

Hegyvidéki nemzetiségi közmeghallgatások

A XII. kerületi nemzetiségi önkormányzatok az idén is aktív alakítói voltak a Hegyvidék közösségi és kulturális életének – ezt alátámasztják az év végi közmeghallgatásokon elhangzottak is. Ezúttal a görögök, a lengyelek, a szerbek és a szlovákok évi összefoglaló értékelését olvashatják.

GÖRÖG NEMZETISÉG

A Parlamentben jártak

Programokban gazdag évet tud maga mögött a hegyvidéki görög nemzetiségi önkormányzat – hangzott el a közmeghallgatáson. Kókény Konstantin elnök elmondta, a hagyományoknak megfelelően részt vettek a Hegyvidéki Önkormányzat március 15-i és október 23-i ünnepségein a Gesztenyés kertben, ahol ő és Papageorgiu Szeliosz elnökhelyettes helyezett el koszorút az emlékműnél.

Az 1821-es görög forradalom és szabadságharc 195. évfordulóját március 19-én ünnepelték, a XI. kerületi Radnóti Miklós Művelődési Központban megtartott programot a hegyvidéki görög nemzetiségi önkormányzat is támogatta. A gálán Mitilineou Cleo görög származású operaénekes adott koncertet.

Részt vettek a beloianniszi Szent Demeter Konstantin- és Szent Heléna-ünnepen, aminek április 2-án az ottani ortodox



Pillanatkép a lengyel függetlenség napján tartott megemlékezésről

terjedő időszakot ölelte fel. A létszám és az előadások minősége tekintetében a mostanihoz mérhető nemzetiségi konferenciának korábban nem adott otthont az Országház – mondta Kókény Konstantin.

Ami a közeljövő programjait illeti, a szokásoknak megfelelően decemberben ismét játszóházba invitálják a kerületi görög nemzetiségű gyerekeket, és a karácsonyi játszódelután meg is vendéglük a résztvevőket.

LENGYEL NEMZETISÉG

A szolidaritás éve

Az 1956. júniusi, poznani kommunistaellenes felkelés és az 1956-os magyar forradalom 60.

tően a Livia-villában a Szent Efrém férfikar lépett fel, a koncerten Witold Lutoslawski Magyarországon most először hallható katonadalai is felcsendültek. A hegyvidéki lengyel önkormányzat az ugyanezen a napon megtartott balettelőadást is támogatta.

Október 23-án veradót napot tartottak annak emlékére, hogy a forradalom idején a lengyelek küldték a legtöbb vért Magyarországra. Ezen részt vett Andrzej Duda lengyel köztársasági elnök is. Az év zárásaként december 16-án karácsonyi ünnepséget szervez a nemzetiségi önkormányzat.

Nyitrai Zoltán megemlérték a lengyel származású alkotók felkutatására és munkájuk bemutatására. Az idén Sikierski Zenobia tárlatának megszervezésében vett részt a lengyel önkormányzat. A festőművész alkotásai az önkormányzat gondozásában kiadott falinaptáron is megjelennek.

Az elnök vezetésével megjegyezte, hogy egy használatra kapott helyiség birtokában még magasabb színvonalon tudnák végezni a munkájukat.

SZERB NEMZETISÉG

Dr. Lásztity Borivojra emlékeztek

Szomorú kötelességüknek tettek eleget a kerületi szerbek az idei közmeghallgatáson: megemlékeztek a nemrégiben elhunyt dr. Lásztity Borivoj elnökhelyetteséről, aki sokat tett a hazai szerb kulturális hagyományok ápolásáért – munkásságát öt évvel ezelőtt Szent Száva-díjjal jutalmazta az országos önkormányzat. A

megemlékezést követően bejelentették, hogy az elhunyt képviselő mandátumát és elnökhelyettesi tisztségét Lásztity György veszi át a testületben.

A hegyvidéki szerbek programjai ezúttal is elsősorban az ortodox egyházi ünnepekhez kapcsolódtak – mondta dr. Lásztity Demeter elnök. Az év elején az önálló szerb ortodox egyház megalapítójára, Szent Szávára emlékeztek, míg tavasszal a Szerb utcai templom Szent György-napi búcsújának megrendezésében közreműködtek. Szent Vid napján, június 28-án a szerb megújulás szempontjából nagy jelentőséggel bíró 1389-es koszovói ütközet emlékét idézték fel.

Két záróelőadást is részt vettek a szerbek ebben az évben: ellátogattak a Tolna megyei Grábócra, valamint felkeresték a szerb kultúra és művészet legdélebbi pontjaként számon tartott Hilandar-kolostort a görögországi Athosz-hegyen. Lásztity Demeter a kerületi szlovákokkal együtt Zalaváron is járt, ahol megkoszorúzták a szláv írásbeliség atyjai, Cirill és Metód szobrát.

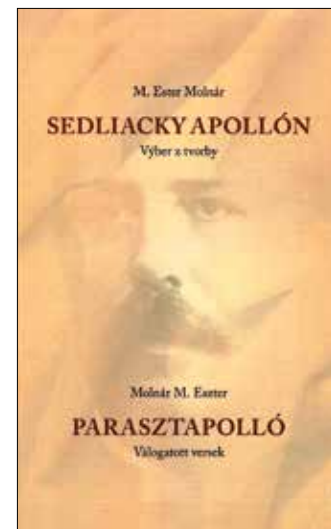
Az elnök megemlérték, hogy a MOM Kulturális Központban huszonkettedik alkalommal rendezték meg a Tabán szerb tánc-együttes népszerű zenés estjét, a program megvalósításához a Hegyvidéki Önkormányzat pénzületi támogatással járult hozzá. Elhangzott továbbá, hogy a szerb nemzetiségi önkormányzat képviselői is ott voltak a XII. ke-

rület 1956-os ünnepségén, s koszorúkat helyeztek el a forradalom és szabadságharc hatvanadik évfordulója alkalmából felavatott emlékműnél a Gesztenyés kertben.

SZLOVÁK NEMZETISÉG

Megjelent a Parasztapolló

A kerületi szlovák és szerb nemzetiségi önkormányzat az elmúlt bő egy évtized alatt szoros együttműködést alakított ki,



Áchim L. András ihlette a verseket

ezért az érintettek úgy döntöttek, formális keret adnak a kapcsolatok ápolásának. A két testület elnöke, Hrivnák Mihály és Lásztity Demeter a szlovák nem-

zetiségi közmeghallgatás alkalmából együttműködési szerződést írt alá, amelyben rögzítették, hogy munkájukat a jövőben is összehangolják, és további közös programok szervezését tűzték ki célul.

Hrivnák Mihály elmondta, hogy már régóta kiemelt figyelmet fordítanak Áchim L. András parasztpolitikus életművének feldolgozására, ezért tavasszal – több más szervezettel együtt – bemutatták az elmúlt tizenöt évben vele kapcsolatban készített munkákat. Áchim L. András a közös pont abban a két kiadványban is, amelynek megjelenését a kerületi szlovák önkormányzat támogatta. Az egyik Molnár M. Eszter Parasztapolló című, szlovák és magyar nyelvű kötet, az ebben olvasható verseket a 19–20. század fordulóján élő politikus különös egyénisége ihlette. A másik az a múzeumpedagógiai kiadvány, ami a városligeti Vajdahunyad sétányon található portrészobrokat, köztük Áchimét mutatja be.

A szerb önkormányzat elnökehez hasonlóan Hrivnák Mihály is szót ejtett a zalavári látogatásról. Felidézte továbbá, hogy októberben, új programként, szlovák nyelvű zenés estet szerveztek a Jókai Klubban, ahol az előadók humoros népi történetekkel szórakoztatták a közönséget.

m-d



Jelentős történelmi konferenciát rendeztek a görögök a Parlamentben

templom és a közösségi ház adott otthont. Papageorgiu Andrea festőművész Görög tájak a vásznakon című kiállításának megnyitóján az érdeklődők – Nikolett Milliosz jogász, újságíró közreműködésével – kötetlen beszélgetésen közelebbről is megismerkedhettek az alkotóval.

Az elnök különösen büszke az 1100 éves görög jelenlét a Kárpát-medencében címmel október 19-én a Parlamentben megrendezett történelmi konferenciára, aminek költségeihez jelentősebb összeggel járult hozzá a hegyvidéki görög nemzetiségi önkormányzat. A közel négyezer fő részvételével zajló rendezvény témája Szent István korától az 1956-os forradalomig, valamint a magyarországi görög emigráció

évfordulója tiszteletére 2016 a lengyel–magyar szolidaritás éve. Az országos rendezvényesorozathoz a hegyvidéki lengyel nemzetiségi önkormányzat is csatlakozott – emelte ki közmeghallgatásukon Nyitrai Zoltán elnök. Március 14-én képviselőik megkoszorúzták az édesanya révén lengyel származású, a lengyel–magyar kettős identitást megtestesítő gróf Eszterházy János emlékművét a Gesztenyés kertben, majd részt vettek a lengyel–magyar barátságshajó programjain.

