűlni. Csak ezután adjuk hozzá a tejszínt, amivel aztán krémesre turmixszoljuk a levest. Friss mentalevelel, jól lehűtve tálaljuk.

*Az összeállítás írtja:  
Juhász Zsófia*

## Hét próba és fecsképenka

Madarak és fák napja a Jókai-kertben

Családi napot tartott a madarak és fák napján a Duna-Ipoly Nemzeti Park Igazgatóság, a Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület, valamint a Petőfi Irodalmi Múzeum. A svábhegyi Jókai-kertben több mint ötszázan vettek részt a játékos vetélkedőkön és a különböző természetismereti programokon.

A gyerekek hét próbát teljesítettek, a verseny végén az állomásokon összegyűjtött pontjaikat ajándékokra válthatták. Bepillantást nyerhettek a madárgyűjtés fortélyába, érdekes ismeretekkel gazdagodhattak a „Madárbarát kert” programmal kapcsolatban, valamint azt is megtudhatták, mi

is az a fecsképenka. Pihenésképpen kulturális kertúra és környezetvédelmi pingpongbajnokság várta a látogatókat, akik közül a vállalkozó kedvűek a tarajosok és búbosok szépségversenyen is megmérhették magukat.

A programra a Normafa Park Fenntartó és Üzemeltető Intézmény is meghívást kapott. Mint Mikó Gergely igazgató elmondta, ez jó alkalom volt arra, hogy még többekkel megismertessék a Normafával kapcsolatos terveket. „Még mindig rengeteg a fél információ – jegyezte meg –, ezért minden lehetőséget megragadunk, hogy ezeket eloszlassuk.”

szm.



FOTÓ: SÁRKÁNY GÖRÖG

Játékos vetélkedők várták a gyereket

## Csúcs ez a vasút!

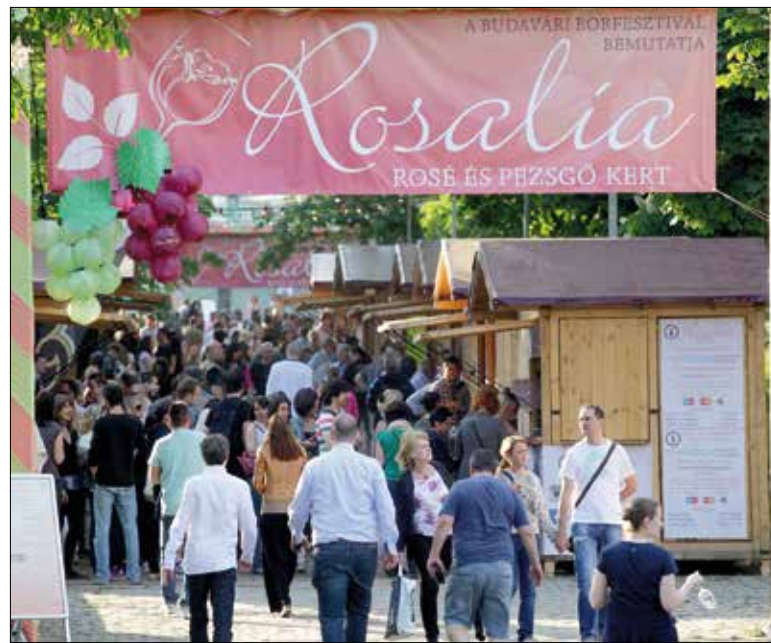
Bekerült a Guinness Rekordok Könyvébe a MÁV Széchenyi-hegyi Gyermekvasút: ez a világ leg hosszabb olyan vasútvonala (11,7018 kilométer), amelyen a forgalmi és kereskedelmi szolgáltatásokat gyerekek látják el. A kisvasút első, 3,2 kilométeres szakaszát 1948. július 31-én adták át. Az el-

múlt hatvanhat évben több mint tizenöt ezren voltak úttörő- vagy gyermekvasutasok, jelenleg mintegy ötszáz gyerek váltja egymást a szolgálatokban. A 2014–2015-ös tanévben tanfolyamot elvégzők június 1-én avatási ünnepségen a világrekordot megőrkítő emléktáblát állíttanak Hűvösvölgy állomáson.

„Egészségünkre!” – nehéz lenne megmondani, hányszor hangzott el ez a köszöntés a negyedik alkalommal megrendezett Rosalia borfesztiválon. A háromnapos program minden eddigénél több kiállítót és érdeklődőt vonzott a Gesztenyész kertbe, ahol természetesen a legfinomabb magyar rozéké, habzóboroké és pezsgőké volt a főszerep.