A lengyel függetlenség napján, november 11-én a lengyel egység létrehozásában elvülhetetlen érdemeket szerző Józef Piłsudski emléktábláját koszorúzták meg az Apor Vilmos téren. Ezt köve-



A szerb kultúra és művészet legdélebbi pontjaként számon tartott Hilandar-kolostor Görögországban

TÖBB MINT SPORTKÖZPONT
www.mom-sport.hu

ÚSZÁSOKTATÁS
GYERMEKKÖZPONTÚ, MOSOLYGÓS, SZAKKÉPZETT OKTATÓK, MOM TV AZ OKTATÁS KÖVETÉSÉRE, VERSENYÚSZÁS, SZINKRONÚSZÁS, GYEREKJÁTSZÓ A KISTESÓKNAK

SZÉPSÉGÁPOLÁS
BEAUTY AND GO: FODRASZAT, MANIKÜR, PEDIKÜR
CHOCOLATE BROWN EXCLUSIVE SZOLÁRIUM STÚDIÓ
PURITY BEAUTY SHOP AND TREATMENTS

KÖRNYEZETTUDATOS SZEMLELET
UV LÁMPÁVAL ANTIBAKTERIZÁLT VÍZ
AZ ÁTLAGOSTÓL KEVESEBB KLÓR HASZNÁLAT
FÜRDŐRUHA CENTRIFUGA

SPORT
F&M FITNESS AND MORE
FAJDALOM AMBULANCIA
THE ULTIMATE ATHLETE'S STORE

BÜFÉ
CSERPES TEJIVÓ ÉS KISCUKI
MOM SPORT BÜFÉ

ISMERJE MEG PÉNZÜGYI OLDALUNKAT IS!

NYUGDÍJBIZTOSÍTÁS A POSTÁN!

- 20% ADÓKEDVEZMÉNNYEL
- 1 ÉVRE SZÓLÓ AJÁNDÉK
KOCKÁZATI ÉLETBIZTOSÍTÁSSAL



POSTA PÉNZÜGYI MEGOLDÁSOK

A **PostaNyugdíj Aranytartalék** nyugdíjbiztosítással tudatosan és biztonságosan készülhet fel nyugdíjas éveit anyagi finanszírozására. Ha 2016. 10. 17. és 2016. 12. 18. között köt érvényes **PostaNyugdíj Aranytartalék** nyugdíjbiztosítást a kijelölt postákon, minimum 10 éves tartammal és minimum 6 000 Ft-os havi díjjal, az ott megjelölt Biztosított egy **1 évre szóló, 2 millió Ft biztosítási összegű kockázati életbiztosítással ajándékozza meg a Posta Biztosító**. A kijelölt postákról a www.postabiztosito.hu oldalon tájékozódhat.

HASZNÁLJA KI MAXIMÁLISAN AZ ÖNT MEGILLETŐ 20%-OS ADÓKEDVEZMÉNYT!*

A befizetett díj után **20%-os adójóváírást** igényelhet adóbevallása kitöltésekor a mindenkor hatályos adójogszabály szerint. Az adójóváírás hozammal növelt értéke az Ön megtakarítását, későbbi nyugdíjas jövedelmét gyarapítja évről évre.

*A személyi jövedelemadóról (SZJA) szóló törvény szerint a nyugdíjbiztosítás Szerződője az általa fizetett díj 20%-át, adóévenként legfeljebb 130 000 forintot igényelhet adójóváírásként a nyugdíjbiztosításán, amihez a szerződés lejáratát követően jut hozzá. NYESZ-R, ÖNYP és nyugdíjbiztosítási jogcímen évente együttvéve max. 280 000 forintnyi adóról rendelkezhet. Adójóváírást csak az kaphat, aki SZJA-t fizet az összevont adóalapja után. A szerződés tartam alatti visszavásárlása esetén az addig igénybe vett adójóváírást 20%-kal növelten vissza kell fizetni a NAV-nak. A tájékoztatás nem teljes körű, és nem minősül adótanácsadásnak. A biztosítási szolgáltatást a Magyar Posta Életbiztosító Zrt. nyújtja, a szolgáltatások közvetítésében a Magyar Posta Zrt. függő közvetítőként vesz részt. Részletek a www.postabiztosito.hu oldalon és a postákon.

www.posta.hu

Magyar Posta

(Folytatás a 7. oldalról)

Bless you gym. Időpontok: hétfőn, kedden, szerdán, csütörtökön 8.00, 9.00, 17.00, 18.00, pénteken 8.00, 9.00, 15.00, 16.00, szombaton és vasárnap 8.00, 9.00, 10.00. Információ: Gálbory Zsuzsa, 275-1555. Részvételi díj: 1300 Ft/alkalom, 11 900 Ft/24 alkalom.

Társastánc felnőtteknek. Haladó: vasárnap 17.00–18.00, kezdő: vasárnap 18.00–19.00. Részvételi díj: 2000 Ft/fő/alkalom. Klubvezető: Székely Attila (06/30-952-9477, titti@mail.datanet.hu). www.harmoniatancklub.hu

Rock and roll táncanfolyam szerdán 20.00–21.00. Részvételi díj: havi tagdíjjal 500 Ft, illetve 2000 Ft/fő/alkalom. Klubvezető: Székely Attila (06/30-952-9477, titti@mail.datanet.hu). www.harmoniatancklub.hu

Baba-mama torna kedden és csütörtökön 9.00–10.00 (kivétel minden hó második keddeje). Várnak minden kisgyermekes édesanyát, aki kikapcsolódásra, baráti kapcsolatokra, testmozgásra vágyik. Amíg a mamák tornáznak, addig a gyerekek felügyelet mellett játszanak. Vezető: Borbély Enikő fitnessoktató. Részvételi díj: 1300 Ft/alkalom, 11 000 Ft/10 alkalom.

Namasté – Asperger kortárs klub autizmussal élő fiatalok számára minden hónap második vasárnapján 16.00–18.00. A klub változatos programokkal várja a fiatalokat: kézművesség, drámajáték, színház- és kiállításlátogatás, túrák. Segítségét nyújt a munkavállalásban, a világ dolgaiban való eligazodásban. Vezető: Vadasné Tóth Mária (06/30-280-3779). Tagsági díj: 1000 Ft/fél év.

Téry Ödön Turista Baráti Társaság kedden 18.30–21.00. Vezető: Mészáros János.

Az önkormányzat ingyenesen hívható zöldszáma:
06-80/200-907



A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!

Nehézlégzés – Freisinger Balázs kiállítás. Megtekinthető: 2017. január 9-ig.

Budapest Musical- és Tánciskola hétfőn 16.00–18.00, kedden 16.00–18.00, pénteken 17.00–19.00. Vezető tanár: Finta Gábor koreográfus, táncművész és táncpedagógus. Olyan diákok jelentkezését várják, akik szeretnek táncolni és/vagy énekelni, s szívesen részt vennének profi színvonalú gyermek-musicalprodukciók létrehozásában. A program során a növendékek alapos táncképzésben részesülnek heti 2x2 órában, megismerkednek a balettel, az akrobatika és a különböző táncstílusok alapjaival. A diákok rendszeres ének-, színjátszási és beszédtechnikai tréninget kapnak. A tantárgyak külön-külön is felvehető. Jelentkezés online: bpmusicaliskola@gmail.com, musicaliskola.hu, vagy telefonon: 06/20-549-0893.

Életfa Játéktér. Személyiség-, önismeret- és kreatívfejlesztő foglalkozások szombaton és vasárnap 10.00–12.00. Az Életfa Játéktér olyan világba hívja a gyerekeket, ahol a fantázia ereje, a mesék gyógyító hatása, az alkotás öröme lehetővé teszi a belső világuk felfedezését, érzelmeik kifejezését, társas kapcsolataik megerősítését. A foglalkozásokat 3–8 éveseknek ajánlják. A foglalkozásokat tartja: Lengyel Mónika gyógypedagógus, pszichopedagógus és Zsembery Levente okleveles drámapedagógus, színész. A játéktérbe a 06/31-782-7102-es telefonszámon lehet jelentkezni. A kétórás

foglalkozások alkalmankénti ára: 6000 Ft.

Fit-Teen Program hétfőn 18.00–19.30, csütörtökön 16.00–17.30. A tinédzser korosztály számára kidolgozott komplex, táncos edzésprogram ötvözi a zumba, a balett és a jóga elemeit. További információk: Németh Krisztina, 06/20-549-0893; Barta Sylvia, 06/30-626-6065. Ára: 14 000 Ft/hó.

Akrobatikus rock and roll pénteken 16.15–17.00 óvodásoknak és kisiskolásoknak, 15.30–16.30 kisiskolások haladó csoportjának. Jó hangulatú foglalkozások 4–6 éveseknek. Vezető: Fekete Kinga tánc tanár (06/70-424-9423).

Angolnyelv-oktatás, korai fejlesztés angolul. Csütörtökön 8.00–10.00 babaangol (22–36 hónapos gyerekeknek), 16.00–17.00 óvodás, 17.00–18.00 kisiskolás angol. A Helen Doron Early English az angolnyelv-tanulás egyedülálló, könnyű és természetes módja, amely a gyermek anyanyelvétől függetlenül a világ minden országában alkalmazható. Előjelentkezés szükséges: Endre Judit, 06/30-313-6822. Részvételi díj: 11 000 Ft/hó. www.helendoron.hu

Csiri-biri torna hétfőn 10.00. A Csiri-biri tornán 3 éves korig várják a már járn tudó, izgó-mozgó babákat. Folyamatos csatlakozási lehetőség, előzetes jelentkezés nem szükséges. Alkalmi jegy ára: 1500 Ft, 10 alkalomra szóló bérlet ára: 12 000 Ft. Információk: info@csiri-biri.hu vagy Orszáczky Ildikó, 06/30-389-5500. Testvérek kedvezmény: 50%. www.csiri-biri.hu.

Ju jitsu szerdán 16.30–18.00 és 18.30–20.00. Vezető: Derkényi László (06/20-323-8160). A ju jitsu rugalmas küzdősport, a csavarásokat, dobásokat, gáncsokat részesíti előnyben. Sokoldalú és változatos önvédelmi irányzat. Részvételi díj: 5500 Ft/hó.

Klasszikus balett hétfőn 17.00–18.00. Vezető: Kiss Stefánia balettművész (06/20-269-2314). Oktatás kezdőknek és haladóknak

MOMSPORT
★★★★★
Mikulás
december 4. 10:00-14:00
Mom Sport kert, fedett/fűtött
műfüves focipálya
1123 Budapest,
Csörsz u. 14.
Programok:
Kézműves foglalkozások ♥ Arcfestés
Planetárium ♥ Ugrálóvár ♥ Lufi hajtogatás
Ping-pong ♥ Mikulás ♥ Vitéz Henrik bábműsor

www.momsporthu
www.facebook.com/MomSport A belépés ingyenes! Superballás NB Magyar Értékesítési Társaság

már óvodáskortól. Részvételi díj: heti egy óra részvétellel 9000 Ft/8 alkalom, heti 2 óra 14 000 Ft/16 alkalom.

Művészi torna szombaton 9.30–15.00. Mozgáskoordináció- és ritmusérzék-fejlesztő gimnasztika Berczik Sára módszere alapján, zongorakísérettel. Vezet: Pataki Rita mozgáspedagógus (06/30-483-1897), patakiri@freemail.hu. Zongorán kísér: Gabora Mária.

NTC School Budapest (holland bölcsőde-óvoda) kedden 8.00–15.00 óvodásoknak. Holland tanmenet szerinti foglalkozások flamand és holland anyanyelvű családok részére. Felügyeleti szerv: Holland Oktatási Minisztérium. Információ: Bori Martina, 06/30-241-2546, lesbories@t-online.hu.

Szivárvány Táncszínház showtánc- és hiphopoktatás kedden 17.00, csütörtökön 17.30. Vezet: Balázs Márta táncpedagógus (06/30-409-2400). Formációs tánc, showtánc és hiphop 7 éves kortól. Fiúk jelentkezését is várják. Részvételi díj: 10 000 Ft/hó.

Zumba fitness gyerekeknek hétfőn 15.15–16.15, kedden 18.00–19.00, szerdán 16.00–17.00. A Zumbakids kifejezetten gyerekekre szabott játékos, táncos foglalkozás többségében latin zenére. A foglalkozásokat vezeti: Németh Krisztina okleveles aerobik- és zumbaoktató (06/20-549-0893, www.krisztinanemeth.zumba.com). Ár: heti 1 alkalom 6000 Ft/hó.

Zumba Gold kezdőknek, újrakezdőknek hétfőn és szerdán 9.00–10.00. Ízületkímélő táncos mozgás latin zenére, egyszerű, de látványos koreográfiákkal, korhatar nélkül. Ár: 1800 Ft/alkalom, bérlet 14 000 Ft/10 alkalom.

Beauty body. Heti egészségmegőrző, alakformáló preventív edzésprogram hétfőn, szerdán 10.00–11.00, pénteken 9.30–10.30. Ár: 1500 Ft/alkalom, bérlet 12 000 Ft/10 alkalom.

Fit-Ball gerinctorna hétfőn 19.30–20.30, pénteken 8.30–9.30. A foglalkozásokat Barta Sylvia okleveles aerobikoktató és Zumba Basic-, Zumba Gold-, Zumba Kids- és Zumba Kids Junior-instruktor tartja. Ár: 1500 Ft/alkalom vagy Beauty body-bérlettel 12 000 Ft/10 alkalom. Információ: 06/30-625-6065.

Meridián torna kedden 16.00–17.00. Él 100 évet egészségesen a 3-1-2 meridián gyakorlatokkal! Egészségvédelem az évezredes kínai tapasztalatok alapján. Vezet: Hóka Ildikó (06/70-546-6498). A tornán való részvétel ingyenes.

Bujutsu-Kai Kenshin-ryu szerdán 18.30–20.30. Egy ősi szamuráj család hagyatéka, célja és feladata a személyiség fejlesztése a harcművészet útján. Jelentkezni személyesen edzésnapokon lehet. Az edzésekre 14 éven felüliek részére folyamatos a jelentkezési lehetőség. Vezet: Horváth Attila 1 danos mester (06/20-945-3901). www.jokaiklubdojo.hu

Etka-jóga Erőgyújtó Módszer kedden és csütörtökön 9.30–11.00. Ismerje meg, próbálja ki, hogyan lehet ön is egészségesebb, derűsebb, hogyan mozdulhat újra fájdalom nélkül. Vezet: Nyerges Margit, az Etka-jóga Erőgyújtó Módszer oktatója (06/30-354-4399). Részvételi díj: 1400 Ft/alkalom, 6000 Ft/5 alkalom (a bérlet 6 hétig érvényes).

Hatha jóga csütörtökön 18.30–20.00, pénteken 9.30–11.00. A hatha jóga test-, légző, relaxációs és meditációs gyakorlatai kitűnő egészségmegőrző hatásúak, emellett a jóga hatékony útja az önmegismerésnek is. Vezet: Pazonyi Mónika jogatanár, rekreációs sportoktató (06/20-952-4685). Részvételi díj: 1600 Ft/alkalom, 7000 Ft/5 alkalom. Az első óra ingyenes.

Zumba fitness kedden és csütörtökön 20.00, hétfőn és szerdán 11.00. Egyszerű, de eredeti és izgal-

mas latin mozdulatok, fülbemászó ritmusok. Részvételi díj: 1800 Ft/alkalom (60 perc), 14 000 Ft/10 alkalom. A foglalkozásokat vezeti: Németh Krisztina okleveles aerobik- és zumbaoktató (06/20-549-0893) és Taracky Judit (06/30-474-8428).

Gombászsakkör kedden 18.00. A tanfolyam hátralévő időpontjai: december 6., január 10., január 24. A könyvekben sok ismeretet szerezhetünk a gombákról, de a gyakorlat nélkül, étkezési céllal gyűjtött gomba meghatározására csak egy tanfolyam elvégzése után vállalkozhatunk. Fakultatív vizsgalehetőség. Részvételi díj: 18 000 Ft. Vezet: Auer Péter (06/30-536-2576) és Lukács Zoltán.

Nyugdíjasklub csütörtökön 13.30. December 8. Filmklub. Az élet csodaszép. December 15. Nagy Péter ismeretterjesztő előadása.

LÍVIA-VILLA

XII., KÖLTŐ UTCA 1/A
TELEFON: 395-8284

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!

➢ *A Jókai Klub programja*

Az üveghegyen túl – Lencse Melinda kiállítása. Megnyit: december 9-én 17.00. Megnyitja: Littvay Imre, a 100 Folk Celsius zenekar frontembere. A mese a gyerekek és a felnőttek életében egyaránt szerepet játszik, ebből merít minden gyermek, ez tanít meg minket az élet velejáróira. Lencse Melinda kiállításán olyan mesefigurák jelennek meg, amelyekkel gyermekkorunkban már találkoztunk, olyan formában, ahogyan azt a művész elképzelte, megálmodta. Megtekinthető: december 22-ig.

➢ *A Virányosi Közösségi Ház programja*

Kézműves-foglalkozás december 5-én 14.00–16.00 Karácsonyi díszek, angyalkák készítése. Belépő: 500 Ft. Előzetes jelentkezés szükséges: 200-8713.

barabás.villa

VÁROSMÁJOR

XII., VÁROSMÁJOR UTCA 44.

TELEFON: 319-9854/222

WWW.BARABASVILLA.HU

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!

Tóth Evelin Trióm: Új Bor, Új Dal december 6-án 19.30. A Barabás Villa Jazz és Bor sorozatának nagy sikerű koncertje után új dalokkal és új borokkal tér vissza a Bartókot a dadaizmussal, a fadót a punkkal, a népzene és a dzsesszel, a kortársat a játékosággal vegyítő Trióm. Az est vendége az EtyekM pince és lakáséterem. Jegyár: 1600 Ft, 1400 Ft (Hegyvidék Kártya, diák, nyugdíjas). A jegy ára tartalmazza az új borok kóstolását: Sauvignon blanc (2016), Szürkebarát (2016). Jegyek kaphatók a barabásvilla.jegy.hu oldalon, a MOMkult jegypénztárban, valamint koncert előtt egy órával a helyszínen. A kedvezmények online nem érvényesíthetők.

Adventi hangverseny december 12-én 18.00. A Solti György Zeneiskola Tücsökzenekarának hangversenye sok-sok meglepetéssel és játékkal. A zenekar vezetője és vezényel: Kelenhegyi Eszter. A zenekar korrepetitorai: Tornyai Beáta és Török Kincsés Gabriella. A belépés díjtalan.

Stílus kivonatok: Az impreszionisták művészetete december 13-án 18.00. Művészettörténet másfépp. A vetített képes sorozat végigköveti a képi nyelv változásait, miközben bemutatja a főbb fordulópontok művészeti és filozófiai hátterét. Előadó: Gimesy Péter művészettörténész. A belépés díjtalan.

Karácsony a villában december 11-én.

11.00 Rutkai Bori Banda: Kiskarácsony koncert. Belépő: 1000 Ft. Mesedalok a térről, az ünnepről, a várakozás örömeiről és a közös játékról. Bori horgolt bábjaival kelti

éltre a mesedalok szereplőit, és varázsolja elénk a tél sokszínű jeleneteit. Jegyek kaphatók a barabásvilla.jegy.hu oldalon és a MOMkult jegypénztárban.

15.00 Villa.séta. A látogatók Barabás Miklós nyomába eredhetnek a Budapest túravezetővel. Bejáratják a festőművész egykori kertjét, villáját, miközben érdekességeket tudhatnak meg a művészről és a helyről. A program díjtalan.