Mámorító élményben lehetett része azoknak, akik ellátogattak a negyedik alkalommal megrendezett Rosalia borfesztiválra. A rendezvény minden eddigénél több kiállítót és látogatót vonzott, a Gesztenyész kertben igazi fesztiválhangulat uralkodott: a finom rozék, habzóborok és pezsgők kóstolásán túl izgalmas családi programok várták a szórakozni vágyókat.

A kisebbek egybekel mellett kipróbálhatták az arcfestést, a KRESZ-parkban letehettek a közlekedési tudásukat, míg a táncban a legkitűnőbb dalokra rophattak. „Nagyon jól érzem itt magam! Szeretek táncolni, és a zenék is jók” – mondta a hétéves



FOTÓ: SÁRKÁNY GÖRÖG

Sokan szeretik a rozéborokat, ami meglátszott a látogatottságon is

Anna, aki a többi gyerekekkel együtt a színpad előtti kordonon csimpaszkodva élvezte a számokat.

„Első alkalommal még csak fél tuat pavilon volt a Larus Rendezvényközpont területén, most több mint ötven borász mutatkozott be a Gesztenyész kertben” – emlékezett vissza a kezdetekre Váci János alpolgármester,

aki arra hívta fel a figyelmet, hogy a borfesztiválon vásárolt italokkal a magyar mezőgazdaságot is támogatjuk.

Akadnak olyanok, akikből a bor a legjobbat hozta ki. Az egyik pavilonnál Péter izgatottan várta, hogy sorra kerüljön. „Van egy lány, a baráti társaságunk tagja, már régóta tetszik. Sosem mertem

elárulni neki, de most végre sikerült. Nagyon boldog vagyok, mert elhívtam randira, és igent mondott!” – osztotta meg velünk örömet a húsz év körüli fiatalember, aki minden bizonynyal beírja memoárjába a borfesztivál jeles dátumát.

„Már az első perctől kezdve hittünk a Rosalia sikerében. A rozéboroknak idehaza hatalmas divatja, kultúrája van; épp emiatt fontos, hogy ünnepet szervezzünk – fogalmazott Zilai Zoltán, a borfesztivál főszervezője. – A Hegyvidéken itthon vagyunk, az irodánk is a kerületben működik. A Gesztenyész kert kiváló helyszín, nem mellesleg olyan hozzáadott értéke a fesztiválnak, ami megkülönbözteti a többi hasonló rendezvénytől. Ezt igazolják az elmúlt évek tapasztalatai is.” A főszervező ígéretet tett, hogy jövőre is megrendezik a családi hangulatú programot.

B. M.

## Évi egy tüdőszűrés ingyenes a 40 felettieknek

A közelmúltban módosultak a lakosság kötelező tüdőszűrésére vonatkozó szabályok: 2013. július 1. óta megszűnt a kötelező tüdőszűrés, és a továbbiakban nem kötelezőnek személyre szóló behívót.

**Minden 40 év feletti, kerületi lakcímén bejelentett lakos évente egy alkalommal jogosult ingyenes mellkasröntgenszűrésre (tüdőszűrésre), míg 40 éves élet-**

**kor alatt nem végezhető térítésmentes tüdőszűró-vizsgálat, 1700 forintot kell fizetni érte.**

A foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat céljából történő mellkasröntgen-vizsgálat elvégzésére is csak orvosi beutalóval kerülhet sor (a vonatkozó kormányrendelet alapján meghatározott 1700 forint térítési díj ellenében). Nem kell térítési díjat

fizetni a szakközépiskolában vagy szakiskolában – beleértve a speciális szakiskolát és a készségfejlesztő speciális szakiskolát is –, vagy felsőoktatási intézményben tanulók szakmai alkalmassági vizsgálatok. A tüdőszűrést a területileg illetékes tüdőszűró-állomás végzi.

**A XII. kerületi Tüdőszűró Állomás címe: 1122 Budapest,**

**Pethényi köz 1.** Telefonszáma: 355-8322. Nyitvatartási ideje: hétköznap 8.00–19.30. Időpontegyeztetés nem szükséges. A vizsgálatra lakcímkártyát, személyi igazolványt és taj-kártyát kell vinni.

Amennyiben valaki nem vett részt tüdőszűrésen az elmúlt egy évben, érdemes felkeresnie a XII. kerületi Tüdőszűró Állomást.