15.00–19.00 Karácsonyi vásár a villa.korzó alkotóival. Karácsonyi hangulat, forraltbor-illat, egyedi ajándékok. Képző- és iparművészeti alkotások, dizájntárgyak. A nagy sikerű villa.korzó téli kiadása, amelyen kortárs művészek, művészeti hallgatók, kézműves alkotók mutatkoznak be, és hozzák el alkotásaikat a nagyközönség számára. A belépés díjtalan.

16.00–18.00 Karácsonyi kézműves műhely. A szervezők kreatív ünnepi készülődésre várják a gyerekeket. A kézműves műhelyben a szülők, kísérők mellett Joláthy Krisztina iparművész és Christine Design Műhelye lesz az apróságok segítségére az alkotásban. A belépés díjtalan.

19.00 Karácsonyi kettős látás filmklub: Holiday (amerikai film).

Endrődy Orsolya: Piros kenu, fehér bögre, kék alsógatyó. A kiállítás megtekinthető: hétfőtől csütörtökig 9.00–18.00, vasárnap 9.00–13.00, valamint a Barabás Villa programjaihoz igazodóan 2017. január 8-ig. A belépés díjtalan.

Maszatoló foglalkozás szerdán 10.00. Anyukák és gyermekeik (1,5–3 évesek) együtt tapasztalhatják meg a közös alkotás örömeit. Ajánlott a nem túl kényes ruházat vagy egy „festős póló” használata. A foglalkozást vezeti: Hillier-Szalay Enikő. Bővebb információ: hilliereni@gmail.com. Részvételi díj: 1500 Ft/alkalom, ami tartalmazza az anyag- és eszközigényt. A részvételi díj befizetésére a helyszínen van lehetőség a foglalkozásvezetőnél.

Kerekítő Mondókás Móra hétfőn 10.00. Höcögés, kacagás a Kerekítő könyvsorozat népi mondókái, ölbéli játéka nyomán, dalokkal, hangszerjátékkal színesítve (3 éves korig). Játékvezető: Vajai Flóra színésznő, pszichológus. Bejelentkezés az aktuális hírekért, szüneti időpontokért: www.kerekito.hu. Részvételi díj: 1200 Ft/alkalom, 5500 Ft/5 alkalomra szóló bérlet. A részvételi díj befizetésére a helyszínen van lehetőség a foglalkozásvezetőnél.

3-1-2 meridián torna szerdán 9.00–10.00. A belépés díjtalan.

Vad horgolók klubja szerdán 15.00–17.00. A belépés díjtalan.



XII., HAJNÓCZY JÓZSEF UTCA 21.

TELEFON: 395-0336

BORZA@JOBCEK.HU

Őszi Fotótárlat 2016. A kiállító művészek: Aknay Tibor, Barta Zoltán Péter, Ezüst Gy. Zoltán, Kádár Katalin, Kecskeméti Kálmán, Maczkó Erzsébet, Németh Andrea, Pató Károly, Rainer Péter, S. Faragó Gyöngyi, Simon Csilla, Szabó Endre, Szamos Iván, Szél Ágnes, Tahin Gyula, Tóth József Füles. A kiállítás megtekinthető: december 3-ig, naponta 12.00–22.00, szombaton 16.00–22.00. Vasárnap zárva.

Angyalok küldik az értéket. A Galéria 12 Egyesület művészei alkotásaikat ajánlják a karácsonyfa alá. Kiállítás megnyitó: december 6-án 19.00. Köszöntőt mond: Sikota Krisztina, az önkormányzat oktatási és kulturális bizottságának elnöke. Megnyitja: Dvorszky Hedvig művészettörténész. Megtekinthető: 2017. január 14-ig, naponta 12.00–22.00, szombaton 16.00–22.00. Vasárnap zárva.

(Folytatás a 12. oldalon)

HEGYVIDÉKEKEN IS MÉG GYORSABB INTERNET, MÉG JOBB TV SZOLGÁLTATÁS A TELEKOMTÓL

HÁLÓZATOT
FEJLESZTÜNK ITT IS

MOST
RENDKÍVÜLI
AJÁNLATOK

Keress a Telekom minőségi otthoni szolgáltatásait,
együtt még kedvezőbb áron.

Telekom üzletek:
MOM, Budagyöngye, Mammot bevásárlóközpontok

TELEKOM.HU/HEGYVIDEK



EGYÜTT. VELED

KÉNYEZTESSE MAGÁT A KIRÁLY FÜRDŐBEN!

Akár **40%**
kedvezmény
nyugdíjasok
részére.

www.kiralyfurdo.hu

Az ajánlat a termál, napi belépőre vonatkozik.

Az akció a visszavonásig érvényes.

Más kedvezménnyel nem vonható össze.



(Folytatás a 9. oldalról)



XII., BEETHOVEN UTCA 1/B
TELEFON: 457-0501
INFO@HEGYTORTENET.HU

Hegyvidék a „Nagy Háború” idején. Az időszaki kiállítás témája az első világháború és a Hegyvidék kapcsolata. A belépés díjtalan.

Műkincstolvajok – szabadulós játék. A Hegyvidék a „Nagy Háború” idején című időszaki kiállítás állandó részeként a szervezők szabadulós játékot alakítottak ki a tárlat egy részéből. A jelentkezőknek bizonyos idő alatt logikai feladványokat megoldva kell teljesíteniük a kitűzött célt. A játékban 2-4 fő vehet részt e-mailben vagy telefonon történő előzetes regisztráció alapján, amit legalább egy nappal korábban be kell jelenteni (18 év alattiak csak felnőtt kíséreléssel játszhatnak). A játék ára: 1300 Ft/fő, XII. kerületi lakcímkártyával rendelkezőknek 800 Ft/fő. Nyitvatartás: kedden, csütörtökön, pénteken 10.00-18.00.

MOM Emlékszoba. Telefonon történő előzetes időpont-egyeztetéssel látogatható: 06/30-908-8375, 06/70-212-3930. Cím: XII., Maros utca 1.



HEGYVIDÉK GALÉRIA
XII., VÁROSMÁJOR UTCA 16.
TELEFON: 457-0501, 201-6607
INFO@HEGYVIDEKGALERIA.HU

Műteremjáró séták. Csernátony Lukács László festőművész műtermébe látogathatnak el az érdeklődők december 11-én 16.00 órakor. A beszélgetést ezúttal is Feledy Balázs művészeti

szakíró vezeti. A programon való részvételhez előzetes jelzés szükséges.

Festőiskola felnőtteknek hétfőn 17.30-19.30. Várnak mindenkit, aki mindig festeni szeretett volna, de nem volt ideje, vagy nem mert! A résztvevők nagymesterek műveinek másolásán keresztül ismerkednek különböző technikákkal. Információk: Makovecz Anna, 06/20-573-9339.



XII., BŐSZÖRMÉNYI ÚT 34/A
TELEFON: 202-2509

KULTURALIS.SZALON@GMAIL.COM

Komáromi János festő és grafikus adventi kiállításának megnyitója december 2-án 16.00. Megnyitja: a művész fia, Komáromi Előd OFM.

Derús percek Dolnával. December 5. 14.00 A német romantika útján. Johannes Brahms: Ötödik magyar tánc. Daltanulás. A foglalkozás művészeti vezetője: Mihalekné Kádár Magdolna magyar-ének-zene szakos tanár.

Vallástörténeti előadás-sorozat. December 7. 14.00 A kereszténység története. E-mailek a Bibliából. Előadó: Szabó János történész, lelkes, pszichológus.

Memóriatorna 60 feleltieknek december 7-én 15.30. A foglalkozást vezeti: Szép Ilona.

Biblia-olvasási félóra Bibliát nem olvasóknak december 7-én és 14-én 17.00. Vezeti: Benedek Zsuzsanna történelem szakos tanár.

H.O.K. Hegyvidéki Osteoporosis Klub. December 8. 13.30 A nyirokkeringés zavarai, ödémás végtagok kezelésének lehetőségei. Előadó: Füredi Rita gyógytornász, nyirokterapeuta. Klubvezető: Mészáros Lászlóné gyógytornász,

rekreációs mozgásprogram-vezető.

Kézműves-foglalkozás Virág Szilviával december 9-én 11.45. Az anyagszükséglet miatt előzetes jelentkezés szükséges.

Harmónia Életmód Klub 60 év felettieknek. December 9. 14.00 Emésztőrendszeri betegségek megelőzése. Szakemberek táplálkozási tanácsai, tranzitidő, tisztítókurák, étrendi javaslatok, ételtársítások, hasmasszázs és has-tornagyakorlatok, akupresszúrás pontok a talpon, a kézen és a fülön. Klubvezető: Szép Ilona.

Sírva és nevetve – Dévényi István könyvbemutatója december 9-én 18.00. A könyvet ismergeti: Nagy Nikolett, az író tanítványa.

Festőtanfolyam Borombovits Magdolna nívódíjas festőművész vezetésével december 10-én 8.00-12.00. Téma: tengerparton cölöpökhöz kikötött vitorlás. A tanfolyam részvételi díja: 5000 Ft/alkalom. Részletek és jelentkezés: Borombovits Magdolna, 06/30-196-7383.

A forint születése – Tóth József tanár előadása december 12-én 14.00.

Fiatalkorú cukorbeteg Klubja december 13-án 18.00. Érdeklődés a programról: Muskát Erika, 06/30-279-5219, sce.klub@gmail.com, http://www.facebook.com/sportocukros.

Salon Egyetem. December 14. 14.00 Karácsony a zenében. Előadó: Kovács Zalán tubaművész. Az előadás előtt a Süni Óvodák nagycsoportosai mutatnak be adventi műsort.

Budai Lisztérzékeny Csoport találkozója december 14-én 17.00. Klubvezető: Sűrűné Elek Ildikó (06/30-911-2803, suruneildik@gmail.com).

Kortárs Alkotó Kör december 16-án 13.30. A foglalkozást vezeti: dr. Schmidt-Szilágyi Éva (Piroska) festőművész, művésztanár (Berlin-Budapest) és Schmidt Edi.

➔ K&H fiók nyílt a Budagyöngye Bevásárlóközpontban



szolgáltatások széles körével várjuk Önt újonnan nyílt fiókunkban a Budagyöngye Bevásárlóközpontban: lakossági és vállalati számlavezetés, megtakarítások, biztosítás, hitelezés, készpénz ki- és befizetésre is alkalmas ATM

nyitvatartás:

hétfő-péntek: 10:00 18:00; szombat: 9.00 - 13.00

Budapest, Pázsit utca 2. Budagyöngye Bevásárlóközpont
telefon: (06 1) 211-3710

➔ K&H TeleCenter (06 1/20/30/70) 335 3355 ➔ kh.hu a KBC csoport tagja

K&H
dönts okosan

A diákcsemegék növényei

Ha a nyári sörözéseket nem számítjuk, a magkeverékek fogyasztásának legfőbb időszaka előtt állunk: ilyenkor, a téli esteiken kerülnek elő leggyakrabban a tápláló, finom és abbaahagyhatatlan rágcslálnivalók. Most kettővel, a kesudióval és a pisztáciával foglalkozunk, amelyekről sokan talán azt sem tudják, mi fán teremnek, netán földből ássák-e ki őket.



A kesudió nyersen és pörköltve is jó

A kesudió a szömörcefélék családjába tartozó növény, amit már csak azért is érdemes megemlíteni, mert a 600 családtag között – a hazai cserszömörce és ecetfa mellett – ott találjuk a mangót és a pisztáciát is. A kesu, tudományos nevén *Anacardium occidentale* Közép-Amerikából származó, kis termetű fa, termése miatt már a bolygó valamennyi trópusi természetű helyén gyökeret vert. Jól tűri a szárazságot, így olyan helyeken is sikerrel nevelhető, ahol a forrásághoz nem társulnak mindennapos esők.

A növény igazi különlegessége a gyümölcs megjelenése. A kesualma egy hosszúkás, lédús termés, ami a virágkocsányból fejlődik ki. Maga a kesudió nem a gyümölcs belsejében található mag, hanem a gyümölcs végén szabadon álló valódi termés.

A magyar kesu név egy indiai szóból ered, jelentése „magában termő mag”, sőt a tudományos név is ebből a sajátosságából ered; az *Anacardium* görögül valami olyasmit jelent, hogy a mag, „nem a gyümölcs szívében” érik. A kesualmát is fogyasztják ugyan, de fanyar íze és romlékonysága miatt nem kerül Európába.

A fa igazi értékét a dió adja, amelyből egy példány akár 50 kilónyit is érlelhet egy évben. A vese alakú magok nyersen vagy pörköltve is finomak, és azért is érdemes rágcslálni, mert rengeteg értékes ásványi anyagot, antioxidáns és vitamint tartalmaznak.

Csak kiragadva néhányat a jótékony hatásai közül: rendszeres fogyasztása elodázza az őszülést, jótékonyan védi a szívet és az érrendszert, karbantartja az idegeket, a vérnyomást és a testsúlyt, táplálja a fogakat és a csontokat, kellemes alvást biztosít. Emellett antidepresszáns, antioxidáns és betegségmegelőző hatású, s mivel nincs benne koleszterin, cukorbeteg is bátran fogyaszthatja. Ha tehát a sötét téli esteiken a diákcsemege ropogtatása közben lelkiismeret-furdalásunk támadna, gondoljunk arra, hogy egy magában a kesudió milyen sok oldalról támogatja kimerült és fáradt testünket.

A nyersen csemegézés azonban csak az egyik lehetséges „felhasználási módja”. A magokat, örövel vagy egészben, süteményekbe is süthetjük, és a belőlük préselt



A kesualma íze nagyon fanyar

olajat is változatosan alkalmazhatjuk, akár nyersen salátákban, vagy sütéshez.

A kesu természetéről trópusi származása miatt szükségtelennek tűnik írni, ennek ellenére fel-tűnik néha a szaktereskedések kínálatában. Ha friss, nyers magokhoz jutunk, azok csíráztatása nem reménytelen vállalkozás. Akinek megtetszik kerekded levele, bátran próbálkozhat nevelésével, nyáron akár a szabadban is tartható, de legyen bármilyen jó dolga, a mi éghajlatunkon csak nagyméretű üvegházban tartva lehetne termésében reménykedni. Mivel ilyen sajnos kevés helyen akad, nem marad más lehetőség, mint megvenni a kesudiót a közértben, vagy a piacon.



Pisztáciát csak kis mennyiségben együnk!

A pisztácia sok tulajdonságában nagyon hasonlít a kesudióra. A legfőbb különbség, hogy ez a nemzetség az északi féltekén honos, így sokkal jobban tűri a teleinket. Védett kertekben sikerrel nevelhető, s ha a megtermékenyítéshez szükséges porzós és termős fák is rendelkezésre állnak, akár termést is érlelhet.

A pisztácia jól ismert, kemény héjba zárt, zöldes húsú termései halvány rózsaszín gyümölcsbőrbe ágyazva érnek. A legnagyobb népszerűségnek öshazájában, a Közel-Keleten örvend, ahol tömegesen termesztik és fogyasztják, főleg süteményekben, édességekben.

A magok energiatartalma elég magas, így érdemes határt szabni a rágcslásnak, de a benne lévő ásványi anyagok és jótékony zsírsavak miatt kis mennyiségben kifejezetten egészséges. Csökkenti a koleszterinszintet, tisztítja az erek falát, serkenti a vérképzést, valamint védi a szemet is.

Télen hajlamosak vagyunk vitamintalattal kezdeni a reggelt, hogy szervezetünket megóvjuk a betegségektől, és átvészeljük

Sikeres famentés

Az összes gesztenyefa egészséges, az utóbbi években ültetett huszonnégy aknázómoly-rezisztens példány pedig nagyszerűen fejlődik – újságolta örömmel Gerstl József, a Novotel Budapest City főkertésze, aki immár huszonnegyedik alkalommal szervezte meg a „Mentsük meg a Gesztenyék kert fáit!” elnevezésű környezetvédelmi programot. Az idén is több mint kétszázan ragadtak gereblyét és más kerti szerszámokat, hogy összegyűjt-

parkban. „Egészen különleges ez a hely, Budapesten az egyetlen, ahol a fason kívül is gesztenyefák állnak, méghozzá ilyen sok. Ritka természeti érték a városi környezetben, amit mindenképpen meg kell őrizni” – véli az ország „Bálint gazdája”.

Míg a Hegyvidéki Önkormányzat facsemetékekkel segíti a park megújulását, a terület nagyobb részét kezelő FŐKERT Nonprofit Zrt. évek óta eszközökkel és munkaerővel száll be a



Több mint százötven zsák telt meg falevelekkel néhány óra alatt

sék a lehullott faleveleket a park alsó, közel hathektáros területén.

Erre azért van szükség, mert a hagyományos gesztenyefák legnagyobb ellensége, az aknázómoly az avarban veszeleli át a telet. Ha nyár közepén elsárgult levelű, félig kopár fákat látunk, az szinte biztosan a kártevő jelenlétére utal. Az avar összegyűjtése és elszállítása jelentősen növeli a permetezés és az injektálás hatékonyságát.

Ezt a famentéseken Sándor György humoristával együtt a kezdetektől részt vevő Bálint György is megerősítette, aki szerint az önkéntesek munkája nélkül ma biztosan jóval kevesebb lenne az egészséges gesztenyefa a

munkába. Szabó József vezérigazgató elmondta, örömmel támogatják a közösségi kezdeményezéseket, valamint saját lakossági programokat is szerveznek. A famentés kapcsán külön kiemelte a diákok megszólítását – az állandó vendégnek számító Mechatronikai Szakközépiskolából száznál is többen érkeztek.

A gyerekek munkája nagyban hozzájárult ahhoz, hogy egy délelőtt alatt több mint százötven lombgyűjtő zsák telt meg. A résztvevők köszönetképpen emléklapot, valamint energiapótló szendvicseket, süteményeket és italokat kaptak.

-05

eta

ETA Mintabolt

FORMÁZZA KARÁCSONYI FRIZURÁJÁT!

Szeretettel várjuk kedves vásárlóinkat, és minden érdeklődőt Mintaboltunkba!

KARÁCSONYI AKCIÓ!

csak 2016. december 8-án és december 9-én

ETA 4320 hajszáritó 4.790,- Ft helyett **3.990,- Ft**
ETA 4342 hajnyíró 6.640,- Ft helyett **5.990,- Ft**

Üzletünkben megtalálhatóak az ETA legújabb háztartási gépei (porszívók, konyhai kisgépek, szépségápolási termékek).

Kiegészítők, tartozékok, alkatrészek az ETA háztartási gépek régebbi típusaihoz is kaphatók.

Címünk:

Budapest XII. kerület Kék Golyó u. 15/a.

Tel.: 355-2728

www.elektroker.hu

ETA háztartási gépek
több, mint 60 éve a magyar piacon!

ETA – társ egy életen át!