## Egyre több vaddisznó él a városban

Világszerte növekszik a vaddisznóállomány létszáma és elterjedési területe, a városi, zöldövezeti részek számos településen már az állatok valódi élőhelyévé váltak – állapítja meg az a jelentés, ami a gödöllői Szent István Egyetem docense, dr. Heltai Miklós vezetésével készült a Pilisí Parkerdő Zrt. megbízásából. A főváros területén végzett kutatás alapvető célja volt tisztázni, hogy a vaddisznók belterületi megjelenése a külterületi erdőkből érkező állatokhoz vagy a belterületen meglepetéggel egyedekhez köthető.

A Pilisí Parkerdő Budapesti Erdészeti 2012–2013 során beérkezett, vaddisznókkal kapcsolatos lakossági bejelentések helyszíneit vizsgálva megállapítható, hogy azok nagyobb része a belterület határain belüli zöld területekhez kapcsolódnak. Ezek



Inkább a gondozatlan, elhanyagolt kerteket látogatják

csak akkor, ha a nem megfelelően elkészített kerítés ezt nem akadályozza meg.

A belterületen károkat okozó vaddisznók a közvetlenkedéssel elmentésben – miszerint az erdőkből „szöknek be” a városba – eleve lakott környéken élnek, és nem is térnek vissza a külterületi erdőbe. A GPS jeladóval ellátott példány mozgásának vizsgálatából kiderült, hogy naponta igen kicsi, csak néhány száz méteres távolságot tesznek meg, búvóhelyük és táplálkozási helyük gyakorlatilag ugyanott, az összefüggő erdőtömbtől távoli belterületen található.

Az új élőhelyen megjelenő állatokkal szemben a külterületi erdőket kezelő Pilisí Parkerdő nem „járat el”, hiszen a hatályos törvény alapján vadászati szempontból nem kezeli, és nem is kezelheti a belterületi zöld területeket. A tanulmány szerint a problémákör

költséghatékony és minden érintett szempontját figyelembe vevő megoldását a „városi vadgazdálkodás” jelentheti, amihez megalapozott jogi háttér kialakítására van szükség. Ennek célja a gondok csökkentése úgy, hogy a konfliktust okozó fajok fennmaradhasanak a városi élőhelyeken, de kártételük kezelhető szintű legyen.

A vaddisznó okozta károk megelőzésének leghatékonyabb módszere a megfelelő kerítés. Szakemberek szerint az eredményes védekezéshez elég a kerítés alsó, egy-másfél méteres részének megerősítése. Jó, ha tudjuk, hogy a fonott drótkerítés nem biztosít teljes védelmet, az állatok könnyen szétfeszítik, vagy átbújnak alatta. A kereskedelmi forgalomban is kapható, a vaddisznó távollátására gyártott erős és csúszásmentes csomózású drótháló, vagy ponthegesztett háló a kerítés külső oldalára, jól rögzített oszlopokhoz kell erősíteni, és érdemes félméterenként lekövekelni, vagy földbe süllyeszteni.

d.

## „Egészségesen a Hegyvidéken” Szabadegyetem



HEGYVIDÉKI ÖNKORMÁNYZAT

### 2015. évi program

A programok a MOM Kulturális Központ Kupolatermében – a nyári hónapok kivételével – a hónap utolsó csütörtökén 17 órakor kezdődnek.

A 2015-ös EHEsz-előadások témáit a korábbi szabadegyetemeken résztvevők javaslatai alapján állítottuk össze. A szakterületükön ismert és elismert előadókat szakmai együttműködő partnereink biztosítják. A rendezvényesorozat az idei évben is a megelőzést célozza meg, és része az „Egészséges Hegyvidék Programnak”.

### Az előadások témái:

- ✓ 2015. január 29., 17 óra  
A neurológia területe, legfőbb neurológiai tünetek és betegségek
- ✓ 2015. február 26., 17 óra  
Geriatría az idősorkor tudománya
- ✓ 2015. március 26., 17 óra  
Változókor, hormonális változás
- ✓ 2015. április 30., 17 óra  
Vizelettartási zavarok és a prosztata betegségei
5. 2015. május 28., 17 óra  
Szájüregi higiénia és a szájüreg daganatos betegségei
6. 2015. szeptember 24., 17 óra  
Vitaminok, nyomelemek ásványi anyagok hiánya miatti betegségek
7. 2015. október 29., 17 óra  
Vastagbél betegségei, különösen tekintettel a daganatos betegségekre, prevenció fontossága
8. 2015. november 26., 17 óra  
Felnőttkori védőoltások



EGÉSZSÉGES HEGYVIDÉK



BUDAI EGÉSZSÉGKÖZPONT  
Élet. Minőség.

www.egeszsegeshegyvidek.hu