KARÁCSONYI AKCIÓ HALLÓKÉSZÜLÉK ELEM

5 Ft*

*A kampányban való részvétel feltételei: Kizárólag hallókészülék viselők vehetnek részt a kampányban. Egy személy 5 Ft/darab áron maximum 3 levet (összesen 10 darab) elemet vásárolhat. Egy levet, azaz hat darab elem ára 30 forint. Vásárláskor hozza magával hallókészülékét, valamint a Hallókészülék Nyilvántartási Kiskönyvét. Az itt felsorolt feltételek bármelyikének nem teljesülése esetén az 5 forintos darabár nem érvényes. Az ajánlat 2016. november 29-től december 16-ig, de legfeljebb a készlet erejéig érvényes. Az akció elem csak a hirdetésben szereplő hallásközpontjainkban vehető át. A képen látható termék illusztráció.

Amplifon Hallásközpontok

II., Budagyöngye Bevásárlóközpont
Tel.: 06 1 221 55 66

II., Margit krt. 31-33.
Tel.: 06 1 336 02 98

amplifon.hu

amplifon
Hallásközpont

Vegye komolyan!

A jó hallás fontos.

A problémák megelőzésének érdekében ingyenes audiológiai szűrővizsgálatot szervezünk az Amplifon Hallásközpontokban XII. kerületi lakosok számára 2016. november 29-től december 16-ig.

Ne halogassa, foglaljon időpontot most!

Amplifon Hallásközpontok

II., Budagyöngye Bevásárlóközpont
Bejelentkezés: 06 1 221 55 66

II., Margit krt. 31-33.
Bejelentkezés: 06 1 336 02 98

amplifon.hu

amplifon
Hallásközpont

Védőoltás influenza ellen

A tél szinte „kötelező” velejárója az influenzajárvány, a betegség és annak sokszor súlyos szövődésményei azonban védőoltással elkerülhetők. Bár a fertőzés elsősorban a gyerekeket és az időseket veszélyezteti, a vakcina beadatását mindenkinek érdemes megfontolnia.

Az influenza elleni védőoltás sokak számára ingyenes. Nem kell fizetniük többek közt a 60 éven felülieknek, a krónikus légzőszervi, valamint a szív- és érrendszeri betegségekben szenvedőknek, az állapotos vagy a gyermekvállalást tervező nőknek, az egészségügyi dolgozóknak.

A védettség átlagosan egy-két

héten belül alakul ki. Mivel az influenzaszéles rendszerint januárban, februárban tetőzik, ezért javasolt legkésőbb december közepéig beadatni az oltást.

Addig is érdemes fokozottan ügyelni az általános higiénéire. Az influenzavírus cseppfertőzéssel terjed, jelen van a levegőben, megtapad a körülöttünk lévő tárgyakon, a tömegközlekedési eszközök kapaszkodóin, a kilincsen, ezért sokat segíthet a gyakori és alapos kézmosás. Emellett fontos a megfelelő táplálkozás, a C-vitamin-tartalmú gyümölcsök fogyasztása és a réteges öltözködés.

m.

„Fémes” segítség koszorúérbetegeknek

Magyarországon a múlt évben 23 ezer szívbeteget kellett katéteres műtéttel szívkoszorúér-tágítást végezni. A szűkület vagy elzáródás megszüntetése speciális, henger alakú fémháló, úgynevezett stent beültetésével történik. Itthon 2012 óta már felszívódó műanyag stentet is használnak.

Egy világvizonylatban is új, mindössze néhány hónapja létező eljárással, magnéziumból készült fémstenttel segítettek a közelmúltban egy 59 és egy 66 éves betegen a Semmelweis Egyetemhez tartozó Városmajori Szív- és Érgyógyászati Klinikán. Az eszköz erősebb, gyorsabban szívódik fel, ennek köszönhetően kevésbé kell gyógyszerrel kezelniük a pácienseknek. Ráadásul a beültetést követő napon akár már haza is mehetnek; az említett két beteg a műtét óta csak kontrollvizsgálatokra jár vissza.

A beavatkozást végző dr. Merkely Béla, a Semmelweis Egyetem klinikai rektorhelyettese elmondta: „A biológiai lebomló gyógyszerbevonattal rendelkező fémstent erősebb műanyag elődjénél, és gyorsabban szívódik fel, miközben javul a természetes érfunkció helyreállításának esélye és az érfal rugalmassága.”

A szív koszorúérbe beültetett felszívódó fémstent az elzáródott artéria újbóli megnyitásával helyreállítja a véráramot, és támasztékot nyújt az érfalnak egészen addig, amíg az eszköz feloldódik. Mivel nem marad tartós fémimplantátum a beteg szervezetében, az érfal gyorsan visszanyeri természetes tágulási képességét és élettani alakját, nagyságát, ezért rövidebb ideig van szükség a kombinált gyógyszeres „vérhígító” kezelésre.

d.



Sokakat érintő betegségről tartott előadást dr. Nagy Judit az Idősek Egészség Iskolája idei utolsó összejövetelén. A Budai Egészségközpont orvos-igazgatója a magas vérnyomás hátterének ismertetése mellett számos hasznos, a mindennapokban alkalmazható tanáccsal is ellátta a Böszörményi úti Kulturális Szalon közönségét.



Dr. Nagy Judit tartotta az idei utolsó előadást az Idősek Egészség Iskolájában

Magyarországon minden negyedik felnőttnél diagnosztizálnak magas vérnyomást, amit dr. Nagy Judit belgyógyász, háziorvos, foglalkozás-egészségügyi szakorvos kevesnek tart, szerinte ugyanis a betegek jelentős része nem megy el orvoshoz. Nőknél 44, férfiaknál 55 százalékban a szív- és érbetegségek állnak az elhalálozás hátterében, ezek kockázatát pedig jelentősen növeli a magas vérnyomás: egy hgm emelkedés másfél százalékkal növeli a szív- és érrendszeri betegségek kialakulásának esélyét, míg a stroke hátterében 74-90 százalékban mutatható ki a hipertónia. Minderről az Idősek Egészség Is-

kolája legutóbbi összejövetelén beszélt a Budai Egészségközpont orvos-igazgatója.

Riasztó adat, hogy 2025-re várhatóan 1,5 milliárd embert kezelnek majd magas vérnyomással, ami 60 százalékos emelkedés a jelenlegi helyzethez képest, ezért rendkívül fontos a megfelelő kezelés. A tartósan 140/90 feletti vérnyomás számít betegségnek, azonban az alkalmasszerű magas értékeket is komolyan kell venni.

gesen fennálló másik betegség is okozhat magas vérnyomást.

A tapasztalatok szerint sokanál az orvos látványa is vérnyomás-emelkedést válthat ki, ezért fontos, hogy a vérnyomásmérést rövid időn belül megismételjük, és a szakma szabályai szerint mindkét karon megmérjük. A betegséget néma gyilkosnak is nevezik, hiszen sokáig nem okoz panaszokat; előfordul, hogy csak a szívvroham vagy a stroke kialaku-

harmadik legfontosabb szövődésmény az agyi erek károsodása, ami a stroke előszobája, ezért a betegséget ismeretében érvizsgálatra is szükség lehet.

Hasznos módszer a 24 órás vérnyomásmérés, amihez egy speciális, egy napon keresztül hordandó készülékre van szükség. Ennek segítségével pontosan nyomon követhető a vérnyomás emelkedése. A teljes kivizsgálás része a nyugalmi EKG és a szívultrahang – az utóbbi az esetleges billentyűhibát is kimutatja. Sor kerülhet mellkas- és légszűrőre, valamint az alvászavarok kiszűrésére, ami összefüggésbe hozható a magas vérnyomással.

A kezelés legegyszerűbb módja az egészséges táplálkozás és a testúly csökkentése: 10 kiló fogyás akár 5 hgm vérnyomáscsökkenéssel járhat. Lényeges a sózás visszafogása, valamint a napi testmozgás, az alkoholfogyasztást pedig minimalizálni kell.

A vérnyomás gyógyszeres csökkentése együtt járhat a koleszterin- és a húgysavellenes gyógyszerek szedésével; 40 év felett ajánlott az Aspirin rendszeres szedése, ami megakadályozhatja az erek további plakkosodását. Fontos az előírtak szerint szedni a vérnyomáscsökkentőket, és komolyan venni az orvos utasításait, mert ezzel megelőzhető a súlyosabb betegségek kialakulása.

Dr. Nagy Judit végül arra hívta fel a figyelmet, hogy évente egyszer ajánlott az otthoni vérnyomásmérő értékeinek ellenőrzítése, amire a háziorvosi rendelőkben nyílik lehetőség. Az előadásban a folyamatos kérdései mellett a résztvevők a vérnyomásukat is megmérték, a kapott értékeket pedig a szakorvossal közösen nyomban kielemezték.

MM.

„Egészségesen a Hegyvidéken” Szabadegyetem



2016. évi program

Az előadások témáit a korábbi szabadegyetemen résztvevők javaslatai alapján állítottuk össze. A szakterületükön ismert és elismert előadókat szakmai együttműködő partnereink biztosítják. A rendezvénysorozat az idei évben is a betegség korai felismerése mellett a megelőzést célozza meg, és része az „Egészséges Hegyvidék Programnak”.

Az előadások témái:

- ✓ 2016. január 28., 17 óra
Alvászavarok és nyugtalan láb szindróma
- ✓ 2016. február 23., 17 óra
Időskori csípő- és térdprotézis-műtétek, műtét utáni állapot
- ✓ 2016. március 31., 17 óra
A gyógyszeresedés útvesztői krónikus szív- és érrendszeri betegségek esetén
- ✓ 2016. április 28., 17 óra
Időskori légzőszervi megbetegedések, allergia
- ✓ 2016. május 26., 17 óra
A pozitív trauma feldolgozása
- ✓ 2016. szeptember 29., 17 óra
Szanzatóriumok a Hegyvidéken XIX. századtól 1940-ig
- ✓ 2016. október 27., 17 óra
A keringési betegségek megelőzése, hegyvidéki program összefoglaló
- ✓ 2016. november 24., 17 óra
Koleszterin?
- 9. 2016. december 8., 17 óra
A belgyógyászati bőrbetegségek tünetei

Helyszín:
MOM Kulturális Központ, Kupolaterem
(1124 Budapest, Csörsz u. 18.)



www.egeszsegeshegyvidek.hu

„SZÍV SN a keringési betegségek megelőzéséért” mozgalom a Hegyvidéken



A Budapest Főváros XII. kerület Hegyvidéki Önkormányzat ismét **prevenációs programot indít** a kerületi felnőtt lakosság számára, amellyel megelőzhető a **keringési betegségek** kialakulása, és lehetővé válik a már fennálló betegségek mielőbbi kezelésének megkezdése a kialakított, stabil betegút segítségével.

A Hegyvidéki Önkormányzat a SZÍV SN Országos Beteggyógyászati Egyesülettel, valamint a Semmelweis Egyetem Kardiológiai Központjával együttműködve biztosítja a szűréseket (vérnyomás-, vércukorszint- és koleszterinszintmérés, valamint EKG, két pozitív érték esetén további vizsgálatok). A szűrések mellett bemutatásra kerül a levédett „SZÍV SN” program, ahol személyre szabottan átadják, illetve értékelik a szűrések eredményét.

A szűrőnapok időpontjai:

- ✓ 2016. október 1. 8.00-14.00
- ✓ 2016. november 12. 8.00-14.00
- 2016. december 3. 8.00-14.00

A szűréseket előzetesen telefonos bejelentkezéssel tudják az érdeklődők igénybe venni, az aktuális szűrési megelőző két héten.

Telefonos bejelentkezés: Gyűge Mariannánál munkanapokon 8-tól 16 óráig. Telefonszám: 06 (20) 825-8084

A vizsgálatokra a bejelentkezéskor kapott időpontban a Semmelweis Egyetem Érsebészeti Klinika alagsori ambulanciáján (1122 Budapest, Városmajor utca 68.) kerül sor.



TÖRÖDJÖN EGÉSZSÉGÉVEL, A KERINGÉSI BETEGSÉGEK MEGELŐZHETŐK!

Hagyományos ízek és különlegességek a közelgő ünnepekre

Advent idején mindig többet sürgölődünk a konyhában. Míg a nők inkább az aprósüteményekkel, mézes figurákkal foglalatkoskodnak, a férfiak forralt borral, punccsal, groggal édesítik meg az ünnepi készülődés heteit. Vannak családok, amelyekben hagyomány, hogy minden évben ugyanaz az étel kerül karácsonykor az asztalra, s van, ahol a háziasszony már hetekkel előre elkezd megtervezni az ünnepi menüt. A hal szinte mindenütt az egyik főszereplője az ételsornak. Aki magyar halászlét főz, ragaszkodik a saját jól bevált receptjéhez. Akadnak azonban olyanok, akik szívesen kóstolnak új ízeket, és örömmel vállalkoznak gasztronómiai kirándulásokra a saját konyhájukban – nekik választottuk nemzetközi hírű, idehaza mégis kevésbé ismert étkek receptjeit. A hagyományos ízek kedvelőinek pedig néhány igazi klasszikust ajánlunk.



Lazac aszpikban

A hideg előételek mindig valami ínycsiklót tartalmaznak. A menüsorban megelőzik, vagy akár helyettesíthetik is a levest.

LAZAC ASZPIKBAN

Hozzávalók:
4 szelet lazac
1 szál sárgarépa
1 szál petrezselyemgyökér
1 db tojás
aszpik
1 kis csokor kapor
½ citrom
só, bors

A zöldségeket megtisztítjuk, majd karikára vágjuk. Egy lábosba annyi vizet teszünk, hogy éppen ellepje a halat, rakjunk bele sót, néhány szem borsot, kevés citromlevet, a zöldségeket, és forraljuk fel. Ha felforr, a lábost le vesszük a tűzről, belerakjuk a halat, letakarjuk, és kis lángon 15 percig főzzük (éppen csak gyöngyözzön a víz), majd kiszedjük, és hűlni hagyjuk.

Egy tetszetős formát a mélyhűtőbe teszünk. Ha áthűlt, öntsük tele aszpikkal, aztán egy perc múlva öntsük ki belőle, így vékony aszpikréteg borítja. Rakjuk ki néhány szelet főtt tojással, apróra vágott kaporral és főttrepa-szeletekkel.

Újra ráöntünk néhány kanál aszpikot, megdermesztjük, és ezzel rögzítve a díszítést rárakjuk egy sorban a halakat, de úgy, hogy ne érjenek a forma széléhez. Erre megint aszpikot öntünk,

annyt, hogy a halak még ne lebegjenek benne, majd ismét megdermesztjük. Ha kész, annyi aszpikot öntünk rá, hogy ellepje a halakat. Ha az egész megdermedt, egy pillanatra forró vízbe mártjuk a formát, tárla borítjuk, franciasaláta-alapra, és egy apró csokor kaporral díszítjük.

(Boros aszpik húslevesből. Hozzávalók: fél l húsleves, 1 dl fehérbor (száraz), 4 tojásfehérje, 5 dkg zselatin. Felforralunk 4 dl húsleveset. Egy dl hideg húslevesben beáztatjuk a zselatint. A tojásfehérjét összekeverjük a fehérborral, és belekeverjük a zselatinos levesbe. Az egészet jól összedolgozzuk, újra felmelegítjük, és fél órán át főzzük. Gézen vagy muszlinon átszűrjük.)

Azt mondják, ahány tájegység, de még inkább ahány ház, annyi halászlé. Mindenki tudja, melyiket szereti, nem is akarunk ezzel versenyezni. Inkább megmutatjuk, melyik a franciák kedvenc hallevese.

BOULLABAISSE, AZAZ FRANCIA HALLEVES

Hozzávalók:
1,5 kg vegyes tengeri hal
1 marék kagyló



Francia halleves

12 db garnélarák
25 dkg paradicsom (érett, húsos)
1 csipet sáfrány
6 ek olívaolaj
1 fej hagyma (felszeletelve)
1 szál póréhagyma (felkarikázva)
1 db zellerszár (felszeletelve)
2 gerezd fokhagyma
1 db bouquet garni (fűszercsokor petrezselyemből, babérlevélből, kakukkfűből)
1 karika narancs
1/2 tk köménymag
só
frissen őrölt fekete bors
1 ek paradicsompüré
2 tk ánizslíkió
6 szelet bagett
petrezselyem (a díszítéshez)

A halak fejét, uszonyát és farkát levágjuk. A fejekről eltávolítjuk a kopolytűket, mert ezektől keserű lehet a leves. A garnélarákat megtisztítjuk. A halakról levágott részeket egy nagyobb edényben felöntjük 1,5 liter vízzel, és felforraljuk. Közepes tűzön főzzük 15 percig, majd leszűrjük, és az alaplevet felfogjuk.

A megtisztított haltörzskelet szeletekre vagy nagyobb darabokra vágjuk. A leforrázott, majd hideg vízbe dobott paradicsomokat meghámozzuk és feldaraboljuk. A tálkába szórt sáfrányra 1-2 ek forró vizet öntünk, és állni hagyjuk.

A felhevített olajon a hagymát, a póré-t és a zellerszárat puhára pároljuk. Ezután hozzáadjuk a fokhagymát, a fűszercsokrot, a levágott narancshéjat, a köménymagot és a hámozott paradicsomot, valamint a sáfrányt az áztatóvízzel együtt. Felöntjük a halalaplével, megsózzuk, megborsozzuk, felforraljuk, és lassú tűzön főzzük kb. 30 percig.

A kagylókat az edénybe dobjuk, és 6 percig főzzük. Ezután beletesszük a halszeleteket, és ad-



Vörösborsban párolt gallkakas

dig főzzük, amíg a kagylók kezdene kinyílni. Az utolsó 2-3 percben hozzáadjuk a garnélarakat is.

A levesből szűrőkanállal kiszedjük a sűrűjét, és melegen tartjuk. A visszamaradt lét a paradicsompürével kissé beforraljuk. Végül megsózzuk, megborsozzuk, és az ánizslíkióval ízesítjük. Tetszés szerint visszatehetjük a lébe a kiszedett sűrűjét, de külön is tálalhatjuk. Frissen aprított petrezselyemmel megszórva, bagettel vagy pirítottal kínáljuk.

A valódi marseille-i halleves minimum négyféle halat tartalmaz. Egyik legfontosabb fűszere a szép sárga színt adó sáfrány. Semmiképpen ne hagyjuk ki! Esetleg helyettesíthető a magyar konyha által kedvelt sáfrányos széklicével.

VÖRÖSBORSBAN PÁROLT GALLKAKAS, AZAZ COQ AU VIN

Hozzávalók:
1 kisebb kakas, kb. 1,5 kg
4 közepes vöröshagyma
7-8 gerezd fokhagyma
30 dkg csiperkegomba
15 dkg bacon
2 evőkanálnyi sűrített paradicsom
2,5 dl csirkehúsleves

1 üveg száraz vörösbors
1 csokor petrezselyem
2 evőkanálnyi vaj
1 evőkanálnyi barna cukor
1 dl konyak vagy brandy liszt
só, frissen őrölt bors
2 babérlevél
2 ág rozmarin
3 evőkanálnyi kakukkfű
3 zsályalevél

Ha mindent sikerült beszerezni, akkor a petrezselyem felét a babérlevéllel, rozmarin-gal, kakukkfűvel és zsályával tegyük egy kis edénybe. A kakas nyakából, a lábából és a szárnyvégekből főzzünk húslevesalapot két fej vöröshagyma és néhány szál répa, valamint ízlésnek megfelelő mennyiségű só társaságában.

A kakas többi részét szedjük külön, lisztezzük be mindenhol alaposan. A bacont és a hagymát kockázzuk fel, a gombákat tisztítsuk meg. Vegyünk elő egy nagy – tényleg nagy! – serpenyőt, olvassuk fel benne a vaj felét, és a lisztbe forgatott alkatrészeket hirtelen pirítsuk át úgy, hogy minden oldaluk megpiruljon, majd egy deci konyak vagy brandy társaságában flambírozzuk meg őket, aztán szedjük ki egy nagyobb lábosba, és tegyük félre.

A maradék vajat is tegyük a serpenyőbe, s pirítsuk meg rajta a szalonnát a hagyma, három-négy gerezd fokhagyma és a gomba társaságában. Amikor már kezd jó lenni, adjunk hozzá egy kanál barna cukrot, így keverjük körülbelül két percig, majd ezt a ragut adjuk a csirkerészekhez.

Ha mindezzel megvagyunk, akkor a fokhagymát és a paradicsomsűrítményt tegyük szintén a lábosba, öntsük bele az alaplé-t és



Karácsonyi narancstorta

KARÁCSONYI NARANCSTORTA

Hozzávalók:
(A tésztához)
6 tojás
25 dkg cukor
25 dkg darált mogyoró
2 evőkanál morzsa
1 nagyobb narancs

(A sárgakrémhez):
1 rúd vanília belseje
½ liter tej
4 db tojás sárgája
15 dkg cukor
7 dkg liszt

(A tetejére)
6 dl zsíros tejszín
vékony narancsszeletek, híg narancslékvárban megfőzve, lecsepegtetve

A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a da-

rált mogyorót, a morzsát, a nagyobb narancs reszelt héját és levét, majd lazán hozzákeverjük a tojások fehérjének kemény habját. Sütőpapírral bélelt tortasütőben 180 fokon mintegy 20 perc alatt, tűpróbáig megsütjük.

Megfőzzük a sárgakrémet: a tojássárgáját kevés tejjel elkeverjük, hozzáadjuk a lisztet, és elkeverjük csomómentesre. A többi tejet a cukor felével és a vaníliával lassan sűrűre főzzük. Hagyjuk kihűlni.

Az előre elkészített sárgakrémhez óvatosan hozzákeverjük a keményre felvert 3 dl tejszínhabot. Ezt a keveréket vastagon és egyenletesen rákenjük a már kihűlt tész-tára. Ha kész, szép tortát formázunk belőle, a tetejét gazdagon díszítjük a maradék (3 dl-ből felvert) tejszínhabbal és a narancsszeletekkel.

Forró italok

Az adventi vásárokat járva jobbnál jobb forralt borokat, csokoládékat, teákat ihatunk. Megvan a hangulata annak is, amikor barátainkkal koccintunk a forgatagban, és annak is, amikor párunkkal, családunkkal letelepszünk este a fotelba, beszélgetünk, vagy zenét hallgatunk, s közben finom lélekmelegítőt kortyolgatunk.

FORRALT BOR

Hozzávalók:
1 liter almabor (cider is alkalmas)
1-1 citrom, narancs és mandarin
10 dkg cukor
1 db csillagánizs
1 kis rúd fahéj
4-5 szem szegfűszeg
1 csipet só (épp csak)
5 cl konyak vagy brandy

Mindenekelőtt pirítsuk meg a cukrot (így később nem ég majd a gyomrunk), ha már szép aranyszínű, dobjuk bele a fűszereket és a citrusok héját, öntsük fel a borral, adjuk hozzá a felkarikázott citromot, narancsot és mandarin-t, s épp csak addig forraljuk, míg a cukor elolvad. Öntsük bele a konyakot, keverjük el, vegyük le a tűzről, és lefedve hagyjuk pihenni negyed órát, hogy az ízek összeérjenek. Ha nincs almaborunk, válasszunk fehér bort vagy vöröset akár, a lényeg, hogy jó minőségű legyen!



Forralt vörösbors

TOJÁSLÍKIÓ-PUNCS

Hozzávalók:
fél liter tojáslikőr
1 liter felszáraz fehérbor
1 evőkanál barna cukor
karácsonyi fűszerek, ízlés szerint (fahéj, vanília, méz, szerecsendió, szegfűszeg, csillagánizs)

A karácsony elmaradhatatlan kísértője a tojáslikőr, ezáltal kóstoljunk meg forrón! Öntsük a tojáslikőrt és a cukrot egy nagy serpenyőbe, közepes lángon óvatosan, habverővel kevergetve melegítsük fel (ne forrjon, épp csak olvadjon el a cukor). Ezután adjuk hozzá a bort és a fűszereket, habverővel erősen habosítsuk, míg felforr, majd rögtön töltjük tűzálló poharakba.

Vigyázat, a habja nem marad meg tovább, mint tíz perc, ezért azonnal kínáljuk!



Tojáslikőr-puncs

Príma

A minőség garanciája

Aktuális ajánlatunk 2016.
november 29 - december 12.



Az Ön igénye a Mi szenvedélyünk!

Ismerős termékek engedményes áron!

Bécsi felvágott



Fokhagymás felvágott



Maasdammer nagylyukú kerek sajt 45%



Hajdusámson Csemege uborka 3-6 cm 720 ml/360g



Hajdusámson Magozott meggy 720 ml/360g



Nutella 400g



Gergely leveles tészta 500g



XIXO Ice Teák, többféle 1,5l



Hel Vándor kenyér 500g



Az akcióban résztvevő üzleteink:

1125 Bp. Nógrádi u. 39., 1124 Bp. Apor V. tér 11. Hegyvidék Bevásárló Központ

1123 Bp. Csörsz u. 23-25**, 1121 Bp. Eötvös u. 6., 1121 Bp. Eötvös u. 38/B** CBA üzleteinkben is érvényes az akció

Az árengedmény százalékos mértéke a CBA Vörösvár Kft. üzleteinek eredeti fogyasztói árához viszonyítva van megadva.

* Az akciós újságban meghirdetett termékkategóriák fajtánként, illatokban és ízekben üzletenként eltérhetnek.

**Csak tálcás tökekehúst-baromfi-húst árusító üzleteink.

***Tökekehúst-baromfi-húst nem árusító üzletünk. Az akció a készlet erejéig érvényes, esetleges nyomdahibákért felelősséget nem vállalunk.



Cím: 1122 Budapest, Hajnóczy József utca 2.
Telefon: 781-1787, 06/20-501-98-28.
E-mail: htv@hegyvidektv.hu
Web: www.hegyvidektv.hu

KIEMELT MŰSORAINK:

BUDAI HÍRADÓVAL MINDENNAP 19 ÓRAKOR JELENTKEZÜNK.

HÍREK CÍMŰ MŰSORUNKBAN MINDENNAP ÓRÁNKÉNT 3 PERCBEN TÁJÉKOZÓDhatnak a KERÜLET LEGFONTOSABB HÍREIRŐL, AZ ÖSSZEÁLLÍTÁS HONLAPUNKON IS ELÉRHETŐ.

MINŐSÉGI IDŐ: LOGOPÉDIA, AVAGY JÁTÉKOS KÉSZSÉGFEJLESZTÉS GYEREKEKNEK. VENDÉGÜNK: LUKÁCS RITA LOGOPÉDUS.

KULTÚRPONT: A budai vár rejtett középkori kincsei a Budapesti Történeti Múzeum kiállításán.

DUETT: Krassó László vendége Kis Miklós, a Recski Szövetség hatvani elnöke.

HEGYVIDÉK TELEVÍZIÓ

„A helyi érték”

A Hegyvidék Tv 24 órán keresztül tájékoztatja az I., II. és XII. kerület lakosait a TELEKOM IPTV-s hálózat 226-os csatornáján, az Invitel Zrt. kábelszolgáltatónál UHF 189,25 MHz-en, valamint a UPC analóg kábelén UHF 210,25 MHz-en és digitális kábelén, az 505-ös csatornahelyen.

Heti műsorstruktúránk:

	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK	SZOMBAT	VASÁRNAP
7.00	ÚTINFORM IDŐJÁRÁS	ÚTINFORM IDŐJÁRÁS	ÚTINFORM IDŐJÁRÁS	ÚTINFORM IDŐJÁRÁS	ÚTINFORM IDŐJÁRÁS	ISMÉTLÉS	ISMÉTLÉS
10.00	ISMÉTLÉS	ISMÉTLÉS	ISMÉTLÉS	ISMÉTLÉS	ISMÉTLÉS	ISMÉTLÉS	ISMÉTLÉS
15.00	KÉPÚJSÁG	KÉPÚJSÁG	KÉPÚJSÁG	KÉPÚJSÁG	KÉPÚJSÁG	KÉPÚJSÁG	KÉPÚJSÁG
19.00	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ
20.00	HEGYVIDÉKI MAGAZIN	MINŐSÉGI IDŐ	KULTÚRPONT	LÉLEKEMELŐ	PARAGRAFUS/ZICCCER	KOMMENTÁR NÉLKÜL/ DUETT	ALFA ÉS OMEGA
21.00	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ
23.00	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ	BUDAI HÍRADÓ

A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk!

